

Пищеблок располагается на 1-м этаже КГУ «Сулукольская общеобразовательная школа им.Ш.Шаяхметова отдела образования Аулиекольского района» Управления образования акимата Костанайской области. Территория объекта имеет наружное искусственное освещение. Въезды и входы на участок объекта, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадке для мусоросборника, к санитарно-дворовым установкам покрыты асфальтом, доступным для очистки. Отопление осуществляется за счет автономной котельной, работающей на твердом топливе. На объекте предусмотрено централизованное хозяйственно-питьевое водоснабжение и местное водоотведение. Горячее водоснабжение предусмотрено местное, за счет водонагревателя. В системе канализации аварийных ситуации не зарегистрировано. На объекте предусмотрено естественное и искусственное освещение. При этом максимально используется естественное освещение. Поверхность пола во всех помещениях ровная, без щелей, изъянов и механических повреждений. Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда объекта питания содержатся в чистоте. Установлен водонагреватель на пищеблоке типа «Аристон», объемом 100л, находится в исправном состоянии. На окнах и осветительных приборах предусмотрены заградительные устройства. На объекте организован питьевой режим. Для питья используют чистую посуду. В моечном отделении пищеблока

оборудованы 3 моечные раковины для мытья столовой посуды и 1 ванная для мытья кухонной посуды, 2 раковины для мытья сырых овощей. Для обработки продовольственного сырья (мяса, рыбы, овощей) моечные раковины предусмотрены. Для мытья рук персонала пищеблока установлен рукомойник. В коридоре при входе в обеденный зал установлены раковины с подводкой холодной воды для мытья рук детей, в наличии жидкое мыло и сушки рук, урны для сбора мусора. Для персонала пищеблока оборудована санитарно-дворовая установка, имеется рукомойник для мытья рук. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов (туалетов) выделяется отдельный маркированный (с указанием помещений и видов уборочных работ) или с цветовым кодированием уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь хранится в чистом виде, в специально выделенных местах, максимально приближенных к местам уборки, отдельно от уборочного инвентаря для уборки и дезинфекции санитарных узлов (туалетов), и используется по назначению. Для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, оборотной упаковки (тары), помещений, дезинсекции, дератизации помещений объекта питания, грузовых отделений транспортных средств, контейнеров, емкостей, используемых для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, используются моющие, дезинфицирующие, дезинсекционные и дератизационные средства, разрешенные к применению, в соответствии с документами нормирования и инструкциями по применению изготовителя. Оконные проемы оборудованы москитными сетками. Наличие насекомых, грызунов и других членистоногих нет. Маркировка разделочного инвентаря, внутрицехового оборудования и кухонной посуды выполнена. Для обработки яиц выделена промаркированная емкость и промаркированная емкость для хранения яиц. Используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированы в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки. Хранение его обеспечивается отдельно, на специально выделенном месте или непосредственно на соответствующих производственных столах, хранение навалом не допускается. Разделочные доски, колоды для рубки мяса и, при необходимости, рыбы используются с гладкой поверхностью, без трещин (при использовании изделий из дерева - из твердых пород). По окончании работы деревянные колоды зачищаются, посыпаются солью. Объект питания обеспечен столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта питания количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Столовые приборы на объекте питания, работающего по принципу самообслуживания, выставляются в специальных кассетах ручками вверх, хранение их на прочие виды организации питания подносах рассыпью не допускается. Хранение чистой кухонной посуды, инвентаря, оборотной упаковки (тары), предназначенной для транспортировки продукции общественного питания, производится отдельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых

приборов многоразового использования. Просушивание столовой посуды осуществляется на решетчатых полках, сушилках. Столовая посуда хранится на стеллажах в шкафу. Для хранения кухонной посуды выделен шкаф с полками. Хранение чистой кухонной посуды, инвентаря, оборотной упаковки (тары), производится отдельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов. В складском помещении оборудованы стеллажи, подтоварники для хранения пищевой продукции. Не допускается хранение на полу.

Хранение пищевой продукции в складских помещениях осуществляется с учетом температурно-влажностного и светового режимов. Складские помещения оснащены контрольно-измерительными