

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
*ORYGINAŁ / KOPIA*

Nr SŻ.9020.115.1.2019

Rzeszów, 23.10.2019 r.  
*(Miejscowość i data)*

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) **Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego<sup>\*</sup> Inspektora Sanitarnego** .....  
**Jerzego Stelmacha - kierownika OHŻiŻ, nr upoważnienia 1/K/WSSE/SŻ/19** .....  
**Alinę Nowak - asystenta OHŻiŻ, nr upoważnienia 127/K/WSSE/SŻ/19** .....  
*(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)*

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r., poz. 59), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018 r., 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 104/17 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.

Na podstawie art. 48 ust. 10 i ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018 r., poz. 646 ze zm.<sup>\*\*\*</sup>) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) - nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

**I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.**

1. Zakład: **Stółwka Zespołu Szkół Kształcenia Ustawicznego w Rzeszowie** .....  
*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

**ul. mjr. H. Sucharskiego 4, 35-225 Rzeszów** .....  
*(adres)*

NIP 813-10-21-900 ..... REGON 690268018 ..... PESEL .....

TEL. 17 748 12 19 ..... FAX 17 748 19 33 ..... E-MAIL sekretariat@zsku.rzeszow.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **87/18/2010** .....  
*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem: **Bogdan Rączy - dyrektor Zespołu Szkół Kształcenia Ustawicznego w Rzeszowie, ul. mjr. H. Sucharskiego 4** .....  
*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu: **Joanna Byjoś - specjalista ds. żywienia** .....  
*(imię i nazwisko, stanowisko)*

**Maria Janowska - magazynierka** .....  
*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

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

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **nie stosowano** .....

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

Zespół Szkół Kształcenia Ustawicznego w Rzeszowie przy ul. mjr. H. Sucharskiego 4 (dalej Zespół Szkół) jest placówką działającą na podstawie ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. - prawo oświatowe (Dz. U. z 2019 r., poz. 1148 ze zm.), którego organem prowadzącym jest Miasto Rzeszów. Organem nadzorującym Zespół Szkół jest Podkarpacki Kurator Oświaty w Rzeszowie. W skład Zespołu Szkół wchodzi szkoły dla młodzieży i szkoły dla dorosłych oraz internat ze stołówką szkolną, które stanowią integralną część całego Zespołu. W stołówce Zespołu Szkół przygotowywanych jest około 247 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja - od poniedziałku do piątku) dla mieszkańców internatu w wieku od 13 do 19 lat. Dodatkowo wydawane są obiady dla 3 uczniów, w tym dofinansowywane z MOPS i GOPS dla 2 uczniów. Posiłki produkowane są od surowca do gotowego wyrobu. Stawka żywieniowa całodzienna (wsad do kotła) wynosi 13,00 zł na osobę. W stołówce Zespołu Szkół zatrudnionych jest 8 osób, w tym intendentka. Okazano do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników.

W stołówce opracowano systemy GMP/GHP oraz system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Określono 2 CCP (przyjęcie towaru, przechowywanie/przechowywanie/magazynowanie/zamrażanie). Zapisy prowadzone są na bieżąco.

Jadłospisy układane są przez specjalistę ds. żywienia. W stołówce Zespołu Szkół stosuje się wytyczne 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 w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154). Dokonano oceny prawidłowości wdrożenia zasad żywienia w odniesieniu do jadłospisu żywienia całodziennego w okresie od 21.10.2019 r. do 25.10.2019 r. Wyniki oceny przedstawiono w załączonej tabeli. Całodziennie zapotrzebowanie na energię wyliczono na podstawie średniej ważonej i wynosi ono 2874 kcal. Przedstawiono rozliczenie z dnia 22.10.2019 r. zużytych artykułów spożywczych do produkcji posiłków uwzględniające wartość odżywczą. Z przedstawionego dokumentu wynika, że dostarczono 2813 kcal.

W ramach przekazywania konsumentom informacji na temat wszelkich składników lub substancji pomocniczych powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie stosownie do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/1 O/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011 r. str. 18 ze zm.) - na tablicy ogłoszeń w stołówce Zespołu Szkół wywieszono informację, że wykaz składników wraz z wykazem substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, znajdują się w pokoju nr 1.

Warzywa i owoce dostarczane są po przeprowadzonym przetargu z hurtowni.

Stołówka Zespołu Szkół jest zaopatrywana w wodę z wodociągu miejskiego Rzeszowa. Okazano do wglądu sprawozdania z badań z dnia:

- 17.01.2019 r., Nr OLR.LHK.9052.2.40.2019 Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie Oddziału Laboratoryjnego w Rzeszowie - badana próbka wody w oznaczonym zakresie (bakterie grupy coli, *Escherichia coli*) odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294),

- 30.08.2019 r., Nr OLR.LHK.9052.2.853.2019 Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie Oddziału Laboratoryjnego w Rzeszowie - badana próbka wody w oznaczonym zakresie (bakterie grupy coli, Escherichia coli) odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294

Odpady komunalne gromadzone są w zamkniętych pojemnikach i odbierane przez Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Rzeszowie. Przedstawiono „Deklarację o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi” na 2019 r. Odpady pokonsumpcyjne odbierane są na bieżąco przez Panią Małgorzatę Kowal, Wola Zgłobieńska 3, 36-046 Zgłobień (umowa z dnia 02.01.2019 r., nr 2/2019, w której w § 3 zapisano, że odpady nie zostaną wykorzystane do skarmiania zwierząt hodowlanych).

Zakład oznakowany jest zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1446 ze zm.).

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01 Arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością z 23.10.2019 r. Nr SZ.9020.115.1.2019 oraz ocena prawidłowości wdrożenia zasad żywienia w odniesieniu do jadłospisu żywienia całodzienne w okresie od 21.10.2019 r. do 25.10.2019 r.

## III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano **nie ukarano** .....

(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. ....

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik/przedstawiciel 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:

5. Uwagi osoby kontrolującej: **brak uwag** .....

6. Czas trwania kontroli: 10<sup>30</sup> - 14<sup>00</sup>.

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.  
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **nie dokonano** .....  
(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

Specjalista  
d/s żywienia i żywności

Joanna Byjós

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

KIEROWNIK  
Oddziału Higieny Żywności i Żywienia

mgr inż. Jerzy Stalmach

mgr Alina Nowak

ASYSTENT

(podpis osoby kontrolującej)

Joanna Marek

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **23.10.2019 r.** .....  
otrzymałem (-am) w dniu **23.10.2019 r.** .....

STACJA SANITARNIA USIAWICZNEGO

STACJA SANITARNIA USIAWICZNEGO

Joanna Byjós

(podpis i pieczęć 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 Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 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 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018 r., poz. 646 ze zm.)

#### **INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH**

Realizacja obowiązku o którym mowa w art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), zwanego dalej „RODO”:

Administratorem danych osobowych jest Podkarpacki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny z siedzibą w Rzeszowie, ul. Wierzbowa 16, 35-959 Rzeszów.

Dane osobowe przetwarzane są w celach:

- a) realizacji bieżącego lub zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (podstawa art. 6 ust. 1 lit. c, e; art. 9 ust. 2 lit. b, g, h, i, j RODO),
- b) archiwalnych, naukowych, dowodowych, statystycznych, analitycznych i administracyjnych w interesie publicznym (podstawa z art. 6 ust. 1 lit. c i art. 9 ust. 2 lit. j RODO).

Osobom, których dane są przetwarzane przysługują: prawo dostępu do swoich danych, prawo otrzymania kopii danych osobowych podlegających przetwarzaniu, prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych, prawo do usunięcia danych, prawo do ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

Dane osobowe będą przetwarzane przez okres wskazany w przepisach o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach. Dane osobowe mogą zostać przekazywane następującym odbiorcom: operatorom pocztowym i kurierom. Dane mogą być przekazywane również instytucjom określonym przez przepisy prawa oraz podwykonawcom (podmiotom przetwarzającym) np. firmom informatycznym wykonującym usługi na rzecz Administratora. Podanie danych osobowych jest wymagane obligatoryjnie przez Administratora, w celu realizacji bieżącego lub zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na podstawie ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W sprawie ochrony swoich danych osobowych może Pani/Pan skontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych poprzez e-mail: [nadzor@wsse.rzeszow.pl](mailto:nadzor@wsse.rzeszow.pl).