

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2820/NS/HŻŻiPU/2024

Gliwice, 10.10.2024 r.
(miejscowość i data)

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

funkcjonariusz publiczny Aleksandra Gintowt-Dobrodziej, st. asystent nr upoważnienia SSP/057/16/24

funkcjonariusz publiczny Martyna Sztorc – mł. asystent, nr upoważnienia SSP/057/57/24

(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)¹⁾, 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 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 2024 r., poz. 236)^{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 w Szkole Podstawowej nr 11 im. Hugona Kołłątaja 44-100 Gliwice, ul. Poczтовая 31

(adres)

NIP 6312138007

TEL. 32 232 18 74 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja nr NS/HŻŻiPU-432-308-3466/07 z dnia 05.06.2007 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: p. Wojciech Kijewski – dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: p. Wojciech Kijewski – dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

(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 rok 2024.*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *fartuchy ochronne, Laptop i drukarka SK/S/K/18/NS/HŻŻiPU, termometr służbowy PP/S/K/32/NS/HŻŻiPU*

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 gotowej potrawy, podawanych w naczyniach wielokrotnego użytku.

W placówce żywionych jest 84 dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat, dzieci szkolnych żywionych jest 116 w wieku 7-15 lat. Stawka żywieniowa 5,60 zł. przedszkole, 8 zł szkoła. Dzieci mają wprowadzone diety eliminacyjne tj. bezmleczna, bez cytrusowa – 2 dzieci. Posiłki w przedszkolu wydawane są o godzinie – śniadanie 8-8:15, obiad 11:00, w szkole obiad wydawany od 11:30. Dostawy prowadzone są z firmy SEMI – nabiał, Oskar – pieczywo, Warzywa i owoce – Patyna (Katowice giełda), mięso – Piotr Klimek Zabrze, Chłodnie Europejskie – spożywcze artykuły, mrożonki – Mar-Tad.

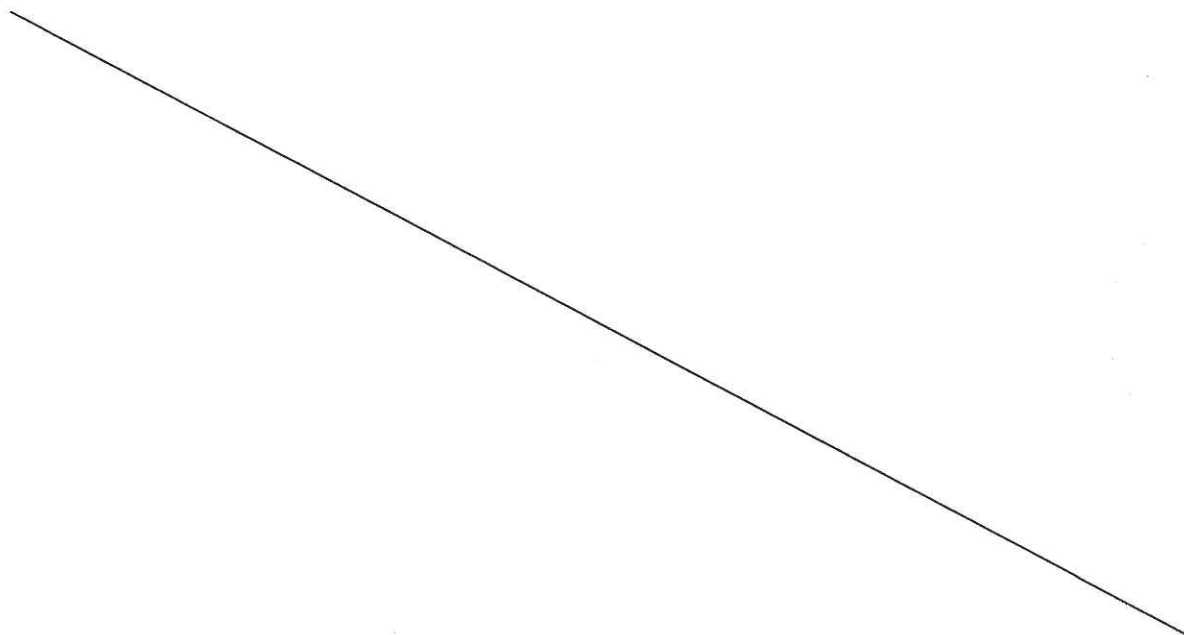
W zakładzie odbierane są odpady komunalne przez firmę Remondis. DDD prowadzone jest przez pracowników we własnym zakresie. Odpady pokonsumpcyjne kat. III odbierane są przez firmę Forest.

Przy produkcji i wydawaniu posiłków zatrudnione są 3 osoby + intendentka – posiadają aktualne orzeczenie do celów sanitarno epidemiologicznych. Personel posiada czystą odzież ochronną. Zapisy w ramach systemu dokumentacji HACCP, GHP i GMP prowadzone na bieżąco.

Dokonano oceny stanu sanitarno – higienicznego.

Dokonano oceny zakładu zgodnie z załącznikiem nr ZF/PK/BŻ/01/01/01, zakład uzyskał 16 punktów, ryzyko średnie dla ocenianego zakładu .

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



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01,

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. zał.

Nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości
(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 pouczono 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:

2. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. *dokonano wpisu odnośnie przeprowadzonej kontroli.*

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 10:00 do 11:30*

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: nie dokonano

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

D Y R E K T O R
Szkoly Podstawowej nr 11
w Gliwicach

w imieniu PPIS w Gliwicach funkcjonariusz publiczny

Szkoła Podstawowa Nr 11
im. Hugona Kołłątaja w Gliwicach
44-100 Gliwice, ul. Pocztowa 31
tel. 32/232 18 74, 32/231 91 15
NIP 631-21-38-007 Regon 000721478

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

Główny Dobrezbieg

Stal

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *10.10.2024 r.*

otrzymałem (-am) w dniu *10.10.2024 r.*

D Y R E K T O R
Szkoly Podstawowej nr 11
w Gliwicach

.....
(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

PAŃSTWOWY POWIATOWY
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
INSPEKTOR SANITARNY
W GLIWICACH

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 2820/NS/HŻŻiPU/2024 z dnia 10.10.2024 r.

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

1. Zakład: Stołówka w Szkole Podstawowej nr 11 im. Hugona Kołłątaja 44-100 Gliwice, ul. Poczтовая

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, 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	
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	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania	0	28	56	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	bezpieczeństwem żywności				
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.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	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	<u>16</u>	
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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ
NR _____ z dnia _____

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 11
w Gliwicach

inż. **Wojciech Kijewski**

(podpis kontrolowanego)

Szkoła Podstawowa Nr 11
im. Hugona Kołłątaja w Gliwicach
44-100 Gliwice, ul. Pocztowa 31
tel. 32/232 18 74, 32/231 91 15
NIP 631-21-38-007 Regon 000721478

Główny - Dokumenty Szkolne

(podpis osoby kontrolującej)