



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

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.9020.4.49.2024

Rzeszów, 26.03.2024r.  
(miejscowość i data)

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

**Bartosz Bereś - starszy asystent up. 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 2023r., poz. 338), 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 4 – blok żywienia w SP**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**35-101 Rzeszów, ul. Staroniwska 55**

(adres)

NIP: **813-36-60-432**

TEL: (17) 748-24-57 FAX: - E-MAIL: **sekretariat@zszp4.resman.pl**

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **nr wpisu do rejestru: 239/18\_16/2008**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **p. Maria Balawejder - dyrektor**

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **p. Maria Balawejder - dyrektor**



(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 stołówce przygotowywane są posiłki obiadowe od surowca do wyrobu gotowego dla 196 uczniów SP i 97 dzieci przedszkolnych. Stawka żywieniowa wynosi 5,50 zł dla uczniów SP, a dla dzieci przedszkolnych 9,0 zł. Dofinansowania z MOPSu dostaje 2 dzieci. W kuchni zatrudnione jest 4 osoby oraz intendent – pracownicy posiadają aktualne badania do celów sanitarnych. Posiłki podawane są na naczyniach stołowych.

Dział żywienia składa się z następujących pomieszczeń: pomieszczenie kuchenne (wyposażone w 1 kuchenkę 4-palnikową, patelnię elektryczną, kocioł, 2 zlewozmywaki, umywalkę do rąk, blaty robocze, szafy na sprzęt, 2 taborety) ze zmywalnią naczyń kuchennych, pomieszczenie wydawania posiłków, zmywalnia naczyń ze zlewozmywakiem i wyparząrką, pomieszczenie magazynowe z chłodniami, obieralnia warzyw z obieraczką do warzyw i umywalką do rąk, ze zlewozmywakiem, magazyn produktów suchych, magazyn warzyw, szatnia, toaleta dla personelu.

Towar do zakładu dostarczany jest z: Piekarnia Uryniak w Boguchwale (pieczywo), Mięso-pol Rzeszów, (mięso, wędliny), Jawit w Krośnie (mrożonki, ryby), Piotr Kusz w Chmielniku (wyroby garmażeryjne), OSM Bochnia (nabiał, jaja, produkty ogólnospożywcze), Hurtownia RAJSKA (warzywa i owoce). W szkole jest prowadzony program owoce i warzywa, mleko w szkole z firmy Rolmlek Mielec.

W trakcie kontroli dokonano przeglądu środków do dezynfekcji stosowanych w Zespole – w obiekcie stosuje się środki o szerokim spektrum działania (grzybo-, bakterio-, oraz wirusobójcze), przypomniano o zasadach higieny które powinny być przestrzegane na każdym etapie produkcji dań gotowych. Do mycia i dezynfekcji używane są środki marki ECOLAB Spiri gel (dezynfekcja rąk), Trisept MAX (dezynfekcja powierzchni) i PROFIMAX SP 111 i 121 (mycie maszynowe naczyń stołowych).

W obiekcie 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 25.03.2024 r. – 29.03.2024 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 alergicznych oraz powodujących reakcje nietolerancji – w formie pisemnej, wyszczególnione w jadłospisie wywieszanym do wiadomości uczniów na tablicy ogłoszeń.

W szkole wynajęto powierzchnię pod automat wendingowy, który zaopatruje firma Coffee Break 32-087 Zielonki, ul. Długopolska 1. Na dzień dzisiejszy w szkole nie ma sklepiku oraz nie stwierdzono w sprzedaży napojów energetycznych.

Stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny w dniu kontroli nie budził zastrzeżeń. Warunki przechowywania półproduktów i surowców były zgodne z zaleceniami producentów.

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 grzywny 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 PSSE w Rzeszowie: [www.psserzeszow.pl](http://www.psserzeszow.pl)

6. Czas trwania kontroli: od 12:30 do 14:00

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**

DYREKTOR  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 4  
w Rzeszowie  
(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

mgr inż. Maria Białaweider

STARSZY ASYSTENT  
PSSE w Rzeszowie

mgr inż. Bartosz Beres

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

ZESPÓŁ  
SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 4  
35-101 Rzeszów, ul. Staroniwska 55  
NIP 813-36-60-432 REGON 180737710  
Tel. 17-748-24-50

**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **26.03.2024 r.**

otrzymałem (-am) w dniu **26.03.2024 r.**

DYREKTOR

Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 4  
w Rzeszowie

mgr inż. Maria Białaweider

.....  
(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