

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Marzena Przybylska – dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

Pani Katarzyna Zółkowska – kierownik kuchni/dietetyk

Pani Anna Kozicka – młodszy asystent sekcji HŻŻiPU

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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

- Opis stanu faktycznego

- Zakres prowadzonej działalności w zakładzie:
 - przygotowanie potraw od surowca do wyrobu gotowego
 - posiłki wydawane w naczyniach wielorazowego użytku
 - produkowane są diety: ogólna i specjalistyczna m.in. wątrobową, cukrzycową, papkowatą
 - liczba osób żywionych na dzień kontroli 54 (mieszkańcy DPS) stawka żywieniowa całodzienna 9,98 zł
- Ogólna liczba pracowników zatrudnionych w kuchni: 5 - przedstawiono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych
- Pomieszczenia objęte kontrolą: (stołówka, kuchnia, pomieszczenia obróbek wstępnych, magazyny oraz zaplecze sanitarno-socjalne dla pracowników. W dniu kontroli czysto utrzymane.
- Urządzenia i sprzęt produkcyjny utrzymane w czystości i w dobrym stanie technicznym
- Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę: zakład podłączy do sieci wodnej
- Sposób odprowadzania ścieków: szambo (Tanek Piotr Ziółkowski – okazano umowę)
- - wywóz nieczystości stałych Działdowszczyzna, zgodnie z harmonogramem wywozu
- Sposób postępowania z odpadami: w zakładzie prowadzona jest selektywna zbiórka odpadów, odpady gastronomiczne usuwane jako odpady komunalne mieszane
- Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono preparaty – Veloks stop dopuszczony do powierzchni kontaktujących się z żywnością. Preparat w terminie ważności.
- Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie posiada
- Dostawy towarów odbywają się od stałych dostawców. Podczas dostawy towarów magazynier dokonuje oceny dostawy pod kątem oznakowania towaru, stanu opakowania, terminu przydatności do spożycia.
- Żywność w urządzeniach chłodniczych przechowywana z zachowaniem segregacji asortymentowej, zgodnie z zaleceniami producentów, zaopatrzenie odbywa się na bieżąco. Przeprowadzono szczegółową kontrolę terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości wybranych produktów. Nie stwierdzono wśród tej żywności, żywności po upływie terminu przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości.
- Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami prowadzona w własnym zakresie w razie potrzeby wzywana jest specjalistyczna firma DDD
- W pomieszczeniu kuchni w otwieranych oknach zamontowane siatki zabezpieczające zakład przed dostępem szkodników. W dniu kontroli szkodników ani śladów ich bytowania nie stwierdzono.