

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 585/NS/HŻŻiPU/2024

Gliwice, 04.03.2024 r.  
(miejsowość i data)Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego /  
Powiatowego / Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Gliwicach*funkcjonariusz publiczny Justyna Woźniak – st. asystent, nr upoważnienia SSP/057/63/24*  
(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 zmienionych 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)<sup>1)\*\*\*</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 Zespole Szkół Ogólnokształcących Specjalnych nr 7*  
*należąca do Zespołu Szkół Ogólnokształcących Specjalnych nr 7*  
*(siedziba: 44-102 Gliwice, ul. Gierymskiego 7)*  
*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

*ul. Gierymskiego 7, 44-100 Gliwice*  
*(adres)*

NIP 631-224-88-88

TEL. 32/231-42-01 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

*Decyzja nr NS/HŻŻiPU-432-564-5695/13 z dnia 12-08-2013 r.*  
*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem: *Dorota Tarczyńska - dyrektor*  
*(imię i nazwisko, stanowisko)*
3. Przedstawiciel zakładu: *Dominika Oświecimska - 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 zgodnie z harmonogramem kontroli.*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *termometr służbowy nr PP/S/K/18/NS/HŻŻiPU, Laptop i drukarka SK/S/K/25/NS/HŻŻiPU, fartuch ochronny.*

**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 potraw przygotowywanych od surowca do gotowego wyrobu podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku. Stołówka usytuowana jest w wydzielonej części szkoły, w skład wchodzi pomieszczenie kuchni głównej, zmywalni naczyń stołowych, obróbka wstępna warzyw, mięsa i jaj (wykorzystywane naprzemiennie w rozdziale czasowym), magazyn warzyw, który znajduje się w piwnicy. Zapewniono szafę na odzież personelu (w korytarzu w przejściu do kuchni głównej) i dostęp do toalety. W dniu kontroli żywionych jest 160 dzieci w wieku 7-25 lat, w tym są dzieci i młodzież przebywające w: Ośrodku Rewalidacyjno- Wychowawczym - 20 osób w wieku 13 do 25 lat, szkole 132 osób w wieku 7-20 lat, przedszkolu 8 dzieci w wieku 7-9 lat. Podawany jest dwudaniowy obiad (od godz. 11:30 do 14:00). Dzieci szkolne i przedszkolne spożywają posiłki na jadalni. W kuchni zatrudnione są 3 osoby personelu oraz intendent. Przedłożono aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Odpady konsumpcyjne odbiera Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „FOREST” Sylwia Żak 43-100 Tychy, ul. Armii Krajowej 31/9, odbiór odpadów z dnia 14.02.2022 r. w ilości 1 x 60 l – częstotliwość odbioru raz w tygodniu. Odpady przechowywane są w szczelnie zamykanym pojemniku na odpady. W jadłospisie ujęto alergeny, które występują w posiłkach obiadowych. Artykuły wymagające warunków chłodniczych przechowywane prawidłowo, temperatura w urządzeniu chłodniczym w magazynie +4°C (wyznaczono jako CCP2). Przedłożono opracowane procedury oparte na zasadach systemu HACCP i GHP/GMP wraz z bieżącymi zapisami tj. karta kontroli temperatur urządzeń chłodniczych (CCP2), karta kontroli zapisów temperatur i wilgotności w magazynie, rejestr kontroli dostaw (CCP1), karta dezynfekcji jaj, monitorowanie obecności szkodników. Dla personelu wydzielono szafę na odzież prywatną i służbową w korytarzu komunikacyjnym prowadzącym do pomieszczeń produkcyjnych.*

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

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01, jadłospis dekadowy za okres od 19.02.2024 do 01.03.2024 r.*

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. --- zał. -----  
ukarano

*nie ukarano*  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ----- w wysokości -----  
(nr mandatu karnego)

na podstawie -----  
(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. Zgodnie z art. .... Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

*Zobowiązano wicedyrektora szkoły p. Dominikę Oświecimską, że w terminie do 18.03.24 r. należy przesać na adres e-mail: [justyna.wozniak@sanepid.gov.pl](mailto:justyna.wozniak@sanepid.gov.pl) bądź dostarczyć do siedziby PSSE w Gliwicach jadłospis dekadowy za okres od 19.02.24 r. do 01.03.24 r. wraz z raportem magazynowym celem jego szczegółowej analizy.*

3. 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<sup>\*)</sup>.

Pan (i) wnosi / nie wnosi<sup>\*)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

*brak uwag*

5. Uwagi osoby kontrolującej: *brak uwag*

6. Czas trwania kontroli: od *10:30 do 12:30*

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)

w imieniu PPIS w Gliwicach funkcjonariusze publiczni

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

BIURO SZKÓŁ  
Ogólnostanowczych Specjalnych Nr 7  
w Gliwicach  
ul. Gierzyńskiego 7  
Tel/Fax (0-32) 231-42-01  
NIP 831-22-48-888 Kapan 276HP4289

.....  
*Wojcik*

(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *04.03.2024 r.*

otrzymałem (-am) w dniu *04.03.2024 r.*

BIURO SZKÓŁ  
Ogólnostanowczych Specjalnych Nr 7  
w Gliwicach  
ul. Gierzyńskiego 7  
Tel/Fax (0-32) 231-42-01  
NIP 831-22-48-888

.....  
WICEDYREKTOR  
ul. Dąbrowska Orwięcinska

(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<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego.

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego / zastępcy)

<sup>\*)</sup> zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawo przedsiębiorców

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

**Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej**

Nr 585/NS/HŻŻiPU/2024 z dnia 04.03.24 r.

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

*Stołówka w Zespole Szkół Ogólnokształcących Specjalnych nr 7 w Gliwicach, ul. Gierymskiego 7  
należąca do Zespołu Szkół Ogólnokształcących Specjalnych nr 7  
(siedziba: 44-102 Gliwice, ul. Gierymskiego 7)*

**I. 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 właściwie



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	
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				
	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.

WICEDYREKTOR

mgr Dominika Olszewska

(podpis kontrolowanego)

ZESPÓŁ SZKÓŁ  
Ogólnokształcących Specjalnych Nr 7  
w Gliwicach  
44-100 Gliwice, ul. Gierzyńskiego 7  
Tel/Fax (0-32) 231-42-01  
KPP 537-22-42-888 Regon 27994299

Wojcik

(podpis osoby kontrolującej)