

W RYBNIKU

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 291/ONS-BŻ/2026

Zn. Spr. ONS-BŻ.9027.258.2026

Rybnik, 04.02.2026

(miejsce i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego<sup>\*)</sup> Inspektora Sanitarnego w Rybniku: funkcjonariusz publiczny  
Aleksandra Kapuścińska- asystent, upow. 057.1.15.2024

(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 r. poz. 416)<sup>1)</sup>, 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)<sup>2)</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> 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)<sup>3)</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.

#### 1. Zakład:

Blok żywienia z Zespole Szkół nr 3 należący do Zespół Szkół nr 3, ul. Orzepowicka 15a,  
44-217 Rybnik

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Orzepowicka 15a, 44-217 Rybnik

(adres)

NIP 642 314 87 76

TEL. 324227081..... FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja o zatwierdzeniu zakładu

ONS.HŻŻiPU.434.299.192.2017 z dnia 11.05.2017r

.....  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

..... Zespół Szkół nr 3 w Rybniku.....

(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

..... p. Paweł Kaszyca-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/28/ONS.BŻ- sprawdzenie bieżące bez uwag

<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.

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

Przed przystąpieniem do kontroli okazano legitymacje służbowe, upoważnienia stałe oraz klauzulę informacyjną dot. przetwarzania danych osobowych do protokołu.

Zakład prowadzi działalność zgodnie z wydaną decyzją o zatwierdzeniu zakładu. W zakładzie żywności jest 420 dzieci (klasy 1-8 oraz liceum sportowe). W zakładzie zatrudnionych jest 6 osób; okazano do wglądu aktualną dokumentację zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych, personel w czystej odzieży ochronnej, higiena osobista bez uwag.

Zakład podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej, woda bieżąca ciepła i zimna zapewniona w punktach wodnych zakładu, przy umywalkach do mycia rąk środki do mycia i osuszania (do wglądu przedstawiono wynik badania wody z dnia 08.07.2024- wykonane przez laboratorium GBA Polska- laboratorium akredytowane- częstotliwość badania co 2 lata). Zakład zabezpieczony przed dostępem szkodników: okna, drzwi szczelne, bez prześwitów; wszelkie otwory zabezpieczone; monitoring obecności szkodników prowadzony przez specjalistyczną firmę DDD Daniel Trzetrzelewski- okazano ostatni protokół pokontrolny z dnia 02.12.2025- kontrola raz na kwartał. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów szkodników. Odpady komunalne gromadzone w zamkniętym kontenerze, kontener w dniu kontroli nieprzepełniony, teren wokół zakładu uporządkowany. Odpady poprodukcyjne odbierane przez osobę prywatną do skarmiania zwierząt niehodowlanych. Pomieszczenia zakładu wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem, w dniu kontroli w dobrym stanie technicznym i sanitarno-porządkowym. Wszelki sprzęt będący w kontakcie z żywnością w dobrym stanie technicznym, czysto utrzymany. W dniu kontroli dokonano przeglądu surowców niezbędnych do produkcji- nie stwierdzono po upływie terminu przydatności do spożycia ani o złej jakości zdrowotnej. Dostawy towarów odbywają się na bieżąco, niewielkie ilości magazynowane. Główni dostawcy to Zakład Wędliniarski Potrawa, firma Danex, IGLOMEN- okazano do wglądu faktury. W dniu kontroli dokonano oceny wizualnej posiłku: wygląd, zapach bez zastrzeżeń. Kuchnia wyposażona w dwa piece konwekcyjne. Naczynia wielokrotnego użytku w dniu kontroli czyste, bez uszkodzeń- przechowywane w zamkniętej szafce; mycie i dezynfekcja w wydzielone zmywalni wyposażonej w zmywarkę z funkcją wyparzania (w dniu kontroli sprawna). Urządzenia chłodnicze sprawne, czysto utrzymane- dokonano pomiaru temperatury w zamrażarce z mrożonkami warzywnymi -21,0°C oraz lodówce z nabiałem +3,2°C. W trakcie kontroli dokonano oceny jakościowej jadłospisów z trzech ostatnich tygodni (od 12.01 do 30.01.2026). Jadłospisy komponowane zgodnie z rozporządzeniem MZ z 2016r. Stwierdzono, że raz w tygodniu podawana jest porcja ryby, codziennie były podawane co najmniej jedna porcja z grupy jaja, mięso, nasiona roślin strączkowych. Do obiadu podawane jest porcja warzyw oraz owoc. Posiłki komponowane z zachowaniem różnorodności. W jadłospisach uwzględniono (wypisano) alergeny. Na stanie magazynowym szkoły stwierdzono produkty, które spełniają wymogi §2 ust.1 pkt.3, pkt.4



### 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, 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 ustaleń.....

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

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 uwag

6. Czas trwania kontroli: od 11:00 do 12:40

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 podpisu.....

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

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

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3 W RYBNIKU

DYREKTOR



mgr Paweł Kaszyca

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3 W RYBNIKU

44-217 Rybnik, ul. Orzepowicka-15a

tel./fax 32 42 270 81

REGON: 241807724 NIP: 6423148776

Asystent

PSSE w Rybniku



(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 04.02.2026 otrzymałem (-am) w dniu 04.02.2026

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3 W RYBNIKU

DYREKTOR



mgr Paweł Kaszyca

(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



*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

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

Blok żywienia w Zespole Szkół nr 3, ul. Orzepowicka 15a, 44-217 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)	
<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.	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	
<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.	0 X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	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).	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	
<b>IV1</b>	<b>Profil działalności -producenci– zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b> <b>ND</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
<b>IV2</b>	<b>Profil działalności -pozostała działalność– zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b> <b>X</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b> <b>ND</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 (N)</b>	<b>Średnie (S)</b>	<b>Wysokie (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 ----- Z DNIA -----

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

BEZ ZASTRZEŻEŃ  
ZESPÓŁ SŁUŻB W RYBNIKU

.....  
DYREKTOR

mgr Paweł Kaszyca  
(podpis kontrolowanego)

Stacja

PSE w Rybniku

mgr Aleksandra Kapuścińska

.....

(podpis osoby kontrolującej)