

PAŃSTWOWY/POWIATOWY Inspektor Sanitarny

INSPEKTOR SANITARNY
W RYBNIKU

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 675/ONS-BŻ/2026
ONS-BŻ.9027.600.2026

Rybnik, 11.03.2026 r.
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Rybniku funkcjonariusza publicznego
Aleksandrę Frączek – asystent, nr up. 057.1.21.2025

(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)¹⁾.

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)^{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, str. 1, z późn.zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Kuchnia w Przedszkolu z Oddziałami Integracyjnymi nr 17 im. Jana Brzechwy w Rybniku

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Krzyżowa 12, 44-200 Rybnik

(adres)

NIP 642 31 48 730

TEL. 32/42 27 105 (służbowy) FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru zakładów nr 301/1215/2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Anita Skupień - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Anita Skupień - 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: termometr służbowy PP/W/S/K/36/ONS-BŻ – sprawdzanie bieżące bez uwag

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).

Przed przystąpieniem do czynności kontrolnych okazano legitymację służbową oraz upoważnienie stałe. Poinformowano o klauzuli dotyczącej przetwarzania danych osobowych do protokołu. Zakład prowadzi działalność w zakresie przygotowywania posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek) od surowca do wyrobu gotowego. W placówce żywionych jest 116 dzieci w wieku 3-6 lat. W bloku żywienia zatrudnione 4 osoby z aktualną dokumentacją do celów sanitarno-epidemiologicznych. Personel obecny w czasie kontroli w czystej odzieży ochronnej, na głowach ochronne czepki, higiena osobista bez zastrzeżeń, brak biżuterii. Na wyposażeniu zakładu rękawiczki jednorazowe. Zakład podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej, bieżąca woda ciepła i zimna zapewniona przy punktach wodnych wraz ze środkami do higienicznego mycia i osuszania rąk. Do wglądu okazano sprawozdanie z badań wody nr OL.9052.7/0012/26/0001/Z z dnia 22.01.2026 r. oraz OL.9052.7/0015/26/0001/Z z dnia 23.01.2026 r. Zgodnie z opracowaną procedurą badanie wody przeprowadza się nie rzadziej niż 1 x 3 lata. Gospodarka śmieciami jest prowadzona prawidłowo. Wywóz śmieci jest realizowany przez firmę zewnętrzną zgodnie z harmonogramem. Odpady kategorii 3 odbierane są przez firmę Saria Polska Sp. z o.o. Oddział ReFood ul. Jutrzenki 137A, 02-231 Warszawa zgodnie z harmonogramem odbioru. Monitoring i zabezpieczenie DDD prowadzone są we własnym zakresie oraz przez Firmę Usługową „OWADEK” ul. Rodzinna 19, 44-300 Wodzisław Śląski (kontrola co dwa miesiące, ostatnia wizyta dnia 05.02.2026 r.). W czasie kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania/żerowania szkodników. Stan sanitarno-techniczny zakładu bez zastrzeżeń – ściany, sufity czyste; podłoga gładka, łatwozmywalna. Stan sanitarno-porządkowy bez zastrzeżeń. Wyposażenie, drobny sprzęt kuchenny oraz powierzchnie mające kontakt z żywnością utrzymane w bieżącej czystości, bez pozostałości środków spożywczych. Podczas kontroli dokonano przeglądu tarcz szatkujących i drobnego sprzętu kuchennego - nie stwierdzono uszkodzeń. Środki myjące i dezynfekujące na wyposażeniu (m.in. płyn czyszcząco-dezynfekujący TENZI). Zastawa stołowa czysta, bez uszkodzeń, bez pozostałości środków spożywczych. Czyste naczynia przechowywane w zamykanych szafach przelotowych. Na wyposażeniu sprawne dwie zmywarko-wyparzarki gastronomiczne. Stoliki w salach są myte i dezynfekowane przed i po posiłku. W czasie kontroli dokonano lustracji środków spożywczych i nie stwierdzono przekroczeń w terminach przydatności do spożycia czy o niewłaściwej jakości organoleptycznej (barwa, zapach, konsystencja). Dokonano pomiaru temperatury w lodówce z nabiałem, odczyt z termometru służbowego wyniósł +4,6 °C. Dostawcami środków spożywczych są następujące firmy: S.C.H.J.M Pierchała „Piekarnia” 44-200 Rybnik, ul. gen. Hallera 25 (pieczywo); F.H.U. Mariusz Jaroszek „OWOCE ŚWIATA” ul. Jana Wyglendy 3, 44-200 Rybnik (warzywa, owoce, środki spożywcze trwałe); Zakład wędliniarski POTRAWA Seweryn Potrawa ul. M. Rejewskiego 17, Rybnik (mięso, drób, wędliny); Zakład Produkcji Spożywczej AMBI, M. Karkut i wspólnicy Spółka Jawna ul.

Składowa 11, 41-902 Bytom (artykuły spożywcze mrożone), REMA Sp. z o.o. ul. Zebrzydowicka 117, Rybnik (nabiał). Do wglądu okazano bieżące faktury dostaw. W czasie kontroli dokonano analizy jadłospisów dekady 23.02–06.03.2026 r. pod względem realizacji wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. i nie stwierdzono nieprawidłowości. Posiłki były różnorodne i przygotowywane z produktów pochodzących z różnych grup środków spożywczych. Zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników. W zakładzie używane są m.in. przyprawy firmy Prymat Sp. z o.o. Jastrzębie Zdrój (m.in. bazylia, tymianek, oregano, pieprz czarny, cynamon). Od poniedziałku do piątku podawane były nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej. Do smażenia używa się oleju rzepakowego „Kujawski” prod. Bunge Polska Sp. z o.o., Kruszwica. Na wyposażeniu kuchni piec konwekcyjny. Napoje nie zawierały więcej niż 10g cukrów w 250ml produktu gotowego do spożycia. Każdego dnia były podawane: co najmniej dwie porcje mleka i produktów mlecznych; co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych; warzywa lub owoce w każdym posiłku; co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w posiłkach. Co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby. Jadłospis wraz z zaznaczonymi alergenami dostępny na tablicy informacyjnej przy wejściu do przedszkola.

Dla zakładu opracowano dokumentację z zakresu GHP/GMP/HACCP, rejestry z wykonywanych czynności kontrolnych prowadzone są na bieżąco. Do wglądu okazano m.in. kartę kontroli pomiaru temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażających, kartę kontroli temperatury i wilgotności w magazynie surowców i półproduktów, wykonawstwo planu higieny – część gastronomiczna. Pracownicy bloku żywienia brali udział w szkoleniach z zakresu żywienia dzieci przedszkolnych: „Sztuka gotowania dla dzieci i młodzieży. Kreatywny KUCHARZ – nowe przepisy i trendy w żywieniu zbiorowym”, „Jadłospis pełen mocy”, „ Jak prowadzić i dokumentować wewnętrzne szkolenia HACCP”. W zakładzie obowiązuje całkowity zakaz palenia wyrobów tytoniowych.

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

Nie stwierdzono.....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01.....

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:

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt **DOKONANO WPISU W KSIĄŻCE KONTROLI, NIE WYDANO ZALECEN**.....

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.....

6. Czas trwania kontroli: od 11:50 do 14:30.

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Brak.....

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

DYREKTOR
PRZEDSZKOLA NR 17 W RYBNIKU

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

mgr Anita Skupień

Asystent
PSSE w Rybniku

mgr Aleksandra Frączek

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

Przedszkole z Oddziałami Integracyjnymi nr 17
im. Jana Brzechwy w Rybniku
44-200 Rybnik, ul. Krzyżowa 12
NIP: 642 31 48 730 REGON: 241796481

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 11.03.2026 r.

otrzymałem (-am) w dniu 11.03.2026 r.

DYREKTOR
PRZEDSZKOLA NR 17 W RYBNIKU

mgr Anita Skupień

(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
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
INSPEKTOR SANITARNY
W RYBNIKU

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 675/ONS-BŻ/2026 z dnia 11.03.2026 r.

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

Kuchnia w Przedszkolu z Oddziałami Integracyjnymi nr 17 im. Jana Brzechwy w Rybniku
ul. Krzyżowa 12, 44-200 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 Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak..... PSSE w Rybniku

DYREKTOR
PRZEDSZKOLA NR 17 W RYBNIKU
(podpis kontrolowanego)
mgr Anna Skupień

(podpis osoby kontrolującej)
mgr Aleksandra Frączek