

заявитель  
Каменка  
на столов 212

Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД	
КҮЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО	
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 Астрахан аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Астраханское 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**  
№ С.03.Н.КZ86VWF00046237  
Дата: 13.08.2021 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)  
столовая при ГУ «Общеобразовательная школа с. Каменка» ИПАбильдина Ж.

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 04.08.2021 8:54:58 № KZ94RYS00145343

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 "АБИЛЬДИНА Ж." Частный детский сад "Балдаурен"., Акмолинская область Астраханский район с. Каменка ул.Школьная д.17

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (түсінігі), 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 сараптама жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общественное питание  
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление, протокола лабораторных исследований от 23.07.2021г, 21.07.2021г.

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)

Объект находится по адресу: с. Каменка, столовая при ГУ «Общеобразовательная школа с. Каменка». Столовая расположена на первом этаже школы, имеет отдельный вход для загрузки продуктов. Пищеблок малой производительности, рассчитан на 40 посадочных мест, работающий на сырье и полуфабрикатах. Набор помещений: горячий цех (кухня), раздаточная с выделением зоны для мытья столовой посуды, кладовая сыпучих продуктов с выделением зоны для хранения овощей, обеденный зал, бытовая комната для персонала, санузел. Территория благоустроена, содержится в чистоте, предусмотрена площадка для контейнеров с крышками для сбора мусора, с водонепроницаемым покрытием, огражденная с трех сторон, в хозяйственной зоне школы. Мусоросборник расположен на расстоянии 25 метров от здания школы. Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения контейнеров автотранспортом хозяйства, с последующей обработкой и дезинфекцией. Подъездные пути и пешеходные дорожки с твердым покрытием с отводом атмосферных осадков к водостокам. Столовая школы оборудована системой водоснабжения от внутрипоселкового водопровода, горячее водоснабжение от электроводонагревателя «Аристон» на 100 л. Горячая и холодная вода подведена к моечной ванне и раковинам с установкой смесителей. Протокол микробиологического исследования воды №147 от 23.07.2021г и протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №281 от 21.07.2021г, соответствует нормам. Отопление - автономное. Согласно протокола измерений метеорологических факторов за №43 от 21.07.2021г, показатели микроклимата соответствуют нормам. Канализация - местная наружный септик. Для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудован септик, с раздельной системой водоотведения с самостоятельным выпуском. Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 миллиметров от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами (сифонами). В моечной полы оборудованы сливными трапами, с уклоном пола к отверстию трапов. Вентиляция естественная - за счет форточек, все открывающиеся проемы в теплое время года от проникновения насекомых имеют съемные защитные сетки. Над электроплитой установлен вытяжной зонт, на механическом побуждении, моечные ванны являющимися источниками влаги оснащены локальными вытяжными системами, показатели в норме (протокол измерений шума №5 от 21.07.2021г). Освещение искусственное представлено лампами дневного света. Естественное освещение представлено окнами. Источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой. Светильники над плитами, технологическим оборудованием, производственными столами не размещаются. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды. Для внутренней отделки помещений использованы нетоксичные отделочные материалы, разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза. Внутренняя отделка стен производственных и складских помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию - кафельная плитка на высоту 1,7 метра, полы выполнены из ударопрочного, влагоустойчивого, и влагонепроницаемого, материала - кафельная половая плитка, без выбоин, трещин, с уклоном в сторону трапов. Технологическое, холодильное и моеющее оборудования размещено с учетом поточности приготовления пищи. Сырые и готовые продукты хранятся раздельно. При хранении пищевой продукции соблюдается принцип «товарного соседства». При столовой предусмотрены 2 умывальные раковины, установленные на высоту 0,7 м от пола, имеется электрополотенце, дозаторы жидкого мыла. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Обеденный зал оборудован мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов в складских помещениях 15 см от пола. Столовая обеспечена столовой посудой и приборами в количестве 120 комплектов, согласно требованиям из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место. Используются стеклянная посуда, столовые приборы (ложки, вилки), а также посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи имеется раздельное, промаркированное оборудование, разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи), кухонная посуда. Посуды кухонной и столовой деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями нет. Разделочные доски, колоды для разрубания мяса изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Колода для разрубки мяса установлена на специальной подставке и посыпана солью. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. В моечном помещении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Для мытья кухонной посуды установлена

двухсекционная моечная ванна, достаточной в размерах для полного погружения используемой посуды. Мытье столовой посуды осуществляется в 3-х секционной раковине. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах на высоте 0,5 м от пола, столовая посуда - в шкафах. Столовые приборы хранятся ручками вверх. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции имеется. Приготовление пищи проводится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Доставка сырья осуществляется ручной кладью, так как точка закупа расположена в радиусе не более 500 м. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в холодильнике при температуре +2-6оС, обеспечены приборами для контроля температуры. Складское помещение, производственное помещение оснащены контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха. Из дезинфицирующих средств применяется дезинфицирующее средство «Деохлор», в наличии имеется 600 таблеток. Емкость для приготовления рабочего раствора имеется, промаркирована - концентрация используемого раствора-0,015 %. Моющими средствами обеспечены в достаточном количестве. - Уборочный инвентарь выделен, промаркирован по видам уборок. Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда содержатся в чистоте. Имеется график проведения текущей, генеральной уборки "санитарного дня". Спецодеждой обеспечены полностью (3 комплекта), всего сотрудников-2. Стирка спецодежды проводится централизованно. Для хранения верхней и спецодежды установлен шкаф. Медосмотр работниками столовой пройден, личные медицинские книжки с пройденным осмотром и гигиеническим обучением хранятся на рабочем месте, соответствующая профессиональная квалификация имеется. Следы жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном осмотре отсутствуют. Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования согласно договора с НЦЭЭ по Астраханскому району № 70 от 18.03.2021г. Для работы в условиях ограничительных мероприятий в связи с распространением инфекционных заболеваний выполнено следующее: обеспечены бесконтактным термометром, запасом антисептиков, дезинфицирующих, моющих средств, средствами индивидуальной защиты (медицинские маски, одноразовые перчатки). Установлены санитайзеры при входе в столовую, каждое рабочее место обеспечено индивидуальными дозаторами с антисептическим средством. Для обеззараживания воздуха установлена бактерицидная лампа. Расстановка столов, стульев в обеденном зале проведена с учетом обеспечения расстояния между столами и между посетителями не менее 1 метра.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын әтигізер 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 бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері  
(Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

протокол измерений метеорологических факторов №42 от 21.07.2021г., протокол измерений шума №4 от 21.07.2021г., протокол исследования воды на хим. показатели №280 от 21.07.2021г., протокол микробиологического исследования воды № 146 от 23.07.2021г

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)
I	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	0	0	0
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	0	0	0
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	0	0	0
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	0	0	0

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды  
Санитарно-эпидемиологическое заключение**

**столовая при ГУ «Общеобразовательная школа с. Каменка» ИПАбильдина Ж.**

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілген объектінің толық атауы)  
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)  
**СП, утвержденных приказом Министра здравоохранения РК от 16 августа 2017 года № 611 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»; от 23.04.2018 года № 186 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»**

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

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.  
На основании Кодекса Республики Казахстан «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 Астрахан аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Астрахан ауданы, көшесі Мир, № 51 үй  
Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)  
Республиканское государственное учреждение "Астраханское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"  
Астраханский район, улица Мира, дом № 51  
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Тайгулов Дамир Болатович

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

