

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 3483/NS/HŻŻiPU/2024

Gliwice, 19.12.2024 r.
(miejsowość i data)

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

funkcjonariusz publiczny Aleksandra Stokłosa – st. asystent, nr upoważnienia SSP/057/56/24

funkcjonariusz publiczny Marcin Wróblewski – stażysta, nr upoważnienia SSP/057/71/24

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024, poz. 416), w związku z art. 67§1, art. 68§1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2024 r., poz. 572). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i zmieniona zarządzeniami nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r., nr 7/23 z dnia 19 kwietnia 2023 r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1, ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 r. poz. 236 z póź. zm.)¹⁾ 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.U. L 95 z 07.04.2017, str. 1—142) nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: Stołówka szkolna w Gliwicach ul. Daszyńskiego 424

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

SZKOŁA PODSTAWOWA Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI im. Arki Bożka, 44-151 Gliwice
ul. Daszyńskiego 424, REGON 000721596.

(adres)

NIP 6312119257. TEL. 322348221. FAX -.E-MAIL szkołapodstawowa.3@wp.pl.

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja nr NS/HŻŻiPU-432-368-3708/07 z dnia 26.06.2007 r., nr wpisu 2901/07/2007 z dnia 13.06.2027 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Iwona Drozd - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Iwona Drozd – dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

Anna Kruk – samodzielny referent

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa zgodnie z harmonogramem kontroli na 2024 rok.
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy nr PP/S/K/30/NS/HŻŻiPU, Laptop i Drukarka SK/S/K/24/NS/HŻŻiPU, fartuchy ochronne.

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

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie: produkcji i wydawania dań przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego, podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku. Zakład usytuowany jest na parterze w budynku szkolnym. W zakładzie znajdują się następujące pomieszczenia: kuchnia właściwa z dwoma okienkami podawczymi (wydawanie potraw i zwrot naczyń), stanowisko obróbki wstępnej (mięsa, jaj, warzyw), magazyn produktów suchych, warzyw i owoców, zaplecze socjalno-szatniowe dla personelu oraz pomieszczenia piwniczne, w których usytuowano pomieszczenia gospodarcze. Dzieci spożywają posiłki w jadalni usytuowanej w bezpośrednim sąsiedztwie kuchni właściwej. Wydawanie posiłków odbywa się w 4 turach od godz. 11.15 do 13.30 (posiłki obiadowe). Łącznie wydawanych jest ok. 204 porcji obiadowych (28 oddział przedszkolny, 176 w szkole). W czasie kontroli dokonano oceny wizualnej posiłku obiadowego na który składały się: barszcz (temp + 86°C), ryba, ziemniaki (+ 80°C), surówka z kiszonej kapusty (+ 5°C) oraz ocenę jakości zdrowotnej losowo wybranych środków spożywczych. Zapach, struktura, wygląd, barwa, świeżość, konsystencja prawidłowa, właściwa dla deklarowanego asortymentu i dla deklarowanych potraw, nieprawidłowości nie stwierdzono. W szkole oraz przedszkolu brak dzieci żywionych w dietach eliminacyjnych. W trakcie kontroli przedłożono do wglądu jadłospis z okresu od 09.12.2024 r. do 20.12.2024 r. Jadłospis omówiono w zakresie zgodności z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grupy 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. W okazanym jadłospisie, nieprawidłowości nie stwierdzono. Okazano do wglądu wykaz alergenów we wszystkich produkowanych potrawach w zakładzie. Jadłospis wraz z wykazem alergenów umieszczono na tablicy ogłoszeń w budynku szkoły, ponadto jadłospis oraz wykaz alergenów umieszczony jest na stronie internetowej szkoły. Jadłospis umieszczony w gablocie zawiera informację numeryczną, zgodną z wywieszonym spisem alergenów. Wyposażenie zakładu w urządzenia i sprzęt właściwe do prowadzonego procesu i łatwe do utrzymania w czystości. Zakład posiada umowy z firmami odpowiedzialnymi za poszczególne obszary gospodarki odpadami, usługi DDD oraz instrukcję własną na gospodarke odpadów po konsumpcyjnych. Odpady po konsumpcyjne występują w małych ilościach, dziennie w ilości do 5 kg, odbierane przez pracowników przeznaczone do skarmiania psów, co jest uwzględnione w wewnętrznej procedurze zakładu. Produkty niewłaściwej jakości są przekazywane do utylizacji zgodnie z opracowaną, obowiązującą procedurą. Przedłożono zapisy temperatur w urządzeniach chłodniczych oraz zapisy z przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji. Naczynia po konsumpcji, są myte w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych, a następnie wyparzone w przeznaczonym do tego urządzeniu w temperaturze ok. +90°C, następnie osuszane i przechowywane w wyznaczonym miejscu. W zakładzie są zatrudnione dwie osoby mające kontakt z żywnością- przedłożono aktualne orzeczenia dla celów sanitarno- epidemiologicznych. Personel ma czystą i kompletną odzież ochronną. Dostawy surowców, półproduktów i wyrobów gotowych dostarczane są transportem dostawców. Urządzenia chłodnicze i zamrażarki sprawne- temperatura od +3,1°C do -18,9 °C. Ogólnodostępny dozownik z płynem do dezynfekcji rąk ustawiony przy wejściu do szkoły. Personel ma zapewnione dodatkowe środki do dezynfekcji rąk oraz sprzętu i urządzeń.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Zał. arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01,
2. Zał. jadłospis dekadowy,
3. Zał. lista wspomagająca ocenę żywienia.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. nie dotyczy----- 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. ----- 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 odnośnie przeprowadzonej kontroli kompleksowej.

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.

6. Czas trwania kontroli: od 11.35 do 13.00

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: nie dokonano

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

SZKOŁA PODSTAWOWA
Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI NR 3
Im. Ani Dąbka
44-151 Gliwice, ul. Daszyńskiego 421
REG: 000721506 NID: 001.01.10.257
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)
WICEDYREKTOR SZKOŁY
mgr Aleksandra Michalska
.....
(podpisy świadków)

w imieniu PPIS w Gliwicach funkcjonariusz publiczny
SEKCJI HZZ i Pu
A. Stoklosa
mgr Aleksandra Stoklosa

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu ~~(aek)~~ 19.12.2024 r.

otrzymałem (-am) w dniu 19.12.2024 r.

SZKOŁA PODSTAWOWA
Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI NR 3
Im. Ani Dąbka
44-151 Gliwice, ul. Daszyńskiego 421
REG: 000721506 NID: 001.01.10.257
.....
(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 Gliwicach 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 Prawo przedsiębiorców

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 3483/NS/HŻŻiPU/2024 z dnia 19.12.2024 r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU
Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Zakład: Stołówka szkolna w Gliwicach ul. Daszyńskiego 424

SZKOŁA PODSTAWOWA z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI im. Arki Bożka, 44-151 Gliwice ul.
Daszyńskiego 424

**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)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeni robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	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.	0	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	ND
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem		16		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		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 uwag i zastrzeżeń.

SZKOŁA PODSTAWOWA

z oddziałami w formie oddzielnymi nr 3

.....

(podpis kontrolowanego) Decyńskiego 424

REGON 142711506 NIP: 631-21-19-257

WICEDYREKTOR SZKOŁY

mgr Aleksandra Michalska

STARSZY ASYSTENT
SEKCJI BŻŻ i P

mgr. Aleksandra Stokłosá

(podpis osoby kontrolującej)