

Для мытья сырой продукции и рук персонала установлены отдельные мойки, для мытья кухонной посуды - три мойки объемом, достаточным для полного погружения используемой посуды. Горячая и холодная вода подведена к моечным ваннам, раковинам для мытья рук персонала с установкой смесителей, конструкция которых исключает повторное загрязнение рук после мытья. Не выявлено факта использования горячей воды из системы водяного отопления. Сбор и накопление сточных вод осуществляется в централизованную канализационную систему. Уровень выпуска производственных стоков оборудован выше уровня выпуска хозяйственно-бытовых стоков.

Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к внутренней сети водоотведения с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки. Сети водоотведения не проходят под потолками производственных, складских помещений и ограждающих конструкций холодильных камер, через холодильные камеры и их тамбуры. В пищеблоке оборудованы сливные трапы с уклоном пола к ним. Все приемники стоков внутренних сетей водоотведения оборудуются гидравлическими затворами (сифонами). Здание подключено к централизованному теплоснабжению. Система теплоснабжения в исправном состоянии, исключает риск загрязнения пищевой продукции. Пищеблок оборудован семью столами, двумя электроплитами, над плитами оборудованы локальная вытяжная система, холодильником, стеллажом для хранения посуды. Размещение технологического, холодильного и моеющего оборудования осуществлен с учетом точности приготовления пищи. Холодильные камеры, холодильное оборудование подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования "снеговой шубы", после освобождения от пищевой продукции. На внутренних поверхностях помещений холодильных камер, охлаждаемых емкостей холодильного оборудования не обнаружены налеты снега и льда. Учет температурно-влажностного режима ведется в специальном журнале. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературном холодильном оборудовании и холодильнике. Для контроля температуры и влажности установлены термометры. Использование ртутных термометров не обнаружено. Разделочный инвентарь, внутрицеховое оборудование и кухонная посуда промаркированы, используются по назначению, в достаточном количестве. На пищеблоке детского сада не готовят холодные блюда (салаты). Пищеблок разделен разделочными столами на зоны разделки и заготовки.

В зоне заготовки и нарезки овощей над производственным столом установлен стационарный бактерицидный облучатель (1 шт.), учет времени работы бактерицидного облучателя ведется в специальном журнале, установлен 01.07.2025 года время отработки 0 часов, так как детский сад не функционирует согласно инструкции изготовителя по эксплуатации бактерицидного облучателя срок эксплуатации 8000 часов.

Сушка и хранение кухонной посуды осуществляется на стеллажах. Не выявлена посуда с трещинами и обитыми краями. Промаркированные емкости для пищевых отходов («пищевые отходы») имеют крышки, размещены в буфетных в специально выделенном месте. Утверждено руководителем перспективное сезонное (лето-осень, зима-весна) двухнедельное меню. На продукцию представлены документы подтверждающие безопасность пищевой продукции. Запрещенные блюда не обнаружены. На момент проверки детсад не функционирует, поэтому суточных проб готовой продукции нет, имеется холодильник для хранения суточных проб. Для работников пищеблока выделены по три комплекта специальной одежды (костюм, колпак, фартук), сменная обувь. Для осмотра рук персонала заведен журнал гнойничковых заболеваний.

В зоне раздачи пищи в группы осуществляется через раздаточное окно. Имеется два склада для хранения овощей и сыпучих (пищевых) продуктов, морозильная камера в отдельно стоящем здании. Кладовые оборудованы поддоном, столами. Для контроля температуры и влажности установлены термометры. Использование ртутных термометров не обнаружено. Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни. На момент проверки пищевая готовая продукция отсутствует, так как сад не функционирует. Оборудование, инвентарь, посуда изготовлены из материалов устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Предусмотрена централизованная стирка постельных принадлежностей, полотенца и спецодежды, договор № 04 от 04.07.2025г. с прачечной «Ариэль» г.Степногорск. Производственные и другие помещения пищеблока, производственное оборудование и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Персонал детского сада не употребляет табачные изделия. Имеется приказ о запрете потребления табачных изделий в помещениях детского сада.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізетін әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, вид грунта, использование участка в прошлом, высота стояния грунтовых вод, наличие заболоченности, господствующие