



8. Салаттамал жердегі текшеменшілік санитариялық-гигиеналық есеп аттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, ұрпаққа, жағдайға, тегіндігіне, әңгірліске, өмірге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объектов общественного питания с использованием технологий, производств, продукции)

Столовая расположена на первом этаже общеобразовательной школы № 25 3-х этажного типового отделено-строительного здания. Индивидуальный предприниматель Укибаева С.М., ИИН: 870313450183. Адрес, место расположения объекта г.Сатпаев, ул.Мангілік ел,12А. Договор аренды объекта 34124-0-11Д от 12.04.2023г. Собственность и прилегающая территория школы, в которой находится столовая в достаточной мере в санитарном состоянии, территория огорожена со всех сторон, при входе в здание установлено урна для мусора. Въезды и входы на территорию школы, проезды покрыты асфальтом. Для сбора мусора на хозяйственной зоне имеется 1 контейнер, плотно закрывающимися крышками, расположен на бетонированном основании, огражденной с трех сторон. Вывоз мусора проводится регулярно. Договор на оказание услуг по сбору и вывозу коммунальных отходов составлен с ИП Дарын-Джанеда Ж.Т. от 03.09.2023г. Столовая состоит из обеденного зала на 70 посадочных мест с площадью 86,1 кв.м., кладовых с площадью 7,3 кв.м., моечная с площадью -7,3 кв.м., кухня с площадью -28,5 кв.м., гардероб и комната персонала с площадью 10,8 кв.м., санитарный узел и душевая для сотрудников с площадью 7,7 кв.м., комната сыпучих продуктов с выделением зоны для хранения овощей с площадью 10,4 кв.м. Проведены технологические процессы, исключая встречные потоки. Отделочные материалы в обеденном зале, кладовой, кухни, моечной, раздаточной, санитарного узла потолок-затирка, «левкас» с окраской эмульсионной краской. Стены обеденного зала, кладовой - затирка, «левкас» с окраской эмульсионной краской, панели-1,2м окраска масляной краской. Кухня, моечная, гардеробная, санитарный узел, стены затирка, «левкас» с окраской эмульсионной краской, на уровне 2,0м гидроизоляция плитка. Отделка стен, потолков выполнена из материалов устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Полы кухни, моечной, раздаточной, санитарного узла предусмотрены из ударопрочных моющих материалов керамогранит, поверхность гладкая без механических повреждений. Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолировано от кухни, не размещена в помещениях повышенной влажности и санитарными узлами, а также производственными помещениями с запахами. Обеденный зал стены «левкас» с окраской эмульсионной краской, на полу линолеум. Обеденный зал оборудовано мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. При столовой установлен 2 умывальник на высоту не более 0,7 м от пола с горячей и холодной водой. Имеются жидкое мыло, одноразовые полотенца. В моечной установлен трехсекционная мойка для мытья столовой посуды и кухонной утвари. Условья для соблюдения личной гигиены соблюдаются. Предусмотрено комната для персонала: стены «левкас» с окраской эмульсионной краской, на полу линолеум. Комната для персонала оборудованы шкафами для хранения индивидуальной одежды и обуви. Функционирует санитарный узел для персонала, имеется унитаз, умывальник, раковина, полотенце одноразовые, мыло, урна для сбора мусора. Водоснабжение, канализация подключена к централизованной системе водоснабжения. Объект обеспечен чистой и качественной водой согласно лабораторных исследований протокол микробиологической исследования воды №40(1) от 17 апреля 2023г., протокол исследования образцов питьевой воды для централизованного и нецентрализованного водоснабжения №27 от 17 апреля 2023г. В кухне предусмотрена установка водонагревателя, в исправном состоянии. Освещение столовой естественное и искусственное. Искусственное предусмотрено люминесцентными лампами, неисправные люминесцентные лампы собираются в специально отведенном месте, с последующим вывозом их по мере накопления для утилизации. Отопление от центрального отопительной системы водоснабжения. Вентиляция столовой с естественным и механическим побуждением. Приток воздуха в обеденного зала и производственных помещений осуществляется через кухню -механическая, с побуждением центральным вентилятором, с установкой зонтов над оборудованием и рабочими поверхностями. Вентиляция из санитарного узла -естественная через существующие вентиляционные каналы во внешней стене. Из электрического оборудования имеются: 1 бытовой холодильник, 1 жарочный шкаф, электротитан 3-х конфорочная производственная, 2 жарочный шкаф, складовка, складывающаяся посуда, электроскород, мармит для 1-ых блюд, электротитан на 80л, печь, брызгалка, все оборудование находится в рабочем состоянии. Технологические, холодильные и моечные оборудования размещены с учетом точности приготовления пищи. Согласно протокол исследования (протокол №27 от 14.04.2023г. шум от холодильного оборудования соответствует требованиям гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15. Для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, используют моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению в соответствии с документами производителя и в соответствии с применением изготовителя. В наличии имеются дезинфицирующие средства «ДезакорСтандарт», наименование изготовителя ТОО «ФармКазПром», Алматинская







