

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/ nieprawidłowości.

Kontroli poddano lokalizację: Przedsiębiorstwo nr 18 - 4 oddziały przedsiębiorstwa mieszczące się w budynku nr 18, podstawowej nr 19 przy ul. Paulowej 1 - bloki mieszkalne wydzielony dla przedsiębiorstwa w kuchni solidnej, kuchnia (wspólnie użytkowana przez pracowników zatrudnionych przez przedsiębiorstwo oraz pracowników przedsiębiorstwa) pomieszczenia na poziomie parteru oraz piętka w budynku solidnym. i obejmujące:

- na parterze - magazyny surowców - warzyw, owoców oraz produktów wędliniarskich wstępna warstwa warzyw, owoców przechowywane np. do pomieszczenia kuchni własnej na poziomie piętka na pomoce windy towarowej
- na piętrze znajduje się pomieszczenia kuchni własnej z podgrzanym magnezem, oraz amfialnia na chym stolowych. Pomieszczenia przedsiębiorstwa (4 sale) mieszczą się na parterze gotowe posiłki w metalowych kuchenkach nierdzewicznych przed zamknięciem kuchenki np. w kuchni własnej (pom. nr 19) winda towarowa (pom. nr 0) kęsa, co surowce i kuchenki do magazynu surowców blachy pomieszczenia np. do sal przedsiębiorstwa (dydaktycznych) w których znajduje się stoły sturze do celów dydaktycznych - konsumpcyjnych a nadawaniem nadzoru nadzoru anawej. Brak do wglądu dokumentacji potwierdzającej proces mycia, dezynfekcji windy towarowej.

Na salach dydaktycznych pomieszczenia podlegają przepisaniu na talerze wielokrotnego użytku przez przedsiębiorstwo. Ponadto talerze skierane np. do pojemników kuchennych, plastikowych, kominek w wietrze przeniesione do amfialni (pom. nr 19). Amfialnia wyposażona w akwarium amfialii oraz amfialii z funkcją wyparkania. Odpady kat. B gromadzone np. do amfialnych plastikowych pojemników i odbierane przez gospodarkę p. Baron Antoni Wawrowicz, ul. Przemysłowa 87; umowa awanta dn. 01.08.2018 r. z dyrektorem przedsiębiorstwa.