

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Шортанды аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Шортандинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ KZ94VWF00211187

Дата: 05.09.2024 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)

школьная столовая

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 26.08.2024 22:09:18 № KZ39RYS00750740**

өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель) **ИП "АЛТЫНСАҚА", Республика Казахстан, Акмолинская область, Шортандинский район, Новокубанский с.о., с.Новокубанка, улица Кан де Хана зд. 15**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиесілігі), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, әкесінің аты (полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сарапта жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общественное питание на объектах общего среднего образования

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Объекты образования и воспитания, общежития объектов образования, реабилитационные центры для детей и подростков

4. Жобалар, материал әзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) –

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление, протокола лабораторных исследований**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) –

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

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (кызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Столовая расположена на первом этаже в двухэтажном типовом здании при ГУ «Общеобразовательная школа села Новокубанка» по адресу: Акмолинская область, Шортандинский район, Новокубанский с.о., с.Новокубанка, улица Кан де Хана зд. 15 согласно договора аренды №50590 от 22.11.2023 года. Прилегающая территория столовой благоустроена, подъездные пути выполнены, в столовую имеется 2 отдельных входа: для завоза продуктов, для персонала пищеблока. Обеденный зал площадью-147,8 кв.м. Обеденный зал рассчитан на 72 посадочных мест, 107 учащихся охвачено горячим питанием.



Водоснабжение (холодное и горячее) централизованное. Система водоотведения местная - септик. Прием сточных вод предусмотрен в водонепроницаемые 3 емкости V- 5,0 м3 каждая, оснащены крышкой с гидравлическим затвором (сифон). Система водоотведения в исправном состоянии. Освещение - естественное и искусственное. Искусственное за счет светодиодных ламп, закрытые защитными плафонами. Вентиляция естественная и приточно-вытяжная на механическом побуждении. На окнах установлены москитные сетки.. Набор помещений: обеденный зал 147,8 кв.м, пищеблок (моечная для столовой посуды и кухонной посуды, горячий цех)-32,1 кв.м. склад для хранения сыпучих продуктов, склад для хранения овощей)-15,2 кв.м., подсобное помещение-8,9 кв.м, комната для персонала-7,1 кв.м, помещение для хранения уборочного инвентаря, санитарный узел)-7,3 кв.м.

Внутренняя отделка стен покрашены водоземлемой краской и на высоту 1,8 м покрыты кафелем, потолки покрашены водоземлемой краской, напольное покрытие кафельное, устойчивы к обработке дезинфицирующих средств.

Горячий цех оборудован 3-мя единицами техники: 2-4-х секционной электрической плитой, 1 - электрической духовой печью, холодильник с морозильной камерой -2 ед., морозильная ларь-1ед., все в рабочем состоянии. Рабочих столов-3ед, покрыты гигиеническим покрытием, промаркированы. Над тепловыми устройствами и моечными ваннами в моечных цехах установлены вытяжные зонты-3, в рабочем состоянии. Имеется раковина для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды. Последовательность и поточность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а так же встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала соблюдается.

Моечное помещение: для мытья столовой посуды оборудована 2-х - секционная ванна, с 2-мя сушильными стеллажами для столовой посуды, над 2-х секционными ваннами установлен вытяжной зонт, имеются трапы, функционирует.

Установлены 2 стеллажа для хранения кухонной посуды. 1-емкость с крышкой для сбора мусора, 1-емкость с крышкой для пищевых отходов (после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются).

Инструкции о правилах мытья посуды имеются. Имеются 2 емкости для чистых ветошей, 1-емкость для грязных ветошей. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются. Вывешен график генеральной уборки помещений. 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, используются по назначению на всех этапах технологического процесса.

Обеспечены столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность.

Установлены контрольно-измерительные приборы для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

На участке для приготовления холодных блюд используется передвижные бактерицидные облучатели.

Склад для хранения сыпучих продуктов имеет подтоварники, стеллажи, установлены контрольно-измерительные приборы для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Производственные и другие помещения пищеблока, производственные устройства и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-технические устройства содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Холодильные устройства обеспечены приборами для контроля температуры. Результаты температуры фиксируются в журналах.

Выделено помещение для хранения уборочного инвентаря (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркированы. Хранятся в чистом виде используется по назначению. Во всех помещениях ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивают в специально выделенной комнате.

Комната персонала оборудована: шкафы для хранения личной и специальной одежды. Санузел для персонала оборудован: 1 унитазом и 1 раковиной с подводом горячей и холодной воды, жидкое мыло одноразовые полотенца имеются.

Дезинфекционный режим соблюдается, из дезинфицирующих средств имеется «Део-Хлор» в таблетках, дата выпуска 18.02.2024 года, срок годности 5 лет, производитель ООО «ДЕО-хлор» РФ, в таблетках 100 штук, в наличии 2 банки.

Следов жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном контроле не выявлено.

На прилегающей территории столовой предусмотрена огражденная площадка с водонепроницаемым покрытием, в специально отведенном месте где установлено 2 контейнера с крышкой для твердых бытовых отходов. Договор на оказание услуг по вывозу твердых бытовых отходов, откачку септика



заклучен с ГКП на ПХВ «Шортанды Су» п.Шортанды №51 от 26.01.2024 года.
По штату работает 3 человека. Личные медицинские книжки на каждого работника с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе, хранятся на рабочем месте. Имеются сертификаты на соответствующую профессиональную квалификацию технологическим операциям производства, а также прошедший гигиеническое обучение и аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов. Персонал обеспечен специальной одеждой (халаты, головной убор, перчатки), стирка и дезинфекция специальной одежды осуществляется централизованно. Предоставлен договор на проведение производственного контроля с филиалом РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» г.Акколь, договор №44 от 10.06.2024 года.

Предоставлены результаты исследований:

1. Протокол метеорологических исследований №РО-02-176 от 07.12.2023 года
2. Протокол исследования образцов воды централизованного и децентрализованного водоснабжения №РО-02-283 от 08.12.2023 года.
3. Протокол микробиологического исследования воды №РО-03-918/704 от 11.12.2023 года.
4. Протокол измерений уровня шума, звукоизоляции №РО-02-67 от 07.12.2023 года.
5. Протокол измерений освещенности № РО-02-148 от 07.12.2023 года.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізер 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 направления ветров, размеры санитарно-защитной зоны, возможность водоснабжения, канализования, теплоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света;)

10.Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар басжоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)
Протокол метеорологических исследований №РО-02-176 от 07.12.2023 года 2. Протокол исследования образцов воды централизованного и децентрализованного водоснабжения №РО-02-283 от 08.12.2023 года. 3. Протокол микробиологического исследования воды №РО-03-918/704 от 11.12.2023 года. 4. Протокол измерений уровня шума, звукоизоляции №РО-02-67 от 07.12.2023 года. 5. Протокол измерений освещенности № РО-02-148 от 07.12.2023 года.

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)

ИСК түрі және сипаттамасы (вид и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	-	-	-
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-
ИСК түрі және сипаттамасы (вид и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)



1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)			
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-
ИСК түрі және сипаттамасы (вид и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	-	-	-
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

школьная столовая

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы)
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

СП "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16.

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай (соответствует)

сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

=

2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.

На основании Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»



настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Шортанды аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Шортанды ауданы, көшесі 30 лет Победы, № 49А үй

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар))

Республиканское государственное учреждение "Шортандинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Шортандинский район, улица 30 лет Победы, дом № 49А

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Илюбаева Нурсулу Нигметуллаевна

тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество,подпись)

