



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

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.9020.4.28.2023

Rzeszów, 22.02.2023r.
(miejscowość i data)

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

- starszy asystent up. nr

(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 2022r., poz. 2000 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 2023r., poz. 221)**) 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:

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3 w Rzeszowie
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

35-231 Rzeszów, ul. Skrajna 1
(adres)

NIP: 517-03-51-209

TEL: (17) 748 24 30 FAX: - E-MAIL: zs3p3@zs3p3.resman.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr wpisu do rejestru: 733/18_16/2008

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **p. Barbara Machniak - dyrektor**
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **p. Barbara Machniak - dyrektor**
(imię i nazwisko, stanowisko)

p. . - stażysta PSSE w Rzeszowie
(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).

W stołówce przygotowywane są posiłki obiadowe od surowca do wyrobu gotowego dla 211 uczniów, 127 dzieci z przedszkola oraz 4 nauczycieli. Stawka żywieniowa wynosi 5,0 zł, przedszkole 7 zł, 12,50 nauczyciele. Dofinansowanie MOPS – 7 dzieci. W kuchni zatrudnione jest 3 osoby oraz intendent – pracownicy posiadają aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych. Posiłki podawane są na naczyniach stołowych.

Dział żywienia składa się z następujących pomieszczeń: pomieszczenie kuchenne (wyposażone w 1 kuchenkę 4-palnikową, patelnię elektryczną, piec konwekcyjno-parowy, 2 taborety, zlewozmywak dwukomorowy i umywalkę, chłodnię na próbki posiłków, szafki na sprzęt, blaty robocze), zmywalnia naczyń, wydzielona z pomieszczenia kuchennego ze zlewozmywakiem, wanną i wyparzarką oraz z szafą przelotową; pomieszczenie wydawania posiłków z okienkiem podawczym, pomieszczenie magazynowe na produkty suche, z chłodniami, zamrażarką i regałami na naczynia, obieralnia warzyw (ze zlewozmywakiem, umywalką, obieraczką) z wydzielonym miejscem do naświetlania jaj (z naświetlaczem), pomieszczenie socjalne, pomieszczenie gospodarcze na środki czystości.

Towar do zakładu dostarczany jest z: Piekarnia GARA, Stobierna (pieczywo), Hurtownia Nowy MAXPOL (mięso, wędliny), Prima Bąk (mrożonki, ryby), zakład SOWRAD, Zaczernie (wyroby garmazeryjne), firma ALMAX (produkty ogólnospożywcze, jaja), Jasienica Rosielna (nabiał), Firma GAMA, Gancarz, Rzeszów, ul. Lubelska 46 (owoce i warzywa). W szkole prowadzony jest program – owoce i warzywa w szkole Spółdzielnia Ogrodniczo-Pszczelarska w Tarnobrzegu.

W trakcie kontroli dokonano przeglądu środków do dezynfekcji stosowanych w Zespole – 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: monitoringu temperatur, naświetlania jajek, przyjęcie towaru, mycie i dezynfekcja pomieszczeń. W kuchni pozostawia się próbki żywności w odpowiedniej ilości (około 150 g) przechowywane w osobnej lodówce zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia

17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Dokonano oceny jadłospisu z okresu 6.02.2023 r. – 10.02.2023 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 – jadłospis prawidłowy. 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.

W szkole jest ustawiony automat vendingowy – nie wprowadza się do obrotu napojów energetycznych.

Stan sanitarny w dniu kontroli dobry.

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 / zalecono odświeżenie ścian i sufitu w obieralni warzyw**

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 **11.20** do **12.30**

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
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 3
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
mgr Barbara Machniak
Angelika Rutkowska
(podpisy świadków)

.....
ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 3
35-231 RZESZÓW, ul. Skrajnia 1
tel. 17 74 824 30, fax 177482440
NIP 5170351209, Regon 180706766

.....
STARSZY ASYSTENT
PSS w Rzeszowie
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **22.02.2023 r.** otrzymałem (-am) w dniu **22.02.2023 r.**

.....
DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 3
w Rzeszowie
mgr Barbara Machniak
(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)