



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 17-74-213-08, wew. 123,  
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.9020.4.140.2023

Rzeszów, 13.06.2023r.

(miejsowość 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 ze zm.). 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 18 w Rzeszowie**

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

**35-119 Rzeszów, ul. Bł. Karoliny 21**

*(adres)*

NIP: **813-37-55-084**

TEL: **(17) 74-82-494** FAX: - E-MAIL: **sekretariat@sp18.resman.pl**

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **nr wpisu do rejestru: 3578/18\_16/2015**

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem: **p. Grażyna Lachcik - dyrektor**

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu: **p. - intendent**

(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 1016 uczniów SP oraz ok 50 nauczycieli. Stawka żywieniowa wynosi 5,0 zł dla uczniów SP, stawka dla nauczyciela 11,70 zł. W kuchni zatrudnionych jest 8 osob oraz intendent – pracownicy posiadają aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych. Posiłki podawane są na naczyniach stołowych.

Dział żywienia składa się z następujących pomieszczeń: pomieszczenie kuchenne (wyposażone w 1 kuchenkę 6-palnikową, 2 patelnie, 3 taborety, 2 kotły, piec konwekcyjno parowy, 2 zlewozmywaki, umywalka do mycia rąk, szafki na sprzęt, blaty robocze); zmywalnia naczyń ze zlewozmywakiem i wyparząrką, umywalką; magazyn warzyw; magazyn produktów suchych; magazyn z chłodniami; obieralnia z wydzielonym miejscem do naświetlania jajek; pomieszczenie do wydawania posiłków z bemarami i taboretym podgrzewczym; pomieszczenie gospodarcze; szatnia i toaleta dla personelu,.

Towar do zakładu dostarczany jest z: Piekarnia Uryniak (pieczywo), Nowy Matthias (mięso, wędliny), JAWIT (mrożonki, ryby), Kardamon (wyroby garmazeryjne), POLADDEX (produkty ogólnospożywcze, OSM Bochnia (nabiał), SAD (owoce i warzywa). W szkole jest prowadzony program – owoce i warzywa w szkole Rolmlek, Mielec.

W trakcie kontroli dokonano przeglądu środków do dezynfekcji stosowanych w szkole – w obiekcie stosuje się środki o szerokim spektrum działania (grzybo-, bakterio-, oraz wirusobójcze), przypomniano o zasadach higieny które powinny być przestrzegane na każdym etapie produkcji dań gotowych.

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 12.06.2023 r. – 16.06.2023 r. zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych

przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży tych jednostkach – jadłospis prawidłowy. Zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady(WE) Nr 1169/2011 z 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentowi informacji na temat żywności, przekazywane są szczególne dane dotyczące obecności w żywności składników alergennych oraz powodujących reakcje nietolerancji – w formie pisemnej, wyszczególnione w jadłospisie wywieszanym do wiadomości uczniów na tablicy ogłoszeń.

Stan sanitarny w dniu kontroli dobry.

W trakcie kontroli ustalono że w szkole jest ustawionych pięć automatów samosprzedających należący do Firmy Vendi-Mar Sp. z o.o.,

**II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.**

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr.....

Ukarano **nie karano**  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - zł  
(nr mandatu karnego)

na podstawie -  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia - nr -  
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt **dokonano wpisu / nie wydawano doraźnych zaleceń**

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu).

Pan (i) wnosi /nie wnosi\*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

**Brak uwag**

5. Uwagi osoby kontrolującej

**Brak uwag**

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**

(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

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

.....  
**INTENDENTKA**

.....  
(podpisy świadków)

STARSZY ASYSTENT STARSZY ASYSTENT  
PSSE w Rzeszowie PSSE w Rzeszowie  
mgr. inż. Agnieszka Beda (podpis osoby kontrolującej) *M. Kądziółka*

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 18  
Z ODDZIAŁAMI DWUJEZYCZNYMI  
W RZESZOWIE  
ul. Bł. Karoliny 21, 35-119 Rzeszów  
tel. 17 748 24 94  
e-mail: sekretariat@sp18.resman.pl  
NIP 813-375-50-84 REGON 362006947

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **13.06.2023 r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **13.06.2023 r.**

**INTENDENTKA**

.....  
(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)



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Rzeszowie

35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 17-74-213-08, wew. 123  
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr PSŻ.9020.4.140.2023 z dnia 13.06.2023 r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

**Szkoła Podstawowa nr 18 w Rzeszowie**

**ul. Bł. Karoliny 21, 35-119 Rzeszów**

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU  
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

*Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.*

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	15	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
<b>IV</b> <b>1</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	ND
<b>IV</b> <b>2</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	0	8	<u>16</u>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<u>0</u>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	<b>Suma punktów</b>	0	0	16	16
	<b>Suma punktów ogółem</b>				16
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie (N)</b>	<b>Średnie (S)</b>	<b>Wysokie (W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>		x		

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie	powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ NR - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

**brak**

~~INTENDENTKA~~

...

(podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT PSSE w Rzeszowie  
mgr inż. Agnieszka Bednarska  
STARSZY ASYSTENT PSSE w Rzeszowie  
mgr inż. Mirosław Kądziołka

(podpis osoby kontrolującej)

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 18  
Z ODDZIAŁAMI DWUJEZYCZNYMI  
W RZESZOWIE  
ul. Bł. Karoliny 21, 35-119 Rzeszów  
tel. 17 748 24 94  
e-mail: sekretariat@sp18.resman.pl  
NIP 813-375-50-84 REGON 362006947