

WIELKOPOLSKI
URZĄD WOJEWÓDZKI
w Poznaniu
WYDZIAŁ POLITYKI SPOŁECZNEJ
PS.I-3.431-7/11

Protokół oględzin

W związku z kontrolą problemową przeprowadzaną w Urzędzie Miasta i Gminy Pleszew z siedzibą w Pleszewie, Rynek 1, na podstawie upoważnienia Wojewody Wielkopolskiego nr KN.II.0030-106/11 z 29 marca 2011 r., Jolanta Szaniawska – starszy specjalista Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu działając w obecności Arkadiusza Ptaka – Zastępcy Burmistrza Miasta i Gminy Pleszew, Grzegorza Jenerowicza – Dyrektora Szkoły oraz Iwony Sarna – Dyrektora MGOPS, 11 kwietnia 2011 r. dokonali oględzin w Zespole Szkół Publicznych Nr 3 w Pleszewie przy ul. B. Krzywoustego 4, tj. w miejscu przygotowywania, wydawania i spożywania posiłków w ramach programu wieloletniego „Pomoc państwa w zakresie dożywiania”.

W wyniku dokonanych oględzin stwierdzono, co następuje:

Spożywanie posiłków odbywa się w stołówce, która znajduje się w przyziemiu budynku. Do stołówki prowadzą dwa wejścia: jedno przez świetlicę – przeznaczone dla uczniów korzystających z posiłków, drugie z korytarza należącego do części kuchennej – przeznaczone dla pracowników kuchni. Pomieszczenie stołówki jest jasne i przestronne, wywietrzone. Ściany mają jasne, ciepłe kolory, podłogę wyłożono płytkami. W sali znajdują się stoliki oraz krzesła, łącznie zorganizowano około 60 miejsc do spożywania posiłków. Stoliki i krzesła są czyste, zadbane. W ścianie, na wprost od wejścia dla uczniów, znajdują się dwa osobne okienka, jedno do wydawania posiłków, drugie służące do zwrotu naczyń. Podłoga w stołówce jest czysta.

Część kuchenna, w której są przygotowywane i wydawane posiłki składa się z kilku pomieszczeń skupionych wokół jednego korytarza. Kuchnię podzielono na część „czystą” oraz tzw. „brudną”.

W części „czystej” przygotowuje się i wydaje posiłki, w jej skład wchodzi: pomieszczenie do wydawania posiłków; kuchnia, gdzie gotuje się posiłki oraz pomieszczenie pomocnicze, w którym usytuowano stanowiska do przygotowywania posiłków



W skład części „brudnej” wchodzi: zmywalnia naczyń, magazyn warzywny oraz obieralnia ziemniaków i warzyw.

Ponadto, w skład pomieszczeń kuchennych wchodzi: magazyn chłodniczy, wyposażony w dużą lodówkę, zamrażarkę i wydzieloną lodówkę do przechowywania próbek żywności; szatnia i łazienka dla personelu oraz biuro intendenta Szkoły.

Pomieszczenia kuchenne są dobrze wyposażone, znajdują się w nich, m.in. metalowe blaty, zlewozmywaki, przelotowa szafa na naczynia, patelnie elektryczne oraz umywalki do mycia rąk.

We wszystkich pomieszczeniach kuchennych jest czysto, metalowe blaty i zlewozmywaki są wyczyszczone, podłogi umyte.

W trakcie oględzin w części kuchennej przebywały cztery osoby: szefowa kuchni, dwie pomoce kuchenne oraz praktykant wykonujący prace pomocnicze. Stwierdzono, że osoby przebywające w pomieszczeniach kuchennych ubrane są w odzież ochronną (fartuchy).

Ww. osoby przygotowywały posiłek dla uczniów. Garnki i inne akcesoria wykorzystywane do pracy były czyste, zadbane.

Osoby uczestniczące w oględzinach:

Arkadiusz Ptak

Ł-ca Burmistrza

dr Arkadiusz Ptak

.....

Grzegorz Jenerowicz

DYREKTOR

mgr Grzegorz Jenerowicz

Dyrektor

..... mgr Iwona Sarna

Iwona Sarna

.....

Kontrolująca:

Jolanta Szaniawska

Starszy Specjalista

Jolanta Szaniawska

Pleszew, 11 kwietnia 2011 r.