

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

Приготовление блюд для мини центра производится в пищеблоке при КГУ «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 и производственных помещениях и складах установлены светильники во влагозащитном исполнении, защитная арматура имеется. Над плитой, являющимся источником выделения тепла, установлена вытяжка (1 ед.) на электрическом побуждении. Для проветривания помещения оборудованы форточки. Все открывающиеся проемы в теплые 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 дез/средств (4,2 м²)

Пищеблок разделен на производственные зоны: обработка сырой продукции, готовой продукции, разделочной, для мытья кухонной посуды.

В пищеблоке предусмотрено поточность технологических процессов, исключивших встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, используемой 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 дезинфекции - кафель. Полы выполнены из ударопрочных, износоустойчивых и влагонепроницаемых материалов, с ровной поверхностью, без выбоин, трещин, уклоном в сторону трапа, без устройства порогов по путям загрузки сырья и продуктов в складских и производственных помещениях - напольная плитка. Для внутренней отделки помещений не использованы не токсичные отделочные материалы, разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза.

Объект оснащен необходимым технологическим и холодильным оборудованием: 1 электришты на 4 конфорок, духовка-1 ед., разделочные столы - 3 ед., стеллажи для хранения посуды - 3 ед., весы-1 ед., 1 эмсорубка и 1 - электромиксер, 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, козлы для рубки мяса и рыбы изготовлены из материала, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров.

Пищеблок обеспечен не менее трехкратным количеством столовой посуды и приборов.

Мытье и дезинфекция оборудования (инвентаря, тары), кухонной посуды и оборотной тары проводят в зоне для мытья кухонной посуды с водонепроницаемым полом. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками. В производственных помещениях ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборку пищеблока, складских помещений проводится работниками. Уборка туалетов закреплена за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой 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 оборудованы стеллажами, поддонами, легко поддонами, подтоварниками, при этом дезинфекции. Все пищевые продукты хранятся на стеллажах, поддонах, подтоварниках, при этом расстояние от пола не менее 15 см, на момент обследования хранения пищевых продуктов на полу не



