



8. Санитария-гигиенаның сапасына келетін санитариалық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, үндіске, жылдамдық, деңгейіне, бағарсыз, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка деятельности (условия, условия, условия, технологии, производства, продукции))

Объект расположен на территории общеобразовательной школы №25 3-х этажного типового строения - строения 10, здания Индивидуальный предприниматель Укыбаева С.М., ИИН: 870313450183. Адрес: место расположения объекта Сатпаев, ул.Мәңгілік ел,12А. Договор аренды объекта 34124-0-14 от 14.04.2023г. Объект здания и прилегающая территория школы, в которой находится столовая и административное здание, санитарно-техническое состояние, территория огорожена со всех сторон, при входе в здание установлено уличное освещение. В здании и входы на территорию школы, проезды покрыты асфальтом. Для вывоза мусора из хозяйственной зоны имеется 1 контейнер, плотно закрывающимися крышками, расположен на бетонном основании, огражденной с трех сторон. Вывоз мусора проводится регулярно. Договор по оказанию услуг по сбору и вывозу коммунальных отходов составлен с ИП Дарынбайбекова А.Т. от 03.09.2023г. Столовая состоит из обеденного зала на 70 посадочных мест с площадью 86,1 кв.м., кладовой с площадью 7,3 кв.м., моечной с площадью 7,3 кв.м., кухни с площадью 28,5 кв.м., гардероб и комната персонала с площадью 10,8 кв.м., санитарный узел и душевая для сотрудников с площадью 7,2 кв.м., кладовая сыпучих продуктов с выделением зоны для хранения овощей с площадью 10,4 кв.м. Предусмотрены все технологические процессы, исключая встречные потоки. Отделка помещений обеденного зала, кладовой, кухни, моечной, раздаточной, санитарного узла, гардероба, комнаты персонала выполнена с окраской эмульсионной краской. Стены обеденного зала, кладовой - затирка, гардероба с окраской эмульсионной краской, панели - 1,2м окраска масляной краской. Кухня, моечная, кладовая с окраской эмульсионной краской, на уровне 2,0м затирка, санитарный узел с окраской эмульсионной краской, на уровне 2,0м затирка, душевая с окраской эмульсионной краской. Полы выполнены из материалов устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Полы кухни, моечной, раздаточной, санитарного узла, предусмотрены из износостойких материалов керамогранит, поверхность гладкая без механических повреждений. Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни, не размещены в помещениях производственных помещений и санитарных узлах, а также производственных помещений с персоналом. Обеденный зал: стены «левкас» с окраской эмульсионной краской, на полу линолеум. Обеденный зал оборудован мебелью и покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. При столовой установлен 2 умывальник на высоту не более 90 см от пола, холодная горячая и холодная вода. Имеются жидкое мыло, одноразовые полотенца. В моечной установлен трехсекционный мойка для мытья столовой посуды и кухонной посуды. Установлена система личной гигиены. Предусмотрена комната для персонала: стены «левкас» с окраской эмульсионной краской, на полу линолеум. Комната для персонала оборудована шкафами для верхней и специальной одежды и обуви. Функционирует санитарный узел для персонала, имеется туалет, умывальник, раковина, полотенце одноразовые, мыло, урна для сбора мусора. Водоснабжение здания осуществляется централизованной системой водоснабжения. Объект обеспечен безопасной и качественной водой согласно лабораторных исследований воды №40(1) от 17 апреля 2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованной и нецентрализованного водоснабжения №27 от 17 апреля 2023г. В здании имеется горячая вода, установка водонагреватель и исправном состоянии. Освещение столовой естественное и искусственное. Искусственное предусмотрено люминесцентными лампами, освещение кладовой, комнаты персонала, душевой осуществляется люминесцентными лампами. Неисправные люминесцентные собираются в специально отведенном месте после завершения вывоза их по мере накопления для утилизации. Отопление от центрального отопительной системы с теплоснабжением. Вентиляция столовой с естественным и механическим побуждением. Вентиляция из обеденного зала и производственных помещений осуществляется через кухню - механическим способом с побуждением с помощью вентилятором, с установкой зонтов над оборудованием и мощными раковинами. Выходы из санитарного узла - естественная через существующие вытяжные каналы во внешней стене. Из электрического оборудования имеются: 1 бытовой холодильник, 2 холодильных агрегатов, 3-х комфорочный производственная, 2 жарочный шкаф, скороварка, электрическая мисорочка, электросковорода, мармит для 1-ых блюд, электротитан на 80л, чайный горелочный агрегат. Все оборудование находится в рабочем состоянии. Технологические, хозяйственные и технические объекты здания размещены с учетом поточности приготовления пищи. Согласно проекту исследования (испытаний) и измерений №27 от 14.04.2023г. шум от холодильного оборудования не превышает установленных гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № KB ДСМ-15. Для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, использую машины, дезинфицирующие средства разведенные в соответствии с документами производителя и инструкцией по применению изготовителя. В наличии имеются дезинфицирующие средства «ДезинорСтандарт». Наименование изготовители ТОО «ФармКазПром», Алматинская







[illegible]