

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 017-е нысаны медициналық құжаттама
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно- эпидемиологической службы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Қарағанды облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Абай ауданын қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы Абайское районное управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Карагандинской области Комитета 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

№ М.01.Х.КЗ.9У.У.00003918

Дата: 15.04.2019 ж. (г.)

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

Столовая при КГУ «Школа-лицей №14» ИП Токбергенов А.Б.(Полученная берілетін немесе қайта жіберілген нысаншардың, жұмыс құжаттарының тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, қалыптардың және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документацией, реконструкцией и т.д.)Жүргізілді (Проведена) Заявление от 02.04.2019 12:58:55 № KZ31RYS00007379өтініш, ұйырым, қала бойынша, қоспарлы және басқа да түрде (сұрау, тапсырма) (полное наименование заявителя/уважаемого субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) ИП Токбергенов А.Б. "Карагандинская область, Абайский район, с/аАбай, К.Маркса, 35 АШаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, әке-әжесі, телефоны, желілік нөмірі, яки, әкесінің яки, 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)

общественное питание

сада, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны мекен-жайы (вид деятельности)

4. Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) не требуются5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление входящий KZ31RYS00007379 от 02.04.2019 года, протокол измерений метеорологических факторов №13 от 01.04.2019 г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 177 от 20.03.2019 г., протокол микробиологического исследования воды № 110 от 18.03.2019 г., протокол измерения уровней шума №4 от 01.04.2019 года.6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) нет7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются) не требуется

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, производства, продукции)

Столовая ИП Токбергенова А.Б. при КГУ «Школа-лицей №14» расположена по адресу: Абайский район, Абай, 2 К.Маркса, 35А

1.3 Отсутствие следов жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном осмотре.

При визуальном осмотре в столовой следов жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружено.

1.4 Наличие контейнеров с крышками для сбора твердых бытовых отходов.

На территории школы в хозяйственной зоне оборудованы 2 мусоросборника плотно закрывающимися крышками, установлены на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон. В столовой пищевые отходы собираются в промаркированные емкости для пищевых отходов с крышками, хранятся в специально выделенном месте и освобождаются от отходов по мере их заполнения на 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Маркировка «пищевые отходы» имеется. Пищевые отходы выносятся через отдельно предусмотренный выход.

1.5 Наличие санитарно-дворовых установок или биотуалетов, умывальников.

3 столовой для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды оснащенные смесительными средствами для мытья рук, разовыми полотенцами: для персонала - в производственных помещениях, для мытья рук посетителей - около входа в обеденный зал.

П.6 Наличие исправных систем горячей и холодного водоснабжения.

В столовой предусмотрено централизованное хозяйственно-питьевое водоснабжение. Централизованная система горячего водоснабжения отсутствует, установлены водонагреватели.

П.7 Соответствие лабораторных показателей питьевой воды действующим гигиеническим нормативам.

Холодная вода, не используемая для мытья оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, личной гигиены согласно протокола микробиологического исследования воды № 110 от 18.03.2019 г. и протоколов исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 177 от 20.03.2019 г. отобранные образцы соответствуют по санитарно-химическим и микробиологическим показателям.

П.8 Наличие водонагревателей.

Централизованная система горячего водоснабжения отсутствует, установлены водонагреватели. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установленными смесителями.

П.9 Наличие исправных систем водоотведения.

В столовой предусмотрено в исправном состоянии централизованное водоотведение. Санитарных узлов, душевых и других помещений с мокрыми процессами над складскими, технологическими помещениями и охлаждаемыми камерами столовой не обнаружено.

П.10 Наличие исправных систем вентиляции.

Столовая оборудована системой механической вытяжной вентиляции. Совмещение приточно-вытяжной вентиляции столовой с системой вентиляции школы не обнаружено. Протокола измерений метеорологических факторов №13 от 01.04.2019 г.

П.11 Соответствие уровней шума в залах действующим гигиеническим нормативам.

Протокола измерения уровней шума № 4 от 01.04.2019 г.

П.12 Наличие исправных систем отопления.

Система отопления столовой - централизованное, в исправном состоянии.

П.14 Наличие исправных систем освещения.

В производственных помещениях столовой с постоянным пребыванием персонала предусмотрено естественное и общее искусственное освещение. Естественное освещение за счет оконных проемов. Искусственное освещение представлено энергосберегающими лампами, имеют защитную арматуру в исправном состоянии. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон чистые.

П.15 Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением.

На момент проверки потолочные светильники столовой оснащены осветительной защитной арматурой. Для освещения производственных помещений и складов применены светильники во влаго-пылезащитном исполнении.

П.16. Наличие москитных сеток.

Москитные сетки имеются.

П.20 Наличие условий для сушки и хранения столовой и кухонной посуды.

Чистая столовая посуда и приборы хранятся в шкафах и на стеллажах. Разделочные доски и ножи для сырой и готовой продукции промаркированы, хранятся изолированно друг от друга непосредственно на соответствующих производственных столах. На момент проверки хранение их навалом не обнаружено.

П.21 Наличие документов, удостоверяющих безопасность сырья и продукции.

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. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции представлены, хранятся в столовой.

П.22 Соблюдение товарного соседства пищевой продукции при хранении.

В столовой сырые и готовые продукты хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции принцип

товарного соседства» соблюдается. Пищевая продукция хранится в таре изготовителя (производителя), при транспортировке в производственные помещения, продукцию перекладывают в чистую, промаркированную тару. Хранение пищевой продукции в транспортной таре в производственных помещениях на момент проверки не обнаружено. Пищевая продукция хранится отдельно по видам. Доставка сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным транспортом фирм-поставщиков. В столовой предусмотрена загрузочная для поступающего сырья и продуктов питания с отдельным входом. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. Плотность и последовательность приготовления продукции соблюдается. Условия хранения пищевых продуктов соблюдаются. Сырье и скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильном оборудовании. Хранение пищевых продуктов на полу не обнаружено. Имеется шкаф для хранения хлеба, с отверстиями.

П.23 Соблюдение температурно-влажностного режима.

В столовой имеется 1 морозильная камера и 1 холодильник. В холодильном оборудовании для контроля температуры установлены термометры. Использование ртутных термометров не обнаружено.

П.24 Наличие в складских помещениях, холодильных камерах стеллажей, подтоварников, поддонов для хранения пищевой продукции.

Складское место оборудовано стеллажами, подтоварниками. Все пищевые продукты хранятся на стеллажах, поддонах, подтоварниках, хранение пищевых продуктов на полу не выявлено.

П.25 Наличие маркированной посуды для хранения яиц.

Перед использованием яйца замачивают в моющих средствах.

П.26 Отсутствие запрещенных блюд, продукции (в том числе нефортифицированной пшеничной муки высшего или первого сорта.

На момент проверки не йодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов не обнаружено.

Приготовление и использование запрещенных блюд не выявлено. Перечень запрещенной продукции имеется. Оформлен информационный уголок, где вывешен список запрещенных продуктов.

П.27 Наличие журнала по проведению органолептической оценки показателей безопасности в организованных коллективах, на заготовочных объектах питания, вырабатывающих полуфабрикаты, кулинарные изделия.

Ежедневно медицинским сестрой школы совместно с поваром проводится органолептическая оценка качества готовых блюд, о чем свидетельствуют внесенные записи в журнале органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий. Ежедневно в столовой повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Суточные пробы хранятся не менее двенадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) - завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

П.28 Наличие сопроводительных документов при отпуске готовой продукции, полуфабрикатов с указанием времени и даты выработки, конечным сроком годности.

В столовой на отпускемую готовую продукцию оформлены сопроводительные документы, в которых указано время и дата выработки, конечный срок годности, с истекшим сроком годности продукция в реализации не обнаружено. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем). Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции представлены, хранятся в столовой. Маркировочный ярлык (этикетка) каждого тарного места с указанием срока годности, хранения вида продукции сохраняются до окончания сроков годности/хранения, до полного использования продукта.

П.29 Наличие перспективного меню в организованных коллективах, кроме строительных и промышленных объектов.

В столовой имеется перспективное сезонное (лето - осень, зима - весна) двухнедельное меню. В меню учтена продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастных категория. предусмотрена пищевая продукция, обогащенная витаминно-минеральным комплексом. В меню повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два-три календарных дней не обнаружено. На момент проверки в обеденном зале вывешено утвержденное директором школы меню, в котором указано наименование блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

П.30 Наличие средств для мытья рук, разовых полотенец или электрополотенец в санитарных узлах. В санитарном узле установлена умывальная раковина, имеются: дозатор жидкого мыла, одноразовые гигиенические полотенца, урна для сбора мусора, оборудована вешалка для специальной одежды.

П.31 Наличие дезинфицирующего коврика в санитарном узле для персонала. При входе в санитарный узел предусмотрен дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством.

П.32 Наличие и применение специальной одежды, емной обуви, одноразовых перчаток. При производстве холодных блюд персонал столовой использует одноразовые перчатки, на момент проверки

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жаңартылатын нысанның 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 тигізетін 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 №13 от 01.04.2019 года, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 177 от 20.03.2019 г., протокол микробиологического исследования воды № 110 от 18.03.2019 г., протокол измерения уровней шума №4 от 01.04.2019 года.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Сталовая при КГУ «Школа-лицей №14» ИП Токбергенова А.Б.

(использование шаровидных и рупорных объектов (жарки) пайдалануға берілген немесе қайта ашырылған нысанның, жобалық құжаттардың түршікпес ортағы фактуралық, шұраушылық және басқа құрылымдардың, өлшемі, кәсіпкердің, авторлықтың және т.б. талқы атуы)
(использование шаровидных объектов санитарно-эпидемиологического назначения, в соответствии с пунктом 3 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) Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» утвержденным приказом Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 13.09.2017 г. № 611. Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденным приказом Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 23.04.2018г. № 186.

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

сай (соответствует)

(нужно подчеркнуть) (укрепить)

Ұсыныстар (Предложения):

строго соблюдать требования действующего законодательства Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің 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.

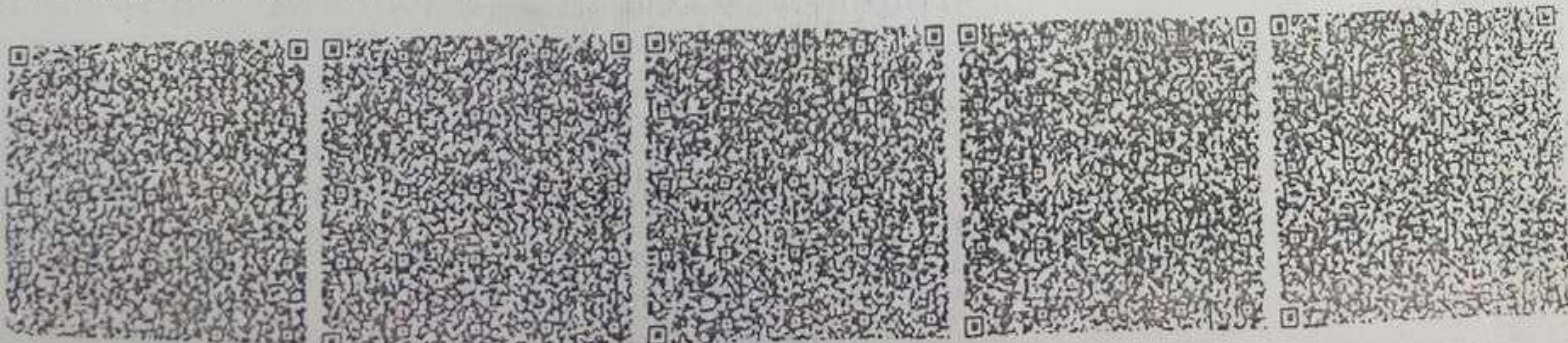
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Қарағанды облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Абай аудандық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)
Абайское районное управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Карагандинской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Дәуітбаева Гульнар Тулеповна

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



и наличии имеется 10 пар. На момент проверки все сотрудники столовой следят за чистотой рук, носят специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также пищеблока подобраны под колпак, ювелирные украшения с загрязненными предметами. Волосы персонала сотрудников не обнаружены, ногти не покрыты лаком и коротко подстрижены, на специальной одежде не обнаружены булавки, иголки, в карманах халатов отсутствуют предметы личного обихода.

П.33 Наличие оборудования для стирки и дезинфекции специальной одежды или наличие договора с прачечной.
Стирка и дезинфекция белья осуществляться по договору в прачечной, согласно представленного договора.

П.34 Наличие предварительного, периодического и профилактического медицинского осмотра, допуска к работе, гигиенического обучения персонала, личных медицинских книжек на рабочем месте. Всего работающих 3. Представлены личные медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе.

П.35 Отсутствие у работников гнойничковых заболеваний и микротравм.
Ежедневно, перед началом рабочей смены медицинской сестрой школы проводится осмотр открытых поверхностей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. На момент проверки лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание не обнаружено.

П.36 Соответствие показателей проб сырья и готовой продукции, смывов с объектов внешней среды, дезинфицирующих средств, воздуха рабочей зоны производственных помещений.
Для дезинфицирующих средств применяются «Ока-таб».

П.37 Наличие утвержденной программы производственного контроля.
Представлена программа производственного контроля. Заключен договор на проведение лабораторных и инструментальных исследований с Абайским районным отделением филиала РТН на ПХВ «Национальный центр экспертизы».

П.38. Наличие специально оборудованных мест, выделенных для потребления табачных изделий; наличие надписей или знака «Место для потребления табачных изделий», наличие информации в специально отведенных местах для потребления табачных изделий; соблюдение запрета на потребление напитков и еды в специально выделенных местах;
Табачных изделий не употребляют. Есть надписи «Место для курения», «Курение вредит вашему здоровью».