

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
ORYGINAŁ / KOPIA*

Nr SŻ.9020.80.1.2018

Rzeszów, 14.12.2018 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Podkarpackiego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego

Sabinę Błażewicz – mł. asystenta OHŻiŻ WSSE w Rzeszowie, nr upow. 150/K/WSSE/SŻ/18

Katarzynę Rut – mł. asystenta OHŻiŻ WSSE w Rzeszowie, nr upow. 113/K/WSSE/SŻ/17

(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 2017 r., poz. 1261 ze zm.), 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^{***}) 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 regułami 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:

Stołówka w Internacie przy Zespole Szkół nr 2 w Rzeszowie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

al. Rejtana 3, 35-326 Rzeszów

(adres)

NIP 813 27 98 329

TEL. 17 748 29 40

FAX 17 748 29

E-MAIL: szkola_rejtan_rzeszow@pro.onet.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **98/18/2010**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Stanisława Pepera – dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Ludmiła Rzeszutek – kierownik internatu

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(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 użyto.**

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

Zespół Szkół Nr 2 w Rzeszowie jest placówką działającą na podstawie ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. - prawo oświatowe (Dz. U. z 2018 r. poz. 996 ze zm.), którego organem prowadzącym jest Prezydent Miasta Rzeszowa. W bloku żywienia prowadzone jest całodzienne wyżywienie (śniadania, drugie śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje) dla około 130 uczniów w wieku 16-18 lat. Dodatkowo wydawanych jest 30 obiadów. Posiłki produkowane są od surowca do gotowego wyrobu. W bloku żywienia zatrudnione są 4 osoby oraz referent ds. żywienia (intendent) - okazano do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Stawka żywieniowa wynosi 11 zł/osobę/dzień, zaś dla obiadu 5 zł. W trakcie kontroli ustalono, że zgodnie z art. 44 ust. 1 lit. a rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r., jest przekazywana informacja o wszelkich składnikach lub substancjach pomocniczych w przetwórstwie powodujących alergie lub reakcje nietolerancji obecnych w posiłkach wprowadzanych do obrotu – na tablicy umieszczonej przy wejściu do jadalni wywieszono jadłospis oraz informację: „*Alergeny do wglądu u intendenta (pokój nr 26) wraz z kalorycznością posiłków*”. Okazano do wglądu „*Opis produktów i skład łącznie z alergenami*”. Referent ds. żywienia dokonuje obliczeń kaloryczności serwowanych posiłków, przy założeniu, że całodzienne zapotrzebowanie energetyczne grupy mieszanej powinno wynosić – 2779 kcal - w oparciu o książki PZWL „*Liczmy kalorie*” oraz wg informacji o wartości odżywczej zamieszczonych na środkach spożywczych. Trzy razy w tygodniu kontrolowana jest kaloryczność całodziennego wyżywienia. Wg obliczeń przedstawionych w trakcie kontroli na dzień 13.12.2018 r. kaloryczność posiłków wyniosła 2651,56 kcal. Obliczenia prowadzone są w pakiecie biurowym Excel. W stołówce opracowano systemy GMP/GHP oraz system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli - wyodrębniono 2 punkty krytyczne (przyjęcie na stan magazynowy stołówki środków spożywczych oraz temperatura przechowywania środków spożywczych w warunkach chłodniczych). Zapisy prowadzone są na bieżąco. Zakład jest zaopatrywany w wodę z wodociągu miejskiego. Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody z dnia 04.09.2014 r., Nr OLR/LHK.9052.2.918.2014 – badana próbka wody wykonanego przez Laboratorium Higieny Komunalnej Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie w oznaczanym zakresie odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. nr 61, póź. 417 ze zm.). Brak aktualnego wyniku badania wody zgodnego z wymaganiami 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 odbierane są przez Zakład Komunalny w Rzeszowie. Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez Panią Kazimierę Ciurę zgodnie z zawartą umową nr 1/03/2014 z dnia 03.03.2014 r. i przeznaczane w przydomowym kompostowniku. 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).

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 żywienia zbiorowego z 14.12.2018 r., Nr SŻ.9020.80.1.2018, jadłospis za okres 10 -

14.12.2018 r., załącznik oceny jadłospisu - ocena prawidłowości wdrożenia zasad żywienia w odniesieniu do stosowanych jadłospisów.

III. Ustalenia pokontrolne

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

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: *nie ustalono*.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt
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:

5. Uwagi osoby kontrolującej: **nie wnoszono uwag**.

6. Czas trwania kontroli: **od 9:00 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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

Kierownik Internatu
Zespołu Szkół Nr 2 w Rzeszowie

mgr Ludmiła Rzeszutek

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 2
im. Tadeusza Rejtana
35-326 Rzeszów, al. T. Rejtana 3
(4) NIP: 813-27-98-329
tel. 17 748 29 40, fax 17 748 29 63

mgr inż. Katarzyna Rut

MŁODSZY ASYSTENT

mgr inż. Sabina Błażewicz

MŁODSZY ASYSTENT
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **14.12.2018 r.**

otrzymałem (-am) w dniu **14.12.2018 r.**

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 2
im. Tadeusza Rejtana
35-326 Rzeszów, al. T. Rejtana 3
(4) NIP: 813-27-98-329
tel. 17 748 29 40, fax 17 748 29 63

D Y R E K T O R
Zespołu Szkół Nr 2 w Rzeszowie
Pepera
mgr Stanisława Pepera

(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