

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**

Nr 133/NS/HŻŻiPU/2024

Gliwice, 19.01.2024 r.

(miejsowość i data)

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

*funkcjonariusz publiczny Anna Ozimkowska, mł. asystent nr upoważnienia SSP/057/38/24*

*funkcjonariusz publiczny Dominika Krebs, mł. asystent nr upoważnienia SSP/057/28/24*

(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 2023, poz. 338. z późn. zm.)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67§1, art. 68§1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023 r., poz. 775 z późn. 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<sup>2)</sup> 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 2023r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1, ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023 r., poz. 221 z późn. zm.)<sup>1)2)</sup> 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 w Przedszkolu Miejskim nr 41 w Gliwicach, ul. Cyraneczki 3*

*należąca do: Zespołu Szkół Ogólnokształcących Nr 5 im. Armii Krajowej 44-122 Gliwice, ul. Sikornik 34*

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

*ul. Cyraneczki 3, 44-100 Gliwice*

*(adres)*

NIP 6311069669 REGON 272769050

TEL 32 2320745 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

*Decyzja nr NS/HŻŻiPU-432-387-5345/16 z dnia 20.09.2016 r.*

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

## 2. Kierujący zakładem:

*p. Piotr Badocha - dyrektor*

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

## 3. Przedstawiciel zakładu:

*p. Jolanta Szajko - wicedyrektor*

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

*nie przywołano*

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *kontrola kompleksowa, zgodna z harmonogramem na rok 2024, ocena stanu sanitarnego w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Laptop i drukarka SK/S/K/24/NS/HŻŻiPU, termometr służbowy nr PP/S/K/27/NS/HŻŻiPU, fartuchy ochronne.

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

*Zakład usytuowany jest na dwóch kondygnacjach w budynku przedszkolnym. W zakładzie prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do wyrobu gotowego podawanych w naczyniach wielokrotnego użytku. W zakładzie żywionych jest ok 107 dzieci w wieku od 3 do 6 lat. – 4 grupy. Przy produkcji posiłków zatrudnione są 2 osoby oraz intendent. Personel pracuje w prawidłowej odzieży roboczej. Przedłożono aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych. Wydawane są 3 posiłki w godzinach: 8:30 śniadanie, 11:45 obiad, 14:00 podwieczorek. W zakładzie sporządzane są próbki pokarmowe. Zgodnie z wytycznymi Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 r. załącznika nr II w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w jadłospisie uwzględniono alergeny, które występują w przygotowanych posiłkach. Stawka żywieniowa wynosi 10 zł. Dzieci mają dostęp do wody między posiłkami na życzenie. Pomieszczenia stołówki utrzymane czysto, prowadzone są bieżące rejestry na podstawie opracowanych procedur systemu HACCP i GHP, GMP tj. karta kontroli dostaw, karta ewidencji odpadów pokonsumpcyjnych, karta kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych, tabela temperatur komora na próby pokarmowe, zamrażarka, karta kontroli dezynfekcji jaj, karty mycia i dezynfekcji pomieszczeń i sprzętu, tabela pomiaru temperatury posiłków, tabela kontrolna monitorowanie szkodników w pomieszczeniach kuchennych PM 41 w Gliwicach.*

*W toku przeprowadzonej kontroli sprawdzono temperatury przechowywania artykułów oraz przestrzeganie obowiązujących terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości środków spożywczych, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Główni dostawcy: mięso i wędliny: Suchanek, Pyskowice nabiał: MILKO, Katowice, pieczywo: Sobczak, Gliwice, warzywa i owoce: F.H. HEWA, Gliwice Nadzór DDD prowadzony w ramach wewnętrznego monitoringu. Odpady komunalne odbiera firma Remondis Gliwice Sp. z o.o. w Gliwicach, ul. Kaszubska 2. Odpady pokonsumpcyjne odbiera firma cateringowa MANAGER-POL, Zabrze, dostarczająca posiłki do szkoły. Personel ma zapewnione środki do dezynfekcji rąk jak i do dezynfekcji urządzeń. Sprzęt, wyposażenie oraz stan techniczny pomieszczeń prawidłowy.*

*Dokonano oceny zakładu zgodnie z załącznikiem nr ZF/PK/BŻ/01/01/01, zakład uzyskał 16 punktów, ryzyko dla ocenianego zakładu średnie. Do oceny stanu żywienia dzieci pobrano jadłospis dekadowy za okres od 08.01.2024 r. – 19.01.2024 r. W związku z powyższym polecono przedłożyć w PSSE Gliwice w ciągu 21 dni szczegółowy jadłospis z uwzględnieniem receptur oraz rozchodu magazynowego i przesłać na podany adres e-mail*



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 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: nie dokonano

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

Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 5  
im. Armii Krajowej w Gliwicach  
WICEDYREKTOR

*Jolanta Szajka*  
.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Zespół Szkół Ogólnokształcących Nr 5  
im. Armii Krajowej  
ul. Sikornik 34, 41-122 GLIWICE  
tel. (32) 232-25-01  
NIP 631-10-69-669, Reg. 272769050

w imieniu PPIS w Gliwicach funkcjonariusze publiczni

*Ozimek*  
.....  
*Kels*  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 19.01.2024 r.

otrzymałem (-am) w dniu 19.01.2024 r.

Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 5  
im. Armii Krajowej w Gliwicach  
WICEDYREKTOR

*Jolanta Szajka*  
.....  
(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

**Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej**

Nr 133/NS/HŻŻiPU/2024 z dnia 19.01.2024 r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU  
Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>***Zakład Stołówka w Przedszkolu Miejskim nr 41 w Gliwicach, ul. Cyranecki 3***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.	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	
<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.	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	

<sup>1)</sup> 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		

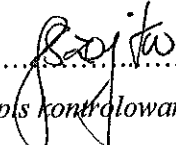
**KRYTERIA OCENY:**

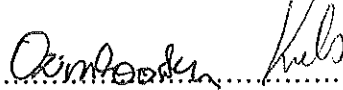
Ryzyko wysokie	powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR --- z dnia ---- r.

**III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

Brak uwag i zastrzeżeń.

.....  
  
 (podpis kontrolowanego)

.....  
  
 (podpis osoby kontrolującej)