

Мини центр «Арман» с полным днем пребывания на 30 детей при КГУ «Березняковской средней школы» находится в с. Березняковка, ул. Мектеп, 6, Зерендинского района, Акмолинской области. Мини центр размещен на первом этаже двухэтажного здания школы. Водоснабжения за счет скважины. Водоснабжение местное, объем 15 кубов. Горячее водоснабжение предусмотрено за счет установленных водонагревателей, объемом 50 литров, установленных в санитарном узле. Горячая и холодная вода подведена ко всем раковинам с установкой смесителей.

Отопление - автономное, на твердом топливе от котельной школы, система отопления исправна. Нагревательные приборы доступны для проведения уборки, осмотра и ремонта, имеют защитные решетки.

Вентиляция — естественная и искусственная, искусственная приточно-вытяжная, естественная за счет оконных проемов. Источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой. Для предотвращения попадания насекомых оборудованы форточки. Все открывающиеся проемы в теплое время года от проникновения насекомых оборудованы съёмными защитными сетками.

Набор и площади помещений мини-центра:

- раздевальная (приемная) общая (23 м²);
- 1 группа на 15 детей (совмещена со спальней, игровой) (55,2 м²);
- 2 группа на 15 детей (совмещена со спальней, игровой) (55,2 м²);
- санитарный узел для 2 групп (16,2 м²);
- помещение для хранения уборочного инвентаря и дезсредств (7 м²).

Отделка стен санитарного узла и помещение для хранения уборочного инвентаря и дезинфекции - кафель, высота 1,5 м. Полы выполнены из влагостойких и влагонепроницаемых материалов, с ровной поверхностью - линолеум. Швы прилегающих друг к другу, листы линолеума прибиты. Край линолеума у стен подбиты пол плинтусы, которые плотно закреплены между стеной и полом. Для внутренней отделки помещений использованы нетоксичные отделочные материалы, разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза.

Объект оснащен необходимым оборудованием: кровати (спальня) оборудованы мебелью (столы, стульчики, шкафы для игрушек в достаточном количестве, промаркированы, соответствуют росту-возрастным особенностям детей, индивидуальными стационарными кроватями соответствующего роста-возрастным особенностям детей, промаркированы). Раздевальная (приемная) оборудована индивидуальными шкафчиками для хранения верхней одежды детей и скамейками для детей и персонала. Шкафы для одежды детей имеют ячейки с полками для головных уборов, крючки для верхней одежды, промаркированы. Все стационарное оборудование прочно закреплено. Туалетная оборудована тремя детскими унитазами, тремя детскими умывальниками и индивидуальными шкафчиками для полотенец, промаркированы. В исправном состоянии. В помещениях мини-центра ежедневно проводится уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Оборудование, инвентарь, все помещения миии центра содержатся в чистоте и порядке. Уборку помещений миии центра проводит технический персонал, а шкафы для инструментов и инструменты – сами работники. Уборка туалетов закреплена за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами.

Осветительные приборы, арматура, нетекстурные поверхности окон и прасмон содержат в чистоте и очищают по мере загрязнения.

Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют машины и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на территории государств-участников Договора, а также при объектах питания, в соответствии с инструкцией по применению изготовителя.

Мощные, дезинфицирующие средства хранят в сухом, проветриваемом помещении, оборудованном средствами защиты, в соответствии с технической документацией изготовителя и в таре изготовителя.

Для уборки туалетов выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранят в закрытом специально отведенном месте. Инвентарь для мытья туалетов имеет специальную окраску, хранится

отдельно. Уборочный инвентарь используется согласно маркировке.

Стирка и дезинфекция постельного белья и специальной одежды проводится централизованно в

Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и лабораторные исследования по договору с Зерештинским

контроли, включая инструментальные и лабораторные исследования по договору с Сервисом
районным «НЦЭ» КООЗ МЗ РК №92 от 02.04.2018 г., № 92.04.95-96,97,98,99,100,101,102,103,104,105 от
13.04.2018 года, программа производственного контроля имеется.

03.04.2018 года, программа производственного контроля имеется. Работников мпн центра - 5, которые прошли обязательные периодические медицинские осмотры, в соответствии с Правилами проведения обязательных медицинских осмотров, утвержденных приказом Минздрава России от 24.09.2015 года № 488-н.

и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 128

Каждый работник объекта имеет при себе личную медицинскую книжку согласно формы, утвержденной



приказом и.в. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 126 (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 10638), с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе.

В мнш центре проводятся мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся на потребности (с учетом заселенности грызунами и насекомыми) и по договору № 89 от 30.03.2018 года с Жерензинским районным «ИЦЭ» КООЗ МЗ РК.

Приготовление блюд для миная центра производится в пищеблоке при КИ У «Березняковской средней школы». Пищеблок размещен на первом этаже двухэтажного здания школы. Пищеблок работает на сырье.

Горячее водоснабжение предусмотрено за счет установленных водонагревателей, объемом 80 литров, установленных в моечной зоне. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также к необходимому технологическому оборудованию. Для освещения производственных помещений и складах установлены светильники со влаго-выделезащитном исполнении, защитная арматура имеется. Над плитой, являющейся источником выделения тепла, установлена вытяжка (1 ед.) на электрическом побуждении. Для проветривания помещения оборудованы форточки. Все открывающиеся проемы в теплое время года от проникновения насекомых оборудованы съемными защитными сетками.

Набор и площади помещений пищеблока:

- пищеблок (21,2 м2);
- складское помещение (6 м2);
- гардеробная персонала(10 м2);
- санитарный узел для персонала (6 м2);
- помещение для хранения уборочного инвентаря и дезсредств (4,2 м2)

Помещение разделено на производственные зоны: обработка сырой продукции, готовой продукции, раздаточной, для мытья кухонной посуды.

В нижнем блоке предусмотрено поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды.

Ассортимент выпускаемой продукции на объекте питания разработан в соответствии с мощностью, типом объекта, набором помещений, оснащением холодильным и технологическим оборудованием. Отделка стен пищеблока и складских помещений выполнена из материала, выдерживающего влажную уборку и дезинфекцию - кафель. Полы выполнены из ударопрочных, влагонепроницаемых материалов, с ровной поверхностью, без выбоин, трещин, уклон в сторону транзит, без устройства порогов по путям загрузки сырья и продуктов в складских и производственных помещениях - напольная плитка. Для внутренней отделки помещений использованы нетоксичные отделочные материалы, разрешенные к применению на территории госзаказ-участников Таможенного союза.

Объект оснащен необходимым технологическим и холодильным оборудованием: 1 электрический на 4 конфорок, духовка-1 ед., разделочные столы - 3 ед., столы для хранения посуды - 3 ед., весы-1 ед., 1 компрессор и 1 - электромотор, холодильник - 1 ед., морозильная камера -1 ед., Оборудование находится в рабочем состоянии.

Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используют маркированные разделочные ножи и разделочные доски. Разделочные доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом и используют строго по назначению. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции хранят изолированно друг от друга в специально отведенном месте или непосредственно на соответствующих производственных столах.

Разделочные доски, колоды для рубки мяса и рыбы изготовлены из материала, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров.

Пищевые отходы собирают в специально промаркированную тару с крышками. В производственных цехах ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборка туалетов закреплена за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обрешоткой посуды.

Для уборки пищеблока, складских помещений, туалетов выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранят в закрытом специально отведенном месте. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску, хранится отдельно.

Уборочный инвентарь используется согласно маркировке.

Складское помещение оборудовано стеллажами, полтоварниками, легко поддающимися мойке и дезинфекции. Все пищевые продукты хранятся на стеллажах, поддонах, полтоварниках, при этом расстояние от пола не менее 15 см, на момент обследования хранение пищевых продуктов на полу не



WILLIAM H. O'NEILL

Складские помещения оборудованы холодильным оборудованием для хранения пищевой продукции. В холодильном оборудовании имеются термометры, результаты контроля фиксируются в учетной документации объекта.

Пищевую продукцию хранят раздельно, согласно принятой международной классификации, по видам: мука, сахар, крупа, макаронные изделия и другие сухие продукты, хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические продукты, овощи и фрукты. Продукцию, имеющую специфический запах (специи, сельдь), хранят отдельно от продукции восприимчивой к запаху (масло сливочное, сыр, яйцо, чай).

Каждая партия продовольственного сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, сопровождаемая документами, удостоверяющими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость, происхождение.

Санитарный узел оборудован вешалками для специальной одежды, раковинами для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, мыльницей, средствами для мытья, резиновыми половниками. При входе в санитарный узел предусмотрен дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством. Персонал обеспечивает по три комплекта специальной одежды. При производстве холодных блюд персонал работает в одноразовых перчатках.

Работников объекта питания – 2, которые прошли обязательные периодические медицинские осмотры, в соответствии с Правилами проведения обязательных медицинских осмотров, утвержденных приказом и.в. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 128

Каждый работник объекта имеет при себе личную медицинскую книжку установленного образца, утвержденного приказом и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 126 (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 106343), с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе.

На производстве работает повар, имеющий профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), соответствующую характеру выполняемых работ, а также прошедший обязательное обучение и аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов.

Ежедневно, перед началом рабочей смены ответственным лицом проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, пагнотворными порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускаются. Результаты

