



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17-74-13-08 wew. 123,
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.9020.4.125.2023

Rzeszów, 29.05.2023r.

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie

Agnieszka Beda - starszy asystent up. nr 057.30.2023

Mirosław Kądziołka – starszy asystent up. nr 057.32.2023

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023r., poz. 338), w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r., poz. 775). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023r., poz. 221)** oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Szkoła Podstawowa nr 16**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

35-112 Rzeszów, ul. Bohaterów 1

(adres)

NIP: 813-229-00-16

TEL: 17 748 24 60 FAX: - E-MAIL: sekretariat@sp16.resman.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **nr wpisu do rejestru: 204/18_16/2008**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **p. mgr Dorota Rząsa - dyrektor szkoły**

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **p. mgr Dorota Szetela – wicedyrektor szkoły**

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola warunków produkcji i obrotu żywnością, kontrola warunków żywienia

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr OHŻŻ/A1/119/S

II. 1. Opis stanu faktycznego (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

Organem prowadzącym szkołę jest Gmina Miasto Rzeszów. W stołówce przygotowywane są posiłki obiadowe od surowca do wyrobu gotowego dla 316 dzieci. Stawka żywieniowa dla uczniów wynosi 5,00 zł. Dofinansowanie z MOPS dostaje 5 dzieci. W kuchni zatrudnionych jest 4 osoby oraz intendentka – pracownicy posiadają aktualne badania do celów sanitarnych. Posiłki podawane są na naczyniach stołowych.

Dział żywienia składa się z następujących pomieszczeń: pomieszczenie kuchenne (wyposażone w kuchenkę 4-palnikową, patelnię elektryczną, taboret gazowy, kocioł, piec konwekcyjny, blaty robocze, zlewozmywakiem, umywalką do mycia rąk), część do zmywania naczyń kuchennych z chłodnią i mroźnią, zmywalnia naczyń z szafą przelotową (z wyparzarką, zlewozmywakiem), obieralnia warzyw, z wydzielonym miejscem do naświetlania jajek, ze zlewozmywakiem, toaleta dla personelu, szatnia w korytarzu komunikacyjnym; w podpiwniczeniu: magazyn warzyw, sprzętu i gospodarczy.

Towar do zakładu dostarczany jest z Zakład Mięсны Mięs-Pol (mięso, wędliny), JAWIT A. i J. Białas i W. Lampara Sp. J., 38-400 Krosno, ul. Mięsowicza 2a (ryby, mrożonki), Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska, 36-220 Jasienica Rosielna 20B (wyroby mleczarskie), Rajska (produkty ogólnospożywcze), Firma GARA Andrzej Walawski, 36-004 Łąka 176 (pieczywo, żurek), Usługi Cateringowe Romiko (wyroby garmazeryjne), Zielony Koszyk (owoce, warzywa).

W szkole prowadzony jest „Program dla szkół” - produkty dostarcza Spółdzielnia Ogrodniczo-Pszczelarska Ogrodnik, ul. Sandomierska 8, 39-400 Tarnobrzeg.

Środki myjące i dezynfekcyjne są dostępne i stosowane prawidłowo zgodnie z zaleceniami producenta.

Zakład w dniu kontroli jest zabezpieczony przed szkodnikami poprzez siatki w oknach oraz szczelne drzwi.

W zakładzie jest wdrożony system HACCP. W ramach systemu prowadzone są zapisy z: monitoringu temperatur, naświetlania jajek, przyjęcie towaru, mycie i dezynfekcja pomieszczeń. W kuchni pozostawia się próbki żywności w odpowiedniej ilości (około 150 g) przechowywane w osobnej lodówce zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Dokonano oceny jadłospisu z okresu 29.05.2023 r. - 2.06.2023 r. zgodnie

5. Uwagi osoby kontrolującej

Brak uwag

INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH dostępna na stronie internetowej PSSE w Rzeszowie:
www.psserzeszow.pl

6. Czas trwania kontroli: od **10:00** do **11:00**

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Protokół podpisano

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **brak**

WICEDYREKTOR
(podać nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 16
w Rzeszowie

Dorota Szetela
mgr Dorota Szetela

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

STARSZY ASYSTENT
PSSE w Rzeszowie

M. Kądziołka
mgr inż. M. Kądziołka
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **29.05.2023 r.**
otrzymałem (-am) w dniu **29.05.2023 r.**

WICEDYREKTOR
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 16
w Rzeszowie
Dorota Szetela
mgr Dorota Szetela

.....
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono*) wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)