



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 17-742-13-08 wew. 121-123  
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.9020.4.92.2024

Rzeszów, 23.05.2024r.

(miejsowość i data)

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

**Bartosz Bereś – starszy asystent; upoważnienie 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 2023r., poz. 775). 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 9**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**35-202 Rzeszów, ul. P. Skargi 3**

(adres)

NIP: **517-036-33-36** TEL: **17 748 25 20** FAX: - E-MAIL: **sekretariat@sp19.rzeszow.pl**

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **nr wpisu do rejestru: 206/18\_16/2008**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **p. mgr Paweł Grodzki - dyrektor szkoły**

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **p. mgr Paweł Grodzki - dyrektor szkoły**

(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 aktualnie dla 226 uczniów i 100 dzieci przedszkolnych. Stawka żywieniowa dla uczniów wynosi 4,5 zł, dla przedszkola 6,50 zł. W kuchni zatrudnionych jest 5 osób z intendentką – pracownicy posiadają aktualne badania do celów sanitarnych. Posiłki podawane są na naczyniach stołowych.

Dział żywienia składa się z następujących pomieszczeń: jadalnia, zmywalnia naczyń ze zlewozmywakiem i dwiema zmywarko-wyparzynkami, kuchnia z częścią wydawniczą: 1 kocioł warzelny, 4 taborety, 2 patelnie elektryczne, zlewozmywak, umywalka do mycia, zmywalnia naczyń kuchennych, magazyn sprzętu kuchennego, pomieszczenie do obróbki wstępnej ze zlewozmywakiem, obieraczką, naświetlaczem do jajek, lodówką na jajka, w podpiwniczeniu znajdują się magazyn produktów suchych, magazyn ziemniaków, magazyn owoców i warzyw, zamrażarki w ciągu komunikacyjnym, pomieszczenie socjalne, toaleta dla personelu.

Towar do zakładu dostarczany jest z: Mięś-pol, Targowa 6A (produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, wędliny), OSM Bochnia (produkty mleczarskie), Piekarnia Uryniak, Boguchwała (pieczywo, wyroby cukiernicze), Hurtownia PRIMA Bąk, Mielec (ryby i mrożonki), Hurtownia Poladex Lubaczów (produkty ogólnospożywcze, miód, inne), Rzeszowska Spółdzielnia Ogrodniczo-Pszczelarska (owoce, warzywa), Hurtownia Ali (jajka), Firma Kardamon (garmażerka). Prowadzony jest Program dla Szkół – owoce i warzywa z Spółdzielni Ogrodniczo-Pszczelarskiej z Tarnobrzega.

Środki myjące i dezynfekcyjne są dostępne i stosowane prawidłowo zgodnie z zaleceniami producenta.

W zakładzie jest wdrożony system HACCP. W ramach systemu prowadzone są zapisy z monitoringu temperatur, wypiek mięs, naświetlania jajek, przyjęcie towaru, mycie i dezynfekcja pomieszczeń.

Dokonano oceny jadłospisu z okresu 20.05.2024 r. – 24.05.2024 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. 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.

Stan sanitarny i higieniczny (w tym czystość) w dniu kontroli dobry. Do mycia i dezynfekcji używa się środków firmy ECOLAB Mikro-Quat Extra (mycie i dezynfekcja powierzchni), ECOLAB Epicare 5c (mycie i dezynfekcja rąk) oraz płyny RM RINSE+ oraz RM CLEAN+ (mycie maszynowe naczyń).

W szkole stosowanych jest 2 dodatkowe diety dla 3 dzieci (bezmleczna i bezglutenowa).

W trakcie kontroli ustalono, że w szkole ustawiony jest jeden automat samosprzedający należący do firmy EMTEK s. c., Głogów Małopolski ul. Rzeszowska.

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 grzywnien 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**

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\*<sup>)</sup> 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 10:00 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)

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 9

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

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

**ZESPÓŁ SZKOLNO - PRZEDSZKOLNY Nr 9**

35-202 Rzeszów, ul. Piotra Skargi 3

tel. 17 748 25 20, fax 17 748 25 26

**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu** 180996020, NIP 5170363336

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **22.05.2024 r.**

otrzymałem (-am) w dniu **22.05.2024 r.**

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 9

.....  
mgr. Paweł Grodański

(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)



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 17-742-13-08 wew. 123  
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr **PSŻ.9020.4.92.2024** z dnia **22.05.2024 r.**

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

**Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 9, 35-202 Rzeszów, ul. P. Skargi 3**

**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.	<u>0</u>	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.	<u>0</u>	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	<u>0</u>	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	<u>0</u>	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	<u>0</u>	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



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

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie	powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ NR - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

**brak**

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 9

  
mgr Paweł Grodzki

(podpis kontrolowanego)

..ESPÓŁ SZKOLNO - PRZEDSZKOLNY NR  
35-202 Rzeszów, ul. Piotra Skargi 3  
tel. 17 748 25 20, fax 17 748 25 26  
Regon 180996020, NIP 5170363336



.....  
(podpis osoby kontrolującej)

