

**POWIATOWA STACJA  
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA**  
Pieczęć stacji sanitarno-epidemiologicznej  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79 a  
tel. 85-419-69, 36, 10

PROTOKÓŁ KONTROLI Nr PbK. 411.26.4.1. 2018

Rzeszów, 4.11.2018 r.  
(miejsowość i data)

przeprowadzonej przez

mgr. inż. Mirosław Kuczmanek - st. inż. inspektor PbSE Rzeszów nr UPW. 012.21.2018  
mgr. inż. Mirosław Kuchniak - st. inż. PbSE Rzeszów nr UPW. 012.63.2018

(imię i nazwisko, komórka organizacyjna, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych)

Pracownika (-ów) upoważnionego (-ych) przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie

(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017 r., poz. 1261) w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2017 r., poz. 1257).

## I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO PODMIOTU

1. Podmiot kontrolowany

Kempit Sektus - Technologia nr 4 ul. Starowincka 55  
35-101 Rzeszów

(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna)

2. Informacja dotycząca kontrolowanego obiektu

Malanka, ośmioboczna

(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna/rodzaj prowadzonej działalności)

3. Osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań

Gminy Miasta Rzeszów

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

(adres zamieszkania/siedziby (w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich wspólników/telefon/faks/poczta elektroniczna))

4. NIP/REGON/PKD – odpowiednio 815-24-56-913 ; 000244831

5. Osoba kierująca podmiotem kontrolowanym:

p. Anna Balańder - dyrektor

(imię i nazwisko/stanowisko)

6. Osoba upoważniona pisemnie do reprezentowania kontrolowanego podmiotu\*

nie dotyczy

(imię i nazwisko/stanowisko/dane upoważniającego/data wydania upoważnienia/nr)

7. Inne osoby, w obecności których przeprowadzono kontrolę\*

p. Anna Balańder - dyrektor

(imię i nazwisko/stanowisko/inne)

## II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli..... 4.11.2018r..... godz. 10:20

2. Data otrzymania przez kontrolowanego zawiadomienia o kontroli\*

nie dotyczy

3. Przyczyna odstąpienia od zawiadomienia:

nie dotyczy

4. Data i godzina zakończenia kontroli..... 4.11.2018r..... godz. 12:00

5. Czas kontroli obszaru, w którym stwierdzono nieprawidłowości\* ..... 0,5 h

6. Zakres przedmiotowy kontroli

obszar stanu sanitarnego sali i prehalda

7. Wyposażenie użyte podczas kontroli\*

termometr..... DMS 17/11/5..... taśma miernicza..... DMS 17/18/c  
(nazwa wyposażenia/nr identyfikacyjny)

8. Podczas kontroli wykonano pomiary, badania lub pobrano próbki do badań laboratoryjnych\*\*  
- nr i nazwa protokołu/ów\*

nie dotyczy

9. Podczas kontroli wykonano zapis dźwięku lub obrazu\*

10. Korzystano\* z wyników badań i pomiarów

nie dotyczy

11. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli

Budowa poprowadzonej promieniomierzonej  
kontrola procedury higienicznego z dnia 17.04.2018 r. 157/18  
Protokół BHP z dnia 29.08.2018r.

12. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu kontroli\*

nie dotyczy

13. Podczas kontroli wypełniono formularze kontroli - nr.....

F1100M/02; F1100M/04

## III. WYNIKI KONTROLI

1. Informacje o kontrolowanym podmiocie np. stan formalno-prawny/nr wpisu do KRS/inne informacje istotne dla ustaleń kontroli

W placówce nie jest prowadzone porządkowe administracyjno-  
organizacyjne

2. Informacje istotne dla ustaleń kontroli np. stwierdzenia dotyczące stanu technicznego podmiotu/obiektu, stanu sanitarno-higienicznego

Stożki dymu w Tuczolsku - 109 - 5 oddziałów, 6P-208 dymu - 11 oddziałów  
11 - dymowyt 97 dniów.

W trakcie kontroli dokonano przeglądu pomieszczeń i stwierdzono, że nie  
są utrzymane w czystości. Wyposażenie i sprzęt w dobrym stanie  
technicznym i posiada wymagane certyfikaty. Nieobsadzone maszyny  
maszyny porostawione podgrzewają i przybiera rdzawość -  
nie należy dawać w klasach

Sanitarny wygląd, demontowane na miejscu. Wodliwy i  
demontowane są zapobiegowe w mykrobiologicznej (wody,  
regulacji, pomiarów, urządzeń)

Woda grawitacyjna o powierzchni 10m<sup>2</sup>, wymagana na punkt  
brak natęż. 1 sanitariat w dobrym stanie, nie publiczny.  
Inhalacja zorganizowana jest w 3 oddziałach białej korytarzy -  
95 dniów

Stan sanitarno-higieniczny w dniu kontroli dobry

3. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono\*

pkt 6.4 - minimum, pomieszczenia podłoga w oddziale przy inhalacji nie jest  
stwierdzone, w sali przedziałowej w budynku przy ul. Mieszana 45

Wzrosty dymu AP, P3 z dnia 26.09.1997 w sprawie ogólnych  
wymogów bezpieczeństwa higieny pracy, pkt 10.1.1 z dnia  
28.08.2003r (Dz. U. 03.169.1650) - termin wykonania 31.08.2009r

4. Doraźne zalecenia, uwagi i wnioski\*

brak

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA OSÓB UCZESTNICZĄCYCH W KONTROLI**

1. Omówiono wyniki kontroli, dokonano nie dokonano wpisu do książki kontroli/dziennika budowy\*\*

2. Wniesiono nie wniesiono\*\* uwag i zastrzeżeń do opisanego w protokole stanu faktycznego

3. Poprawki i uzupełnienia do protokołu – naniesiono nie naniesiono\*\*

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

4. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w części III pkt 3 lit. ....  
nie nałożono/nałożono\*\* grzywnę w drodze mandatu karnego na

(imię i nazwisko/stanowisko)

w wysokości..... słownie.....

(nr mandatu karnego).....

(podstawa prawna).....

5. Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr..... z dnia.....  
wydane przez

(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

6. Osoba ukarana została pouczone o prawie odmowy przyjęcia mandatu.  
Z tego prawa skorzystała/nie skorzystała\*\*

7. Dane osoby odmawiającej przyjęcia mandatu

(imię i nazwisko/adres)

8. Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach

9. Z treścią protokołu kontroli zapoznano się/nie zapoznano się\*\*

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

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 4  
w Rzeszowie  
mgr inż. Maria Baławejaer

(czytelny podpis osób obecnych podczas kontroli)

**ZESPÓŁ**  
**SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 4**  
35-101 Rzeszów, ul. Staroniwska 55  
NIP 813-36-60-432 REGON 180737710  
Tel. 17-748-24-50; Fax 17-748-24-57

(czytelny podpis kontrolującego (-ych))

**V. POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU**

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem(-am) w dniu... 7.11.2018 r

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 4  
w Rzeszowie  
mgr inż. Maria Baławejaer

(czytelny podpis osoby odbierającej protokół i pieczęć podmiotu)

W trakcie kontroli wykorzystano/nie wykorzystano formularze kontroli\*\* F110M102; F110M104  
(nazwa/nr)

**POUCZENIE:**

W terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu kontroli mogą zostać zgłoszone zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego. Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego podmiotu w czasie i miejscu trwania kontroli. Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie właściwej stacji sanitarnej-epidemiologicznej.

\* w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”  
\*\* niewłaściwe skreślić

PROTOKÓŁ KONTROLI Nr. PSA.441.310.1.2012

Rzeszów, 7.11.185  
(miejscowość i data)

przeprowadzonej przez

Majgorzata Wawruszek - st. asystent nr upow 012.21.2018  
Kinga Maria Kędziotła - ml. asystent nr upow 012.63.2018

(imię i nazwisko, komórka organizacyjna, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych)

Pracownika (-ów) upoważnionego (-ych) przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie

(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017 r., poz. 1261) w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2017 r., poz. 1257).

### I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO PODMIOTU

1. Podmiot kontrolowany

Zespół Szkół - Prywatny Nr 4  
ul. Staromiejska 55, 35-101 Rzeszów

(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna)

2. Informacja dotycząca kontrolowanego obiektu

placówka oświatowa

(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna/rodzaj prowadzonej działalności)

3. Osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań

WEUM Rzeszów

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

(adres zamieszkania/siedziby (w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich wspólników/telefon/faks/poczta elektroniczna))

4. NIP/REGON/PKD – odpowiednio 813-241-56-913 ; 000744831

5. Osoba kierująca podmiotem kontrolowanym:

p. Marie Balavejter - dyrektor  
(imię i nazwisko/stanowisko)

6. Osoba upoważniona pisemnie do reprezentowania kontrolowanego podmiotu\*

nie dotyczy  
(imię i nazwisko/stanowisko/dane upoważniającego/data wydania upoważnienia/nr)

7. Inne osoby, w obecności których przeprowadzono kontrolę\*

(imię i nazwisko/stanowisko/inne)

## II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli..... 7.11.18 r. godz 10<sup>00</sup>
2. Data otrzymania przez kontrolowanego zawiadomienia o kontroli\*  
nie dotyczy
3. Przyczyna odstąpienia od zawiadomienia:  
nie dotyczy
4. Data i godzina zakończenia kontroli..... 7.11.18 r. godz 10<sup>45</sup>
5. Czas kontroli obszaru, w którym stwierdzono nieprawidłowości\* .....
6. Zakres przedmiotowy kontroli  
Kontrola sprawozdań  
.....  
.....  
.....  
.....
7. Wyposażenie użyte podczas kontroli\*  
.....  
(nazwa wyposażenia/nr identyfikacyjny)
8. Podczas kontroli wykonano pomiary, badania lub pobrano próbki do badań laboratoryjnych\*\*  
- nr i nazwa protokołu/ów\*  
.....
9. Podczas kontroli wykonano zapis dźwięku lub obrazu\*.....
10. Korzystano\* z wyników badań i pomiarów  
.....
11. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli  
.....  
.....
12. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu kontroli\*  
.....
13. Podczas kontroli wypełniono formularze kontroli - nr.....

## III. WYNIKI KONTROLI

1. Informacje o kontrolowanym podmiocie np. stan formalno-prawny/nr wpisu do KRS/inne informacje istotne dla ustaleń kontroli

Decyzje PPIS w Rzeszowie z dnia 14.06.17 r.  
zwał sporządzony PSN. 441.3.10.1.2017.

2. Informacje istotne dla ustaleń kontroli np. stwierdzenia dotyczące stanu technicznego podmiotu/objektu, stanu sanitarno-higienicznego

Kat-ła sprawdzajce dotyka  
sprawdzanie wykonanie oceny detektor  
pues PPIS o Brenavie, odpyje dotyka  
wymiany lub odnowienia pomieszczeń  
w sodek tekcyjny nr 7, 8, 12 oraz  
pauze sodek gimnastyk. Dopusze wyko-  
nana w ciotosi, nowierilic z ostate  
odnowienia.

3. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono\*

4. Doraźne zalecenia, uwagi i wnioski\*

#### IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA OSÓB UCZESTNICZĄCYCH W KONTROLI

1. Omówiono wyniki kontroli / dokonano / nie dokonano wpisu do książki kontroli/dziennika budowy\*\*
2. Wniesiono / nie wniesiono\*\* uwag i zastrzeżeń do opisanego w protokole stanu faktycznego
3. Poprawki i uzupełnienia do protokołu – nie wniesiono\*\*

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

4. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w części III pkt 3 lit. ....  
nie nałożono/nałożono\*\* grzywnę w drodze mandatu karnego na

(imię i nazwisko/stanowisko)

w wysokości..... słownie.....

(nr mandatu karnego).....

(podstawa prawna).....

5. Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr..... z dnia.....  
wydane przez

(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

6. Osoba ukarana została pouczone o prawie odmowy przyjęcia mandatu.  
Z tego prawa skorzystała/nie skorzystała\*\*

7. Dane osoby odmawiającej przyjęcia mandatu

(imię i nazwisko/adres)

8. Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach

9. Z treścią protokołu kontroli zapoznano się / nie zapoznano się\*\*

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

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 4  
w Rzeszowie  
*mgr inż. Maria Balawejder*

(czytelny podpis osób obecnych podczas kontroli)

**ZESPÓŁ**  
**SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 4**  
35-101 Rzeszów, ul. Staroniwska 55  
NIP 813-36-60-432 REGON 180737710  
Tel. 17-748-24-50, 17-748-24-57

(czytelny podpis kontrolującego (-ych))

#### V. POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem(-am) w dniu 7.11.18

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 4  
w Rzeszowie  
*mgr inż. Maria Balawejder*

(czytelny podpis osoby odbierającej protokół i pieczęć podmiotu)

W trakcie kontroli wykorzystano/nie wykorzystano formularze kontroli\*\*  
(nazwa/nr)

#### POUCZENIE:

W terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu kontroli mogą zostać zgłoszone zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego. Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego podmiotu w czasie i miejscu trwania kontroli. Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

\* w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”

\*\* niewłaściwe skreślić



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
ORYGINAŁ / KOPIA\*)

Nr PSŻ.144.A.249.2018

Rzeszów, 7.11.18 ✓

(Miejscowość i data)

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

Małgorzata Wawroszek - st. asystent uw. upow. 012.21.2018

Mirosław Kadiatko - mł. asystent uw. upow. 012.63.2018

(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 2017 r. poz. 1261), w związku z art. 67 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2017 r. poz. 1257 ze 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 47 ust. 2 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018 r. poz. 646)\*\*) 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 165 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:

Żespół Siedlisko - Przemysłowy Nr 4

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Stawominska 55, 35-101 Rzeszów

(adres)

NIP 813-24-56-813

TEL. 177482450

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: 238/18-16/2008

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani mgr Maria Balarejder - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani mgr Maria Balawejder - dyrektorka  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Ocena stanu sanitarnego  
bloku żywienia i ocena żywienia

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: łóżna nienisza

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

Dzieci żywione PP-109 SP 170  
stałe żywione PP 42 SP 2,52  
Dofinansował: 2 1

W kuchni SPN.14 pracodawcy są 232 posili obiedów.  
W dniu kontroli dokonano przeglądu wszystkich  
pomieszczeń bloku żywienia i stwierdzono:  
- zgodności menu i dokumentacji z przepisami,  
- zapisy z systemu HACCP prowadzone na bieżąco,  
- pracownicy posiadają aktualne badania  
do celów sanitarnych - listka pracowników - 5.  
- dokonano oceny jeżdżosposobu na aktualny  
tydzień - jeżdżosposobu z Rozporządzenia  
MR z dnia 26.07.2016r.  
- stan porządkowy dobry w dniu kontroli.

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

I.1 - usterki instalacji sanitarnych i urządzeń  
nieprzeznaczonych - kuchenia, brodzik myjący naczynia  
stolarski - usterki naczynia w kuchni; piasek - obiera celę  
na pomieszczeniu socjalnym przy WC - 1 respekt  
ustawowa, o tym pomieszczeniu brudowik oraz  
nieczystości jej, z pom. socjalnego przejście przez korytarz.

I. 2. stan techniczny pomieszczeń zolichodny - podłogi, sufitu i sufity w magazynie, w pomieszczeniu szwalnym, w stołach, w pokoju inżynierskim - w tym stacje, trudne do utrzymania w czystości; II. 2. warunki magazynowania - zły stan techniczny magazynu (D.U. z 2018 r. poz 1541)

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

ZF/PK/BŻ/01/01/01/02

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr ZF/PK/BŻ/01/01/01

ukarano ..... nie ukarano  
(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 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:

.....

.....

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

.....

.....

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> uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

..... Brak .....

.....

5. Uwagi osoby kontrolującej..... Brak .....

.....

6. Czas trwania kontroli: od 12 00 do 14 00

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 3 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: nigdy nie było

**DYREKTOR**

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

*mgr inż. Maria Balawejde*

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

**ZESPÓŁ**

**SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 4** (podpis osoby kontrolującej)

35-101 Rzeszów, ul. Staroniwska 55

(podpisy świadków)

NIP 813-36-60-432 REGON 180737110

Tel. 17-748-24-50; Fax 17-748-24-57

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 7. 11. 18

otrzymałem (-am) w dniu 7. 11. 18

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 4  
w Rzeszowie

*mgr inż. Maria Balawejde*

(podpis i pieczęć 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 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

\*\*) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy o swobodzie działalności gospodarczej

**PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY**  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 85-419-69, 36, 10

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr PSZ.444.A.249.2018 z dnia 7.11.18

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Zespół Szlechts-Przedsiębiorstwa Nr 4  
- SP Nr 14, ul. Stawenińska 55

**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: <u>podłogi</u> , <u>ściany</u> , <u>sufity</u> i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, <u>oświetlenie</u> 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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

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>32</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	5	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</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>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	
	Suma punktów		9	10	
	Suma punktów ogółem		19		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ NR .....<sup>10</sup>..... Z DNIA .....<sup>10</sup>.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....<sup>Brak</sup>.....  
.....  
.....

*Elżbieta Babarczyk*

(podpis kontrolowanego)

*M. Kupiec, J. Kowalski*

(podpis osoby kontrolującej)

**PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY**  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 85-419-69, 36, 10

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 57.444.1.249.2018 z dnia 7.11.18

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Bleki i sydlanie  
w Poczcie Nr 10

**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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



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>32</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	5	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</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>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	
	<b>Suma punktów</b>		<b>4</b>		
	<b>Suma punktów ogółem</b>		<b>4</b>		
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie</b>	<b>Średnie</b>	<b>Wysokie</b>	
		<b>(N)</b>	<b>(S)</b>	<b>(W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>	<b>X</b>			

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ NR PSZ.444.1.249.2018 Z DNIA 4.11.18

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak  
.....  
.....  
.....

Maria Bakareplef

(podpis kontrolowanego)

M. Kocietle d. Kowal

(podpis osoby kontrolującej)