

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *kontrola kompleksowa sanitarna*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *Z*

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

*Działalność prowadzona jest zgodnie z decyzją zatwierdzającą placówkę na profilowany kurs z firmą cateringową PPHU „Mas-ka” 95-040 Woluszki ul. Spółka 2, które dostarcza do szkoły ponitki: dla uczniów szkoły i przedszkole dla dzieci szkolnych (88 dzieci) przyozdabiają obiady dziecięce, a dla dzieci przedszkolnych (49 dzieci) śniadanie śniadanie. Ponitki dostarczane są około godz. 9:30 w pojemnikach typu G4 oraz termosach pojemności wzmocnione czynie w obrym stercie technicznymi. Ponitki wydawane są nie w czyniech tradycyjnych przez pracowników szkoły. Obiady wydawane są w 2 turach: I tura o godz. 11:00 dla dzieci przedszkolnych a II tura dla dzieci szkolnych. Średnie zużycie na dziecko przedszkolnych wynosi 15,20 zł, a dla dzieci szkolnych 60 zł. Ponitki wydawane są nie w czyniech tradycyjnych mytych w myjarni (maszyni myjącej) z fullcją wypanem.*

*Przy przygotowaniu obiadów zatrudnione jest jedno osobe. Obezano detuab orzezenie (diagnoste do celow sanitarno-epidemiologicznych*

*Odkieie ochronne pami pracujacej przy przygotowaniu i wydawaniu ponitki do przelobro, czyste z zabezpieczeniem i stowu*

*Skontrolowano czystosc pomieszczen rozobielni ponitki do czystosc biezace bez zaniezzen. Skontrolowano rdemiz czystosc naczyn stowacych - nie burkicie zaniezzen. Stodli myjaco-dezynfekcyjne przeznaczone do kontaktu z zyjnosciai sa zapewnione. Obezano stowole firmy GranAlkades*

*Mytlo antybakteryjne do raki i rez fuklii papieroce rdemniez w odpowiedniej loda na potrzeby biezace sa zapewnione.*

*Stowow szkolnikow w miejscach dostepnych do kontroli nie skontrolowano. W obiekcie wdrozono zasady GHP/GMP. Obezano instrukcje: mycia i dezynfekcji pomieszczen, mycia i dezynfekcji naczynek i stowacych, mycia i dezynfekcji*