

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 713/ONS-BŻ/2026
Zn. Spr. ONS-BŻ.9027.629.2026

Rybnik, 13.03.2026
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Rybniku: funkcjonariusz publiczny
Aleksandra Kapuścińska- asystent, upow. 057.1.15.2024

(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)²⁾.

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)³⁾⁴⁾⁵⁾ 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:

Blok żywienia z Szkole Podstawowej z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 10 należący do Szkoły
Podstawowej z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 10 im. Św. Jadwigi Królowej Polski w
Rybniku

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Grunwaldzka 18, 44-210 Rybnik

(adres)

NIP 642 322 43 88

TEL. FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja o zatwierdzeniu zakładu
ONS.HŻŻiPU.434.782.387.2017 z dnia 04.10.2017r

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Szkoła Podstawowa z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 10 im. Św. Jadwigi Królowej Polski w
Rybniku

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

.....p. Paweł Krzysztoporski-dyrektor.....

(imię i nazwisko, stanowisko)

.....nie przywołano.....

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

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

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy PP/W/S/K/28/ONS.BŻ- sprawdzenie bieżące bez uwag

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

Przed przystąpieniem do kontroli okazano legitymacje służbowe, upoważnienia stałe oraz klauzulę informacyjną dot. przetwarzania danych osobowych do protokołu.

Zakład prowadzi działalność zgodnie z wydaną decyzją o zatwierdzeniu zakładu. W zakładzie żywnionych jest 260 dzieci (klasy 1-8). W zakładzie zatrudnione są 4 osoby; okazano do wglądu aktualną dokumentację zdrowia do celów sanitarno- epidemiologicznych, personel w czystej odzieży ochronnej, higiena osobista bez uwag.

Zakład podłączony do miejskiej sieci wodno- kanalizacyjnej, woda bieżąca ciepła i zimna zapewniona w punktach wodnych zakładu, przy umywalkach do mycia rąk środki do mycia i osuszania (do wglądu przedstawiono wynik badania wody z dnia 04.09.2024- wykonane przez laboratorium PSSE w Rybniku- laboratorium akredytowane- częstotliwość badania co 3 lata). Zakład zabezpieczony przed dostępem szkodników: okna wyposażone w siatki p/owadom, drzwi szczelne, bez przeswitów; wszelkie otwory zabezpieczone; monitoring obecności szkodników prowadzony przez specjalistyczną firmę Aqua Tox Zakład Usług Higieny Sanitarnej- okazano ostatni protokół pokontrolny z dnia 01.10.2025- kontrola raz na rok. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów szkodników. Odpady komunalne gromadzone w zamykanym kontenerze, kontener w dniu kontroli nieprzepełniony, teren wokół zakładu uporządkowany. Odpady poprodukcyjne odbierane przez osobę prywatną do skarmiania zwierząt niehodowlanych. Pomieszczenia zakładu wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem, w dniu kontroli w dobrym stanie technicznym i sanitarno- porządkowym. Wszelki sprzęt będący w kontakcie z żywnością w dobrym stanie technicznym, czysto utrzymany. W dniu kontroli dokonano przeglądu surowców niezbędnych do produkcji- nie stwierdzono po upływie terminu przydatności do spożycia ani o złej jakości zdrowotnej. Dostawy towarów odbywają się na bieżąco, niewielkie ilości magazynowane. Główni dostawcy to Zakład Wędliniarski Potrawa, F.H.U. Mariusz Jaroszek „Owoce Świata”, Zakłady Produkcji Spożywczej AMBI M. Karkut i wspólnicy Sp. z o.o.- okazano do wglądu faktury. W dniu kontroli dokonano oceny wizualnej posiłku: wygląd, zapach bez zastrzeżeń. Kuchnia wyposażona w piec konwekcyjny. Naczynia wielokrotnego użytku w dniu kontroli czyste, bez uszkodzeń- przechowywane w zamykanej szafce; mycie i dezynfekcja w wydzielone zmywalni wyposażonej w zmywarkę z funkcją wyparzania (w dniu kontroli sprawna). Urządzenia chłodnicze sprawne, czysto utrzymane- dokonano pomiaru temperatury w zamrażarce z mrożonkami warzywnymi -21,0°C oraz lodówce z nabiałem +3,2°C. W trakcie kontroli dokonano oceny jakościowej jadłospisów z trzech ostatnich tygodni (od 02.03 do 09.03.2026). Jadłospisy komponowane zgodnie z rozporządzeniem MZ z 2016r. Stwierdzono, że raz w tygodniu podawana jest porcja ryby, codziennie były podawane co najmniej jedna porcja z grupy jaja, mięso, nasiona roślin strączkowych. Do obiadu podawane jest porcja warzyw oraz owoc. Posiłki komponowane z

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano nie 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:

Brak ustaleń.....
.....
.....

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uschybień wymienionych w pkt .dokonano wpisu, brak zaleceń doraźnych

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

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:

.brak uwag.....
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

Brak uwag
.....
.....

6. Czas trwania kontroli: od 11:00 do 13:00

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.

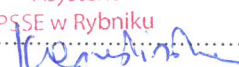
.....nie odmówiono podpisu.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.....

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

DYREKTOR SZKOŁY


mgr Paweł Krzysztoporski.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Asystent
PSSE w Rybniku

Aleksandra Kapuścińska
(podpis osoby kontrolującej)

**SZKOŁA PODSTAWOWA Z ODDZIAŁAMI
MISTRZOSTWA SPORTOWEGO NR 10**
Im. św. Jadwigi Królowej Polski
W RYBNIKU
ul. Grunwaldzka 18, 44-210 Rybnik
tel./fax 32 42 21 840
NIP: 642-322-43-88 REGON: 368231579
-1-

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 13.03.2026 otrzymałem (-am) w dniu 13.03.2026

DYREKTOR SZKOŁY


mgr Paweł Krzysztoporski

(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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 713/ONS-BŻ/2025 z dnia 13.03.2026

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Blok żywienia w Szkole Podstawowej z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 10,
ul. Grunwaldzka 18, 44-210 Rybnik

**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	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0 X	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 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	2	4	
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	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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	
IV1	Profil działalności -producenti- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0 ND	25	50	
IV2	Profil działalności -pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 X	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0 ND	25	50	
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem		16		
	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:

BEZ ZASTRZEŻEŃ
DYREKTOR SZKOŁY

.....
mgr Paweł Krzysztoporski

(podpis kontrolowanego)

Asystent

PSSE w Rybniku

Kapusińska
mgr Aleksandra Kapusińska

.....
(podpis osoby kontrolującej)