

для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются. Вывешен график генеральной уборки помещений. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, используются по назначению на всех этапах технологического процесса. Обеспечены столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность.

В цеху для приготовления холодных блюд используются бактерицидные облучатели (стационарные и (или) передвижные, открытого и (или) закрытого типа) для обеззараживания воздуха в помещениях и рабочих поверхностях оборудования.

Склад для хранения сыпучих продуктов имеют подтоварники, стеллажи, установлены градусники для измерения температуры воздуха с ежедневной отметкой в журнале. На всю приобретаемую продукцию имеются документы, удостоверяющие безопасность сырья и качества, с указанием времени, даты выработки и конечным сроком годности производителя. Имеется журнал по проведению органолептической оценки показателей безопасности. Закуп продовольственного сырья и пищевых продуктов производится ежедневно на основании договора с поставщиками.

Производственные и другие помещения пищеблока, производственные оборудования и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-технические оборудования содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Холодильные оборудования обеспечены приборами для контроля температуры. Результаты температуры фиксируются в журналах.

Выделено помещение для хранения уборочного инвентаря (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркированы и используются по назначению. Во всех помещениях ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивают в специально выделенной комнате.

Комната персонала оборудована: шкафы для хранения личной и специальной одежды. В санитарном узле при входе имеется дезинфицирующий коврик. Санузел для персонала оборудован: 1 унитазом и 1 раковиной с подводом горячей и холодной воды, жидкое мыло одноразовые полотенце имеется.

Дезинфекционный режим соблюдается, из дезинфицирующих средств имеется «Део-Хлор» в таблетках, дата выпуска 21.04.2022 года, срок годности 5 лет, производитель ООО «ДЕО» РФ, в таблетках 300 штук, в наличии 2 банки.

По штату работает 5 человек, из них: 1-заведующая, 1-повара-пекарь, 1-кухонный работник, 1 - посудомойка, 1 - уборщица. Личные медицинские книжки на каждого работника с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе, хранятся на рабочем месте. Из моющих средств используют моющее средство для посуды «Жайка», производитель ТОО «АркоГрупп 2011», РК, г.Астана, объем - 5 л, дата выпуска май 2023 год, срок годности 2 года, в наличии 3 литра. Медицинским работником ежедневно, перед началом работы проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний и микротравм с занесением в журнал. На 2-х поваров предоставлены сертификаты на соответствующую профессиональную квалификацию технологическим операциям производства, а также прошедший гигиеническое обучение и аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов. Персонал обеспечен специальной одеждой (халаты, головной убор, перчатки), стирка и дезинфекция специальной одежды осуществляется централизованно. Предоставлен договор на проведение производственного контроля заключен с филиалом РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы», договор № 15 от 06.03.2024 года.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғауау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын атигізер әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, видгрунта, использование участка в прошлом, высота стояния грунтовых вод, наличие заболоченности, господствующие направления ветров, размеры санитарно-защитной зоны, возможность водоснабжения, канализования, теплоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света;) Водоснабжение (холодное и горячее), канализация и отопление централизованные. Освещение – естественное и искусственное. Искусственное за счет люминесцентных ламп, закрытые защитными

