

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 017 /е нысанды медициналық құжаттама
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно- эпидемиологической службы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Аршалы аудандық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение " Аршалынского районное Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

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

№ С.02.Н.КЗ16VWF00008503

Дата: 01.07.2019 ж. (г.)

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

Объект общественного питания в ГУ «Волгодоновская средняя школа» КХ «Турлубеков Е.Б.» с. Волгодоновка ул. Центральная 5 Аршалынского района Акмолинской области

(пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 24.06.2019 12:28:06 № КЗ23RYS00019357**

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

2. Тапсырыс (өтініші) беруші (Заказчик)(заявитель) **ТУРЛУБЕКОВ ЕРЫК БОЛТАШОВИЧ, с. Волгодоновка ул. Центральная 5 Аршалынского района Акмолинской области**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің аты, қолы.
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

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

организация питания, оказание услуг общественного питания

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

4. Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) -

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы)

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 нысанның 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 общественного питания в ГУ «Волгодоновская средняя школа» КХ «Турлубеков Е.Б.» , расположен по адресу с. Волгодоновка ул. Центральная 5 Аршалынского района Акмолинской области. В хозяйственной зоне для сбора мусора и пищевых отходов установлены два отдельных контейнера с крышками, на площадке с твердым, водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон сплошной стеной.



Объект общественного питания размещается в здании школы.

В состав помещений буфета входят: кухня с зоной для приготовления пищи, раздачи готовой продукции площадью 8,0 м², моечная для мытья столовой и кухонной посуды - 3,0 м², складское помещение - 6,0 м².

К объекту подведено централизованное хозяйственно-питьевое водоснабжение от централизованного водисточника - водопровода с. Волгодоновка. Автономное горячее водоснабжение за счет электроводонагревателя непрерывного действия «Termex» на 30л. Горячая и холодная вода подведена к моечной раковине с установкой смесителей. Для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудован септик, с раздельной системой водоотведения с самостоятельным выпуском. Сброс хозяйственно-бытовых стоков предусматривается в водонепроницаемый выгреб V- 3,0 м³.

Производственное оборудование и моечная ванна присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами (сифонами). Система вытяжной вентиляции выполнена над электроплитой в виде локального вытяжного зонта. Теплоснабжение автономное от школьной котельной, в качестве топлива используется уголь. Освещение - естественное и искусственное, естественное при помощи оконных проёмов. В качестве искусственного освещения применяются люминесцентные лампы. Источники освещения оснащены защитной конструкцией предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. Все открывающиеся проемы от проникновения насекомых имеют съемные защитные москитные сетки. Внутренняя отделка соответствует требованиям, допускающая проведение влажной уборки устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам, полы выполнены из влагоустойчивых и влагонепроницаемых материалов, с ровной поверхностью. Объект питания работает на полуфабрикатах. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды и встречного движения посетителей и персонала. Размещение технологического, холодильного и моеющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи. Поточность технологического процесса и технология приготовления продукции соблюдается.

Объект питания обеспечен технологическим оборудованием: 1- электрическая промышленная плита, 1 - духовой (жарочный) шкаф, холодильным оборудованием: 1- среднетемпературный холодильник с холодильной камерой. Раздаточная зона оборудована контрольными весами. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) выделен отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Разделочные доски хранятся отдельно, на специально выделенном месте в промаркированных кассетах. Разделочные доски изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Столовые приборы (ложки, ножи), посуда для хранения готовых блюд из нержавеющей стали. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара на объекте питания изготовлено 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. Обеденный зал оборудован мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для организации питания приобретена фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, чашки, бокалы). Хранение кухонной посуды, инвентаря осуществляется отдельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов многоразового использования, хранятся на стеллажах. Столовые приборы хранятся в специальных кассетах ручками вверх. Для мытья и дезинфекции столовой посуды многоразового использования, столовых приборов, кухонной посуды, инвентаря на объекте питания, выделено отдельное моечное помещение (моечная). В моечной оборудовано окно и установлено оборудование для приема грязной посуды. Для мытья посуды ручным способом установлены двухсекционные ванны с подводкой холодной и горячей воды. Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря установлены достаточных размеров для обеспечения полного погружения посуды. Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды объекта общественного питания соблюдается: в конце рабочего дня проводится замачивание в дезинфицирующем растворе всей посуды и столовых приборов. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используются моющие и дезинфицирующие средства, в соответствии с инструкцией по применению изготовителя. Применяемые дезинфицирующие растворы готовятся согласно инструкции, наглядная инструкция имеется. Емкости для приготовления дезинфицирующих растворов маркированы. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств



имеются мерные емкости. Моющие, дезинфицирующие средства хранятся в сухом, проветриваемом помещении, в соответствии с технической документацией изготовителя и в таре изготовителя. В складских помещениях и холодильных оборудованных при хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение условий хранения (товарного соседства) и норм складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции. Складские помещения оснащены контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установлены на видном месте, удалены от дверей и испарителей. В холодильном оборудовании для обеспечения температурно-влажностных режимов хранения установлены приборы для контроля температуры. Складские помещения и холодильные камеры оборудованы стеллажами, подтоварниками. Хранение пищевой продукции осуществляется на стеллажах, поддонах, подтоварниках. Для хранения обработанного (чистого яйца) имеется маркированная посуда. Для суточных проб готовой продукции выделена отдельная маркированная стеклянная посуда с плотно закрывающейся крышкой

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов (туалетов) выделен отдельный маркированный (с указанием помещений и видов уборочных работ) уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь хранится в чистом виде, в специально выделенном месте. Санитарный узел оборудован вешалками для специальной одежды перед входом. При входе в санитарный узел установлен дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством. Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, оснащенные смесителями, устройствами и средствами для мытья и дезинфекции, для сушки рук. Персонал объекта питания в количестве 2-х человек обеспечен чистой специальной одеждой (халат, куртка с брюками, головной убор, сменная обувь). На объекте питания для персонала предусмотрено бытовое помещение - гардеробная. Для раздельного хранения личной и специальной одежды и обуви, установлено два закрытых двойных шкафа для всех видов одежды.

Работники объекта общественного питания имеют профессиональную квалификацию (специальность повара III разряда). Медицинский осмотр пройден в соответствии с документами нормирования. Личная медицинская книжка у каждого работника с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе хранится на рабочем месте.

На проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий заключен договор №76 от 02.04.2019 г с Аршалыньским отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КООЗ МЗ РК по Акмолинской области.

Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования. Договор на проведение производственного контроля заключен с Аршалыньским отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КООЗ МЗ РК по Акмолинской области №153 от 01.04.2019г.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын нысанның 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 бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №93/866 от 19.06.2019г; протокол микробиологического исследования воды №2028 от 21.06.2019г; протокол измерений уровней шума №6 от 19.06.2019г

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды



Санитарно-эпидемиологическое заключение

Объект общественного питания в ГУ «Волгодоновская средняя школа» КХ «Турлубеков Е.Б.» с. Волгодоновка ул. Центральная 5 Аршалынского района Акмолинской области

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атауы)

(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»).

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы) **санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом МЗ РК от 23 апреля 2018 года №186; санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования", утвержденных приказом МЗ РК от 16 августа 2017 года №611. санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля», утвержденных приказом МНЭ РК от 06.06.2016 года №239. приказу и.о.МНЭ РК №128 от 24.02.2015 года «Правила проведения обязательных медицинских осмотров»**

Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай еместігін көрсетіңіз (соответствует или не соответствует)

сай (соответствует)
(нужно подчеркнуть) (указать)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрде күші бар На основании Кодекса Республики Казахстан 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-IV ЗРК настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Аршалы аудандық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

**Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)
Республиканское государственное учреждение "Аршалыское районное Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан"**

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Курбанов Арман Серикбаевич

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



