

2. Kierujący zakładem:

Beata Dobrzyńska - Dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Beata Dobrzyńska - Dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarno-higienicznego  
warunków przebiegania i odleceń szpiczanych  
kontrola dokumentacji (HACCP i systemy HACCP)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometry Turbady PT-411  
DN/05/BŻ

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

Działalność zakładu polega na produkcji  
posiłków od rano do wieczora, z naciskiem na produkty  
gotowych produktów podawanych na miejscu  
nieodpłatnego wyżywienia  
W składzie zatrudnionych są 3 osoby posiadające  
aktualne zezwolenia z badań laboratoryjnych  
do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz  
wyższą szkołę zawodową.  
Częścią organizacyjną jest 152 dzieci (w tym 2  
dzieci z niepełnosprawnością do posilków)  
Dzienna stawka wynagrodzenia wynosi 7 zł  
W dniu kontroli dokonano przeglądu menu  
tętnowej i szpiczanych szpiczanych po upływie  
daty przydatności do spożycia z oznaczonych  
urzędów ogólnokrajowych, niewłaściwego  
pochodzenie, nie stwierdzono  
wadliwych szpiczanych mikrobiologicznie  
przebiegających zgodnie z tabelacją podawane