

Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД
КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО

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 Тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау комитеті Қарағанды облысының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Осакаров аудандық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы Осакаровское районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Карагандинской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг 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.07.Х.КZ48VWF00013456  
Дата: 26.09.2019 ж. (г.)

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

Столовая КГУ "Средняя школа № 13 с. Озёрное" Икмата Осакаровского района  
(пайдалануға берілетін немесе қайта жандартылған нысандардың, жобаның құжаттарының тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің көліктердің және т.б. аты) (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 20.09.2019 14:42:52 № KZ18RYS00030505  
өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күн, номер)  
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (отініш) беруші (Заказчик)(заявитель) ШАНДЕР НАТАЛЬЯ АЛЕКСАНДРОВНА, Осакаровский район с. Озёрное ул. Школьная 37, тел. 87016914304

(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)

объект общественного питания в организованном коллективе  
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

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

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

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) не требуется

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации 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, производств, продукции)



Столовая приспособленная размещена на первом этаже двухэтажного здания школы. Пищеблок типовой. В своем составе имеет: варочный цех, моечную. Условно разделенный на зоны - разделочную, варочную. В центре установлены варочные плиты с духовкой, разделочные столы по периметру вдоль стен. В моечной установлены ванны для обработки посуды, стеллаж-сушилка для посуды. Разделочного инвентаря достаточно, промаркирован, кухонная посуда: доски деревянные, чашки металлические, эмалированные. Разделочные ножи хранятся раздельно. Бактерицидная лампа имеется установлена в зоне приготовления салатов. Кухонная посуда (кастрюли, чашки) металлические, эмалированные, пластмассовые без повреждений. Посуда хранится на стеллаже-сушилке и в столе.

Столовая посуда: тарелок со сколами нет, хранится после обработки на сушилках. Столовые приборы хранятся в специальных ячейках-кассетах. Для пищевых отходов имеются промаркированные ведра с крышками, помой забирают на корм скоту. После опустошения ведра обрабатываются согласно санитарных требований. продукты на пищеблок поступают через отдельный, специальный (хозяйственный) вход для пищеблока. На пищеблоке не предусмотрена загрузочная для поступающего сырья и продуктов питания с отдельным входом. Сырые и готовые продукты хранятся раздельно. При хранении пищевой продукции в шкафу и холодильнике обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства». Сроки годности соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем). Условия хранения пищевых продуктов соответствуют требованиям Санитарных правил. На сырье и продукты, используемые в приготовлении блюд имеются ветеринарные справки, сертификаты качества, декларации соответствия ТРТС (мука пшеничная хлебопекарная фортифицированная высшего, первого сортов ТОО «Концерн Цесна-Астык» декларация о соответствии ТС № KZ.7100841.24.01.01212 от 10.05.2019г, склад для хранения пищевых продуктов 1, оборудован стеллажами для хранения пищевых продуктов. Товарное соседство соблюдается.

Температурный режим соблюдается, по показателям термометра температура на уровне 18 градусов. Проветривание помещений столовой осуществляется посредством оконных фрамуг и дверных проемов во время отсутствия детей в столовой.

Для обработки яиц имеется чашки с маркировкой «Для обработки яиц», Яйцо полностью погружается в 1% теплый раствор кальцинированной соды, затем ополаскивают под проточной водой в течении 5 минут. : бракеражный журнал готовой продукции в столовой имеется, ведется, хранится у мед.работника в кабинете. Медицинский контроль за работой пищеблока мед.работником школы осуществляется. перспективное меню имеется, вывешено в обеденном зале на стенде, фактический рацион питания соответствует данному перспективному меню, запрещенных продуктов нет. В обеденном зале имеется ежедневное утвержденное меню.

Визуально следов жизнедеятельности грызунов и насекомых не выявлено, дератизационные и дезинсекционные мероприятия проводятся организациями, выигравшими тендер по проведению дератизационных мероприятий в районе в целом по организациям образования, здравоохранения и т.д. В хозяйственной зоне школы оборудована мусоро-контейнерная площадка с железобетонным основанием, где установлена 2 бака с крышками для сбора мусора, один выделен для столовой (промаркирован, стоит отдельно от школьных на этой же площадке), промаркирован. Весь мусор самостоятельно вывозят на полигон ТБО. На момент проверки мусоро-контейнерная площадка в удовлетворительном состоянии, контейнер заполнен на ¼. Собственного туалета в столовой нет, сотрудники пользуются служебным туалетом, расположенным на первом этаже здания школы, соблюдая правила личной гигиены. При входе в обеденный зал установлена 1 раковина с подводом холодной воды, канализации. Средства для мытья и сушки рук имеются. Водоснабжение централизованное от сельских сетей, на случай отсутствия воды имеется запас в промаркированных емкостях для технических нужд, система водоснабжения исправна. Горячая вода за счет электротитана подведена к ванным для обработки посуды, вода проточная. Систем вентиляции естественная за счет окон и дверных проёмов. По периметру производственного цеха имеется вентиляционный короб, вентиляция приточно-вытяжная на механическом побуждении, работает

Канализация - местный септик, исправна, подведена к ванным. Откачивают по мере наполнения на 1/3..

Освещение смешанное, искусственное представлено лампами накаливания. Неисправных ламп нет.

Источники освещения, размещенные над технологическим оборудованием, заключены в плафоны.

Отопление от АСО школы, исправно, следов течи от радиаторов отопления нет. Оборудование с

высоким уровнем вибрации в столовой нет. Источником возможной вибрации может быть 1 бытовой

холодильник. При входе в обеденный зал установлена раковина с подведенными к ней исправными

коммуникациями, имеется жидкое мыло как у самих поваров, так и для посетителей. На раковине

имеется флакон с жидким мылом и держатель с одноразовыми полотенцами, запас имеется.

Туалета в столовой нет, пользуются служебным, дез.коврики имеются при входе на пищеблок.

в школьной столовой работают 2 человека в спец.одежде, в перчатках. Спец.одежды три комплекта.

Сменная обувь резиновая закрытого типа, спец.оборудования для стирки спец.одежды в столовой нет,

стирают в прачечной миницентра по договоренности с администрацией учебного заведения. Прачечных в районе нет.

Всего на пищеблоке работает 2 человека, на момент обследования 2, личных мед.книжек на рабочем



месте 2. проден мед.осмотр полностью 2, гигиеническое обучение пройдено - 2, фактов фальсификации не выявлено, визуально у работников пищеблока гнойничковые заболевания, микротравмы не выявлены. Журнал осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм в столовой имеется. Медицинский контроль за работой пищеблока мед.работником школы осуществляется ежедневно.

Наличие надписи 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: на территории, в помещениях школы, а также в столовой курение запрещено, о чем свидетельствуют наклейки с запрещающими знаками.



9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жанартылатын 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 № 18 от 11.09.19г., а также представлены результаты проб воды- протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 178 от 11.09.2019г., протокол микробиологического исследования воды № 44 от 11.09.2019г., измерения уровня шума № 18 от 11.09.2019г

### Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая КГУ 'Средняя школа № 13 с. Озёрное' Икмата Осакаровского района  
(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысан) дегенді, жұбатық 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) соответствует требованиям Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра здравоохранения РК № 186 от 23.04.2018 года, требованиям Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра здравоохранения РК № 611 от 16.08.2017 года

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

сай (соответствует)  
(нужное 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 Тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау комитеті Қарағанды облысының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Осакаров аудандық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)  
Осакаровское районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Карагандинской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Рой Галина Николаевна

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





