

<p>Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД</p>	
<p>КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО</p>	
<p>Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан</p>	
<p>Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қарағанды облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Теміртау қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Темиртауское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"</p>	

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

№ М.17.Х.КZ67VWF00046870

Дата: 26.08.2021 ж. (г.)

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

Столовая коммунального государственного учреждения "Общеобразовательная школа №7 г.Темиртау"

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шіледегі 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 23.08.2021 15:38:32 № KZ55RYS00150313**

отініш, 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) **КАЛИМБЕТОВ ДАНИЯР ЖУМАБЕКОВИЧ, город Темиртау, ул. Северная, 36**

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 сараптама у жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общественная питания

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

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

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

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **Заявление, протокол измерения шума № №9 от 05.05.2021г., протокол микробиологического исследования воды № 224 и 241 от 05.05.2021г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного водоснабжения № 908 и 879 от 05.05.2021г**

7. Басқа ұйымдардың сараптама қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются) **не требуется**

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

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

Пищевый блок школьной столовой коммунального государственного учреждения «Школа № 7 города Темиртау» отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области индивидуальный предприниматель Калимбетов Д.Ж. расположен на 2 этаже здания школы.

Обеденный зал на 60 посадочных мест. Пищевый блок типовой. Пищевый блок работает на сырье. Набор помещений: производственный цех с выделением раздаточной зоны, заготовочное отделение, моечные столовой и кухонной посуды, 1 складское помещение для хранения сыпучих продуктов и овощей, загрузочная с отдельным входом, гардеробная, комната для персонала (для приема пищи), санитарный узел. Складские помещения для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни, оборудованы стеллажами и подтоварниками. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов 15 см от пола.

Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусмотрена последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала.

В пищеблоке предусмотрены и в исправном состоянии централизованное хозяйственно-питьевое водоснабжение, водоотведение. Пищевый блок обеспечен безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями документов нормирования. В пищеблоке установлены 3 водонагревателя, в исправном состоянии, горячая и холодная вода подведена к технологическому оборудованию с установкой смесителей, ванной для мытья кухонной посуды, 6 раковинам для мытья столовой

посуды, в заготовочном отделении к мойкам для мытья сырых овощей и мяса, в производственном цехе к раковине для мытья рук персонала. Перед обеденным залом оборудованы 4 умывальников для мытья рук посетителей столовой, к которым подведена централизованная горячая вода, в наличии мыло и средства для сушки рук.

В школе предусмотрены условия для организации питьевого режима, обеспечивающий свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе. В обеденном зале выделен отдельно стоящий стол, на котором размещены разносы для чистых и грязных стаканов, емкости с остуженной кипяченой водой. В наличии стеклянные стаканы для питьевого режима. За организацию питьевого режима приказами директора школы и индивидуального предпринимателя назначены ответственные лица.

Пищевый блок оборудован системой центрального отопления.

В помещениях пищеблока предусмотрено естественное и искусственное освещение, для искусственного освещения используют лампы люминесцентные, светильники обеспечены плафонами. Светильники не размещены над плитами, технологическим

оборудованием, производственными столами. Перегоревших ламп не выявлено. Для неисправных, ртутьсодержащих ламп выделено место в отдельном помещении, не доступном для обучающихся.

Хранение и направление на утилизацию отработанных ртутьсодержащих ламп возложено ответственное лицо приказом руководителя.

Пищевый блок оборудован системой вентиляции и кондиционирования воздуха. На пищеблоке предусмотрена приточно-вытяжная вентиляция с естественным побуждением за счет имеющихся вентиляционных каналов, дверных проемов, открывающихся окон и на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, установлены вытяжные зонты.

На окнах установлены москитные сетки.

Во всех помещениях пищеблока стены облицованы кафельной плиткой на всю высоту и потолки имеют отделку, допускающей уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы выполнены из ударопрочных, влагоустойчивых и влагонепроницаемых материалов, с ровной поверхностью, без выбоин, трещин, уклоном в сторону трапов.

Предусмотрены условия для ежедневной уборки с использованием дезинфицирующих средств. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению, согласно документам нормирования. В наличии из дезинфицирующих средств - дезхлор.

Для приготовления дезинфицирующих растворов имеются инструкция производителя и маркированные емкости. Предусмотрены условия хранения дезинфицирующих и моющих средств и их рабочих растворов в недоступных для обучающихся местах.

Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркированы и закреплены за отдельными помещениями, хранят в специально выделенном месте.

мещения пищеблока содержатся в чистоте. Оконные стекла, плафоны электроламп и жалюзиные сетки вытяжных вентиляционных систем содержатся в чистоте. Мероприятия по дератизации и дезинсекции проводятся организацией, имеющей лицензию на данный вид деятельности. В пищеблоке отсутствуют следы наличия насекомых, клещей и других членистоногих и грызунов.

Для сбора ТБО имеются 2 мусоросборника, оборудованные плотно закрывающимися крышками, установленные в хозяйственной зоне школы, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступном для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон. Мусор вывезен.

На объекте имеется перспективное сезонное (лето - осень, зима - весна) двухнедельное меню для детей питающихся на бюджетной основе, при разработке которого учитывалась продолжительность пребывания учащихся, их возрастная категория.

В пищеблоке также имеется утвержденный индивидуальным предпринимателем ассортиментный перечень выпускаемой продукции, в котором учтены возрастная категория обучающихся с рекомендуемой массой порции блюд в граммах в зависимости от возраста согласно приложения 7 Санитарных правил.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два-три календарных дней.

В меню и ассортиментный перечень включены первые, вторые блюда, в состав которых входят мясо (говядины или курицы), рыба, напитки (компоты, кисели, чай, соки, кисломолочные продукты и молоко), несложные салаты из вареных и свежих овощей, приготовленные на растительном масле, булочные и кондитерские изделия без крема, приготовленные в духовом шкафу, яйца, сыр, творог, фрукты. В рацион питания включены продукты, обогащенные витаминно-минеральным комплексом.

В обеденном зале предусмотрено место для вывешивания утвержденного индивидуальным предпринимателем меню.

Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно формы 1 приложения 9 Санитарных правил. Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в пищеблоке.

Для приготовления пищи:

- имеются технологические карты, составленные по имеющимся сборникам рецептов;
- для обработки сырых и вареных продуктов в наличии имеются промаркированные столы, разделочный инвентарь;
- в наличии достаточное количество производственных столов, 2 мясорубки и 2 контрольных весов для сырой и готовой продукции.

Предусмотрены условия для раздельного хранения сырых и готовых продуктов с соблюдением принципов «товарного соседства», скоропортящейся пищевой продукции - в холодильном оборудовании (в наличии 2 единицы холодильного оборудования - холодильный шкаф и морозильная камера), снабженных для контроля температуры спиртовыми термометрами.

В пищеблоке заведена медицинская документация в соответствии с приложением 11 Санитарных правил.

В школе создана бракеражная комиссия для периодической оценки качества питания, состав которой определен приказом директора с обязательным включением медицинского работника, администрации, представителей индивидуального предпринимателя и родительского комитета.

В пищеблоке предусмотрены условия для ежедневного отбора поваром суточных проб готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Для отбора проб имеется в достаточном количестве чистая стеклянная посуда с крышками.

Вопрос безопасности выпускаемой продукции в пищеблоке решен посредством проведения производственного контроля организацией, имеющей санитарно-эпидемиологическое заключение. Для проведения производственного контроля составлена программа производственного контроля, утвержденная индивидуальным предпринимателем.

На пищеблоке созданы условия для соблюдения персоналом условий труда и правил личной гигиены.

Штат укомплектован. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (куртками с брюками, головными уборами, обувью). Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей. Предусмотрены отдельные шкафы для раздельного хранения личной и специальной одежды. Стирка специальной одежды персонала пищеблока осуществляется в специализированной прачечной города.

Медицинский осмотр и гигиеническое обучение сотрудниками пищеблока пройдены в полном объеме и

менно согласно действующих нормативных документов. Личные медицинские книжки с меткой о допуске к работе хранятся у всех сотрудников в пищеблоке.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын 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 атигізер 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 измерения шума № №9 от 05.05.2021г., протокол микробиологического исследования воды № 224 и 241 от 05.05.2021г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного водоснабжения № 908 и 879 от 05.05.2021г

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)
1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	не требуется	не требуется	не требуется
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	не требуется	не требуется	не требуется
III. Сәуле өндіретін құрылыстармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	не требуется	не требуется	не требуется
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	не требуется	не требуется	не требуется

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая коммунального государственного учреждения "Общеобразовательная школа №7 г.Темиртау"

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі 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)
Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186 и

Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных
казком Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611
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 Қарағанды облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Теміртау қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
Теміртау Қ.Ә., көшесі Фурманов, № 2А үй
Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)
Республиканское государственное учреждение "Темиртауское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"
Темиртау Г.А., улица Фурманова, дом № 2А
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))
КУСАИНОВ НУРЛАН МАРАТОВИЧ
тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)

