

PAŃSTWOWY POWIATOWY

INSPEKTOR SANITARNY

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

W RYBNIKU

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 368/ONS.BŻ/2026

Rybnik, dnia 12.02.2026r.

(miejsowość i data)

Znak sprawy: ONS-BŻ.9027.314.2026

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Rybniku funkcjonariusza publicznego:
Dagmarę Rej – asystenta, nr upoważnienia 057.1.17.24

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r. poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2025 r. poz. 1691)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⁾ 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianami zawartymi w zarządzeniach zmieniających Głównego Inspektora Sanitarnego: nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2025 r. poz. 1480)^{1)*)} 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. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1, z późn.zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

.....Kuchnia w Szkole Podstawowej nr 22 wraz z wydawalnią w Oddziałach Przedszkolnych prowadzona przez Szkołę Podstawową z Oddziałami Przedszkolnymi nr 22 im. Juliusza Słowackiego
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

.....ul. Boczna 17..... 44-270 Rybnik
(adres)

NIP642-314-73-11.....

TEL. 32 422-99-55..... FAX --- E-MAIL ---

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru zakładów nr 662/1215/2007 oraz decyzji o zatwierdzeniu zakładu z dnia 12.09.2024r. znak sprawy ONS-HZZiPU.9025.555.2024.MK
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

..... dyrektor SP z Oddziałami Przedszkolnymi nr 22 w Rybniku – Krzysztof Sass
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

..... dyrektor SP z Oddziałami Przedszkolnymi nr 22 w Rybniku – Krzysztof Sass
(imię i nazwisko, stanowisko)

.....nie przywołano
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna w ramach urzędowej kontroli żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektryczny PP/W/S/K/30/ONS-BŻ – sprawdzenie bieżące bez zastrzeżeń

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

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

Przed rozpoczęciem kontroli przedłożono legitymację służbową, upoważnienie stałe do kontroli, poinformowano o celu i zakresie kontroli. Zakład prowadzi działalność w zakresie przygotowywania dań od surowca do wyrobu gotowego podawanych do konsumpcji na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku dzieciom przedszkolnym (śniadania, obiady i podwieczorki), dzieciom Szkoły Podstawowej nr 22 (obiadów) oraz wydawanych w ramach świadczenia usług cateringowych obiadów dzieciom Zespołu Szkół nr 5 w Rybniku. Ilość dzieci uczęszczająca do przedszkola w roku szkolnym 2025/2026 – ok. 47 osób (3 oddziały), ilość dzieci korzystających z obiadów w 2026r. z SP nr 22 – 128, z ZS nr 5 - 129. Posiłek podawany jest w naczyniach wielokrotnego użytku do konsumpcji na miejscu w pomieszczeniu jadalni przeznaczonej dla dzieci SP nr 22, w pomieszczeniach sal edukacyjno-konsumpcyjnych dla dzieci przedszkolnych (transportowane w naczyniach zbiorczych typu GN, komunikacja wewnętrzna na wózkach kelnerskich. Naczynia są myte i dezynfekowane w wydzielonych pomieszczeniach zmywalni naczyń (przy kuchni głównej SP oraz na terenie PP) przy użyciu zmywarko-wyparzarki w dniu kontroli czynnych, sprawnych. W bloku żywienia zatrudnionych jest 5 osób bezpośrednio na kuchni oraz 4 osoby (woźne oddziałowe oraz pomoc nauczyciela) odpowiedzialne za rozdział na naczynia wielokrotnego użytku, zmywanie naczyń oraz utrzymywanie czystości w pomieszczeniach tj. rozdzielni posiłków i zmywalni. W dniu kontroli pracownicy w odzieży ochronnej, stan higieny przy czynnościach w zakresie porcjowania i wydawania posiłku obiadowego nienaganny (panie w fartuchu ochronnym i czepku, obecności biżuterii nie stwierdzono, paznokcie krótkie, czyste). Wszyscy w/w wymienieni pracownicy są posiadaniem aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zakład podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej; przy wszystkich punktach wodnych dostępna jest woda bieżąca ciepła i zimna wraz ze środkami do higienicznego mycia i osuszania rąk. W trakcie kontroli przedłożono do wglądu aktualne wyniki badania jakości wody wykonane w zakresie mikrobiologii w laboratorium PSSE Rybnik, sprawozdanie nr OL.9052.7/0307/25/0001/z z dnia 26.09.2025 oraz OL.9052.7/0316/25/0001/z z dnia 01.10.2025r. Woda spełnia wymagania Rozporządzenia MZ z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia dla ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294). Dezynfekcja powierzchni będącej w kontakcie z żywnością wykonywana jest z użyciem specjalistycznego preparatu do dezynfekcji, do bezpośredniego użytku zgodnie z zaleceniami producenta, będącego w terminie przydatności do użycia. Odpady zmieszane gromadzone są w zamykanych pojemnikach, usuwane przez firmę specjalistyczną, zgodnie z harmonogramem wywozu oraz deklaracją złożoną w Urzędzie Miasta Rybnik. Odpady kat. 3 (pokonsumpcyjne) odbierane przez osobę prywatną, gromadzone w czystych szczelnych pojemnikach regularnie odbieranych, mytych i wymienianych przez odbiorców. Stan sanitarno-porządkowy zakładu – czysto, bez zastrzeżeń. Obecności szkodników żywych, martwych nie stwierdzono, śladów żerowania czy

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

Z arkusza oceny stanu sanitarnego:

Ad. pkt. I. 2. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zlokalizowanych na poziomie piwnicy nieprawidłowy, mianowicie:

- brudne, zakurzone ściany i sufity w ciągu komunikacyjnym w piwnicy prowadzącym od pomieszczeń kuchni właściwej do pomieszczeń magazynów środków spożywczych, warzyw, owoców, jaj, obróbki wstępnej w/w oraz zaplecza socjalno-sanitarnego pracowników kuchni;

Brudne, zakurzone ściany i sufit pomieszczenia obróbki wstępnej warzyw i owoców, powierzchnia ściany pokrytej kafelkami ceramicznymi z licznymi ubytkami kafelek;

- brudne, zakurzone ściany i sufity w pomieszczeniach zaplecza socjalno-sanitarnego (szatnia pracownicza, łazienka) pracowników kuchni;

- zawilgocone, z wykwitami pleśni fragmenty sufitu w pomieszczeniu zmywalni przy kuchni głównej (poziom parteru budynku).

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

- Art. 59 ust.1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 26.08.2006r.(Dz.U. z 2023r. poz. 1448),
- Art. 3 Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 PE i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004r. z późn. zm.).

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

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt.

ukarano nie ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

.....
(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:

Ustalano termin usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych – 15 maj 2026r.

3. W książce kontroli dokonano wpisu do książki kontroli.

Dokonano wpisu do książki kontroli.

Wydano zalecenie – dostarczyć raport magazynowy surowców wydanych z magazynu na potrzeby przygotowania posiłków dla dzieci przedszkolnych i szkolnych z czasokresu 19.01 – 30.01.2026r. wraz ze strukturą wiekową i płcią żywionych dzieci. Termin dostarczenia do PSSE Rybnik: 28 luty 2026r., adres: hzzipu.psse.rybnik@sanepid.gov.pl

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*.

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

.....nie wnosi uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej: pozostawiono zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego, będzie wydana decyzja nakazująca.

6. Czas trwania kontroli: od 11:00 do 14:00

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 po przeczytaniu , podpisano

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Krzysztof Sass

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

SZKOŁA PODSTAWOWA

Z ODDZIAŁAMI PRZEDSZKOLNYMI NR-22

im Juliusza Słowackiego w Rybniku

44-270 Rybnik, ul. Boczna 17

NIP: 6423147311 REGON: 241799723

tel./fax 32 422 99 50

Asystent
PSSE w Rybniku

mgr Dagmara Rej
(podpis osoby kontrolującej)

..... brak świadków.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 12.02.2026r.

otrzymałem (-am) w dniu 12.02.2026r.

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Krzysztof Sass

.....
(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 Rybniku 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 Prawa przedsiębiorców