

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 Ақмолинской 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 22:09:57 № 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 "АЛТЫНСАКА", Республика Казахстан, Ақмолинская область, Шортандинский район, Новокубанский с.о., с. Новокубанка, улица Кан де Хана зд. 15

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тисілігі), 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 у 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) Заключение, 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 (қызметке, 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: Ақмолинская 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 водоэмульсионной краской и на высоту 1,8 м покрыты кафелем, потолок покрашен водоэмульсионной 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 оборудованностями 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 оборудования и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-технические оборудования содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Холодильные оборудования 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



заключен 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, звукоизоляций №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 тұру 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, звукоизоляций №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

шкoльнaя cтoлoвaя

(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 Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

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

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Илюбаева Нурсұлу Нигметұллаевна

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

