

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY

w Rzeszowie

35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 85-419-69, 36, 10

PROTOKÓŁ KONTROLI

Nr PN 101-3-133-1115Rzeszów, 12.05.15r

(Miejscowość i data)

przeprowadzonej przez mgr. inż. Małgorzatę Kowalik - inż. sanit. P55E
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych)Rzeszów nr upow. 20/14, Kating Tytec - inż. intry. higieny P55E
Rzeszów nr upow. 20/14..... pracownika (-ów)
upoważnionego (-ych) przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie.

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r. poz. 267).

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU/ OBIEKTU

I.1. Zakład/obiekt kontrolowany: (pełna nazwa, adres, telefon, faks):

Zespół Szkół Nr 6
ul. Solarna 12
35-118 Rzeszów

I.2. Właściciel /osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań:

Zespół Szkół Nr 6
ul. Solarna 12

(imię i nazwisko / pełna nazwa / inwestor/organ założycielski/w przypadku spółki cywilnej wymienić wszystkich współników)

(adres zamieszkania / adres siedziby /w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich współników / telefon / faks)

I.3. NIP 813-365-56-03 REGON 180-70-10-60 PESEL

I.4. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym: (imię i nazwisko, stanowisko)

mgr. Dorota Chmura - dyrektor

I.5. Przedstawiciel zakładu/objektu w obecności, którego przeprowadzono kontrolę* (imię i nazwisko, stanowisko)

mgr. Dorota Chmura - dyrektor

I.6. Inne osoby w obecności, których przeprowadzono kontrolę* (imię i nazwisko, ewentualnie adres):

mgr. Dorota Chmura - dyrektor

II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

II.1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli: 12.05.15r godz. 12:00

II.2. Zakres przedmiotowy kontroli:

Obsługa kuchenki sanitarnego zlewozbiornika

III. WYNIKI KONTROLI:

III.1. Informacje o kontrolowanym zakładzie/obiekcie (stan formalno-prawny, nr wpisu do KRS, informacje o toczącym

się aktualnie postępowaniu administracyjno-egzekucyjnym w stosunku do kontrolowanego podmiotu, informacje dotyczące ustaleń pokontrolnych innych kontroli, legalność działania, inne informacje istotne dla ustaleń kontroli, itp.):

W placówce nie jest prowadzone podopieczni administracyjno-egzekucyjne.

Stożek warsztat w Lesznie - 847 dniowców 450, opiekunów - 447
 SP - 657 dniowców - 24 oddziałów

Zwłok przedmiotowy - 28 dniowców - 1 oddział
 Gimnazjum - 192 dniowców - 8 oddziałów

W trakcie kontroli dokonano przeglądu porządku w obiektach i stwierdzono, że są utrzymane w czystości. Wyposażenie i sprzęt w dobrym stanie technicznym z certyfikatami. Usuwano również wszelkie porządki podległości i porządku obiektów - w pełni

sanitarny ogólny, dezynfekowane na bieżąco, w pełni czyste i dezynfekowane łazienki tj. papier toaletowy, mydło, ręczniki papierowe

Świadcza dla dzieci wychowawca, korzysta z niej około 500 dniowców dla opiekunów o porządku 19,11 w z kompletem potrzebny

Sprzęt potrzebny posiada wyposażenie certyfikaty w 100%

Wzrost fizyczny wychowawcy w dniu kontroli został opisany w dokumencie bezwzględny 716 FIKOM/04 do której kontroli w tym celu prawo przysługują w 355E Zienok, ul. Dąbrowskiego 49a

Personel liczy 114 osoby w tym pedagogiczny 47

Stan poglądowy w dniu kontroli dobry

III.2. Wyposażenie użyte podczas kontroli*:

tablica informacyjna OND/M/1816

III.3. Podczas kontroli do badań laboratoryjnych pobrano próbki – nr protokołu/ów*

nie dotyczy

III.4. Korzystano* z wyników badań i pomiarów:

nie dotyczy

III.5. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli:

badania pobytowe pracowników

protokół z badań zapewnienia bezpieczeństwa i higieny

numerów kontroli z datą 29.08.2014

protokół nr 115/114 z okresowej kontroli stanu technicznego przewodów kominiarskich z dnia 12.11.2014r

IV. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono*:

brak asfaltowe murawie na przyjeździe z drogi z widocznymi

rynkami, popękane murawie widoczne rytki -prawy

wypadkiem - rozporządzenie MEN i Spółki z dnia 31.12.2002r

o sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych

szkolach i placówkach (Dz.U. z 2002 r. Nr 6, poz 69, z późn. zm.)

-temat wykonania - 31.08.2015r

V. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu*

nie dotyczy

VI. Uwagi i zastrzeżenia osób uczestniczących w kontroli.

Wnoszę (nie wnoszę)** uwagi i zastrzeżenia do opisanego w protokole stanu faktycznego:

brak

VII. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w pkt. (nie nałożono/nałożono)** mandat karny na

nie wnoszę

(imię i nazwisko, stanowisko)

..... w wysokości..... na podstawie art.
(nr mandatu karnego) (podstawa prawna)

Upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr

Poprawki i uzupełnienia do protokołu – naniesiono (nie naniesiono)**

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

Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, a następnie po odczytaniu i omówieniu (został podpisany/odmówiono podpisania)**.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu.

nie dotyczy

Dokonano/nie dokonano** wpisu do książki kontroli.

Wydano/nie wydano** na podstawie art. 31 ust.1 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zalecenia pokontrolne, które wpisano do książki kontroli.

Data i godz. zakończenia kontroli: 12.05.15r

Łączny czas kontroli: 2h

DYREKTOR
[Signature]
mgr Dorota Chmura

Zespół Szkół Nr 6 w Rzeszowie
ul. Solarza 12, 35-118 Rzeszów
Regon 180702060, NIP 8133655603
tel. 17 7482070, 17 7482670
fax. 17 7482062

(podpis i/lub pieczęć strony/przedstawiciela kontrolowanego zakładu)

(podpis osób obecnych podczas kontroli)

[Signature]
(podpis i/lub pieczęć osoby(osób)kontrolującej(sych))

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU PRZEZ STRONĘ

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem (-am) w dniu 12.05.15r

Zespół Szkół Nr 6 w Rzeszowie
ul. Solarza 12, 35-118 Rzeszów
Regon 180702060, NIP 8133655603
tel. 17 7482070, 17 7482670
fax. 17 7482062

DYREKTOR
[Signature]
mgr Dorota Chmura

(podpis i pieczęć osoby odbierającej protokół)

POUCZENIE: Strona/osoba upoważniona w terminie **7 dni** od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego zakładu/obiektu w czasie i miejscu trwania kontroli.
Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie Stacji.

* - w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”
**- właściwie zakreślić

35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowska 10
tel. 85-419-69, 36, 10

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSA 411-1-10P/1r

Przed 12.05.2014

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego
Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie

Ms. inż. Bogdan Makula Mykec Dr 22/15

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. nr 212, poz. 1263, ze zm.), w związku z art. 67 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013r. poz. 267).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2013r., poz. 672) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Zapros. Mleko nr 6

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

M. - Makula 12, 37-118 Przed

(adres)

NIP 813-365-56-03 REGON 180702060 PESEL

TEL 17 748-70-70 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

244/18-16/2008

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pauł Dorota Chmura - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Raw dyr. Donato Chinnese
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola rachunków produkcji i kosztów

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Terminator OTIDIM / 15 / 14 / 3

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

Opis przedsiębiorstwa - zakłady i systemy
- karkas 6 Przechowywanie dla potrzeb
karkas miesięcz 600 obrót dziennie i
dla oddziału medycznego szpitala II-za
szpitala, obrót: podmioty dla
24 dni. Małe, szpitala re obrót
2,10 zł dla przedmioty 4,00 zł. MOPS - 350 zł
Maksimum przychodów szpitala przy
zakładach dietetycznych.
Przebiegiem omyłkowym dietetycznym
Am metody punktowej; maksymalnym instytutem
dla dietetycznym szpitala dietetycznym - przy szpitalu.

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

nie dotyczy

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 me Albenallo
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł
(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 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:

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

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^{*)} uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

Bnes Amry

6. Czas trwania kontroli: od 10³⁰ do 17⁻

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 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:

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

DYREKTOR

Zespół Szkół Nr 6 w Rzeszowie

ul. Solarza 12, 35-118 Rzeszów

Regon 180702060, NIP 8133655603

tel. 17 7482070, 17 7482670

fax. 17 7482062

mer D. Klimowa

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

M. Wawel

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 12.05.17

otrzymałem (-am) w dniu 17.05.17

DYREKTOR

D. Klimowa

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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 Rzeszowie 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

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Rzeszowie

35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 05-419-69, 36, 10

PA. 454-1-10P/14
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr PA. 454-1-10P/14 z dnia 11.07.14

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

Zespół Szkół nr 6 w Rzeszowie
Rejonie

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)	
I	Stan techniczno - sanitarny zakładu	0	9	18	
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	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. 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	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	N
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	M
8	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów	0	2	0	0
	Suma punktów ogółem				
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

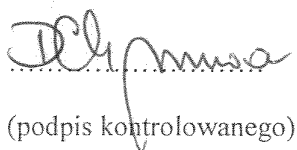
Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

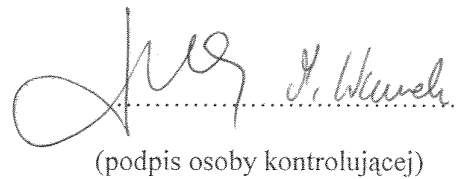
Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR PR. 454-1-10/14 Z DNIA 17.05.14

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:


(podpis kontrolowanego)


(podpis osoby kontrolującej)

10

3

0

10

h