

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ  
(tematycznej, interwencyjnej\*)**

Nr BŻ.785/2023

Białystok, dnia 18.05.2023 r.  
*(miejscowość i data)*

w związku z interwencją  
*(rodzaj kontroli, zakres itp.)*

przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białymstoku: Bożenę Toczydłowską – starszego instruktora higieny, upoważnienie do czynności kontrolnych nr 60/2023;; Jolantę Gryka – starszego asystenta, upoważnienie do czynności kontrolnych nr 48/2023.

*(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 (t. j. Dz. U. z 2023r. poz.338.)<sup>1</sup>, w związku z art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023 poz.775. ze 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 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, zmienionym zarządzeniem nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. <sup>2</sup>.

Na podstawie art. 48 ust. 11 p. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2023 poz.221.ze 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 (Dz.U. UE L 95 z 7.4.2017, s. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

## I. Zakład

Bistro szkolne „U Staszica” w Zespole Szkół Technicznych i Ogólnokształcących  
z oddziałami integracyjnymi im. Stanisława Staszica w Białymstoku,  
15-002 Białystok, ul. Sienkiewicza 57 nal. do  
Zespół Szkół Technicznych i Ogólnokształcących  
z oddziałami integracyjnymi im. Stanisława Staszica w Białymstoku  
15-002 Białystok ul. Sienkiewicza 57

*(pełna nazwa, adres)*

Mariusz Pęza – dyrektor

*(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)*

NIP 5420001523

TEL. 85 6752533

*(informacje dodatkowe o zakładzie)*

Beata Konopko – w-c dyrektor

*(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)*

strony świadków nie przywołały

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

## II. Przeprowadzenie kontroli

### 1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości\*)

Kontrolę przeprowadzono w związku z sygnałem wniesionym do Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Białymstoku drogą e-mail wnoszącym między innymi o kontrolę stołówki szkolnej - Bistro szkolne „U Staszica” w Zespole Szkół Technicznych i Ogólnokształcących z oddziałami integracyjnymi im. Stanisława Staszica w Białymstoku, 15-002 Białystok, ul. Sienkiewicza 57.

Osoba skarżąca poinformowała o szeregu nieprawidłowości występujących w ww. zakładzie i prosi o kontrolę:  
- stołówki szkolnej oraz używanych przez nią produktów do przyrządzania posiłków.

Zakład jest wpisany do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białymstoku pod numerem: ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego 835/1002/2007 w zakresie: sprzedaż z konsumpcją na miejscu, podawanych w naczyniach jednorazowego użytku: posiłków produkowanych od surowca do wyrobu gotowego (zupy, sałatki, kanapki, koktajle warzywne i owocowe) oraz napojów zimnych i gorących.

Kontrola wykazała, że zakres prowadzonej działalności jest zgodny z ww. wpisem.

<sup>1</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

Podczas kontroli stwierdzono, że w zakładzie odbywają się zajęcia praktyczne uczniów uczących się na kierunkach: Technik Hotelarstwa i Pracownik Obsługi Hotelowej (Technikum i Szkoła Branżowa I Stopnia). W ramach zajęć praktycznych realizowane są następujące przedmioty: usługi żywieniowe, obsługa konsumenta, obsługa kelnerska, pracownia hotelarstwo. Uczniowie w ramach zajęć praktycznych przygotowują: kanapki, sałatki, koktajle warzywne i owocowe, zupy krem warzywne na bazie masła. Wielkość produkcji w rozliczeniu dziennym wynosi: ok. 50 sztuk kanapek, ok. 20 porcji sałatek, ok. 20 koktajli warzywnych i owocowych, ok. 20 porcji zupy.

Wyprodukowane w ramach zajęć praktycznych posiłki przeznaczone są do konsumpcji na miejscu uczniom odbywających praktykę w zakładzie. W zakładzie zapewniono również możliwość zakupu posiłków konsumentom zewnętrznym.

W zakładzie zapewniono informację na temat substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w wyprodukowanych posiłkach.

W zakładzie posiłki wydawane są w naczyniach jednorazowego użytku przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania przechowywane prawidłowo, zabezpieczone przed wtórnym zanieczyszczeniem. Ponadto w ramach zajęć praktycznych wykorzystane są naczynia wielokrotnego użytku - młodzież uczy się obsługi kelnerskiej.

Zajęcia praktyczne w zakładzie prowadzi dwie osoby na stanowisku - specjalista d.s. zajęć praktycznych. Zajęcia odbywają się od poniedziałku do piątku. Zakład jest nieczynny w czasie ferii zimowych, wakacji, przerw świątecznych, praktyk zawodowych, dni wolnych od zajęć dydaktycznych, matur, egzaminów zawodowych itp..

Nauczyciele i młodzież odbywająca zajęcia praktyczne posiadają aktualne orzeczenia lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych i pracują w czystej i prawidłowej odzieży ochronnej. W zakładzie zapewniono prawidłowe warunki do przebierania się - szafa dwudziałowa na odzież osobistą i ochronną.

W trakcie kontroli stwierdzono, że środki spożywcze wykorzystywane w zakładzie pochodzą od stałych, sprawdzonych dostawców i podlegają ocenie przeprowadzanej podczas ich dostawy. Dokumentacja dotycząca dostaw środków spożywczych prowadzona jest w sposób umożliwiający identyfikację dostawców. Z okazanej do wglądu dokumentacji wynika, że dostawcą środków spożywczych jest firma: Farutex Sp. z o.o. Farutex Oddział Lublin, ul. Józefa Franczaka „Lalka” 16, 20-325 Lublin. Podczas kontroli nie stwierdzono środków spożywczych niewidomego pochodzenia.

W dniu kontroli nie stwierdzono na stanie zakładu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, bądź po upływie daty minimalnej trwałości oraz podejrzanych o niewłaściwą jakość zdrowotną.

W trakcie kontroli stwierdzono, że w zakładzie zapewniono prawidłowe warunki do przechowywania środków spożywczych z zachowaniem ich segregacji asortymentowej. Środki spożywcze trwałe przechowywane są na regale w wydzielonym magazynie, środki spożywcze łatwopsujące się są przechowywane w czystych i sprawnych urządzeniach chłodniczych. W dniu kontroli odczytano temperaturę w urządzeniu chłodniczym do przechowywania mrożonek – temperatura wynosiła  $-21^{\circ}\text{C}$ . Temperatura przechowywania była zgodna z warunkami deklarowanymi przez producentów na etykietach opakowań jednostkowych, co potwierdzono kontrolnym pomiarem temperatury termometrem służbowym.

W zakładzie zapewnione są prawidłowe warunki do mycia rąk osób pracujących w kontakcie z żywnością oraz sprzętu pomocniczego. W kuchni zapewniono zmywarkę z funkcją wyparzania przeznaczoną do mycia sprzętu pomocniczego. W obieralni warzyw i owoców wydzielono i prawidłowo urządzone stanowisko do wyparzania jaj – Kuchenka indukcyjna i garnek. Zakład zaopatrzony jest w dostateczną ilość środków myjących i dezynfekujących. Środki te przechowywane są w oryginalnych, trwale i czytelnie oznakowanych etykietą producenta opakowaniach w wydzielonym miejscu poza obszarem pracy z żywnością. Jakość wody używanej w zakładzie potwierdzona jest aktualnym, pozytywnym wynikiem badania wody. Okazano do wglądu sprawozdanie z badań wody nr 23/2021 z dnia 18.01.2021 r. (w zakresie badań mikrobiologicznych, organoleptycznych i fizykochemicznych) wykonane przez Laboratorium Wodociągów Białostockich Sp. z o.o. 15-404 Białystok, ul. Młynowa 52/1.

W zakładzie prowadzone są zapisy potwierdzające realizację zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Przedłożono do wglądu: „Arkusze mycia i dezynfekcji pomieszczeń”, „Dziennik kontroli temperatur”, „Zeszyt przyjęć towarów”. Do prowadzonej dokumentacji uwag.

Nadzór nad obecnością szkodników sprawowany jest przez specjalistyczną firmę - Specjalistyczny Zakład Dezynfekcji, Dezynsekcji i Deratyzacji s.c. Dariusz Piekarski, Jan Piekarski 15-788 Białystok, ul. Blokowa 3/30. Ostatni wizyta odbyła się w dniu 04.04.2023 r. W dniu kontroli nie stwierdzono w zakładzie obecności szkodników ani śladów ich pozostałości. Podczas kontroli stwierdzono, że zakład jest prawidłowo zabezpieczony przed dostępem szkodników.

Odpady usuwane są do kontenerów zbiorczych usytuowanych na zewnątrz zakładu.

W dniu kontroli bieżący stan sanitarno-porządkowy pomieszczeń zakładu oraz wyposażenia nie budził zastrzeżeń.

### 3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr cyfrowy PP/W/BŻ/07.

<sup>2</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami

Przekazano klauzulę informacyjną w trybie art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO) (Dz. Urz. UE L 119/1).

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... nie karano ..... zał. nr .....  
(imię, nazwisko, stanowisko)  
grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości ..... zł na podstawie .....

(nr mandatu karnego)

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia ..... nr .....  
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie i o sytuacji materialnej pouczonej o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty: brak

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień\*)

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu \*)

Pan(i) wnosi / nie wnosi\*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: .....

6. Uwagi osoby kontrolującej .....

7. Czas trwania kontroli: od 11<sup>30</sup> do 13<sup>30</sup>

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.....

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

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

**Z upoważnienia  
Dyrektora Szkoły**

**VICE DYREKTOR**

Szkoły Technicznych i Ogólnokształcących

z Oddziałami Integracyjnymi

im. Stanisława Staszica w Białymstoku

15-002 Białystok, ul. Sienkiewicza 57

tel. 85 675 00 77, fax 85 675 02 15

NIP 542-000-15-24, REGON 099178149

(podpis świadków)

mgr Beata Kanopka

(imię i nazwisko osoby podpisującej protokół)

**STARSZY INSTRUKTOR HIGIENY**

(podpis osób kontrolujących)

Bożena Toczyłowska

**STARSZY ASYSTENT**

mgr Jolanta Gryka

### POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 18.05.2023 r. otrzymałem w dniu 31.05.2023 r.

**Z upoważnienia  
Dyrektora Szkoły**

**VICE DYREKTOR**

Szkoły Technicznych i Ogólnokształcących

z Oddziałami Integracyjnymi

im. Stanisława Staszica w Białymstoku

15-002 Białystok, ul. Sienkiewicza 57

tel. 85 675 00 77, fax 85 675 02 15

NIP 542-000-15-24, REGON 099178149

(podpis świadków)

mgr Beata Kanopka

(imię i nazwisko osoby podpisującej 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 Białymstoku 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 ustawy Prawo przedsiębiorców