

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 200.1208.NS-BŻ.2025

Jaworzno, 23.04.2025 r.

(miejscowość i data)

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

Marta Żak, młodszy asystent, OK.057.21.2025- funkcjonariusz publiczny

Anna Frączek, starszy asystent, OK.057.20.2025 - funkcjonariusz publiczny

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U z 2024 r. poz. 572)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. w sprawie procedury przeprowadzania 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 2024 r. poz. 236 z późn. 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. Urz. UE L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Szkoła Podstawowa nr 13 – stolówka, ul. Urzędnicza 11, 43-600 Jaworzno

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP: 632-201-80-61 TEL: 32 751 77 07 FAX: E-MAIL: sp13@jaworzno.edu.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **decyzji NS/HŻŻ/168/18 z dnia 05.12.2018 r.**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

2. . Kierujący zakładem:

Agata Ciołczyk – Dyrektor Szkoły Podstawowej Nr 13

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Agata Ciołczyk – Dyrektor Szkoły Podstawowej Nr 13

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **kompleksowa urzędowa kontrola z wykorzystaniem arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: bezdotykowy termometr elektroniczny Ray Temp 3 (pirometr) PP/S/20/HŻŻ sprawdzony zgodnie z instrukcją IR/NS-03 – wynik sprawdzenia pozytywny

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

Zakres prowadzonej działalności: produkcja dań kulinarnych od surowca, podawanie ich do konsumpcji na miejscu na naczyniach wielokrotnego użycia.

Kontrola wykazała:

- zatrudniony personel – 5 osób personel kuchenny w tym intendent - posiada aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych, pracuje w odzieży ochronnej,
- transport: obcy,
- do placówki szkolnej uczęszcza 365 dzieci, a zapisanych na obiady jest 227 uczniów (w dniu kontroli wydano 210 posiłków),
- posiłki wydawane są w godzinach: 11:20, 12:45, 13:45 wg harmonogramu z podziałem na klasy,
- czystość bieżąca oraz stan techniczny urządzeń chłodniczych, mroźniczych, sprzętu podręcznego, regałów oraz powierzchni do kontaktu z żywnością w dobrym stanie sanitarno-higienicznym, nie budzi zastrzeżeń,
- ciągłość łańcucha chłodniczego oraz mroźniczego artykułów nietrwałych mikrobiologicznie jest zachowana. Przedstawiono aktualne zapisy z systemu GHP/GMP/HACCP prowadzony jest bieżący monitoring temperatur w urządzeniach, rejestr mycia i dezynfekcji sprzętu do kontaktu z żywnością, mycia i dezynfekcji jaj, artykuły spożywcze przechowywane w temperaturach deklarowanych przez producenta. Dokonano pomiaru temperatury w urządzeniu chłodniczym z próbkami: +3° C, chłodniczym +4° C, mroźniczym -23° C. W obiekcie zapewniono dostęp do punktów wodnych z bieżącą ciepłą i zimną wodą oraz wystarczający zapas środków do higienicznego mycia i suszenia oraz dezynfekcji rąk,
- próbki żywności przygotowywane w ilości właściwej tj. 150 g, opisane datą produkcji i rodzajem posiłku i podpisem osoby sporządzającej próbkę. Przechowywane prawidłowo (72h) w monitorowanej temperaturze,

- przeglądnięto wyrywkowo surowce, półprodukty stosowane do produkcji dań kulinarnych i nie stwierdzono produktów po upływie dat minimalnej trwałości oraz terminów przydatności do spożycia, na stanach nie wielkie ilości asortymentu (m.in. Dolnośląska Mąka Poznańska typ 500 „Młyn Jaczkowice” Jaczkowice, 55-200 Oława, producent: P.P.U.H. WOSEBA Sp. z o. o. ul. Krotoszyńska 150, 63-430 Odolanów, Kminek cały producent: Prymat sp. z o.o. ul. Chlebowa 14 44-337 Jastrzębie-Zdrój, Truskawka mrożona producent: FIRMA ABEL Sp. J. Wysota, 98-277 Brąszewice ul. Górna 8, Dynia kostka mrożona producent: Twardzik Sp. J. Chłodnia w Łaziskach 24-335 Łaziska 115),
- zmywarko – wyparzarka Asber sprawna, urządzenie w dobrym stanie i kondycji technicznej (do mycia i dezynfekcji naczyń używa się odpowiedniej chemii: m.in. Eco pH nabłyszczacz do zmywarek gastronomicznych - mikrobiologiczny preparat czyszczący producent: Cleanergy Sp. z o.o. ul. Długa 5/107, 20-346 Lublin),
- odpady komunalne odbierane są zgodnie z harmonogramem przez Wodociągi Jaworzno Sp. z o.o., ul. Św. Wojciecha 34, 43-600 Jaworzno,
- odpady pokonsumpcyjne w marginalnej ilości, nie są przekazywane do skarmiania zwierząt hodowlanych (na tzw. cele paszowe),
- w części kuchni właściwej zamontowano w oknach moskitiery,
- przedstawiono do wglądu zlecenie nr 2/25 z dnia 14.03.2025 r. na deratyzację (odszczurzenie) w budynku szkoły zawarte z firmą zewnętrzną: „FeRobale” Bartosz Radomski Dezynsekcja, Deratyzacja ul. Zacisze 3, 41-407 Imielin,
- nie stosuje się do produkcji mięsa z dziczyzny, sarniny; artykułów spożywczych zawierających substancje dodatkowe E 496-494 oraz 481-482 (co wykazała kontrola środków spożywczych w magazynie artykułów suchych),
- w placówce prowadzone są programy dla szkół w klasach 1-5 „Mleko w szkole” (zapisanych 229 dzieci) oraz „Owoce i warzywa w szkole” (zapisanych 234 dzieci). Realizatorem programu jest firma: Andersen Poland Sp. z o.o. Sp.k. 32-600 Jawiszowice, ul. Mickiewicza 32B,
- zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. - art. 44 oraz z uwzględnieniem § 19 rozporządzenia MRiRW z dnia 23.12.2014 r. pod kątem przekazywania konsumentom informacji na temat alergenów w żywności produkowanej przez stołówkę - nie stwierdzono nieprawidłowości,
- w obiekcie realizowana jest ustawa z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1162 z późn. zm.),
- przedstawiono do wglądu ostatni rejestr kontroli potwierdzający przegląd stanu kanałów instalacji wentylacyjnej (grawitacyjnej i mechanicznej) z dnia 17.04.2024 r. przez Zakład Kominiarski Halina Latko, ul. Dębowa 19, Piła Kościelecka, 32-540 Trzebinia.

W dniu kontroli podano w postaci obiadu dwudaniowego: zupę ogórkową z ziemniakami zabielałą, makaron z białym serem cukrem i cynamonem, wodę. Intendent szkoły korzysta z programu komputerowego WIKT.

Przedstawiono do wglądu jadłospis (10 dni) za okres 31.03-11.04.2025 r. – sporządzony przez intendentkę i zatwierdzony przez wicedyrektora szkoły.

Jadłospis został sprawdzony pod względem wymagań 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 w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).

Ocena jakościowa wykazała, że posiłki zawierają produkty z różnych grup środków spożywczych, podawane potrawy zawierają co najmniej jedną porcję produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) lub ziemniaki w każdym z głównych posiłków, warzywa lub owoce w każdym posiłku, co najmniej jedna porcja warzyw do obiadu, co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub przetworów mlecznych. Nie więcej niż 2 razy w tygodniu podawane są potrawy smażone. Co najmniej raz w tygodniu podawana jest porcja ryby. Napoje przygotowywane na miejscu zawierają nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Wszystkie ww. zagadnienia żywieniowe spełniają wymagania rozporządzenia. Jadłospis jest zróżnicowany, dania przygotowywane są sezonowo. Przy układaniu jadłospisu uwzględnione są zasady różnorodności posiłków oraz przygotowywania potraw, z uwzględnieniem różnych technik obróbki termicznej (gotowanie, duszenie, pieczenie, smażenie).

Przedstawiono do wglądu dokumentację umożliwiającą identyfikację dostawców zewnętrznych (źródło pochodzenia):

- faktura Vat nr 442/MRT/04/2025 z dnia 16.04.2025 r. SIGMA JAWORZNO A. Sikorski, M. Sikorski Spółka Jawna, ul. Martyniaków 15, 43-600 Jaworzno (art. spożywcze),
- faktura Vat FS 734/04/2025 z dnia 16.04.2025 r. Jawor Spółka Cywilna Wojciech Bergieł Daniel Bębenek, Beata Orzechowska, ul. Mydlana 29, 32-500 Chrzanów (pieczywo),
- faktura Vat nr 1/V/004531 z dnia 07.04.2025 Zakład Wielobranżowy „Marta” Sp. z o.o., ul. Stara Huta 5, 32-500 Chrzanów (mrożonki),
- faktura Vat nr 22/03/2025 z dnia 31.03.2025 r. Warzywa Owoce Jakub Bara, ul. Grunwaldzka 231, 43-600 Jaworzno (warzywa),
- dostawy towarów odbywają się w następujący sposób: 1 raz w tygodniu dostawa mięsa, 2 razy w tyg. warzywa i owoce, 2 razy w tyg. art. spożywcze, jaja, mrożonki.
- Na terenie placówki znajduje się automat vendingowy, którego właścicielem jest NTG Agata Pietrzykowska, ul. Grabowska 41, 63-500 Ostrzeszów. Dyrektor placówki na bieżąco monitoruje zawartość automatu ze względu na obowiązujące Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca

2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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

nie stwierdzono w przedmiotowym zakresie

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

(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

(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: nie ustalono

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień: dokonano wpisu do książki kontroli, nie wydano 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:

5. Uwagi osoby kontrolującej:

Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych:

Zgodnie z art. 13 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r.) informujemy, że zasady przetwarzania danych osobowych oraz przysługujące prawa z tym związane znajdują się w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jaworznie, ul. Poczтова 7 oraz są dostępne na stronie internetowej <http://www.gov.pl/web/psse-jaworzno>.

Ustalono, że protokół zostanie odczytany i podpisany w terminie - 12.05.2025 r.

6. Czas trwania kontroli: 23.04.2025 r. od 12⁰⁰ do 15⁰⁰

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

Dyrektor
Szkoły Podstawowej nr 13

mgr Agata Ciołczyk

Szkoła Podstawowa nr 13
43-600 Jaworzno, ul. Urzędnicza 11
NIP: 632-201-80-61, Regon: 368052150
Tel. 32 751 77 07



(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)



(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (–aęh) **23.04.2025 r.**
otrzymałem (–am) w dniu **12.05.2025 r.**

Dyrektor
Szkoły Podstawowej nr 13

mgr Agata Ciołczyk

(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 Jaworznie 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 200.1208.NS-BŻ.2025
z dnia 23.04.2025 r.

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

Szkoła Podstawowa nr 13 – stołówka, ul. Urzędnicza 11, 43-600 Jaworzno

**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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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.	<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	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	<u>ND</u>
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	<u>16</u>	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	<u>0</u>	25	16	
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem	16			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		<u>X</u>		

KRYTERIA OCENY:

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

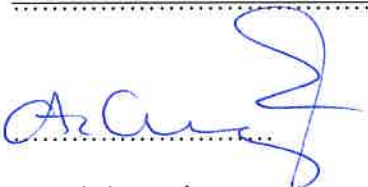
II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....


(podpis kontrolowanego)


(podpis osoby kontrolującej)

