

<p>ғысының 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.КZ02VWF00237093

Дата: 28.10.2024 ж. (г.)

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

Пищевблок КГУ «Школа-лицей № 20» ИП СМОЛЬНИКОВА ОЛЬГА НИКОЛАЕВНА.

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі 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 21.10.2024 13:19:34 № KZ44RYS00827183**

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 СМОЛЬНИКОВА ОЛЬГА НИКОЛАЕВНА, адрес расположения объекта: город Темиртау, ул. Абая, д. 58/2., телефон 87017710354, юридический адрес: г. Караганда, Октябрьская, 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 сараптама жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Объекты общественного питания с производством, переработкой и реализацией пищевой продукции

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

Прочие виды организации питания

4. Жобалар, материал дарезірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **не требуется**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **копии: заявления, протоколов лабораторных исследований**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 1240001013107656 от 09.08.2024 г.; микробиологического исследования воды № 1240002183107691 от 08.08. 2024г.; измерений освещенности № 1240001003107719 от 13.08.2024г., протокол измерений метеорологических факторов № 1240001003541151 от 17.10.2024г**

7. Басқа ұйым дардың сараптама қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если



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))

Пищевлок КГУ «Школа-лицей № 20», на праве собственности Коммунальное государственное учреждение ««Школа-лицей № 20», отдела образования города Темиртау Управления образования Карагандинской области. Договор аренды пищеблока ИП Смольникова О.Н. №1706-01 от 25.07.2024 года. ИИН670915400089, дата регистрации от 06.12.2020 года, юридический адрес: г.Караганда, Октябрьская,15, адрес расположения объекта: город Темиртау, ул. Абая, д. 58/2., ИП Смольникова О.Н. Деятельность объекта: оказание услуг общественного питания. Пищевлок с обеденным залом рассчитан на 120 посадочных мест для обучающихся. График работы с 7.00 до 17.00ч. Ассортимент выпускаемой продукции (I, II, III блюда - согласно меню) разрабатывают в соответствии с мощностью, типом объекта, набором помещений, оснащением холодильным и технологическим оборудованием. Разрешительный документ о соответствии объекта требованиям нормативно-правовым актам на пищевлок, расположенный по адресу: город Темиртау, ул. Абая, д. 58/2, ранее выдан №420 от 28.11.2014 на ИП Пак Т.Г., ИИН 640228400633. Пищевлок КГУ «Школа-лицей № 20» отдела образования города Темиртау управление образования Карагандинской области размещена на 1 этаже здания школы. Пищевлок не имеет собственной территории. В специально выделенном месте предусмотрена площадка для сбора отходов потребления (твердых бытовых и пищевых отходов), с подъездными путями, водонепроницаемым покрытием с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также с ограждением, обеспечивающим предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки, установлены отдельные закрывающиеся контейнера, находящиеся в исправном состоянии, обеспечивающие их мытье и дезинфекцию, защиту от проникновения в них животных, защиту отходов от воздействия атмосферных осадков и ветра, предотвращающие загрязнение окружающей среды. Установлены отдельные контейнера с крышками для сбора отходов потребления, находящиеся в исправном состоянии. ТБО вывозятся по мере заполнения контейнеров. Вывоз мусора осуществляется своевременно. Пищевые отходы собирают в закрывающиеся промаркированные емкости, выделенные для сбора пищевых отходов. Объемно-планировочные, конструктивные решения, размещение и размер помещений объектов питания предусмотрен в соответствии с требованиями документов нормирования, обеспечивает последовательность и поточность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. Разработан и утвержден ассортиментный перечень изготавливаемой пищевой продукции, с учетом типа объекта питания, набора помещений и оснащения холодильным и технологическим оборудованием. На объекте питания расстановка и работа оборудования обеспечена с соблюдением последовательности и поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции.

Общая площадь пищеблока составляет - 99,5 м² и обеденный зал - 259,4 м². Набор помещений объекта выполнен в соответствии с типом, мощностью, ассортиментом реализуемой продукции. Объект питания включает в себя следующие группы помещений: обеденный зал, производственные помещения, административно-бытовые, складские, помещение для хранения уборочного инвентаря. Имеет необходимый набор помещений для обработки и приготовления пищи:

обеденный зал - 259,4 м², горячий цех с раздачей - 30 м², заготовочные участки для обработки продовольственного сырья - 19,5 м², моечное помещение для кухонной и столовой посуды - 20,9 м², санитарно-бытовые помещения (гардеробная - 5,3 м² и санузел - 1,4 м²) - 6,7 м², складское помещение для хранения пищевых продуктов - 17,4 м², коридор - 5 м², место для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств - 2,7 м². Санитарно-бытовые помещения для персонала включают в себя: гардеробная с отдельным хранением личной и специальной одежды и обуви, санитарный узел. Оборудован санитарный узел для персонала, с исключением открытия их дверей в производственные помещения, вешалками для специальной одежды перед входом, раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оснащенной смесителем, устройствами и средствами для мытья и сушки рук (разовыми полотенцами), санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии. В производственных помещениях оборудована раковина для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды, оснащенная смесителем, средством для мытья рук, разовыми полотенцами. Условия для соблюдения персоналом правил личной и производственной гигиены на объекте предусмотрены. Персонал обеспечен комплектами специальной одежды в достаточном количестве.



При входе в обеденный зал предусмотрена зона, оборудованная раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оснащенные средствами для мытья рук и для сушки рук электрополотенцами. Обеденный зал с самообслуживанием подразделяется на зоны получения и приема пищи. Предусмотрена функциональная зона с технологическим, торговым и холодильным оборудованием для отпуска и реализации продукции. Эксплуатация всех помещений обеспечивается в соответствии с функциональным назначением.

Обеспечены централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, теплоснабжения, водоотведения. Водоотведение - раздельная производственная и хозяйственно-бытовая. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Горячее водоснабжение - предусмотрено от бойлерной установки цеха. Моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами. В производственных, моечных помещениях для посуды оборудованы сливные трапы с уклоном пола к ним. Система водоотведения обеспечивает безопасный отвод сточных вод.

В помещениях предусмотрено естественное и искусственное освещение, на источниках освещения предусмотрена осветительная защитная арматура. В качестве источников света при искусственном освещении используются люминесцентные и светодиодные лампы. В производственных помещениях и складах предусмотрены светильники во влаго-пылезащитном исполнении. Все открывающиеся проемы от проникновения насекомых оборудованы съемными защитными сетками. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержат в исправном состоянии.

В помещениях объекта питания предусмотрены системы естественной и механической вентиляции и кондиционирования, функционируют. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией, с оборудованием местной вытяжной вентиляции от тепло-влажновыделяющего оборудования. Установлен кондиционер в складских помещениях. Вход для загрузки сырья и продуктов предусмотрен с устройством двойных дверей, оборудован навесом. Воздуховоды, решетки, вентиляционные камеры и другие устройства содержатся в чистоте, без механических повреждений, следов коррозии, герметичность не нарушена.

Мытье и дезинфекция оборудования, инвентаря, тары, столовой, кухонной посуды проводится в моечном отделении обеспеченной подводом холодной и горячей воды к моечным ваннам. Для мытья столовой посуды используется трехсекционная ванна, для стеклянной посуды - трехсекционная ванна, для кухонной посуды - предусмотрено ванна. Моечные ванны для мытья посуды, инвентаря, оборудования, упаковки (тары) достаточных размеров для обеспечения полного их погружения. Мытье посуды ручным способом. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза на объектах питания, в соответствии с инструкцией по применению изготовителя. Хранение чистящих, моющих, дезинфицирующих средств осуществляется в специально выделенных местах, плотно закрытыми в упаковке изготовителя с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем, изолированно от пищевой продукции. Организация и проведение стирки и дезинфекции специальной одежды по договору с ИП «Лотос». Внутренняя отделка помещений производственных, складских, санитарно-бытовых помещений выполнена с использованием отделочных материалов: поверхности стен, перегородок, пола, выполнены гладкими с использованием водонепроницаемых материалов (кафельная плитка, бетонное покрытие, покраска), позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами, без повреждений. Полы выполнены из ударопрочных, влагоустойчивых и водонепроницаемых материалов (кафельная плитка, бетонное покрытие).

Для хранения пищевой продукции предусмотрено складское помещение, которые оборудованы стеллажами и поддонами. Складское и производственные помещения так же оборудованы холодильным оборудованием для хранения пищевой продукции. Количество и объем холодильного оборудования - в соответствии с объемом принимаемого сырья и готовой продукции, условия для соблюдения товарного соседства и температурно-влажностных режимов предусмотрены.

Транспортировка скоропортящейся пищевой продукции проводится транспортными средствами поставщиков, оснащенные оборудованием, обеспечивающим возможность поддержания условий транспортировки и (или) хранения пищевой продукции, и контрольно-измерительными приборами температурно-влажностных режимов.

Прием каждой партии продовольственного сырья, пищевой продукции осуществляется в сопровождении документов, удостоверяющих качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость и происхождение.

Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складские помещения для хранения скоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодоовощной продукции, производственные (складские) помещения оснащены контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения



пищевой продукции), установлены на видном месте, удалены от дверей и испарителей. Холодильное оборудование, холодильные камеры оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения пищевой продукции. Учетная документация по контролю и регистрации измерения температуры, относительной влажности воздуха на объекте имеется и ведется на бумажных носителях. Объект оснащен необходимым технологическим, холодильным и производственным оборудованием, которое находится в исправном состоянии. Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь, посуда для приготовления и хранения готовой пищи, тара изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами.

На объекте оборудование соответствует требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011). Используются контрольно-измерительные приборы, находящиеся в исправном состоянии. Обработку сырых продуктов проводят в заготовочных отделениях (мясной и овощной) для обработки продовольственного сырья, оборудованных промаркированными столами и моечными ваннами для обработки продовольственного сырья.

Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных изделий) выделен отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), с гладкой поверхностью, промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки.

Приготовление пищи производят согласно меню в соответствии с технологической картой, составленной с учетом ассортимента изготавливаемых блюд.

Бактерицидный облучатель стационарный открытого типа в количестве 1 штука, установлен в производственном помещении над поверхностью производственного стола. Режим и правила обработки, эксплуатации, учета времени работы бактерицидных облучателей обеспечен в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Проводится мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с установленными НПА.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру 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, видгрунта, 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)

не требуется

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 құрылғылармен 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

Пищевлок КГУ «Школа-лицей № 20» ИП СМОЛЬНИКОВА ОЛЬГА НИКОЛАЕВНА.

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдерегі 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 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утв. Приказом МЗ РК от 17.02.2022г. № КР ДСМ-16; О принятии ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» (Решение Комиссии ТС от 09.12.2011г. №880); СП «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемным, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» утв. Приказом МЗ РК № 26 от 20.02.2023г.; Об утверждении СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации» утв. приказ МЗ РК от 29.07.2022 № КР ДСМ-68; СП «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» утв. Приказом и.о. МЗ РК от 25.12.2020 г. № КР ДСМ-331/2020; Об утверждении СП «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» утв. Приказом МЗ РК от 01.09 2021 г. № КР ДСМ-95; О принятии ТР ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки", утв. Решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881; О принятии ТР ТС "О безопасности упаковки", утв. Решением Комиссии ТС от 16 августа 2011 года № 769; О принятии ТР ТС "О безопасности машин и оборудования", утв. Решением Комиссии ТС от 18 октября 2011 года № 823.

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
ТЕМИРТАУ 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))

АМИРОВ АМАН ШАЙМЕРДЕНОВИЧ

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

