

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr BZ/17/30/23

Gieczno, 21.04.2023  
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego<sup>1)</sup> Inspektora Sanitarnego w Zgierzu

Martyna Stanińska - st. asystenta Nr leg 17  
Dorota Kozłowska - ml. asystenta Nr leg 37  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr uprawnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2019r., poz. 59)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2018r. poz. 2096 ost. zm. Dz. U. z 2019r., poz. 1133)<sup>1)</sup>. 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> 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r.

Na podstawie art. 49 w związku z art. 45 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1292, 1495)<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. 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 w Giecznie  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
95-001 Brańca, Gieczno, ul. Szkolna 2  
(adres)

NIP 432 218 6095 (50) 432 201 1556 (Gmina Zgierz)

TEL. 42 717 83 10 FAX \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji o zatwierdzeniu zakładu z dn. 21.10.2019r.  
znak: PP15-2-47-4622/1250/10521/15  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Kinga Goss - Dyrektor szkoły  
(imię i nazwisko, stanowisko)

<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.

3. Przedstawiciel zakładu:

Kinga Goss - Dyrektor Szkoły  
(imię i nazwisko, stanowisko)

nieobecne

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Ocena stanu sanitarno-higienicznego oraz sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń należących do stołówki, warunków przygotowywania posiłków, dokumentacji GHP/GMP i zasad systemu HACCP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektryczny AT 100 PN/01/BZ

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

Działalność zakładu zgodna z wydaną decyzją o zatwierdzeniu zakładu. Stołówka przygotowuje posiłki dla 120 osób w tym dla 38 przedszkolników. Dla 23 dzieci jest dofinansowanie z GOSZ. Stołówka zwykle działa w dniach 5/2. W Oddziale Przeszkolnym jest 67 dzieci, które wota godz. 8:00 spożywają śniadania w salach dydaktycznych. ~~Przygotowywane i podane są~~ ~~przez~~ ~~rodziców~~ SP nie ponosi za to odpowiedzialności, natomiast obiady o 10:45 na stołówce szkolnej.

Odkładane są porcje kontrolne posiłków obiadowych (150g), przechowywane na wydzielonej półce w urządzeniu chłodniczym.

W stołówce pracuje 5 pracowników w przepisowej odzieży ochronnej i zabezpieczeniu włosów, którzy posiadają aktualne certyfikaty do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W pomieszczeniach należących do zakładu stwierdzono:

1) w pomieszczeniu kuchni - zainstalowany zlewomywalka umywalkę do mycia rąk, kanna do mycia sprzętu produkcyjnego, urządzenia grzewcze, nad którymi zamontowano sprawny wyciąg mechaniczny, blaty robocze, szafki meblowe (czarna kuchnia z pom. zmywalki okienko wydzielania posiłków (zamknięte rolete) czarna kuchnia z jadalnią, otwarte wejście (bez drzwi) do kuchni bezpośrednio z wydzielonego stanowiska obsługi stołowej, wyciąg owoce i jaj; ponadto stwierdzono tłuszczę, odpadającą farbę ze ścian i sufitu;

2) na wydzielonym stanowisku obsługi stołowej kanna owoce i jaj - zainstalowany zlew umywalkę do mycia rąk, ustawione urządzenia do dezynfekcji jaj, brok osadzonego zlewu do mycia jaj, wejście (bez drzwi) bezpośrednio do kuchni;

3) w pomieszczeniu magazynowym - ustawione urządzenia chłodnicze (w jednej lodówce wydzielona półka do przechowywania próbek kontrolnych danń obiadowych), zamontowany regał, termometr i higrometr do pomiaru temp. i wilgotności w pomieszczeniu;

- 4) w pomieszczeniu magazynowym wamy okopanych - wstawione regały i palety;
- 5) w pomieszczeniu przeznaczonym dla pracowników i intendenta - ustawione szafki adreżowe biurko knesła; ponadto odpryski farby, uszkodzona farba na ścianach i suficie;
- 6) w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych - zlewozmywak, zmywarka - w pomieszczeniu szafki meliorowe łazienka, zmywarka z kuchnie, wejście do pomieszczenia ze stołowny (dławi, po ich otwarciu mroźdny jest blat przeznaczony na zwrot brudnych naczyń);
- 7) podłoga przeznaczona do sprząniania porcelan z ustawionymi stolami i knesłami.

Pracownicy kuchni ~~poszyci~~ <sup>zaw</sup> komputery z bazy szkolnej przeznaczonej dla osób posiadających odpowiednie wykształcenie i omeżenia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Podczas kontroli dokonano przeglądu mapy sezonowej, nie stwierdzono środków sprzączających po upływie terminu przydatności do sprzączania (daty minimalnej trwałości niedostępnego pochobienia tu tym charakteru), o zmierzających celach organoleptycznych pochodzących z organizmów genetycznie zmodyfikowanych. Środki sprzączające i środki mikrobiologiczne przechowywane w sprzączkach i cystach umieszczonych chłodnicach dokonano weryfikacji temperatury termometrem sterobowym i różnicę w wskaźnikach nie odnotowano (-19°C, -18°C, -18°C, 3°C, 5,5°C). Bezpieczeństwo asymentale zachowane.

Stół sanitarno-higieniczny w dniu kontroli był używany (został bieżąco zachowany).

Podczas kontroli okazało się, że wykaz dostawców surowia mięsem z ostatnimi fakturami: faktura nr FS/1003694/2023 z dnia 18.04.2023

Zakład Produkcji Mięsnej WITMAS Sp. z o.o. Dąbrowska Włódka ul. Dąbrowska 56, 95-100 Żytno (mięso); nr 2069/2023 z dn. 18.04.2023

P.P.H.U. Janina Sacha ul. Besłudzka 100, 91-610 Łódź (mięso, produkty z mięsa); nr 660/2023 z dn. 12.04.2023

Pracownia Włódka s.c. Skarb Jednostek Justyna Jednostek ul. Szkolna 11, 99-555 Włódka (mięso); faktura nr P/95/04/23 z dn. 11.04.2023

Janolaw Szewczyk ul. Błdy 4, 31-610 Łódź (mięso); nr 100/20/01/2023 z dn. 14.04.2023

Zesiek Zakład Produkcji i Handlu Anibin Piotr Zesiek ul. Turumo 9 (2-100 Turnek (mrożonki)); nr 5/FS-58/04/23/JP z dnia 11.04.2023

Oreco Sp. z o.o. Zdziszów 71C, 96-500 Zachocin.

Pracowni deratyzacji i dezynsekcji w szkole zajmuje się firma VERMIN Piotr Grubczyński ul. Daleka 9, 95-548 Łódź (okazało ostatni protokół z dn. 31.08.2022r.). W dniu kontroli stwierdzono obecność szkodników nie stwierdzono.

Odpady kal 5 odbierane przez Przedsiębiorstwo Włódzkie "EDYNAK" Mirosław Jedynak ul. Sładowska 1, 95-060 Bmierzyn (m. ul. 10248006).

Dokumentacja GHP i GMP oraz zasad systemu HACCP opracowana i uchwalona w zaliczanie prowadzony jest arkusz skuteczności mycia i dezynfekcji stołowej szkolnej, arkusz procedury maszyn i sprzętu w pomieszczeniach kuchni, myjni, stołowej, arkusz skuteczności mycia i dezynfekcji stołowej szkolnej, rejestr rozmrażania, mycia i dezynfekcji zamrażarek, lodówek, arkusz monitorowania obrotów termicznej pasty, rejestru pomiaru temperatury w lodówkach i zamrażalnicach (dokumenty wypełniane na bieżąco). Ponadto określono protokoły z zarządzeniami dotyczącymi zrealizowane prawidłowo (do protokołów dotyczących rozprawy magazynej), protokół oceny smy pomocy usły, wspomagalce, oceny zrywania w szkole (obiad szkolny) pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w szkole nie ma automatu vendingowego.

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

Nieprawidłowości opisane w rozdz. II.1 protokołu w pkt. 1, 2, 5 stanowią naruszenie następujących przepisów: art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r. poz. 2152), art. 5, załącznik II rozdział I ust. 1 lit. a, b, c rozdział II ust. 1 lit. b, c ust. 5 rozdział IX ust. 3 Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Arkusz oceny zarządku

ZF/PK/BZ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr .....

ukarano .....  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości ..... zł  
(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. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Zostanie wydana decyzja nakazująca do poprawy stanu sanitarno-technicznego z dyrektorem SP ustalono termin wykonania obowiązków do 31.12.2024r.

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? Pan (i) wnosi /nie wnosi? uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

6. Czas trwania kontroli: od 10.20 do 11.20

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Na stronie 5/6 skreślono sporyłoję" a wpisano  
"konystaje"

Z

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

SZKOŁA PODSTAWOWA  
W GIECZNIE

95-001 Biała, Gieczno, ul. Szkolna 2

tel. 42-717 83 10

NIP-732-21-86-095 REG.00113717

DYREKTOR

Szkoly Podstawowej w Giecznie

mgr Kinga Goss

MAGDALENA SYSTEM  
Szkolny Bezpieczeństwa Żywności  
Żywności i Produktów Kosmetycznych

PSSE w Zgierzu

mgr inż. Katarzyna Koziróg

STARSZY ASYSTENT  
Szkolny Bezpieczeństwa Żywności  
Żywności i Produktów Kosmetycznych

PSSE w Zgierzu

mgr Martyna Staniewska

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

## IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

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

21.04.2023

otrzymałem (-am) w dniu .....

21.04.2023

SZKOŁA PODSTAWOWA  
W GIECZNIE

95-001 Biała, Gieczno, ul. Szkolna 2

tel. 42-717 83 10

NIP-732-21-86-095.REG.00113717

DYREKTOR  
Szkoly Podstawowej w Giecznie

mgr Kinga Goss

(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustalenia stanu faktycznego.

## Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zgierzu 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr BZ/17/50/25 z dnia 21.04.2023

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w Zgierzu  
95-100 Zgierz, ul. A. Struga 23

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Stołówka Szkoły Podstawowej w Gierznie  
95-001 Brańca, Gierzno ul. Szkolna 2

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 X	
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 X	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	2	4	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	X	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	X	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	X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	X	3	15	
<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	X	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	X	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	X	4	8	
7	Znakowanie.	0	X	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>	X
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b>		<b>25</b>	<b>50</b>	
	Suma punktów	0	0		24	
	Suma punktów ogółem					24



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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR 32/17/30/23 Z DNIA 21.04.2025

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

*[Handwritten mark]*

**SZKOŁA PODSTAWOWA  
W GIECZNIE**  
95-001 Biała, Gieczno, ul. Szkolna 2  
tel. 42-717 83 10  
NIP-732-21-86-095-REG.001113717

**DYREKTOR**  
Szkoły Podstawowej w Giecznie  
*[Signature]*  
mgr Kinga Goss

**MŁODSZY ASYSTENT**  
Sekcji Bezpieczeństwa Żywności  
Żywności i Produktów Kosmetycznych  
**PSSE w Zgierz**  
*[Signature]*  
mgr inż. Katarzyna Koziróg

**STARSZY ASYSTENT**  
Sekcji Bezpieczeństwa Żywności  
Żywności i Produktów Kosmetycznych  
**PSSE w Zgierz**  
*[Signature]*  
mgr Martyna Staniewska

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)