w urządzeniach chłodniczych. Do urządzeń chłodniczych założono rejestry temperatur. Termometrem służbowym dokonano weryfikacji temperatury w urządzeniu chłodniczym w magazynie (+5°C) i różnic nie odnotowano. Z każdego posiłku obiadowego pobierane są próbki kontrolne o gramaturze 150 g, odpowiednio opisane nazwą i datą, przechowywane w urządzeniu chłodniczym przez 72h.

W skład zakładu na parterze wchodzą:
- magazyn warzyw okopowych
- zmywalnia naczyń stołowych wyposażona w trzy zlewy, umywalkę do mycia rąk, zmywarko-wyparzarkę oraz szafę przelotową na czyste naczynia
- rozdzielnia posiłków z umywalką do mycia rąk i okienkiem wydawczym

Na piętrze znajduje się:
- magazyn na produkty suche i sypkie
- pomieszczenie obróbki wstępnej z dwoma zlewami, umywalkę do mycia rąk oraz stanowiskiem do dezynfekcji jej wyposażonym w zlew oraz naświetlacz UV
- kuchnia wyposażona w umywalkę do mycia rąk, głęboki brodzik do mycia sprzętu produkcyjnego, dwa zlewozmywalki, urządzenia do obróbki termicznej potraw (piec konwekcyjno-parowy, trzy taborety grzewcze, dwie kuchenki gazowe), stoły produkcyjne, winda do przewożenia gotowych posiłków na rozdzielnię oraz sprawną wentylację
- toaleta dla personelu z przedsionkiem i umywalką do mycia rąk. Wentylacja zespolona