



**PAŃSTWOWY  
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY  
W NAKLE NAD NOTECIĄ**

Znak sprawy: NHŻ-14/2023/ES

*Usere Gros  
PIP  
felucasek 2*

Urząd Miasta i Gminy w Mroczy  
BIURO OBSŁUGI KLIENTA

Wpłynęło: 19.05.2023

Nr. 5556/05/2023

*ym  
22.05.2023*

Nakło nad Notecią, 18.05.2023 r.  
Egz. nr.....

**Gmina Mroczka  
Plac 1 Maja 20, 90-115 Mroczka**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Nakle nad Notecią w załączeniu przekazuje, Protokół Kontroli Sanitarnej Nr NHŻ-14/2023/ES z dnia 10.05.2023 r. wraz z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego, przeprowadzonej w Szkole Podstawowej im. Wojska Polskiego, ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 4, 89-115 Mroczka.

Państwowy Powiatowy  
Inspektor Sanitarny  
w Nakle nad Notecią  
*Iłona Świątkowska*

**Załączniki:**

1. Protokół Kontroli Sanitarnej Nr NHŻ-14/2023/ES z dnia 10.05.2023 r. wraz z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Wyk. w 2 egz.

Otrzymują:

1. Gmina Mroczka, Plac 1 Maja 20, 90-115 Mroczka egz. nr ....1....
- 2.a/a - egz. nr ...2.....



*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr NHŻ-14/2023/ES

Mrocza, 10.05.2023 r.  
(miejsowość i data)

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

.....  
**asystent Emilia Stryzyk upoważnienie do kontroli 17/2023 z dnia 30.12.2022 r.**

*(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 (tekst jednolity Dz. U. z 2023r., poz. 338)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 art. 68 §1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r., poz. 775 z późn.zm.)<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. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023 r., poz. 221 z późn.zm.)<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.

<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.

1. Zakład:

**Szkoła Podstawowa im. Wojska Polskiego,  
ul, Marszałka Józefa Piłsudskiego 4, 89-115 Mrocza**  
*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*  
**organ nadzorujący: Gmina Mrocza , Plac 1 Maja 20, 89 - 115 Mrocza**

NIP 558-163-34-29

TEL. (52) 385-07-88

FAX brak.....

E-MAIL brak.....

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

**Decyzja zatwierdzająca placówkę nr 122/18 z dnia 16.02.2018 r., nr wpisu 2003/0210/2018 z dnia 16.02.2018 r**

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

**Pan Waldemar Chudzik – zastępca Burmistrza Miasta i Gminy Mrocza.....**

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

**Pani Agnieszka Klebs-dyrektor .....**

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

**nie dotyczy.....**

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

.....  
Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu, funkcjonowanie GHP i systemu HACCP, warunki przechowywania środków spożywczych i terminowości artykułów spożywczych, ocena jadłospisu znajdującego się w placówce oraz przestrzeganie ustawy z 09.11.1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **termometr PP/TER/007/N**

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

Placówka prowadzi działalność w zakresie: wydawania i spożywania dań obiadowych serwowanych w naczyniach wielorazowego użytku, dostarczanych do placówki w systemie cateringowym ze Stołówki Internatu Przygotowań Olimpijskich, ul. Sportowa 1, 89-115 Mrocza, która posiada decyzję zatwierdzającą Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nakle nad Notecią w związku z produkcją dań od podstaw do gotowej potrawy. dostarczanych do placówki. Wydawaniem posiłków w placówce zajmują się 2 osoby, które posiadają orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych i odpowiednią odzież ochronną. Posiłki dostarczane są do placówki codziennie w termosach termoizolacyjnych, specjalistycznym środkiem transportu należącym do w/w placówki. Stołówka czynna jest od poniedziałku do piątku obiad wydawany jest w godzinach 12<sup>30</sup>-13<sup>00</sup>. W zakładzie

przestrzegany jest zakaz palenia papierosów i e-papierosów, umieszczony jest odpowiedni znak graficzny.

Podczas kontroli ustalono, że w obiekcie średnio dziennie żywionych jest 32 dzieci w tym 2 dzieci posiada dofinansowanie z Miejsko - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Mroczy. Dzienna stawka żywieniowa wynosi łącznie 9,80 zł. Podczas kontroli dokonano oceny jadłospisów od dnia 02.05.2023 r. do 26.05.2023 r., zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Stwierdzono:

- brak podawania do posiłku porcji świeżych owoców i warzyw,
- brak wyszczególnienia w menu rodzaju i dokładnego składu i opisu podawanych potraw, np.:
  - brak wyszczególnienia zawartości procentowej tłuszczu masła i oleju używanego do posiłku,
  - brak jasnego wyszczególnienia jakiemu rodzajowi obróbki cieplnej zostały poddane w placówce potrawy tj. smażone, gotowane, duszone, pieczone,
  - brak wyszczególnienia całego składu potraw podawanych w placówce oraz czy są używane do sporządzania potraw koncentraty spożywcze czy są przygotowane na naturalnych składnikach,
  - brak wyszczególnienia rodzaju podawanej kaszy, makaronu jaki jest używany do smażenia,
- brak informacji o podawanych napojach do posiłku,
- brak informacji o ilości użytego cukru na 100g/ml produktu gotowego do spożycia,
- brak informacji o ilości użytego tłuszczu na 100g/ml produktu gotowego do spożycia,
- brak informacji o ilości użytego sodu lub soli na 100g/ml produktu gotowego do spożycia,
- brak wyszczególnienia rodzaju podawanej kaszy, makaronu,
- zaleca się, aby co najmniej raz w tygodniu podawana była porcja ryby co jest uwzględnione w w/w jadłospisach.

Zaleca się uwzględnienie w/w informacji podczas sporządzania jadłospisów oraz dokonywania zapisów, które pozwolą na dokładną analizę, czy dania przygotowywane są w sposób prawidłowy, zgodnie z w/w rozporządzeniem. Ponadto stwierdzono, że w jadłospisach wywieszanych do wglądu w placówce, podaje się informacji o alergenach lub substancjach powodujących reakcje nietolerancji przy wszystkich posiłkach.

W trakcie kontroli stwierdzono, że w obiekcie opracowana jest dokumentacja zasad dobrej praktyki higienicznej. Przeanalizowano zapisy wynikające z opracowanych procedur dobrej praktyki higienicznej z miesiąca kwiecień i maj prowadzone są prawidłowo i na bieżąco. Stwierdzono we wszystkich uchylnych oknach zainstalowane siatki zabezpieczające obiekt przed dostępem szkodników. Skontrolowano urządzenia, sprzęt i wyposażenie pomieszczeń wydawania – brak nieprawidłowości czystość w chwili kontroli zachowana.

Do obiektu doprowadzona jest bieżąca ciepła i zimna woda pochodząca z wodociągu publicznego, a ścieki odprowadzane są do instalacji kanalizacyjnej. Odpady komunalne gromadzone są w zamykanych pojemnikach, usytuowanych na utwardzonym terenie przy placówce – w chwili kontroli nieprzepełnione. Odpady odbiera co tydzień firma Zakład Gospodarki Komunalnej w Mroczy sp. zo.o., ul. Łobżenicka 11A, 89-115 Mrocza. Odpady po konsumpcyjne zabierane są przez firmę dostarczającą do placówki posiłki i przechowywane są w specjalnym do tego pojemniku.

Oceniono warunki przechowywania artykułów spożywczych – bez uwag nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

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

**Brak nieprawidłowości** .....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: .....

**arkusz oceny zakładu produkcji żywności** .....

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ...**nie dot.**.... zał. nr..... **nie dot.**.....

ukarano ..... **nie dot.**.....

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ..... **nie dot.**..... w wysokości..... **nie dot.**.....

(nr mandatu karnego)

na podstawie ..... **nie dot.** .....

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia **30.12.2022 r. nr. 12/2023**

(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 uchybień wymienionych w pkt .....

**Nie dotyczy**

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:

**uwag nie wniesiono** .....

5. Uwagi osoby kontrolującej .....

**brak uwag**

6. Czas trwania kontroli:  
w dniu **04.05.2023 r.** od...9<sup>30</sup>..... do .....11<sup>35</sup>.....

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.

**Protokół został podpisany** .....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

**brak poprawek i skreśleń**.....

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

Dyrektor Szkoły Podstawowej  
im. Wojska Polskiego w Mroczy

*mgr Agnieszka Klebs*

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

.....

.....  
(podpisy świadków)

Z upoważnienia  
Państwowego Powiatowego Inspektora  
Sanitarnego w Nakle r. Not.

*[Podpis]*  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **10.05.2023 r.**

otrzymałem (-am) w dniu **15.05.2023 r.**

Dyrektor Szkoły Podstawowej  
im. Wojska Polskiego w Mroczy

*mgr Agnieszka Klebs*

.....  
(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 Nakle nad Notecią 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr NHŻ-14/2023/ES z dnia 10.05.2023 r.

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

**Szkoła Podstawowa im. Wojska Polskiego, ul, Marszałka Józefa Piłsudskiego 4,  
89-115 Mrocza**

**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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	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.	<u>0</u>	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	<u>0</u>	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	<u>0</u>	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	<u>0</u>	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	<u>0</u>	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</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.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	15	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
<b>IV1</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	ND
<b>IV2</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b><u>16</u></b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b><u>0</u></b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	<b>Suma punktów</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	
	<b>Suma punktów ogółem</b>	<b>16</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 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 **nie dotyczy** z dnia **nie dotyczy**

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

...**brak uwag**.....

Dyrektor Szkoły Podstawowej  
im. Wojska Polskiego w Mroczy

...mgr *Agnieszka Klebs*.....

(podpis kontrolowanego)

Z upoważnienia  
Państwowego Powiatowego Inspektora  
Sanitarnego w Nakle p. Not.  
ASYSTENT  
Emilia Stryszyk  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)



Faint, illegible text or markings in the middle-left area of the page.

A small, faint mark or character in the middle-right area.

A small, faint mark or character on the right edge of the page.

A small, faint mark or character on the right edge of the page.