

NS-BŻ.9020.296.2026

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

Nr 316/NS-BŻ/2026

Koszęcin, 08.07.2026 r.
(miejscowość i data)

Kontrola sanitarna warunków higieniczno-zdrowotnych żywienia dzieci i młodzieży podczas zorganizowanego wypoczynku letniego.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu
funkcjonariusz publiczny [REDAKTOWANE] – młodszy asystent sekcji NS-BŻ, nr upoważnienia [REDAKTOWANE]

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 oraz art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416, z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2025 r. poz. 1691).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zmieniona zarządzeniem nr 291/2019 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz zarządzeniem nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023 r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2025 r. poz. 1480 z późn. 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/EEG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład

Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny, 42-286 Koszęcin, ul. Zamkowa 3
Stółówka pracownicza przy Zespole Pieśni i Tańca „Śląsk”, 42-286 Koszęcin, ul. Zamkowa 3

(pełna nazwa, adres)

Zbigniew Cierniak – dyrektor Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk”

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Zakład prowadzi działalność w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowego wyrobu, organizowania imprez okolicznościowych i plenerowych, wydawania posiłków w naczyniach wielorazowego użytku oraz naczyniach jednorazowego użytku na imprezach plenerowych. Codziennie przygotowywane są posiłki obiadowe dwudaniowe dla pracowników zespołu oraz przygotowywane są posiłki obiadowe dla grup wycieczkowych i posiłki całodzienne (śniadania, obiady i kolacje) dla grup warsztatowych.

(informacje dodatkowe o zakładzie)

[REDAKTOWANE] – kierownik działu obsługi
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości¹⁾.

Stołówka zapewnia wyżywienie dla 69 uczestników warsztatów tanecznych w wieku od 13 lat do 18 lat oraz 5 wychowawców podczas zorganizowanego wypoczynku letniego na turnusie trwającym od 04.07.2026 r. do 12.07.2026 r.). Warsztaty taneczne zostały zorganizowane przez Fundację Michaiła Zubkova, ul. Powstańców Śląskich 1, 42-286 Koszęcin. Uczestnicy wypoczynku przebywają na terenie Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny, 42-286 Koszęcin, ul. Zamkowa 3, gdzie mają zapewnione zakwaterowanie oraz posiłki pochodzące z Stołówki pracowniczej przy Zespole Pieśni i Tańca „Śląsk”, 42-286 Koszęcin, ul. Zamkowa 3. W kuchni stołówki przygotowywane są posiłki całodienne (śniadania, obiady dwudaniowe i kolacje). Posiłki wydawane są w jadalni w naczyniach wielorazowego użytku i serwowane są w formie bufetu. Nie zgłoszono uczestników z alergiami pokarmowymi. Zatrudnienie w kuchni stołówki – 10 pracowników. W dniu kontroli pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz właściwą odzież ochronną. Podczas kontroli dokonano oględzin wszystkich pomieszczeń kuchennych i magazynowych zakładu. Stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń nie budzi zastrzeżeń. Dostawy surowców do przygotowywania posiłków odbywają się na bieżąco, zgodnie z zapotrzebowaniem, specjalistycznymi środkami transportu dostawców. Surowce i półprodukty do przygotowywania posiłków przechowywane są prawidłowo, w warunkach zgodnych z zaleceniami producentów. Półprodukty nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane są w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych w monitorowanej temperaturze, prawidłowo oznakowane. Jakość zdrowotna używanych do produkcji surowców nie budzi zastrzeżeń. Instrukcje dobrej praktyki higienicznej opracowane, w ramach wdrożonego uproszczonego systemu HACCP prowadzony jest monitoring warunków przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, monitoring szkodników oraz ocena jakości zdrowotnej dostarczanych środków spożywczych – zapisy prowadzone na bieżąco, prawidłowo. Naczynia wielorazowego użytku, na których wydawane są posiłki, myte i wyparzone są w zmywarko-wyparzarce kapturowej. Zweryfikowano pomiary temperatur dokonywane przez zakład w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych - wskazania termometrów będących wyposażeniem zakładu zbliżone ze wskazaniami termometru wzorcowanego (bezkontaktowy termometr do żywności Model RAYFP2EU - nr ident. PP/W/S/K/07/NS-BŻ). W dniu kontroli przeprowadzono badanie przesiewowe tłuszczu smażalniczego niskozakresowym testerem tłuszczu LRSM – wynik badania: tłuszcz jest dobry. Środki myjące, dezynfekcyjne prawidłowe. Do mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością używany jest preparat Clarisept MED Merida i Divodes FG VT29. Postępowanie z odpadami zgodne z opracowaną instrukcją. Odpady komunalne odbiera firma Remondis Tarnowskie Góry sp. z o.o., ul. Nakielska 1/3, 42-600 Tarnowskie Góry. Woda bieżąca z ujęcia wodociągowego. Na podstawie okazanych do wglądu dokumentów dostaw ustalono pochodzenie środków spożywczych używanych do przygotowywania posiłków: mięso wieprzowe, wołowe oraz przetwory mięsne do przygotowywania potraw pochodzą z „Masarnia Borowe” J. B. Pluta, Spółka Jawna – ostatni dokument dostawy – faktura VAT FV/000224/07/26 z 06.07.2026 r.; drób dostarcza Grupa Drobiarska DAKPOL sp. z o.o., Borowe, ul. Długa 185, 42-133 Węglowice - ostatni dokument dostawy – faktura VAT FA/436/07/2026 z 07.07.2026 r., warzywa dostarcza FHU DAMEX Damian Surmański, Brynek, ul. Wspólna 12, 42-690 Tworóg - ostatni dokument dostawy – faktura Vat FV/5716/2026 z 07.07.2026 r., mrożonki i pozostałe produkty dostarcza ETQA sp. z o.o. - ostatni dokument dostawy – Faktura Vat FS-2113/07/2026 z 08.07.2026 r. W dniu kontroli nie stwierdzono produktów o niewłaściwej jakości zdrowotnej, przeterminowanych, oznakowanych sformułowaniem „non GMO”, „bez GMO”, „GMO - free”, jakość zdrowotna używanych do produkcji surowców nie budzi zastrzeżeń. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami prowadzi firma zewnętrzna P.U.S. JARCHEM, 42-140 Panki, ul. Tysiąclecia 29, z którą zakład ma zawartą umowę (okazano do wglądu karty przeglądu stacji deratyzacyjnych, detektorów owadów, lamp owadobójczych i ostatni raport działań Pest Control z 07.07.2026 r.). Jadłospis ułożony na cały turnus, urozmaicony, uwzględnia się produkty z różnych grup środków spożywczych: produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa, owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych oraz tłuszcze. Zupy oraz potrawy sporządzane są z naturalnych składników. Do posiłków

podawane jest pieczywo pszenne i mieszane. Na bieżąco uczestnicy wypoczynku mają zapewnioną do picia wodę z dystrybutorów. Opracowano karty składu przygotowywanych potraw wraz z zaznaczeniem alergenów i substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Informacja o obecności tych substancji jest umieszczona również przy jadłospisie i jest zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Na terenie obiektu oraz stołówki stosuje się wymagania przepisów prawnych dotyczących palenia papierosów zgodnie z Ustawą o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 2024 r. poz. 1162 z późn. zm.) – obowiązuje całkowity zakaz palenia, umieszczono odpowiednie oznakowanie. Zakład jest zgodny z wymaganiami sanitarnymi w powyższym zakresie.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: nie stwierdzono nieprawidłowości.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: bezkontaktowy termometr do żywności Model RAYFP2EU - nr ident. PP/W/S/K/07/NS-BŻ, niskozakresowy tester tłuszczu LRSM.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ----- w wysokości ----- zł
(nr mandatu karnego)

w oparciu o -----
(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. Załączone dokumenty: jadłospis za okres 04.07.2026 r. - 12.07.2026 r.

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 *).

Pani wnosi/nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: -----

6. Uwagi osoby kontrolującej -----

7. Czas trwania kontroli: od 11:50 do 13:30.

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: brak poprawek i uzupełnień.

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



.....
wanego)

.....

(podpisy świadków)



.....
(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 08.07.2026 r. otrzymałam w dniu 08.07.2026 r.



.....
(imię i nazwisko, 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 Lublińcu 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 z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców.