

ветривания помещений, предназначенных для пребывания детей, в любое время года. Остекление не имеет повреждения. Искусственное освещение представлено светодиодными лампами, светильники имеют плафоны, в исправном состоянии, уровень освещенности в помещениях соответствуют нормативным требованиям (протокол измерений освещенности от 12.06.2025 г. № 1250001004976628); аккредитованной лабораторией аккредитованной лаборатории Степногорского отделения филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КСЭК МЗ РК по Акмолинской области). В помещениях стены, оборудование имеют гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом. В помещениях пищеблока, санитарные узлы, моечные, медицинский кабинет стены облицованы материалом, допускающим уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Гигиеническое покрытие стен и потолка не нарушено. Поверхность пола во всех помещениях ровная, без щелей, изъязвлений и механических повреждений. Радиаторы системы отопления расположены в нишах под окнами и закрыты решетками, на окнах и осветительных приборах предусмотрены заградительные устройства. Уборочный инвентарь (ведра, ветошь) промаркирован и закреплен за отдельными помещениями (санитарные узлы, медицинский пункт, производственные помещения пищеблока, групповые помещения), в достаточном количестве, хранится в специально выделенных местах. Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет сигнальную маркировку. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам нормирования. В пищеблоке обратная тара для сырья и готовой продукции, разделочный инвентарь (столы, доски, ножи) имеют маркировку в соответствии с применением. После каждой технологической операции разделочный инвентарь, посуда, внутрицеховая транспортная тара подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Уборка пищеблока, групп, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом. Уборка санитарных узлов за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевой продукцией и обработкой посуды. Текущая влажная уборка помещений проводится не менее трех раз за смену с использованием моющих и дезинфицирующих средств, генеральная уборка - раз в 10 дней по установленному графику. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, обратной тары, помещений используются моющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению, в соответствии с документами нормирования и инструкциями по применению изготовителя. Дезинфицирующие растворы готовят согласно инструкции производителя в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства, рабочие растворы хранятся в недоступных для детей местах. В наличии имеется деохлор в количестве 2000 таблеток, моющее средство «Фери» в количестве 12 литров, Санек-с в количестве 8 литров, белизна в количестве 7 литров. Хранятся моющие и дезинфицирующие средства вне групп в специально выделенном месте в упаковке изготовителя, условия хранения соблюдены. На моющие средства предоставлены документы, подтверждающие их качества и не вызывающие раздражающие действия кожных покровов.

В групповых мебель и оборудование соответствует росту-возрастным особенностям детей. Мебель и инвентарь в исправном состоянии. На мебель, постельные принадлежности и оборудование предоставлены сертификаты качества, подтверждающие качества и безопасности при применении и использования и не имеющие кожно-раздражающие действия для детей. Для контроля за температурой воздуха и влажностью в групповых помещениях и медицинском кабинете установлены термометры, прикрепленные к внутренней стене на высоту 1,0 м.

Пищеблок располагается на первом этаже. Общая $S = 32,7 \text{ м}^2$, пищеблока. Имеется склад для пищевых продуктов в отдельно стоящем здании $S = 40,5 \text{ м}^2$, склад для овощей $S = 10,2 \text{ м}^2$. Выделен отдельно санузел для персонала - $1,8 \text{ м}^2$, не проходной, не связан с производственным помещением, оснащен вешалками для специальной одежды перед входом в них, установлена раковина для мытья рук. Открывание дверей предусматривается наружу. Устройство дверей туалетов производится без выхода в производственные и складские помещения. Имеет два производственных помещений разделено для хранения кухонной посуды и готовки. Соблюдено зонирование пищеблока: раздаточная, для обработки сырой продукции, готовой продукции, для мытья кухонной посуды. Пищеблок оснащен необходимым технологическим оборудованием, обеспечена расстановка технологического оборудования и разделочных столов с соблюдением поточности технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного пищевого сырья и пищевой продукции, загрязненного чистого инвентаря. Используется технологическое оборудование соответствующие требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТС 010/2011).

В кабинете директора и методиста установлены компьютеры для работы напряженность ЭМП, электростатического поля на рабочих местах, уровень концентрации аэрозолей и коэффициента униполярности соответствуют нормативным требованиям (протокол измерения электромагнитного от 12.06.2025 г. № 1250001004976628); аккредитованной лабораторией аккредитованной лаборатории Степногорского отделения филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КСЭК МЗ РК Акмолинской области).