

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

URZĄD GMINY  
W KOCIERZU MOSZCZANICKIM

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 338/NS-BŻ/2026

29.04.2026

Kocierz Moszczanicki, 28.04.2026r.

(miejsowość i data)

L.dz. 328512026 No

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/~~Gminnego~~\*) Inspektora Sanitarnego w Żywcu:

**Klaudia Lach – asystent NS-BŻ; nr poważnienia RP.057.61.K.2024;**

**Cecylia Kastelik – asystent NS-BŻ; nr upoważnienia RP.057.33.K.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 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024r. 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 2025r. poz. 1691)<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 <sup>2)</sup> 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

~~Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2025r. poz. 1480 z późn. zm.)<sup>1)\*\*\*</sup> oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. 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 07.04.2017r., str. 1 z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.~~

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

**Punkt wydawania i spożywania w Oddziale Przedszkolnym Szkoły Podstawowej**

**im. Adama Mickiewicza w Kocierzu Moszczanickim**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**34-321 Kocierz Moszczanicki, ul. Beskidzka 56**

(adres)

NIP: 5532543867

TEL.: 33 8651757

FAX: brak

E-MAIL: sp.kocierz@op.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS: 523/1220/2013

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

<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.

2. Kierujący zakładem:

**P. Jolanta Mieszczak – Dyrektor Szkoła**  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

**P. Joanna Michulec – osoba upoważniona**  
(imię i nazwisko, stanowisko)

**nie przywołano**

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **Ocena ryzyka w oparciu o arkusz oceny zakładu**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **brak**

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

- 1) W trakcie kontroli dokonano oceny zakładu wg arkusza oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01 – zakład został zakwalifikowany do kategorii obiektów o ryzyku średnim.
- 2) Działalność obiektu zgodnie z decyzją Nr 1038/13 wydaną przez PPIS z dnia 15 października 2013 polega na podawaniu do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku posiłków dostarczanych do zakładu przez firmę świadczącą usługi cateringowe.
- 3) W obiekcie zarówno dla dzieci szkolnych jak i przedszkolnych do posiłków sporządzane są ciepłe napoje tj. herbata.
- 4) Naczynia wielokrotnego użytku myte i dezynfekowane są w pomieszczeniach bloku żywienia należącego do Szkoły Podstawowej. Brudne naczynia przenoszone są w szczelnie zamkniętych pojemnikach.
- 5) Placówka przedszkolna czynna jest od godziny 07<sup>00</sup> do godziny 16<sup>00</sup>.
- 6) Dzieci spożywają posiłki w sali zajęć, która połączona jest z wnęką kuchenną wyposażoną w półki z blatami roboczymi, szafki, zlewozmywak jednokomorowy, lodówkę do przechowywania środków spożywczych wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych.
- 7) Z żywienia korzysta 33 dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat. Śniadania, oraz podwieczorki zapewniane są przez rodziców - co jest ustalane podczas pierwszego spotkania z rodzicami na początku roku szkolnego, natomiast obiady dostarczane są przez firmę świadczącą usługi cateringowe. Wg oświadczenia ustnego P. Joanny Michulec obiady dla dzieci przedszkolnych wydawane są w godzinach od 11<sup>00</sup> do 11<sup>30</sup>.
- 8) Na tablicy informacyjnej wywieszona dla rodziców informacja: „W oddziale przedszkolnym jest możliwość przechowywania śniadania i podwieczorku w urządzeniu chłodniczym. Prosimy o wcześniejsze zgłoszenie nauczycielowi i podpisanie śniadaniówek”.
- 9) Posiłki dostarczane są do obiektu z zakładu żywienia zbiorowego pn. Usługi Gastronomiczne Krzysztof Nawrat, 34-321 Kocierz Rychwałdzki, ul. Beskidzka 27 (zakład legitymuje się decyzją PPIS w Żywcu Nr 259/19 z dnia 16.04.2019 r). Przedłożono do wglądu umowę na świadczenie usług cateringowych zawartą w dniu 19.12.2025 pomiędzy placówką oświatową a firmą świadczącą usługi cateringowe. Posiłki dostarczane są w szczelnych termosach oraz w pojemnikach ze stali nierdzewnej. Pojemniki i termosy myte i dezynfekowane są przez firmę świadczącą usługi cateringowe.

- 10) Wg oświadczenia ustnego P. Joanny Michulec próbki kontrolne posiłków odkładane są w siedziby firmy cateringowej.
- 11) Wydawaniem posiłków zajmuje się personel placówki oświatowej, przedłożono do wglądu orzeczenia do celów sanitarno - epidemiologicznych 2 osób – orzeczenia aktualne.
- 12) Według ustnego oświadczenia Pani Joanny Michulec jadłospisy planowane są na okres 5 dni przez firmę świadczącą usługi cateringowe i zatwierdzane są przez dyrekcję placówki. Jadłospisy wywieszane są na tablicy informacyjnej umieszczonej na terenie szkoły oraz na stronie internetowej placówki.
- 13) Dokonano oceny jadłospisów za okres od 17.04.2026r. do 30.04.2026r. Stwierdzono że podawane były/będą środki spożywcze pochodzące z różnych grup przywołanych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z dn. 01.08.2016r., poz. 1154). Do każdego posiłku serwowany jest jakiś dodatek warzywny lub owocowy. Potrawy smażone nie częściej niż 2 razy w tygodniu. Porcja ryby podana raz w tygodniu.
- 14) W obiekcie znajduje się katalog potraw podawanych do konsumpcji w placówce (*wymieniono składniki użyte do sporządzenia potrawy - co jest zgodne z wymogiem określonym w § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U z 2015r., poz. 29 z późn. zm.)*). Składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji wyróżnione poprzez podkreślenie, co jest zgodne z art. 21 ust.1 lit b rozporządzenia (UE) 1169/2011 – katalog dostępny na jadalni.
- 15) Według ustnego oświadczenia Pani Joanny Michulec obiekt podłączony jest do sieci wodno – kanalizacyjnej gminnej. Obiekt wyznaczony jest jako punkt kontrolny – badania wody wykonywane są minimum raz w roku. Przedłożono do wglądu sprawozdanie z badania wody potwierdzające jej właściwą jakość zdrowotną w zakresie mikrobiologicznym i fizykochemicznym – sprawozdanie z badania Nr SB/24130/03/2026 z dnia 09.03.2026, wykonane przez Laboratorium SGS Polska, pracownia Środowiskowa, ul. Cieszyńska 52a, 43-200 Pszczyna
- 16) Odpady komunalne gromadzone selektywnie i usuwane przez uprawnioną jednostkę, tj. Sanit – Trans Sp. z o.o., Międzyrzecze Górne 383, 43-392 Międzyrzecze Górne – przedłożono do wglądu umowę Nr K5016/26 z dnia 02.01.2026 na odbiór i zagospodarowanie odpadami komunalnymi.
- 17) Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami realizowane we własnym zakresie – w sytuacji zaobserwowania śladów bytowania szkodników wzywana jest specjalistyczna firma DDD.
- 18) W dniu kontroli tj. 28.04.2026r., w obiekcie nie stwierdzono śladów bytowania szkodników.
- 19) W obiekcie prowadzone są zapisy wynikające z dobrej praktyki higienicznej i procedury opartej na zasadach systemu HACCP w tym rejestr identyfikujący dostawy posiłków w ramach usług cateringowych (ostatni zapis z dnia 27.04.2026r. – sprawdzane są m.in. temperatury posiłków) oraz mycia i dezynfekcji pomieszczeń (ostatni zapis z dnia 27.04.2026r.).
- 20) W dniu kontroli dostępny preparat do mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością pn.: Golddrop płyn uniwersalny dezynfekujący, podmiot odpowiedzialny: GOLD DROP Sp. z o.o., ul. Rzeczna 11d, 34-600 Limanowa.

- 21) W dniu kontroli stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu mającego kontakt z żywnością dobry.
- 22) W obiekcie przestrzegana jest ustawa z dnia 09 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych – zamontowana stosowna wywieszka.

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

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

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt **nie dot.** zał. nr **nie dot.** ukarano **nie dot.**

*(imię, nazwisko, stanowisko)*

grzywną w drodze mandatu karnego **nie dot.** w wysokości **nie dot.** zł

*(nr mandatu karnego)*

na podstawie **nie dot.**

*(podstawa prawna)*

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia **nie dot.** nr **nie dot.**

*(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 ustalono**

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

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:

**P. Joanna Michulec nie wnosi uwag i zastrzeżeń do protokołu.**

5. Uwagi osoby kontrolującej Niniejszy protokół należy przedłożyć organowi prowadzącemu.

6. Czas trwania kontroli: od 10<sup>40</sup> do 12<sup>00</sup>

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**

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **brak**

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

✓ Joanna Michulek Mich.  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....  
(podpisy świadków)

Loi

Kostecki

(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 28.04.2026r.

otrzymałem (-am) w dniu 28.04.2026r.

✓ Joanna Michulek Mich.  
(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 Żywcu 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





III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	ND
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	ND
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem				
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu				

**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:

*...*  
*...*  
*...*

*...*  
(podpis kontrolowanego)

*...*  
(podpis osoby kontrolującej)

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe