

w trakcie kontroli stwierdzono, że:

- w magazynie surowców (pomimo „0”) w purzyc wodnym przeznaczonym do mycia warzyw przed obrobem wstępne mycie na wiadra - z błahy niedkiernej, zmienia-  
ocenie do przedkwasowania napojów (herbata, limonka).
- w urządzeniach chłodniczych brak segregacji anorchymekowej  
1) w lodówce przeznaczony na surowce - stwierdzono  
obecności nadmiernej potrawy - piekaczki smażonej  
2) w lodówce podgrzewanej na kuchenii wapiwej, stwierdzono  
obecności surowców oraz gotowych produktów (porzeczki,  
modliewki, kupa mielony, nabiał, kurczak) na tych samych  
półkach bez naklepek odcienia.
- lodówki oznaczone „CP2”, „CP1”, „CP3” - brak do wglądu  
monitoringu temperatury urządzeń chłodniczych.
- brak do wglądu książeczek rejestracji stwierdzających  
prawidłowe wyłonienie warzyw, owoców, mięs, drożdżów,  
obrobki wstępnej, obrobki termicznej, mroża,
- w kuchni wapiwej znajduje się lodówka przeznaczona  
do przedkwasowania potraw. - w dniu kontroli stwierdzono  
obecność potraw pomidorów z dnia 14. 12. 2014, brak  
natomiast potraw z dnia 15. 12. 2014.
- w dniu kontroli stwierdzono przygotowanie potraw  
(śniadania, obiady, podwieczorki) dla 28 dzieci przedszo-  
lnych. Do wglądu przedłożono jadłospis z dnia 08. 12. 2014  
do 13. 12. 2014.
- w trakcie kontroli dokonano przeglądu śladów  
sprawczych będących w obrotach, nie stwierdzono niestano-  
w po przekroczeniu terminu przydatności do spożycia,  
nieobsługiwania ich, czy o innych parametrach organo-  
leptycznych. Wizualna ocena dania niewłaściwych  
w dniu kontroli nie budzi wątpliwości - wygląd, kolory-  
nie, zapach, smak, brak napadów obcych, bez  
podjęcia o naprawie czy nie stwierdził. Brak do wglądu  
rejestru oceny organoleptycznej i temperatury wydawanych  
potraw. Dokonano pomiaru temperatury w urządze-