



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 17-742-13-08 wew. 121-123, faks 110  
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr **PSŻ.9020.4.195.2024**

**Rzeszów, 22.10.2024r.**  
(miejsowość i data)

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

**- 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 2021 r., poz. 735 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 2021r., poz. 162)\*\*) 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 22**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**35-207 Rzeszów, ul. Ptasia 2**

(adres)

NIP: **517-035-94-93**

TEL: **17 748 25 30** FAX: **17 748 25 42** E-MAIL: **sekretariat@sp22.resman.pl**

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **nr wpisu do rejestru: 207/18\_16/2008**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **p. Liliana Krasoń - dyrektor szkoły**

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **p. - kierownik gospodarczy**

(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/A1/101/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 ok. 158 dzieci. Stawka żywieniowa wynosi 7,0 zł. W szkole nie prowadzi się produkcji posiłków. Obiady dowożone z Zespołu Szkół Specjalnych im. UNICEF, 35-209 Rzeszów, ul. Ofiar Katynia 1 (umowa z dnia 2.09.2024r. nr 11/2024), środkiem transportu należącym do Piekarni Zamojska, Rzeszów, ul. Osmeckiego 20. Szkoła posiada umowę (nr 6/2024 z dnia 21.08.24r.) z Piekarnią na świadczenie usług w zakresie przewozu żywności - samochód zatwierdzony przez PPIS w Rzeszowie, kierowca posiada badania do celów sanitarno-epidemiologicznych. Obiad do szkoły dostarczony jest ok. godziny 10:30. Posiłki do obiektu przywożone są w termosach, następnie porcjowane i podawane uczniom w naczyniach stołowych. Mycie i dezynfekcja naczyń odbywa się w szkole przy użyciu profesjonalnych środków myjąco dezynfekujących tj. dezynfekcja powierzchni TRISEPT COMPLEX, maszynowe mycie naczyń stołowych płynem WARDOSAL GSM oraz LERACID Klarspuler 308.

Dla żywienia uczniów przeznaczone są następujące pomieszczenia: jadalnia, pomieszczenie wydawania posiłków (z szafkami na naczynia i 2 taboretami), z wydzieloną zmywalnią, (ze zlewozmywakiem, oraz wyparząrką), i z dwoma okienkami podawczym; pomieszczenie gospodarcze na środki czystości; pomieszczenie socjalne z lodówką (na produkty w ramach programu), toaleta dla personelu. Przy dystrybucji posiłków uczestniczy 2 pracowników, posiadających 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 urządzeń chłodniczych oraz z czynności mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia. W szkole funkcjonuje „Program dla szkół” - porcji owoców, warzyw i mleka - firma Rol-Mlek Mielec.

Dokonano oceny jadłospisu z okresu 16.10.2024 r. - 29.10.2024r., 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.

Stan sanitarny w dniu kontroli dobry.

W trakcie kontroli ustalono że w szkole jest dwa automatów samosprzedających należące do firmy VendiMar ul. Makuszyńskiego 39A. W trakcie kontroli poinformowano że w przypadku sprzedaży w sklepiku 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. W automacie nie sprzedaje się napojów energetyzujących.

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 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**

INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH dostępna na stronie internetowej PSSSE w Rzeszowie: [www.pssserzeszow.pl](http://www.pssserzeszow.pl)

6. Czas trwania kontroli: od **9.30** 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)

*Liliana Kressi*

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)

STARSZY ASYSTENT  
PSSSE w Rzeszowie

(podpis osoby kontrolującej)

### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **22.10.2024 r.**

otrzymałem (-am) w dniu **22.10.2024 r.**

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 22  
z Oddziałami Integracyjnymi  
im. Józefa Iwaszkiewicza w Rzeszowie  
38-207 Rzeszów, ul. Piłsudskiego 2  
*Liliana Kressi*  
REGON 141566499, NIP 6110-095932  
ul. 17 Maja 21-00, 38-207 Rzeszów

(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



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 17-74-13-08 wew. 121-123, faks 110  
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr **PSŻ.9020.4.195.2024** z dnia **22.10.2024 r.**

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

**Szkoła Podstawowa nr 22,**

**35-207 Rzeszów, ul. Ptasia 2**

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
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 właściwości.	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 - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

**brak**

*Liliane Knesou*  
.....

(podpis kontrolowanego)

**STARSZY ASYSTENT**  
**PSSE w Rzeszowie/**

(podpis osoby kontrolującej)