

8. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Столовая расположена на первом этаже при ГУ «Общеобразовательная школа №2 поселка Шортанды» по адресу: Акмолинская область, Шортандинский район, ул. Абылайхана, 26 согласно договора № 332 от 17.11.2023 года.

Территория школы благоустроена, содержится в чистоте. Прилегающая территория столовой благоустроена, подъездные пути выполнены. Следов жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном контроле не выявлено. Заключен договор с Шортандинским районным отделением ГКП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» № 7 от 05.01.2024 года на осуществление профилактических дератизационных, дезинсекционных, дезинфекционных работ. На территории школы предусмотрена площадка с водонепроницаемым покрытием, ограждена, в специально отведенном месте, установлено 2 контейнера с крышкой для твердых бытовых отходов. Договор на оказание услуг по вывозу твердых бытовых отходов заключен с ГКП на ПХВ «Шортанды Су» № 51 от 26.01.2024 года.

Обеденный зал рассчитан на 96 посадочных мест, 70 детей охвачено горячим питанием. У входа в обеденный зал установлены: 4 - раковин для мытья рук, 2 - электрических полотенец, мыло жидкое. Водоснабжение (холодное и горячее), канализация и отопление централизованные. Освещение - естественное и искусственное. Искусственное за счет светодиодных ламп, закрытые защитными плафонами. Вентиляция естественная и приточно-вытяжная на механическом побуждении. На окнах установлены москитные сетки. В столовую имеется отдельный вход. Общая площадь пищеблока - 41,65 кв.м.

Набор помещений: обеденный зал, моечная для столовой посуды и кухонной посуды, горячий цех, холодный цех, склад для хранения сыпучих продуктов, склад для хранения овощей, комната для персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря, санитарный узел.

Внутренняя отделка стен покрашены вододispersионной краской и на высоту 1,6 м покрыты кафелем, потолки покрашены вододispersионной краской, напольное покрытие кафельное, устойчивы к обработке дезинфицирующих средств.

Горячий цех оборудован: 2 - единицы 4-х секционной электрической плиты, 1 - электрическая духовая печь, холодильник - 1, морозильная камера - 2, все в рабочем состоянии, 1-переносная бактерицидная лампа, 5 - рабочих столов, покрыты гигиеническим покрытием, промаркированы. Над тепловыми приборами и моечными ваннами в моечных цехах установлены вытяжные зонты, в рабочем состоянии. Имеется раковина для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды.

Соблюдаются последовательность и точность технологических процессов, исключающих встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а так же встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

Запрещенных блюд продукции, в том числе не фортифицированной пшеничной муки не выявлено.

Приготовление пищи производят на основании технологической карты, составленной с учетом ассортимента изготавливаемых блюд. Перспективное меню и ассортимент выпускаемой продукции в школьной столовой соответствует физиологическим потребностям соответствующего контингента, возраста. В перспективном меню повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие 2-3 дня не было. Фактический рацион питания обеспечивают в соответствии с утвержденным перспективным меню. Суточная проба от приготовленного блюда отбирается прокипяченными ложками в промаркированную прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися металлическими крышками. Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании для хранения готовой пищевой продукции при температуре +2 °С - +6 °С. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. 1-емкость с крышкой для сбора мусора, 1-емкость с крышкой для пищевых отходов (после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются).

Моечное помещение: для мытья столовой посуды оборудована 3-х-секционная ванна, 2 сушильных стеллажей для столовой посуды, над 2-х секционными ваннами установлен вытяжной зонт, имеются трапы.

Установлены 2 стеллажа для хранения кухонной посуды. 1-емкость с крышкой для сбора мусора, 1-емкость с крышкой для пищевых отходов (после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются).

Инструкции о правилах мытья посуды имеются. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью и емкостью. Имеются 2 емкости для чистых ветошей, 1-емкость для грязных ветошей. Щетки и ветошь

