

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

W GLIWICACH

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej, interwencyjnej)*)

Nr 308/NS-BŻ/2025

Gliwice, 17.02.2025 r.

(Miejscowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna w związku z organizacją wypoczynku i żywieniem dzieci w czasie ferii zimowych na półkoloniach w placówkach oświatowych w roku szkolnym 2024/2025 – stołówka szkolna.
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

funkcjonariusz publiczny Aleksandra Stokłosa, starszy asystent, nr upoważnienia OK/057/56/24

(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)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⁾ 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-)^{4)***)} 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 95z 07.04.2017, str. 1—142) nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

Zakład**Stołówka szkolna w Szkole Podstawowej nr 9 w Gliwicach ul. Sobieskiego 14.**

Szkola Podstawowa nr 9 44-100 Gliwice, im Króla Jana III Sobieskiego, ul. Sobieskiego 14

(pełna nazwa, adres)

p. Anna Pomykała – dyrektor SP nr 9 w Gliwicach 6311075658,

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP: 6311075658, REGON: 000721656, tel. 32 239 13 62, mail: sekretariat@sp9.gliwice.eu

(informacje dodatkowe o zakładzie)

p. Jadwiga ŻUK – intendentka SP nr 9 w Gliwicach

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano świadków

(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

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*).

1) Kontrolę sanitarną tematyczną przeprowadzono w związku z prowadzonym żywieniem dzieci i młodzieży w czasie ferii zimowych (17.02.2025-28.02.2025) w formie półkolonii w stołówce Szkoły Podstawowej nr 9 w Gliwicach. W stołówce produkowane i wydawane są posiłki przygotowywane od surowca do gotowej potrawy oraz napoje zimne i gorące podawane w naczyniach wielokrotnego użytku, z konsumpcją na miejscu co jest zgodne z wydaną decyzją PPIS w Gliwicach nr. NS/HŻŻiPU-432- 334-3591/07 z dnia 04.06.2007r.

W toku przeprowadzonej kontroli ustalono:

2) Półkolonie trwają od 17 do 21 lutego 2025 r. W placówce jest żywionych 30 dzieci, w wieku od 6 do 12 lat posiłkiem dziennym jest dwudaniowy obiad+ napój. Koszt całodziennego żywienia wynosi 8.00 zł na osobę. Dzieci spożywają posiłek od godz. 13:30 do 14:00 w jadalni.

3) Część produkcyjna składa się z kuchni właściwej, przygotowalni i zmywalni. Pomieszczenia i sprzęty utrzymane w czystości. Urządzenia chłodnicze są sprawne i czyste. Zapisy mycia i dezynfekcji oraz monitoringu temperatur prowadzone na bieżąco. Stan sanitarno-techniczny zakładu prawidłowy. W trakcie kontroli dokonano pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych w kuchni właściwej, magazynie surowców – temperatury odpowiednio wynosiły $+2,8^{\circ}\text{C}$ i $-18,3^{\circ}\text{C}$. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Potrawy podawane w naczyniach wielokrotnego użytku, faza wyparzania zachowana.

4) Przy produkcji posiłków są zatrudnione 2 osoby. Przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych osób mających kontakt żywnością. Personel ma kompletną i czystą odzież ochronną. Zapewniono odpowiednią ilość środków dezynfekujących.

5) Jadłospis tygodniowy uwzględnia występujące w posiłkach alergeny. W grupie żywionych dzieci nie ma osób ze stwierdzoną alergią pokarmową lub zaleconą dietą eliminacyjną. Realizowane są zalecenia w zakresie stosowania grup środków spożywczych przeznaczonych dla dzieci młodzieży w jednostkach systemu oświaty co jest zgodne z **Rozporządzeniem 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 216 poz. 1154).**

6) Produkty przechowywane zgodnie z zaleceniami producenta. Oznakowanie prawidłowe. W czasie kontroli zgodnie z art. 3 ust. 3 pkt 5,6 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 dokonano oceny organoleptycznej posiłku tj. zupy ogórkowej, spaghetti + sos boloński, fasolka szparagowa, sok owocowy oraz oceny jakości zdrowotnej losowo wybranych środków spożywczych. Smak, wygląd, zapach, tekstura, barwa, świeżość, konsystencja prawidłowy, właściwy dla deklarowanego asortymentu- nieprawidłowości nie stwierdzono.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

Nie stwierdzono nieprawidłowości

.....

.....

.....

.....

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: fartuch ochronny, rękawiczki i laptop SK/S/K/24/NS-BŻ.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

nie ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego

(nr mandatu karnego)

w wysokości

w oparciu o

(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. Załączone dokumenty – zał. nr1. Jadłospis (od poniedziałku 17.02.2025 do piątku 21.02.2025)

.....

.....

.....

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*)

Brak.....

.....

.....

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu*).

Pan (i) wnosi / nie wnosi *) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

brak.....

6. Uwagi osoby kontrolującej : brak uwag.....

7. Czas trwania kontroli: od 14:00 do 15:00

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.....

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dokonano

.....

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

szkoła podstawowa nr 9
n. Króla Jana III Sobieskiego
l. Sobieskiego 14, 44-100 Gliwice
t. 032/734-13-62, NIP: 631-10-75-658

w imieniu PPIS w Gliwicach funkcjonariusz publiczny

Yadwiga Sul
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

A. Stoczek

(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 17.02.2025 r.

otrzymałem (-am) w dniu 20.02.2025 r.

szkoła podstawowa nr 9
n. Króla Jana III Sobieskiego
l. Sobieskiego 14, 44-100 Gliwice
t. 032/734-13-62, NIP: 631-10-75-658

Yadwiga Sul
(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