





Наличие мусоросборников с крышками - Условия сбора и вывоза твердо-бытовых отходов предусмотрены, установлены 2 ед. мусорные урны у входа и 3 контейнера для сбора мусора. Мусоросборники оборудованы плотно закрывающимися крышками установлены в хозяйственной зоне, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции.

Наличие на поверхности пола, потолке и стенах, на поверхности оборудования всех помещений повреждений- Потолки и стены всех помещений имеет гладкую поверхность, без щелей, трещин, деформаций, без признаков поражений. Отделка стен в производственных, моечных, складских помещениях, холодильных камерах, душевых, санитарных узлах выполнены из материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Полы предусмотрены из водонепроницаемых, моющихся материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам, с ровной поверхностью.

Результаты лабораторных замеров уровня шума и вибрации на соответствие требованиям действующих гигиенических нормативов- согласно протокола измерения уровне шума №89 от 10.04.2019г. замеры соответствуют требованиям «Гигиенические нормативы к физическим факторам оказывающим воздействие на человека» приказ МНЭ РК № 169 от 28.02.2015г.

Наличие исправных систем хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения, водоотведения и водостоков- Система холодного горячего водоснабжения и в водоотведения подключено к центральным сетям города, находится в исправном состоянии.

Результаты лабораторных исследований воды на соответствие требованиям действующих гигиенических нормативов- Согласно протокола микробиологического исследования воды № 309 от 10.04.2019г и протокола исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №SO-19-797/204 от 12.04.2019г пробы питьевой воды соответствуют требованиям пробы воды соответствует требованиям санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водопользованию, местам водозабора для хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» утвержденных приказом и.о. МНЭ РК №209 от 26.03.2015г.

Наличие раковин с подводкой горячей и холодной воды в помещениях различного назначения, средств для мытья и сушки рук-Производственные помещения пищеблока оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды. В санитарном узле для персонала пищеблока установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды в каждой цеху. Обеспечены средствами для мытья рук, также установлено одноразовые бумажные полотенца.

Наличие исправного искусственного освещения- светильники искусственного освещения, в исправном состоянии.

Наличие ламп одного типа в одном помещении, плафонов на светильниках- имеются защитные крышки на светильниках.

Наличие отдельного помещения для хранения неисправных, ртутьсодержащих ламп, договора с организацией по утилизации - Для хранение не исправных ламп имеется подвальное помещение.

Наличие исправных систем отопления- Система отопления централизованная находится в исправном состоянии.

Наличие исправных систем вентиляции и кондиционирования воздуха- Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением. Оборудована локальная вытяжная система над оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги, тепла.

Результаты лабораторных исследований микроклимата в отопительный период в соответствии с действующими гигиеническими нормативами-согласно протоколу исследования измерений метеорологических факторов №527 от 12.04.2019г замеры соответствуют требованиям «Гигиенические нормативы к физическим факторам оказывающим воздействие на человека» приказ МНЭ РК № 169 от 28.02.2015г

Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки - Выделено отдельное место для хранения уборочного инвентаря оборудованное полками. Уборочный инвентарь имеет маркировку.

Наличие москитной сетки- На фрамугах, открываемые для проветривания, установлены москитные сетки.

Наличие насекомых, грызунов и других членистоногих -При визуальном осмотре насекомых, грызунов и других членистоногих не выявлено.

Наличие маркировки разделочного инвентаря, внутрицехового оборудования и кухонной посуды- Разделочные доски, колоды для разрубка мяса и, при необходимости, рыбы имеют с гладкую поверхность, без трещин из дерева твердых пород. Деревянная колода посыпана солью. Промаркирован разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи) для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, гастрономии) с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки, производственные столы имеют маркировку.

Наличие маркированной посуды для хранения яиц -Имеется маркированная посуда для яиц.

Наличие условий для сушки и хранения столовой и кухонной посуды- Просушивание посуды



осуществляется на решетчатых полках, стеллажах.

Наличие в складских помещениях, холодильных камерах стеллажей, подтоварников, поддонов для хранения пищевой продукции -Складские помещения и холодильные камеры оборудованы стеллажами, подтоварниками.

Соблюдение температурно-влажностного режима- Складские помещения, производственные помещения, холодильные камеры, хранилища для овощей и фруктов, пищевой продукции оснащены контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха. Холодильное оборудование имеет приборы для контроля температуры.

Наличие перспективного меню выпускаемой продукции, соответствие фактического рациона питания с перспективным меню- Имеется перспективное меню выпускаемой продукции.

Наличие меню-раскладки, картотеки блюд или сборника рецептур. Исключение повторяемости блюд- Картотеки блюд и сборник рецептур имеется

Наличие и хранение суточных проб -Для хранения суточной пробы отведено место в холодильнике

Наличие и применение специальной одежды, сменной обуви у работников пищеблока и технического персонала- Персонал обеспечен специальной одеждой, обувью и одноразовыми перчатками.

Наличие предварительного, периодического и профилактического медицинского осмотра, допуска к работе, гигиенического обучения персонала, личных медицинских книжек на рабочем месте-

Медицинский осмотр пройден, допуск к работе имеют все сотрудники, гигиеническое обучение персонала пройдено, личные медицинские книжки хранятся на рабочем месте.

Имеется журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный), бракеражный журнал для сырой продукции, журнал «С-витаминизации», ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания.

Программа производственного контроля разработана и утверждена ИП Бабакуловым Т.Ж..

