

28.08.2015 года, исследования образцов питьевой воды централизованного водоснабжения № 3075 от 28.08.2015 года.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются)

Корытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін нысанның толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қысқартылған) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Пищевый блок коммунального государственного учреждения «Общеобразовательная средняя школа № 4 города Темиртау» акимата города Темиртау индивидуальным предпринимателем Искалеева Ирина Валерьевна расположен на 1 этаже здания школы по адресу город Темиртау, улица Чернышевского, дом 106/1. Пищевый блок типовой малой производительностью (до 50 посадочных мест), работающий на сырье. На территории помещений пищеблока: горячий цех с выделением зон раздаточной, заготовочной, моечной для мытья столовой и кухонной посуды, кладовая сыпучих продуктов, овощей, санузел для персонала. Размещение технологического, холодильного, моечного оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления. Предусмотрены условия для раздельного хранения сырых и готовых продуктов. При хранении продуктов соблюдается принцип «товарного соседства».

В производственном цехе в зонах - горячей и заготовочной установлены производственные мойки достаточной вместимости с подводкой горячей и холодной воды через смесители. Для обработки сырой продукции предусмотрены отдельные моечные ванны.

Производственные, складские помещения пищеблока оборудованы в соответствии с требованиями приложения № 5 Санитарных правил. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

В складском помещении для хранения пищевых продуктов, оборудованы стеллажи, высота нижней полки которых от пола не менее 15 см. и подтоварники. В организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, столовые приборы из нержавеющей стали, отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки, разделки используется раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда согласно требованиям Санитарных правил.

Разделочные доски, колода для рубки мяса изготовлена из материалов, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Производственное и складское помещение пищеблока, производственное оборудование, инвентарь, санитарно-техническое оборудование содержится в исправном состоянии, чистоте и порядке.

Предусмотрены условия для мытья кухонной и столовой посуды, мойки имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды, маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используются мерные емкости. Мытье кухонной посуды осуществляется в 2-х секционных мойках, столовой посуды в 3-х секционных мойках. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 1 метра от пола, столовую посуду на решетках. Столовые приборы ручками вверх, моечной имеется инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.