

Zespół Szkół Elektronicznych  
w Rzeszowie  
Wydano dnia 08.09.2022  
Dz. 843/2022  
Przeznaczono do

F/PK/BŻ/01/01  
Data wydania: 2019-12-18  
Strona 1/1



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 17-74-213-08, wew. 121-123,  
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

8.09.2022  
~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.9020.4.61.2022

Rzeszów, 8.09.2022r.  
(miejscowość i data)

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

**Agnieszka Beda - starszy asystent up. nr 057.32.2022**

**Mirosław Kądziołka – starszy asystent up. nr 057.54.2022**

*(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 2021r., poz. 195), w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r., 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)<sup>\*\*)</sup> 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: **Stółka Internatu Zespołu Szkół Elektronicznych w Rzeszowie**

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

**35-326 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 56**

*(adres)*

NIP: 813-24-04-448

TEL: 17 748 30 40/ 17 854 28 96 FAX: - E-MAIL: [elektronikinternat@zsel.resman.pl](mailto:elektronikinternat@zsel.resman.pl)

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **nr wpisu do rejestru: 88/18/2010**

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **p. Dorota Rosicka-Szubart - kierownik internatu**

(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/A1/120/S**

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

Organem prowadzącym Internat jest Gmina Miasto Rzeszów. W obiekcie żywionych jest ok. 223 osoby. Na dzień dzisiejszy dodatkowo produkowany jest 1 posiłek dla wychowawców. Dofinansowanie z MOPS dostaje 2 osoby (tylko obiad). Stawka żywieniowa wynosi 20 zł.

W internacie prowadzi się żywienie całodzienne. Posiłki produkuje się od surowca do wyrobu gotowego. Posiłki podawane są na naczyniach stołowych. Mycie i dezynfekcja naczyń odbywa się w internacie.

Dział żywienia składa się z następujących pomieszczeń: pomieszczenie kuchenne, wyposażone w piec konwekcyjno-parowy, patelnię uchylną, 2 kuchenki 6-palnikowe, 2 kotły, 2 podgrzewacze, zlewozmywak dwukomorowy, blaty robocze, szafki na sprzęt; wydawalnia posiłków z podgrzewaczami, pomieszczenie zmywalni naczyń ze zmywarko-wyparząrką i dwoma zlewozmywakami, pomieszczenie magazynowe na jajka, z naświetlaczem i umywalką, pomieszczenie magazynowe z chłodniami i mroźniami, magazyn pieczywa, magazyn naczyń, magazyn produktów suchych, pomieszczenie do obróbki wstępnej, z magazynem warzyw, pomieszczenie gospodarcze, toaleta dla personelu. Szatnia wydzielona jest w internacie.

W kuchni pracuje 5 osób oraz magazynier i intendent – posiadają aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Towar do zakładu dostarczany jest z: **[redacted]**, ul. Targowa (mięso), **[redacted]**, Panięszczyzna (nabiał, art. spożywcze), **[redacted]**, Rzeszów, ul. **[redacted]** (warzywa, owoce), **[redacted]**, Krosno, ul. **[redacted]** (artykuły mrożone, ryby), **[redacted]**, **[redacted]** (pieczywo), **[redacted]**, **[redacted]** (wyroby garmażeryjne).

W trakcie kontroli dokonano przeglądu środków do dezynfekcji stosowanych w Stołówce – w obiekcie stosuje się środki o szerokim spektrum działania (grzybo-, bakterio-, oraz wirusobójcze). W zakładzie jest wdrożony system HACCP. W ramach systemu prowadzone są zapisy z: wypiek mięs, monitoringu temperatur, naświetlanie jaj, mycie i dezynfekcja pomieszczeń i sprzętu. W zakładzie nie przechowuje się próbek posiłków.

Dokonano oceny jadłospisu z okresu 5.09.2022 r. – 9.09.2022 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. 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 alergennych oraz powodujących reakcje nietolerancji – w formie pisemnej, wyszczególnione w jadłospisie wywieszanym do wiadomości uczniów na tablicy ogłoszeń.

Stan sanitarny w dniu kontroli dobry.

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

Pkt I/2 – zniszczone, z odpryskami farby drzwi w obieralni warzyw

Pkt I/3 – trudno zmywalne, aluminiowe blaty robocze, ze zniszczonymi podblatowymi półkami na naczynia kuchenne (2 szt)

Pkt. I/4 – brak zlewozmywaka głębokiego w obieralni warzyw

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE – Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, tom 34, str. 319, ze zm.). Ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.),

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

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<sup>9)</sup>.

Pan (i) wnosi /nie wnosi<sup>9)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

**Brak uwag**

5. Uwagi osoby kontrolującej

**Pkt I 2/3/4 – termin 31 sierpnia 2023 r.**

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

6. Czas trwania kontroli: od **10.30** 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)*

*Rosita-Szelah*  
.....  
IMIE I NAZWISKO ORAZ PODPIS KIEROWNIKA  
SZKÓŁ ELEKTRYCZNYCH  
ul. Dąbrowskiego 56  
03-6 Rzeszów  
tel. 17 85-426-98

*(podpisy świadków)*

STARSZY ASYSTENT  
PSSE w Rzeszowie  
*M. Kupalińska*  
.....  
IMIE I NAZWISKO ORAZ PODPIS OSOBY KONTROLUJĄCEJ

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **8.09.2022 r.**

otrzymałem (-am) w dniu **8.09.2022 r.**

*Rosita Rosita-Szelah*  
.....  
IMIE 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<sup>9)</sup> 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. 121-123,  
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr PSŻ.9020.4.61.2022 z dnia 10.05.2022 r.

8.05.2022 ✓

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

Stółwka Internatu Zespołu Szkół Elektronicznych w Rzeszowie

35-036 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 56

**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)	
<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.	0	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.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	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).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	<b>ND</b>
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	Suma punktów	0	0	28	28
	Suma punktów ogółem				28
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		x		

