PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W RYBNIKU

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 3227/ONS-BŻ/2026
ONS-BŻ.9027.2926.2026

Rybnik, 26.10.2026 r.
(miejscowość i data)

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

Funkcjonariusz publiczny Paulina Tuzgier – młodszy asystent, nr up. 057.1.25.2024

(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, poz. 416 z późn. zm.)[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 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 nr[2)] 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 z późn.zm., str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywienia w Szkole Podstawowej nr 35 im. Franciszka Blachnickiego, należący do Szkoły Podstawowej nr 35 im. Franciszka Blachnickiego, ul. Śląska 18a, 44-206 Rybnik

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Śląska 18a, 44-206 Rybnik
(adres)

NIP: 642 314 73 57

TEL. ..... FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji z dnia 30.09.2025 r.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Ewa Tyl-Korzeniewska, dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Ewa Tyl-Korzeniewska, 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

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

[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).*

Na początku kontroli okazano legitymację służbową oraz upoważnienie stałe do przeprowadzenia kontroli oraz poinformowano o celu i zakresie kontroli. Okazano klauzulę dotyczącą przetwarzania danych osobowych do protokołu kontroli.

Zakład prowadzi działalność zgodnie z wydaną decyzją w zakresie podawania wyrobów gotowych podawanych do konsumpcji na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku dostarczanych z bloku żywienia Szkoły Podstawowej nr 35, ul. Śląska 14, 44-206 Rybnik w termosach oraz termoboksach środkiem transportu marki Fiat Punto. Zakład podłączony jest do sieci wodno-kanalizacyjnej. Bieżąca ciepła i zimna woda zapewniona wraz ze środkami do higienicznego mycia i osuszania rąk. Do wglądu okazano aktualne badanie wody z dnia 10.03.2026 r., sprawozdanie z badań nr OL.9025.7/0059/26/0001/z wykonane przez Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rybniku - wynik badania prawidłowy, aktualny. W zakładzie zatrudniona jest 1 osoba, posiadająca aktualną dokumentację do celów sanitarno-epidemiologicznych. Personel w dniu kontroli w czystej odzieży ochronnej, higiena osobista zachowana. Śmieci gromadzone są w sposób segregowany, w zamykanych koszach i odbierane zgodnie z harmonogramem gminy. Monitoring DDD prowadzony jest we własnym zakresie przez pracowników zakładu. Zakład prawidłowo zabezpieczony przed szkodnikami; drzwi, okna szczelne, otwory zabezpieczone. W dniu kontroli nie stwierdzono śladów obecności ani aktywności szkodników. Odpady kategorii 3 odbierane są przez osobę prywatną w celu skarmiania zwierząt niehodowlanych (okazano do wglądu umowę z dnia 01.09.2026 r.). Oświetlenie zakładu naturalne i sztuczne, wentylacja grawitacyjna oraz mechaniczna. Stan sanitarno-techniczny zakładu w dniu kontroli bez zastrzeżeń – ściany, sufity czyste; podłoga gładka, bez uszkodzeń. Wyposażenie, sprzęt, urządzenia oraz powierzchnie mające kontakt z żywnością utrzymane w bieżącej czystości, bez pozostałości środków spożywczych. 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. W szkole żywionych jest 57 dzieci w wieku od 9 do 15 roku życia. Posiłek podawany jest w naczyniach wielokrotnego użytku do konsumpcji na miejscu w pomieszczeniu jadalni. Naczynia są myte i dezynfekowane w wydzielonej części kuchni z funkcją zmywalni naczyń wyposażonej w zlewozmywak dwukomorowy oraz zmywarko-wyparzarkę w dniu kontroli czynną, sprawną. Podczas kontroli dokonano oceny wizualnej naczyń stołowych – zastawa czysta, bez uszkodzeń czy pozostałości środków spożywczych. Naczynia myte są ręcznie i dezynfekowane w wyparzarce gastronomicznej oraz przechowywane w zamykanych szafkach. Stoliki oraz krzesełka czyste, zadbane, myte i dezynfekowane na bieżąco wg potrzeb oraz przed i po posiłku. Termosy oraz teromboksy w dobrym stanie, czyste, zadbane. myte są wstępnie w kuchni w

wydzielonym miejscu, a następnie ponowne myte są i dezynfekowane w Szkole Podstawowej nr 35, ul. Śląska 14, 44-206 Rybnik. Podczas kontroli dokonano wizualnej oceny posiłków, nie stwierdzono nieprawidłowości. W dniu kontroli dokonano oceny jadłospisów tygodniowych z czasokresu 12.10.2026 r. – 23.10.2026 r.- nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących komponowania obiadów szkolnych. Wymagania Rozporządzenia MZ z dnia 16 lutego 2026 r. poz. 197, zostały spełnione. W każdym tygodniu występuje posiłek zawierający nasiona roślin strączkowych oraz rybę. Ponadto dwa razy w tygodniu serwowany jest posiłek zawierający mięso (przygotowany z mięsa świeżego), zupy gotowane są na wywarach warzywnych co najmniej 2 razy w tygodniu. W każdym posiłku stwierdzono obecność warzyw czy owoców, ilość potraw smażonych nie przekracza dwóch w tygodniu. Potrawy zgodnie z oświadczeniem Strony przygotowywane są z naturalnych, nieprzetworzonych surowców, posiłki są zróżnicowane, urozmaicone. Potrawy przygotowywane są z sezonowych, świeżych lub mrożonych warzyw i owoców. Najczęstsza forma obróbki termicznej to gotowanie lub pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym. Obecność alergenów została prawidłowo zaznaczona w jadłospisach wywieszonych w miejscu dostępnym dla rodziców dzieci. W placówce przygotowywane są obiady dwudaniowe. Personel odpowiedzialny za komponowanie jadłospisów przeszedł szkolenie z zakresu żywienia dzieci i młodzieży oraz z zakresu wdrożenia rozporządzenia MZ z dnia 16 lutego 2026 r. poz. 197 w zakresie komponowania posiłków szkolnych. Do obiadów podawana jest głównie czysta woda lub z dodatkiem owoców. Na terenie szkoły brak sklepiku szkolnego oraz automatu ze środkami spożywczymi trwałymi, pakowanymi jednostkowo. Monitoring czynności z zakresu GHP prowadzony jest na bieżąco. W zakładzie przestrzegany jest powszechny zakaz palenia wyrobów tytoniowych.

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu ZF/PK/BŻ/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 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:

Brak

.....

.....

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

.....

.....

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 12^{45} do 14^{35}

7. 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 odczytano i podpisano.

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

.....

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

DYREKTOR SZKOŁY
mgr Ewa Tyl-Korzeniewska

.....mgr Ewa Tyl-Korzeniewska.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....

.....
Młodszy Asystent
PSSE w Rybniku
mgr Paulina Jaźwiec
(podpis osoby kontrolującej)

nie przywołano
(podpisy świadków)

Szkoła Podstawowa nr 35
im. Ks. Franciszka Blachnickiego
w Rybniku
ul. Śląska 18a, 44-206 Rybnik
NIP 642-31-47-357 REGON 241798913
tel. 32 42 27 117

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 26.10.2026 r. otrzymałem (-am) w dniu 26.10.2026 r.

DYREKTOR SZKOŁY
mgr Ewa Tyl-Korzeniewska

.....
(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

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W RYBNIKU

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 3227/ONS-BŻ/2026 z dnia 26.10.2026 r.

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ[1)]

Blok żywienia w Szkole Podstawowej nr 35 im. Franciszka Blachnickiego
ul. Śląska 18a, 44-206 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	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 **X**	5	11	

[1)] *zaznaczyć właściwe*

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 – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów**	**0**	**25**	**50**	ND
IV2	**Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów**	0	**8**	**16** **X**	
V	**Powiadomienie RASFF/AAC**	0	**25**	**50**	ND
	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR ……/ONS-BŻ/…… Z DNIA ……

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

……

……

……

DYREKTOR SZKOŁY

……mgr Ewa Tyl-Korzeniewska
(podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent
PSSE w Rybniku

……mgr Paulina Tuzgier……
(podpis osoby kontrolującej)