



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

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.9020.4.202.2024

Rzeszów, 25.10.2024r.
(miejscowość i data)

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

Bartosz Bereś - st. asystent; upoważnienie nr 057.43.2024
(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 2024r., poz. 416), w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018r., poz. 2096 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 2019r., poz. 1292)** 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 decyzje 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 21**
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
35-328 Rzeszów, ul. Miodowa 6
(adres)

NIP: 813-37-54-943

TEL: 17 748 27 30 FAX: 17 748 27 30 E-MAIL: sekretariat@sp21.resman.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr wpisu do rejestru: 4349/18_16/2017
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: p. mgr Renata Drozdowska - dyrektor szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. 3. Przedstawiciel zakładu: p. mgr Renata Drozdowska - dyrektor szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **kontrola warunków żywienia**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **termometr OHŻŻ/A1/101/S**

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

Organem prowadzącym szkołę jest Gmina Miasto Rzeszów. W szkole żywionych jest 621 dzieci. Stawka żywieniowa wynosi 8,95 zł.

W szkole nie prowadzi się produkcji posiłków. Obiady dowożone z firmy cateringowej: Skrzypek Dorota Firma Gastronomiczna ul. Radawska 19, 37-522 Wiązownica, środkiem transportu należącym do firmy cateringowej.

Obiad do szkoły dostarczony jest ok. godziny 10:20. Posiłki do obiektu przywożone są w termosach, następnie porcjowane i podawane uczniom w naczyniach stołowych. Mycie i dezynfekcja naczyń odbywa się w szkole.

Dla żywienia uczniów przeznaczone są następujące pomieszczenia: sala konsumpcyjna, wydawalnia posiłków z bemaarami grzewczymi, pomieszczenie ze zlewozmywakiem, zmywalnia naczyń stołowych z dwoma zlewozmywakami. Przy dystrybucji posiłków uczestniczy 2 pracowników, zatrudniony w szkole oraz 1 pracownik z firmy cateringowej – posiadający aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Środki myjące i dezynfekcyjne są dostępne i stosowane prawidłowo zgodnie z zaleceniami producenta. W zakładzie jest wdrożona Dobra Praktyka Higieniczna. Zapisy prowadzone są z monitoringu temperatur posiłków, monitoringu temperatur urządzeń chłodniczych (dla porcji owoców, warzyw i mleka – Spółdzielnia Ogrodniczo-Pszczelarska w Tarnobrzegu) oraz z czynności mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia.

Stan sanitarny w dniu kontroli dobry.

Dokonano oceny jadłospisu z okresu 14.10.2024 r. - 25.10.2024 r. Jadłospis spełnia wymagania 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. 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 szczegółowe dane dotyczące obecności w żywności składników alergicznych oraz powodujących reakcje nietolerancji – w formie pisemnej, wyszczególnione w jadłospisie wywieszanym do wiadomości uczniów na

tablicy ogłoszeń. W szkole żywionych jest ośmioro dzieci z alergiami (w tym 4 z celiakią, 2 dziecko nietolerancja laktozy, 2 dziecko orzechy, kiwi, seler).

W trakcie kontroli ustalono że w szkole są cztery automaty samosprzedające, dwa należące do firmy Polvend Łukasz Cypryś ul. Spacerowa 31G/1, 35-601 Rzeszów oraz dwa należące do firmy EMTEK s.c., ul. Rzeszowska 68, 36-060 Głogów Małopolski. W trakcie kontroli poinformowano że w przypadku sprzedaży w automacie samosprzedającym produktów nie zgodnych z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (...), dyrektor szkoły może zgodnie z art. 52c punkt 5 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia rozwiązać bez okresu wypowiedzenia umowę z podmiotem prowadzącym sprzedaż produktów spożywczych wykraczających poza ww. rozporządzenie.

Poinformowano kontrolowanego o sytuacjach stwarzających zagrożenie zachorowania na *Legionellozę*. Zalecono zwrócenie uwagi na utrzymanie we właściwym stanie technicznym instalacji, których eksploatacja niesie ze sobą ryzyko zagrożenia, w szczególności instalacji wodociągowej, klimatyzacji, w których może dochodzić do powstania aerozolu wodno-powietrznego.

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 grzywny 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**

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

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

6. Czas trwania kontroli: od 10:00 do 12:00

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)

DYREKTOR
[Podpis]
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)
.....
.....
(podpisy świadków)

**STARSZY ASYSTENT
PSSE w Rzeszowie**
[Podpis]
.....
**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 21
Z ODDZIAŁAMI DWUJĘZYCZNYMI**
im. Armii Krajowej
35-303 Rzeszów, ul. Miodowa 6
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25.10.2024 r.

otrzymałem (-am) w dniu 25.10.2024 r.

DYREKTOR
[Podpis]
.....
(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)

*) zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców