

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 706/1218/NS/BŻ/2026

Marklowice 27.04.2026r.

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego<sup>1)</sup> Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim – funkcjonariusza publicznego

**Agnieszka Sobik – starszy asystent, numer upoważnienia 72/2025**

**Kinga Magiera – starszy asystent, numer upoważnienia 56/2025**

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

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

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałó(a)w i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr<sup>2)</sup> 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nr 104/17 z dnia 08.05.2017 r., a także zmienionym zarządzeniem nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r. Na podstawie art. 48 ust 11 pkt. - ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2025 r. poz. 1480 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 (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1 ze zmianami) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

#### 1. Zakład:

**Szkoła Podstawowa nr 1 im. Adama Mickiewicza ul. Wyzwolenia 160, 44-321 Marklowice dot.  
Kuchnia ul. Wyzwolenia 160, 44-321 Marklowice**

.....  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP: 6472152192

TEL. 32 4550028 FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: .....NS/HŻŻ-432-2179-7324/10 .....  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

**Halina Winkler - dyrektor**

.....  
(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

**Halina Winkler - dyrektor**

.....  
(imię i nazwisko, stanowisko)

**nie przywołano**

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

<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.

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **kontrola sanitarna w ramach urzędowej kontroli żywności**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Pirometr PP/W/S/K/14/HŻŻ sprawdzony w siedzibie stacji – wynik pozytywny.

---

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie zgodnym z decyzją zatwierdzającą wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim.

W zakładzie zapewniona jest bieżąca ciepła i zimna woda oraz środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. Woda wodociągowa, zakład skanalizowany. Przedstawiono do wglądu badanie wody przeprowadzone przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. 44-300 Wodzisław Śląski ul. Markłowska 15 dnia 05.09.2025r.

Placówka wyposażona jest w szatnię zapewniającą możliwość przechowywania odzieży wierzchniej i pracowniczej z zachowaniem segregacji oraz wydzielona jadalnia dla pracowników. W zakładzie wydzielona jest toaleta wyłącznie dla personelu. System HACCP wdrożony wraz z zasadami dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, zapisy prowadzone na bieżąco. Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych. Opracowano wykaz składników wraz z alergenami dla produkowanych dań, informacja dostępna dla konsumentów. Zachowana jest ciągłość łańcucha chłodniczego i mroźniczego - sprawdzono pomiar temperatury w urządzeniu chłodniczym nr 1 – temp. +1<sup>0</sup>C. Wszystkie urządzenia chłodnicze oraz mroźnicze sprawne, wyposażone w czynniki temperatur. W chłodniach zachowana segregacja asortymentu. W toku kontroli losowo dokonano przeglądu asortymentu na regałach usytuowanych w magazynie, nie stwierdzono artykułów po terminie przydatności do spożycia / minimalnej trwałości. W kuchni głównej przygotowywanych jest około 360 obiadów, w budynku nr 1 żywionych jest 167 dzieci, w budynku nr 2 - 140, w fili szkoły w SP nr 2 Markłowice ul. Wiosny Ludów 3 - 38 obiadów. Do fili szkoły przewożone są obiady zatwierdzonym środkiem transportu w termoboksach na podstawie umowy Nr KUCH/123 z firmą Winkler Elektotechnik ul. Cmentarna 1, 44-321 Markłowice. Podpisana umowa z firmą AQUA – TOX Zakład Usług Higieny Sanitarnej Grzegorz Wiselka 44-35 Jastrzębie -Zdrój ul. Jasna26/8 na przegląd szkodników – ostatni przegląd 13.02.2026r. Dokumentacja dotycząca jakości żywienia dzieci wraz z oceną wstępną opracowanych jadłospisów nie budzi zastrzeżeń w oparciu o listę wspomagającą ocenę żywienia. Odpady komunalne odbierane są przez Recykling Południe Sp. z o. o.ul. Rybnicka 155, Radlin na podstawie umowy zawartej dnia 22.09.2025r. nr 137/RP/09/2025.

W kontrolowanym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości, zakład utrzymany w bieżącej czystości.

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

---

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 .....

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości .....zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie .....

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien 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 do książki kontroli

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:

.....

.....

5. Uwagi osoby kontrolującej .....

.....

6. Czas trwania kontroli: od ..... 10<sup>35</sup> ..... do ..... 12<sup>25</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.

.....

.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

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

DYREKTOR SZKOŁY

*mgr Halina Winkler*

Szkoła Podstawowa nr 1  
z Oddziałami

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego) *mgr Halina Winkler*

cznymi i Integracyjnymi  
im. Adama Mickiewicza  
44-321 Marklowice  
ul. Wyzwolenia 160

*[Signature]*

*Meyle*

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) ..... **27.04.2026r.** .....

otrzymałem (-am) w dniu ..... **27.04.2026r.** .....

DYREKTOR SZKOŁY

*mgr Halina Winkler*

(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 Wodzisławiu Śląskim 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