

Scanner App Lite



Кухня расположена на 1 этаже 2-х этажного здания (УШ №6 с. Караулкуль). На территории школы имеется площадка для установки раздельных контейнеров с крышкой для сбора мусора и пищевых отходов, с водонепроницаемым покрытием, огражденная с трех сторон сплошными стенами, в специально отведенном месте, в хозяйственной зоне объекта. Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения контейнеров, по договору с ТОО «Тапа-Алем-Астана» №2016-02/14 от 18.02.2016г.

Водоснабжение (холодное) - скважина. Канализация - местный септик, откачка проводится по мере накопления по договору на заказ. Горячее водоснабжение обеспечено местной отопительной «Армистон». Для питья установлено бутилированная вода, документ удостоверяющий качество и безопасность имеется.

Отопление - автономное. Освещение - естественное и искусственное, естественное при помощи оконных проемов, искусственное при помощи лампы накаливания, защитная арматура имеется. Вентиляция - естественное, установлен пригнотич- вытяжная вентиляция над плитой. Внутренняя отделка помещений выполнена с использованием нетоксичных отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам, разрешенных к применению. Стены -1,8 м выложены кафелем, верхняя часть водоэмульсионная покраска. Полы с ровной поверхностью, без выбоин, из влагостойких и водонепроницаемых, нетоксичных материалов, допускающих капитальную обработку (шпатель).

Помещения расположены с учетом полноты технологических процессов, исключены встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Ассортимент выпускаемой продукции на объекте питания разработан в соответствии с мощностью, типом объекта, набором помещений, оснащением холодильным и технологическим оборудованием. Из оборудования имеется: электрическая плита 5-комфорная с духовым шкафом-1 ед., разделочные столы-3, стеллажи для хранения посуды, холодильники с термометрами -1 ед., 5-х дверная моечная и для кухонной посуды. Имеется вытяжной зонг с механическим побуждением.

Инженерные коммуникации в исправном рабочем состоянии. Набор и площади помещений установлены согласно нормам технологического проектирования, типа, профиля, мощности столовой.

Набор помещений входит: обеденный зал на 20 посадочных мест, с площадью- 46 м<sup>2</sup>., кухни-27,7 м<sup>2</sup>., моечная-15 м<sup>2</sup>., складское помещение-4 м<sup>2</sup>, служебная комната- 4 м<sup>2</sup>.

Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используют маркированные раздельные ножи и разделочные доски. Разделочные доски и ножи маркированы в соответствии с обрабатываемым из них продуктом и используются строго по назначению. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранится изолированно друг от друга в специально отведенном месте. Разделочные доски, ножи для разрубания мяса и рыбы изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без шелей и зазоров. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, последующую тарировку проточной водой. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами. На момент проверки посуды с трещинами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью не выявлено. Столовые посуды и приборы обеспечены в достаточном количестве (3 комплекта) от числа посадочных мест. Мытье и дезинфекция оборудования (инвентаря, тары), кухонной и столовой посуды проводится в моечной помещении с водонепроницаемым полом, подводкой холодной и горячей воды к моечным ваннам с сливом для отвода сточных вод, вентиляцией. Для сбора пищевых отходов имеется ведро с крышкой, маркированные. Посуда мыется в ручным способом, техника мытья посуды соблюдается, инструкции мытья и обработки посуды и инвентаря вывешены. Моющие, дезинфицирующие средства хранят в сухом, проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в соответствии с технической документацией изготовителя и в таре изготовителя. В наличии имеется таблетируемый дез-хлор. Один раз в месяц проводят санитарный день с ревизией холодильного, технологического оборудования. Для раз в месяц производственных, складских, вспомогательных помещений, выделен отдельный маркированный инвентарь, который хранится в отдельном отведенном месте. Уборочный инвентарь используется согласно маркировке. По окончании уборки и после смены весь уборочный инвентарь помещают в специально отведенном месте и дезинфицируют.

Помещение для хранения сыпучих продуктов имеется с крышками. Складское помещение для хранения пищевых продуктов и овощей оборудовано стеллажами и паллетами и термометры имеются. Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдается. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность. Продукты доставляются в специальном автотранспорте. Ежедневно на пищеблоке оставляются съедобные пробки приготовленных блюд. Проверка готовой продукции (бракераж) проводится медицинской сестрой записи в бракеражном журнале имеется. Осмотр кожных покровов и опрос работников пищеблока проводится ежедневно, с внесением в соответствующий журнал. Перспективный меню и ассортимент



список блюд выпускаемой продукции согласовано с территориальным управлением защиты прав потребителей. Приготовление запрещенных блюд не доушено. Производственный контроль организован согласно договора с филиал РГП на ПХВ «НЦЭ»КЗПП МНЭ РК по г. Астана, деп. заключение №1 к договору №97 от 15.05.2015г. от 17.11.2015г.

Сотрудники по пищеблоку-1, медицинский осмотр проходят в полном объеме, минимум один. Система одежды обеспечена по 3- комплекта на одного работника, шкаф для хранения одежды имеется. Имеется комната персонала, раздевалка, раковина для мытья рук (одноразовые гигиенические полотенца, дозатор жидкого мыла, урна для сбора мусора). Стирка белья проводится по договору с ИП «Турмисев» №19 от 15.02.2016г. и дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся по договору с ИП «Акмол Дезинфекция» №30 от 27.04.2015г.







