

22 11 2024  
170/2024

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 331/BŻ/24

Wawrzyszów, dnia 15 listopada 2024 roku  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Strzelinie, Zdzisławę Malec – starszego asystenta numer upoważnienia stałego: 15, numer upoważnienia jednorazowego HŻ/15- 810/24;  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust.1 pkt 3 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2024r., poz. 416.). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018r. – ~~Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024r., poz. 236)<sup>1)</sup>\*\*~~ – oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. 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. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

**Stołówka Szkoły Podstawowej im. Unii Europejskiej**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**Wawrzyszów, 57-120 Wiązów**

NIP 9141296467

Tel. 71 39 300 27

FAX brak danych

E-MAIL brak danych

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *decyzja nr 89/16 z dnia 15 marca 2016r.*

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

<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.

P HZ

2. Kierujący zakładem:

**Pani Kamila Hebda - Litarowicz – dyrektor szkoły**

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

**Pani Kamila Hebda - Litarowicz – dyrektor szkoły**

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

Bez udziału świadków

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna w celu sprawdzenia zgodności z prawem żywnościowym.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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

Działalność w zakładzie prowadzona jest zgodnie z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Strzelinie decyzja nr 89/16 z dnia 15 marca 2016 roku w zakresie wydawania posiłków obiadowych dostarczanych w ramach cateringu ze Szkoły Podstawowej w Wiązowie.

W zakładzie żywionych jest 24 dzieci w wieku od 3 roku życia do 14 lat.

Stawka żywieniowa w zakładzie wynosi 7 złotych.

Catering posiłków obiadowych odbywa się pojazdem marki Fiat Cubo nr rej. DST 3X20, w godzinach 10:15 – 10:20.

Posiłki dostarczane w termosach firmy „HENDI” ze stali nierdzewnej, przeznaczone do transportu żywności. Termosy składowane są w wydzielonym pomieszczeniu i zabierane następnego dnia do szkoły w Wiązowie, gdzie są myte.

Próbki pokarmowe pozostawiane są w Szkole w Wiązowie.

Posiłki wydawane są na dwie tury (I 10:25 – 10:40; II 11:00 – 11:30), przez dwie osoby posiadające aktualne zaświadczenia lekarskie wydane do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Posiłki spożywane są przez dzieci na świetlicy szkolnej. Stoliki i krzesła w dobrym stanie technicznym, proste w utrzymaniu czystości. Wydzielono 24 miejsca konsumpcyjne. Pomieszczenie świetlicy jest sprzątane po wydawaniu posiłków.

Przy świetlicy znajduje się pomieszczenie przeznaczone do przyjmowania i wydawania posiłków. Pomieszczenie połączone jest ze świetlicą dwoma okienkami. Pierwsze przeznaczone do wydawania posiłków, drugie do odbierania brudnych naczyń. Pomieszczenie o powierzchni około 10 m<sup>2</sup> wyposażone w meble wykonane ze stali nierdzewnej, zlew 2-komorowy przeznaczony do wstępnego mycia naczyń stołowych oraz do mycia rąk, zmywarkę ASBER przeznaczoną do mycia i wyparzania naczyń stołowych (3 wymienne wkłady). Zmywarka osiąga temperaturę wyparzania naczyń „+90°C”. Ponadto w pomieszczeniu znajdują się dwie kuchenki elektryczne mobilne, piekarnik, szafka podręczna na naczynia i sprzęt pomocniczy, szafka na naczynia stołowe, szafka przeznaczona do przechowywania zapasu naczyń; szafka do przechowywania środków do mycia i dezynfekcji pomieszczenia oraz blatów roboczych.

Wydzielono sprzęt i środki czystości przeznaczone do mycia i dezynfekcji pomieszczenia. Sprzęt przechowywany w wydzielonej szafie. Na stanie znajduje się płyn do dezynfekcji rąk oraz płyn do dezynfekcji powierzchni stykających się z żywnością.

Z pomieszczenia kuchennego korzystają również dzieci w ramach zajęć praktycznych z gotowania i przygotowywania posiłków – program „Laboratorium Przyszłości” (zajęcia odbywają się po zakończeniu wydawania posiłków).

Nieczystości usuwane są przez wyspecjalizowaną firmę na podstawie złożonej deklaracji do Urzędu Gminy.

W dniu kontroli, przy wywieszonym jadłospisie dostępnym dla rodziców i dzieci, stwierdzono przestrzeganie wymogów prawa w zakresie przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat żywności zgodnie z zapisami zawartymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r., w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, załącznik II tj.: wymieniono składniki potraw oraz składniki gotowych produktów użytych do produkcji posiłków, w tym wyszczególniono alergeny występujące w produktach gotowych i w produkowanych posiłkach.

Jadłospisy układane są przez pracownika szkoły (intendentkę) w Wiązowie.

W zakładzie opracowana jest procedura dotycząca kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami. Szkoła zabezpiecza pomieszczenia p/szkodnikom (szczelne drzwi, siatki p/owadom w otwieranych oknach). W wyniku kontroli nie stwierdzono śladów obecności i populacji insektów ani szkód i bytowania gryzoni.

W szkole wdrożono system HACCP na zasadach warunków wstępnych. W wyniku analizy zagrożeń wyznaczono punkt kontrolny:

#### CP I – przyjęcie posiłków (zagrożenie mikrobiologiczne)

Zapisy dostaw prowadzone są w „Karcie kontroli przyjęcia posiłków”. Ostatnia dostawa z dnia 15.11.2024, temperatura przy dostawie „P”, stan sanitarno-higieniczny środka transportu „P”; ocena organoleptyczna „P”; stan opakowań „P”; dostawa bez uwag.

Jadłospisy opracowywane są przez intendentkę Panią Darię Robotycką i zatwierdzane przez Panią Dyrektorkę Szkoły w Wawrzyszowie.

Dokonano teoretycznej analizy jadłospisu dekadowego: za okres od 08.11.2024. do 22.11.2024r. (jadłospis w załączeniu).

Dzieci otrzymują jedno danie – 3x drugie danie i 2x zupę z mięsem. Okazano do wglądu dokumentację potwierdzającą, że posiłki przygotowywane w szkole są zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej, wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie tj.: 35% dziennego zapotrzebowania w szkole dla dzieci i młodzieży na energię i składniki odżywcze (białko, tłuszcze, węglowodany).

W szkole obliczono średnioważoną normę dla żywionych grup dzieci i młodzieży. W ocenianym zakładzie wynosi ona 1767 kcal, w tym 35% normy wynosi 618 kcal (białko 23g, tłuszcze 17g, węglowodany 93g).

Sprawdzono czy stosowane są przepisy Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 2016r., poz. 1154).

Przygotowywane posiłki są urozmaicone, pochodzą z różnych grup żywności. W jadłospisie uwzględniono m.in. produkty zbożowe (makaron, kasza manna, jęczmienna, kasza gryczana, płatki ryżowe, ryż, pieczywo mieszane z mąki pszennej, żytniej, graham i razowej) lub ziemniaki, warzywa strączkowe (fasolka szparagowa, fasola czerwona, soczewica, groch suchy i groszek zielony, ciecierzycy), warzywa (seler, por, marchew, pietruszka korzeń i natka, kapusta biała, , kapusta kiszona, kapusta pekińska, brokuł, kalafior, buraki, rzodkiewki), owoce (soki 100% owocowe – jabłkowy, kompoty z owocami, jabłko, kiwi, mandarynka), produkty będące źródłem białka (mięso, ryby). Potrawy rybne zaplanowano 2 raz w czasie analizowanego okresu (ryba saute, kotlet rybny mielony).

Zupy oraz potrawy sporządzane są z naturalnych składników, bez użycia koncentratów. Zupy przygotowywane są na wywarach mięsnych i warzywnych, z dodatkiem fileta z kurczaka. Posiłki przyprawiane są naturalnymi przyprawami z dodatkiem ziół (pieprz ziółowy, gorczyca, kolendra, majeranek, cząber, kminek, bazylija, curry, papryka ostra i słodka, , natka pietruszki, koperek).

Posiłki obiadowe zawierają produkty białkowe (mięso, drób, ryby).

Posiłki przygotowywane są z wykorzystaniem różnych metod obróbki termicznej (pieczenie, duszenie, gotowanie).

Do obiadu podawana jest woda mineralna, kompoty, soki 100%. Kompoty przygotowywane są z mieszanek owoców mrożonych (truskawki, porzeczki czerwone, czarne, gruszki, wiśnie, jabłko, śliwki)

#### W zakładzie przestrzega się:

- potrawy, zupy, sosy przygotowywane są z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych;
- podawania w tygodniu nie więcej niż dwóch porcji potraw smażonych, do smażenia używany jest olej rzepakowy;
- podawania co najmniej jednej porcji z grupy mięso, jaja, nasiona roślin strączkowych;
- warzywa lub owoce w każdym posiłku;
- co najmniej jednej porcji produktów zbożowych w obiedzie;
- co najmniej jednej porcji warzyw do obiadu;
- raz w tygodniu podawana jest porcja ryby.

Przy wywieszonym jadłospisie dostępnym dla rodziców, stwierdzono przestrzeganie wymogów prawa w zakresie przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat żywności zgodnie z zapisami zawartymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r., w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, załącznik II tj.: wymieniono składniki potraw oraz składniki gotowych produktów użytych do produkcji posiłków, w tym wyszczególniono alergeny występujące w produktach gotowych i w produkowanych posiłkach.

Na tym zakończono opis stanu faktycznego.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Na tym zakończono opis stanu faktycznego.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01; jadłospis

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy ukarano – nie dotyczy za.....  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nr nie dotyczy w wysokości nie dotyczy  
(nr mandatu karnego)

na podstawie nie dotyczy (podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia nie dotyczy nr nie dotyczy

(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. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: Nie dotyczy

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt nie dokonano wpisu

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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: brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 10:30 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: nie dotyczy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień

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

**DYREKTOR**  
Szkoly Podstawowej  
w Wawrzyszowie  
Hebda - Litaniowicz  
mgr Kamilla Hebda-Litaniowicz

SKOŁA PODSTAWOWA  
Im. Unii Europejskiej  
W WAWRZYSZOWIE  
tel. 71 39 300 27, 57 120 Włocławek  
NIP 614 12 96 467 Regon 001181127

STARSZY ASYSTENT  
Zdzisław Litaniowicz

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Bez udziału świadków

(podpisy świadków)

(podpis osoby kontrolującej)

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w Strzelinie  
ul. Mickiewicza nr 18

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr 331/BŻ/24 z dnia 15 listopada 2024r.

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Szkoła Podstawowa Wawrzyszów, 57-120 Wiązów

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU  
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

*Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.*

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWA GI  (wpisa ć ND kiedy nie dotycz y)
		Niskie (N)	Średni e (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	
<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	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	
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	
<b>IV</b> <b>1</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
<b>IV</b> <b>2</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	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 331/BŻ/24 Z DNIA 15 listopada 2024r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....  
.....  
.....

DYREKTOR  
Szkoły Podstawowej  
w Wawrzyszowie  
*Hebda - Litawcz*  
mgr Kamilla Hebda-Litawicz  
(podpis kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA ①  
im. Unii Europejskiej  
W WAWRZYSZOWIE  
tel. 71 39 300 27, 57 120 Wiązów  
NIP 914-12-96 467 Regon 001181127

STARSZY ASYSTENT  
*Ydr*  
Zdzisława Majewska  
(podpis osoby kontrolującej)