

**PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY**

w Szczecinie

71-342 Szczecin, ul. Wincentego Pola 6

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**

Nr HŻ.9020.1.19.2023

Szczecin, dnia 09.01.2023r.

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie

Lidię Kolesińską - Nowak – starszy asystent z up. PS.PPIS.057.2.10.2023 z dnia 03.01.2023r.

Krystynę Gliniecką – starszy asystent z up. PS.PPIS.057.2.9.2023 z dnia 03.01.2023r.

do przeprowadzenia czynności kontrolnych w zakładzie.

*(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 (Dz. U. z 2021 r., poz. 195 ze zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. 2022r., poz. 2000 ze zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 10 , ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – ~~Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r., poz. 162 ze zm.)~~ 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.

Zgodnie z art.13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dn. 27 kwietnia 2016r.- RODO (Dz.U. UE. L. Z 2016 r. Nr 119) informujemy, że Administratorem Państwa danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie. Podstawę przetwarzania Państwa danych osobowych stanowi art. 6 ust. 1 lit. c) i e) RODO, zgodnie z którym:

- 1) przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze
- 2) przetwarzanie jest niezbędne do wykonania zadania realizowanego w interesie publicznym lub w ramach sprawowania władzy publicznej powierzonej administratorowi.

Szczegółowe informacja o zasadach przetwarzania Państwa danych osobowych oraz przysługujących Państwu prawach z tym związanych znajdują się na stronie Biuletynu Informacji Publicznej pod adresem: <http://www.gov.pl/web/psse-szczecin/klauzula-informacyjna> w zakładce Klauzula informacyjna.

1. Zakład:

**Bursa szkolna integracyjna**

**ul. Zygmunta Starego 1, 70 – 504 Szczecin**

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

*(adres)*

NIP: 8511073547, REGON 000595890, TEL: 91/4346835

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja PPIS w Szczecinie PS-HŻ-4240-U/514/EK/05 z dnia 16.11.2005r.

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

Jermina Powąska – Dyrektor placówki;

3. Przedstawiciel zakładu:

Dorota Rakowska – intendent;

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

nie przywołano

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola sanitarna w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz przestrzegania wymagań ustawy z dnia 09.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto;



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

Czynności kontrolne wszczęto po okazaniu:

- legitymacji służbowej nr 192, upoważnienia PS.PPIS.057.2.10.2023 z dnia 03.01.2022r. – Lidia Kolesińska – Nowak – starszy asystent;
- legitymacji służbowej nr 24, upoważnienia PS.PPIS.057.2.9.2023 z dnia 03.01.2022r. – Krystyna Gliniecka - starszy asystent.

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie przetwarzania żywności od surowca do gotowej potrawy. Dla młodzieży przebywającej w bursie w wieku od 15 do 19 lat podawane są posiłki: śniadania wydawane na porcje talerzowe oraz w postaci szwedzkiego stołu (ser, wędlina, dżem, warzywa, jajko, owoce) ok. godziny 7.00 – 8.00., w trakcie śniadań uczniowie mogą przygotowywać sobie kanapki do szkoły, obiad (zupa i II danie oraz napój) od godziny 14.00 - 16.00., kolacja podawana do stolika na porcje oraz w postaci szwedzkiego stołu (pomidor, ogórek, kiełbasa, jajko, papryka), od godziny 19.00 – 20.00. Wsad do kotła dla młodzieży wynosi 20,00 zł.

W styczności z żywnością zatrudnionych jest 5 pracowników posiadających orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

Przedłożona dokumentacja dotyczyła:

- Anna budzyńska – ważne do 12.08.2024r.;
- Danuta Waglewska - ważne do 08.11.2023r.;
- Beata Kowalczyk - ważne do 29.08.2025r.;
- Ewa Kempa - ważne do 26.07.2024r.;
- Jolanta Krowiak - ważne do 16.11.2024r.;

Zakład jest podłączony do miejskiej sieci wodno – kanalizacyjnej, punkty wodne wyposażone w dopływ bieżącej ciepłej i zimnej wody, przy stanowiskach do mycia rąk zapewniono środki do mycia i higienicznego ich osuszania. Wszystkie urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze znajdujące się w zakładzie wyposażone są w sprzęt kontrolno-pomiarowy umożliwiający monitoring temperatury w jakiej przechowywana jest żywność. Pracownicy obecni podczas kontroli wyposażeni w czystą odzież ochronną.

Zakład utrzymany czysto.

Układ funkcjonalny zakładu stanowią pomieszczenia:

poziom piwnicy:

- kuchnia właściwa - 6 – palnikowa kuchenka gazową, trzy taborety gazowe, piec konwekcyjny, jedna patelnia elektryczna, dwa kotły, stanowiska technologiczne, zlew dwukomorowy i umywalka do mycia rąk,
- pomieszczenie przygotowalni wstępnej wyposażone w regały do przechowywania bieżących warzyw i owoców które będą podlegały obróbce, urządzenie do obierania ziemniaków, umywalka do mycia rąk, zlew;
- pomieszczenie z regałami do przechowywania pieczywa;
- magazyn z urządzeniami chłodniczymi do przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie i regałami do przechowywania żywności trwałej mikrobiologicznie;
- magazyn warzyw i jaj;

Poziom I pietra:

- pomieszczenie zmywania naczyń wyposażone w urządzenie do termicznej dezynfekcji naczyń; zlew dwukomorowy, zwrot brudnych naczyń odbywa się przez okienko ze strony stołówki;



- pomieszczenie rozdzielania posiłków na porcje talerzowe;
- stołówka;

Transport gotowych posiłków na piętro odbywa się dźwigiem.

W zakładzie nie zachodzi krzyżowanie się dróg czystych z brudnymi. Zakład posiada odpowiedni układ pomieszczeń, konstrukcja oraz ich rozmieszczenie zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą umożliwiającą przeprowadzenie wszystkich działań związanych z magazynowaniem i przetwarzaniem oraz podażą żywności.

Na podstawie etykiet na produktach spożywczych istnieje możliwość ustalenia dat minimalnej trwałości lub dat przydatności do spożycia np. mozzarella - 16.01.23r., jogurt naturalny - 23.01.2023r., ser żółty - 30.01.2023r., śmietanka - 30.10.2022r., paprykarz szczeciński - 30.04.2023r.

Na podstawie okazanych dokumentów dostaw istnieje możliwość ustalenia źródła pochodzenia żywności używanej w zakładzie:

- mrożonki, faktura nr 19/01/2023 z dnia 04.01.2023r. FHU „CHEM – AJ” ul. Sarkiewicza 1a w Szczecinie;
- warzywa i owoce, faktura nr FV/27/2023z dnia 03.01.2023r. ZBOREK Owoce i Warzywa Przecław 150;
- ryby, faktura nr 42/12/2022 z dnia 15.12.2022r. Handel Obwoźny Janusz Kwietniewski ul. Lechicka 23/3 w Szczecinie;
- nabiał, faktura nr FV/100/001/98/23 z dnia 02.01.23 AKA Sp z.o.o. ul. Szczecińska 8 – 10; 75-120 Koszalin;
- pieczywo, WZ/000002/2023 z dnia 03.01.2022r. Piekarnia – Cukiernia Woźniak ul. Kwitowa 5 w Szczecinie;
- jaja HDI z dnia 02.02.2023r. P.T.H.U Piotr Musiał ul. Piekary 10/41 w Szczecinie. (jaja konsumpcyjne naświetlane UV).

Zakład posiada opracowany system kontroli wewnętrznej oparty na zasadach systemu HACCP. Dokumentacja jest zgodna z profilem działalności zakładu. Opracowano opisy produktów oraz schemat technologiczny przygotowywania i wprowadzania do obrotu żywności. Uwzględniając potencjalne zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne przeprowadzono analizę zagrożeń na każdym etapie schematu technologicznego w wyniku której wyznaczono:

CCP1 - na etapie przyjęcia towaru;

CCP2 – na etapie przechowywania żywności w warunkach chłodniczych i zamrażalniczych;

CCP3 – na etapie obróbki termicznej.

Przedstawiono do wglądu karty monitorujące w/w punkty krytyczne tj.:

- na etapie obróbki zapisuje się rodzaj obróbki np. gotowanie, smażenie, duszenie oraz karta oceny organoleptycznej ( smak, zapach, konsystencja);
- kontrola przechowywania żywności w warunkach chłodniczych i zamrażalniczych (chłodnicze ok +5°C, mroźnie -20°C);
- na etapie przyjęcia towaru – dostawę opisuje się na fakturach towarzyszących dostawie, sprawdza się jakość opakowań, warunki przywozu.

Warunki wstępne kontroli wewnętrznej określają instrukcje i procedury Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej.

Przedstawiono do wglądu:

1. Umowa nr 0085/23 z dnia 01.01.2023 o dostarczanie wody i odprowadzanie ścieków z ZWiK Sp. z o.o.

2. Umowa nr 0003565/2023 z dnia 01.01.2023 na wywóz odpadów kuchennych MPO Sp. z o. o. ul. Gdańska 12b w Szczecinie.

Oceniono jadłospis (śniadania, i obiady i kolacje) za okres od 02.01.2023r. do 10.01.2023r. – nie wniesiono uwag.

- do posiłków podaje się węglowodany lub ich zamienniki np. ziemniaki, kasza gryczana, kasza jęczmienna;
- ryba w dniu: 09.01.2023r. kolacja – sałatka z tuńczyka;
- w postaci surowej warzywa np. pomidor, ogórek, papryka czerwona, sałatka wielowarzywna, surówka z białej kapusty, surówka z marchwi z chrzanem, surówka z kapusty czerwonej,
- stosuje się kiszonki np. sałatka z kiszanej kapusty, sałatka z ogórków kiszonych,
- każdego dnia podaje się owoce: banany, mandarynka, kiwi, pomarańcza, jabłko, gruszka;
- do przygotowywania posiłków stosuje się różne techniki kulinarne tj. gotowanie, pieczenie, duszenie np. pulpet w sosie pomidorowym - gotowanie, kotlet drobiowy panierowany – przygotowywany w piecu konwekcyjnym, gulasz wieprzowy – duszony, bitki schabowe – duszone ;
- stosuje się olej rzepakowy;
- podawane jest pieczywo mieszane;
- napoje słodzi się miodem, kompoty przygotowuje się na przetworzonych owoców - wekowanych;
- jadłospis jest różnorodny pod względem doboru produktów z różnych grup żywieniowych.

W zakładzie opracowano informację o produktach i substancjach powodujących alergię lub reakcję nietolerancji w oferowanych produktach. Informacja dostępna jest w stołówce np.

- Filet z piersi kurczaka panierowany składniki: filet z piersi kurczaka, bułka tarta pszenna, mleko, jajko, mąka pszenna tortowa, przyprawy, sól;
- Pierogi leniwe składniki: ziemniaki, mąka pszenna tortowa, ser biały, masło, bułka pszenna tarta, przyprawy, sól,
- Zupa krupnik składniki: skrzydła indycze, ziemniaki, kasza jęczmienna, marchew, seler, pietruszka, por, przyprawy, sól.

W zakładzie prawidłowo są odkładane próbki pokarmowe z przygotowywanych posiłków.

W zakładzie umieszczono w widocznym miejscu informacje o zakazie palenia papierosów i wyrobów tytoniowych zgodnie z ustawą z dnia 09.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

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

brak

**Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:** Arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego.

## III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano -----nie ukarano -----

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nie dotyczy w wysokości -----

(nr mandatu karnego)



-----  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nie dotyczy nr nie dotyczy  
(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: - nie dotyczy -

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\*<sup>1)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak

6. Czas trwania kontroli: od 11:20 – 14:40

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 podpisania protokołu

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

*Dorota Babonard*  
Intendent-Magazynier  
.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

**Bursa Szkolna Integracyjna**  
70-504 Szczecin, ul. Zygmunta Starego 1  
tel. (91) 434 68 35  
bsi@miasto.szczecin.pl  
NIP 851-10-73-547, REGON 000595890

.....  
(podpisy świadków)

STARSZY ASYSTENT  
POWIATOWEJ STACJI  
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ  
w Szczecinie

*Lidia Kolesińska-Nowak*  
STARSZY ASYSTENT  
POWIATOWEJ STACJI  
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ  
(podpis osoby kontrolującej)  
*Krystyna Gliniecka*

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 09.01.2022r.

otrzymałem (-am) w dniu 09.01.2022r.

Intendent-Magazynier

*Donata Rakowska*

.....  
(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 Szczecinie powielany inaczej jak tylko w całości.

---

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

<sup>\*)</sup> zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców