

*Zespół mianowany
do nadzoru nad
przebiegiem działalności*

*Dyrektor
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Bydgoszczy
Renata Dębnicka*

ctw

Bydgoszcz, dnia 19 stycznia 2017r.

PROTOKÓŁ

z przeprowadzonej kontroli problemowej w zakresie funkcjonowania kuchni i stołówki Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Bydgoszczy przy ul. Toruńskiej 272.

Zgodnie z poleceniem przeprowadzenia kontroli Nr 1/2017 z dnia 12 stycznia 2017r. Dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Bydgoszczy, zespół kontrolny w składzie:

1. Ryszard KOZIŃSKI – specjalista dz. Organizacyjno - Administracyjnego MOPS,
2. Barbara MISTUR – specjalista dz. Realizacji świadczeń i pomocy instytucjonalnej MOPS,
3. Jarisław SKÓRCZEWSKI – administrator dz. Organizacyjno - Administracyjnego MOPS,

przeprowadził w dniu 16 stycznia 2017r., kontrolę problemową funkcjonowania kuchni i stołówki Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej zlokalizowanej w Bydgoszczy przy ul. Toruńskiej 272. Zakres kontroli obejmował w szczególności sposób zamawiania, przyjmowania i przechowywania półproduktów do przygotowywanych posiłków, sposób ich dzielenia na porcje oraz zachowanie warunków septycznych w pomieszczeniach kuchni, stołówki i szatni personelu kuchennego, wydającego bezpłatne posiłki dla podopiecznych Ośrodka.

I. W zakresie zamawiania, przyjmowania, przechowywania i dzielenia na porcje zamawianych półproduktów do przygotowywanych posiłków, dokonano następujących ustaleń:

Dostawy produktów żywnościowych do kuchni Ośrodka przy ul. Toruńskiej 272 są realizowane na bieżąco, zgodnie z zamówieniami, które są składane z kilku dniowym wyprzedzeniem. Zespół kontrolujący w dniu 16 stycznia br. o godz. 6.00 dokonał sprawdzenia wszystkich pomieszczeń kuchni i stwierdził, że pomieszczenia te były posprzątane i czyste. Nie stwierdzono żadnych uwag dotyczących przestrzegania przez personel kuchenny ładu i zasad higieny.

Następnie kontrolujący dokonali kontroli przyjmowania półproduktów do kuchni. Dostawa w tym dniu obejmowała dostawę warzyw, ziemniaków oraz mięsa i jego przetworów. W tym czasie w kuchni obecnych było 2 pracowników kuchni. Pracownicy kuchni przyjmowali każdy produkt oddzielnie, zgodnie z fakturami zakupu i każdy też produkt był ważony na wadze, która posiada aktualny atest. Czynności te były dokonywane w bezpośredniej obecności kontrolujących, nie było więc żadnej możliwości dokonania jakichkolwiek uszczupień magazynowych przez żadną ze stron.

Przeprowadzona kontrola wykazała, że wszystkie artykuły żywnościowe, dostarczone przez dostawców hurtowych, były zgodne wagowo z dokonanymi zamówieniami oraz dobre jakościowo. Na wszystkie artykuły zostały wystawione faktury, które były zgodne z wymogami prawnymi w tym zakresie.

Uwagę zwraca fakt, że dostawy artykułów do kuchni odbywają się stosunkowo często, przez co jakość tych produktów jest bardzo dobra, a jednocześnie oszczędza się na kosztach przechowywania artykułów w warunkach chłodniczych, gdyby były one przechowywane. Zdaniem zespołu kontrolującego jest to dobry kierunek w funkcjonowaniu kuchni Ośrodka.

II. W zakresie pracy zespołu kuchennego, dokonano następujących ustaleń:

Kontrolujący dokonali rozeznania w pracy poszczególnych pracowników kuchni. W chwili obecnej nikt z pracowników nie sprawuje funkcji „szefa kuchni”, a praca odbywa się na zasadzie zespołowego uzgodnienia, kto ma daną czynność wykonywać.

W celu zbadania ewentualności występowania elementów mobbingu w zespole pracowników kuchni, zespół kontrolujący przeprowadził rozmowy indywidualne z wszystkimi pracownikami kuchni oraz z intendentem. W toku przeprowadzonych rozmów, nie stwierdzono występowania żadnego czynnika, który wpływałby negatywnie na funkcjonowanie zespołu pracowniczemu. Wszyscy pracownicy potwierdzili, że w chwili obecnej sytuacja i relacje międzyludzkie wśród pracowników są prawidłowe i dużo lepsze, niż to było jakiś czas temu

Ocenie poddano również fakt funkcjonowania pracowników kuchni bez tz. „szefa kuchni”. Według wszystkich rozmówców, zespół pracowników lepiej by wypełniał swoje zadania, gdyby jednak był pracownik odpowiedzialny za wyznaczanie pracownika do wykonywania konkretnych zadań. W chwili obecnej bowiem, zdarza się, że wszyscy wyczekują, kto i jakie czynności ma wykonywać. W zgodnej opinii pracowników, oprócz jednej osoby, takim pracownikiem najbardziej predysponowanym na to stanowisko, byłaby

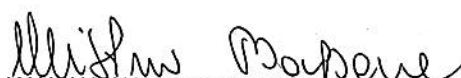
Zalecenia pokontrolne:

1. Zespół kontrolujący wnosi o rozważenie powierzenia obowiązków „szefa kuchni”, [REDACTED], [REDACTED], bowiem w toku kontroli dostrzega się niezbędność powołania odpowiedzialnej osoby na to stanowisko,

2. Nie stwierdzono żadnych uchybień w pracy kuchni i zespołu pracowników, a nawet z uznaniem stwierdzono właściwe wypełnianie przez nich swoich zadań.

Zespół kontrolujący:

1. 

2. 

3. 