

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

Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа им. А.Асылбекова» отдела образования Нуринаского района расположенная по Карагандинская область, Нуринаский район, с.Егинди, ул.Абая зд.30

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідегі 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)  
Кодекс Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье и системе здравоохранения» (далее – Кодекс); Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16; Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95 (далее- КР ДСМ-95). Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к водосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26; Гигиенические нормативы к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека, утвержденные приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15; Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» утвержденные приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020.

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

Предложений не имеется

«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 Нұра аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Нұра ауданы, көшесі Ардагерлер, № 38 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Нуринаское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Нуринаский район, улица Ардагерлер, дом № 38

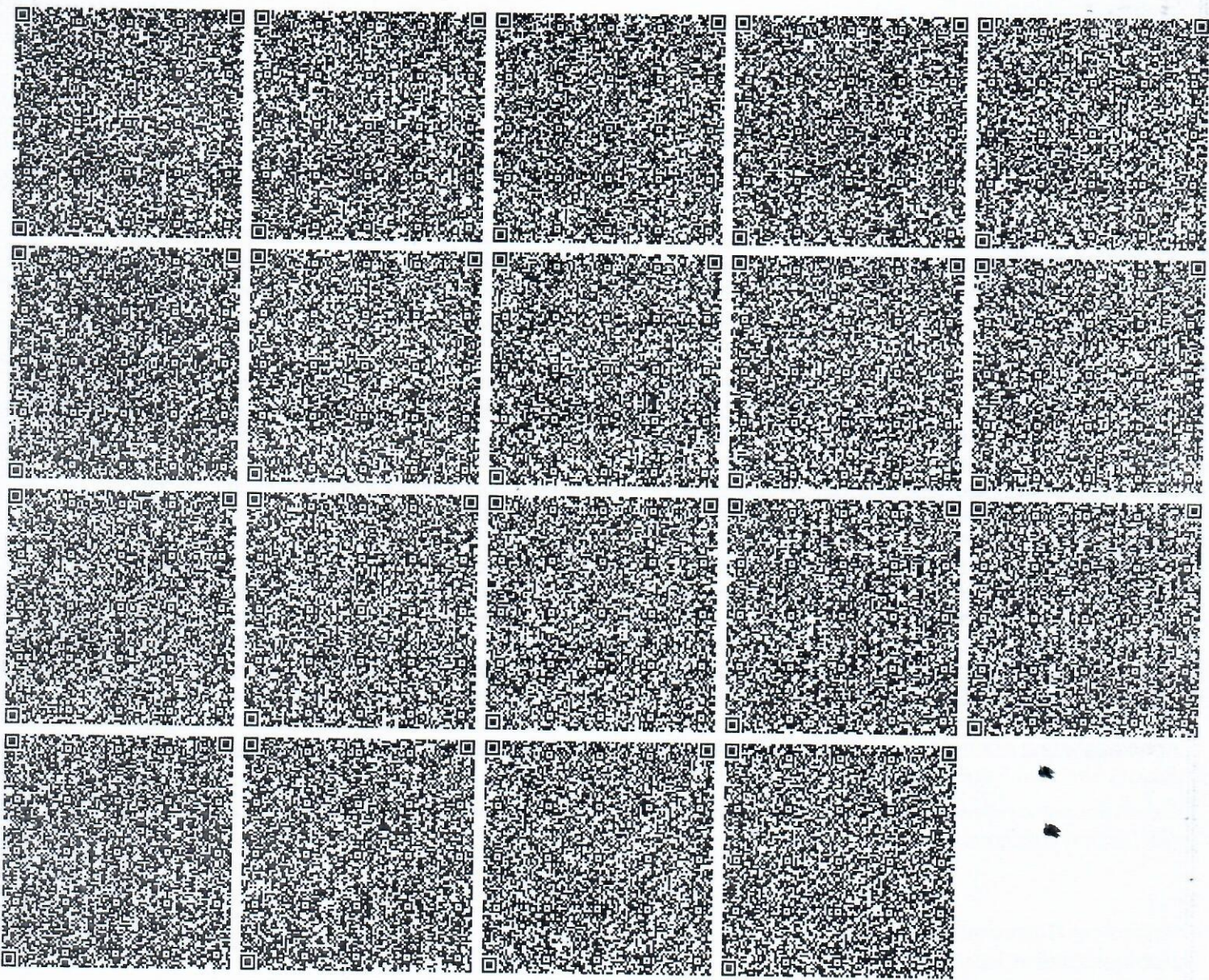
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Фахрисламов Аскар Науілұлы

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









7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются) Не требуется

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

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)

Заявитель ИП «Алимжанов Е.Д.», ИИН 870428351389; свидетельство о государственной регистрации индивидуального предпринимателя от 13.04.2020г. №KZ94TWQ01070107. Между ИП «Алимжановым Е.Д.» и ГУ «Отдел образования Нуринаского района» управления образования Карагандинской области заключен договор об оказании услуг питания от 07.01.2023г. № 7. Юридический адрес субъекта: Карагандинская область, поселок Нура, улица Кунаева квартира 4

Сфера и вид деятельности - общественное питание в организованных коллективах.

Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа им. А.Асылбекова» отдела образования Нуринаского района управления образования Карагандинской области расположена в левом крыле здания школы КГУ «Общеобразовательная школа им. А.Асылбекова» по адресу: Карагандинская область, Нуринаский район, с.Егинди, ул.Абая зд.30. Мощность столовой-38 посадочных мест. Фактически-38 посадочных мест. Количество детей, которых планируют кормить-103. Количество смен-2.

ИП «Алимжанов Е.Д.» санитарно-эпидемиологическое заключение на столовую при КГУ «Общеобразовательная школа им. А.Асылбекова» получает впервые.

Территория благоустроена, содержится в чистоте. В хозяйственной зоне школы оборудована мусорная площадка с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, с подъездными путями, ограждена с трех сторон, на высоту, исключающую возможность распространения (разноса) отходов ветром 1,5 м. Установлено 2 мусоросборника для твердо-бытовых отходов и пищевых отходов с плотно закрывающейся крышкой. Контейнеры в исправном состоянии, обеспечивают мытье и дезинфекцию, защиту от проникновения в них животных, защиту отходов от воздействия атмосферных осадков и ветра. Вывоз твердо-бытовых отходов осуществляется на договорной основе. Пищевые отходы собираются в отдельную закрывающуюся промаркированную емкость, выделенную для сбора пищевых отходов, емкость размещена при выходе со столовой, имеющий непосредственный выход наружу. Пищевые отходы используются на корм скоту в частных домовладениях.

На территории объекта не имеется объектов функционально с ним не связанных.

Столовая состоит из следующих помещений: обеденный зал S - 68,4 м<sup>2</sup>; горячий цех (кухня) S - 44,6 м<sup>2</sup>; кухня разделена на следующие зоны: заготовочная-24,8 м<sup>2</sup>, горячий цех (зона) -13,8 м<sup>2</sup>, моечная зона - 6 м<sup>2</sup>; складское помещение S - 6 м<sup>2</sup>, помещение для персонала не имеется (установлен шкаф на заготовочной зоне). Между заготовочной и моечной зонами оборудована перегородка с окном для передачи использованной посуды. Помещения используются согласно функциональному назначению по техническому паспорту. Персоналом используется существующий санитарный узел, размещенный на одном этаже школы. Вход в санитарный узел изолирован от производственных и складских помещений столовой. В санитарном узле созданы условия для соблюдения личной гигиены персоналом. Туалет оборудован унитазом, раковиной с подводкой горячей и холодной воды, емкостью для сбора мусора, конструкция которой исключает дополнительное загрязнение рук.

Хозяйственно-питьевое водоснабжение - централизованное с устройством системы внутреннего водоснабжения. Для горячего водоснабжения установлен водонагреватель не прерывного действия - 1 ед. на 80 литров в рабочем состоянии, с подводом горячей и холодной воды к моечным ваннам.

Водоотведение децентрализованное - оборудован септик, имеется внутренняя система водоотведения. Система водоотведения обеспечивает безопасный отвод сточных вод. Прием сточных вод осуществляется в отдельную подземную водонепроницаемую бетонную емкость (септик, 1 ед.), септик оснащен крышкой с гидравлическими затворами (сифонами), расположен в хозяйственной зоне. Вывоз сточных вод проводится своевременно, на договорной основе.

Аварии на системах водоснабжения и водоотведения не зарегистрированы.

Отопление - автономное, котельная на твердом топливе.

Освещение смешанное: естественное, искусственное. Естественное освещение за счет оконных проемов, остекление выполнено из цельного стеклопакета. Искусственное освещение имеется во всех помещениях, представлено светодиодными лампами, в рабочем состоянии. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. Светильники имеют защитную арматуру и плафоны. Уровень освещенности в помещениях, на рабочих местах обеспечивается в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики





<p>Нысаншыл 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 Нұра аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Пуриинское районное 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.06.Н.КZ08VWF00107587  
Дата: 08.09.2023 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)  
**Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа им. А.Асылбекова» отдела образования Нуриинского района расположенная по Карагандинская область, Нуриинский район, с.Егинди, ул.Абая зд.30**

(«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 21.08.2023 19:03:51 № KZ92RYS00429395**

отпінш, 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) **АЛИМЖАНОВ ЕРЖАН ДУЛАТОВИЧ, Карагандинская область, Нуриинский район, с.Егинди, ул.Абая зд.30, контактный телефон заявителя 87014044642**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиселілігі), 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 сарапта у жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

**Объект общественного питания с производством, переработкой и реализацией пищевой продукции, Карагандинская область, Нуриинский район, с.Егинди, ул.Абая зд.30**

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)  
**Услуги по предоставлению продуктов питания и напитков**

4. Жобалар, материал дарэзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **Не требуется**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление № KZ92RYS00429395 от 21.08.2023 года, Протокол измерений освещенности № 123000100335152 от 22.06.2023г.; Протокол измерения уровней шума и звукоизоляции № 24 от 26.09.2022 г.; Протокол микробиологического исследования воды (ввод) № 154 от 26.09.2022г.; Протокол микробиологического исследования воды (вывод) № 155 от 26.09.2022г.; Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (ввод) № 163 от 23.09.2022 года; Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (вывод) № 164 от 23.09.2022 год; Протокол измерений**





материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, безопасных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Складское помещение для хранения плодоовощных и сыпучих продуктов имеет отдельные зоны, оборудовано стеллажами. На момент обследования столовой пищевых продуктов на складе нет. Спец.транспорт для перевозки пищевой продукции и сырья имеется. Установлена раковина для мытья рук учащихся -1 ед., установлен дозатор для жидкого мыла - 1 ед. Для обеззараживания воздуха в столовой имеется переносная бактерицидная лампа. Для обеззараживания воздуха в обеденном зале установлен рециркулятор. Складское помещение оснащено контрольно-измерительным средством (гигрометр психрометрический) для измерения температуры, относительной влажности воздуха, установлен на видном месте, удален от дверей и испарителей. Холодильное оборудование оснащено термометрами. Ртутных термометров нет. На момент проверки столовая не работает.

На объекте питания обеспечены соответствующие условия труда (шум, естественное и искусственное освещение, воздух рабочей зоны) в соответствии с требованиями нормативной документации. Завоз продукции проводится 1 раз в неделю.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жанартылатын 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, 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)

Протокол измерений освещенности № 123000100335152 от 22.06.2023г.; Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции № 24 от 26.09.2022 г.; Протокол микробиологического исследования воды (ввод) № 154 от 26.09.2022г.; Протокол микробиологического исследования воды (вывод) № 155 от 26.09.2022г.; Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (ввод) № 163 от 23.09.2022 года; Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (вывод) № 164 от 23.09.2022 год; Протокол измерений метеорологических факторов № 96 от 26.09.2022 года.

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)	-	-	-
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-





Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15 «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека», протокол измерений освещенности № 123000100335152 от 22.06.2023 г. Закрашенных оконных стекол в помещениях нет. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда содержатся в чистоте, в исправном состоянии. Сбор, хранение неисправных, ртутьсодержащих (светодиодных, люминесцентных, энергосберегающих) ламп осуществляется в специально выделенном отдельном помещении школы в закрытом ящике с последующим вывозом их по мере накопления для утилизации.

Предусмотрена вентиляция естественная за счет оконных фрамуг, а также искусственная на механическом побуждении: установлены вытяжные зонты - 2 ед. над оборудованием (1 плита, над моечными ваннами), являющимся источником выделения влаги, тепла. Договор на очистку системы вентиляции заключен.

Для мытья столовой и кухонной посуды установлена 3-х секционная ванна с подводкой холодной и горячей воды. Технологическое, холодильное, торговое оборудование, инвентарь, посуда, упаковка (тара), моечные ванны, поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированная, с поврежденной эмалью не обнаружена. Прачечная отсутствует. Стирка специальной одежды проводится централизованно, на договорной основе.

Внутренняя отделка помещений произведена с использованием не токсичных отделочных материалов, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами: в горячем цеху пол выложен кафелем, стены покрашены масляной краской на высоту 1,8 м., выше окрашены водоземлюсионной краской, заготовочная зона-пол кафель, стены-декор.панель, потолок окрашен водоземлюсионной краской. Обеденный зал: пол выложен линолеумом, стены окрашены водоземлюсионной краской, потолок окрашен водоземлюсионной краской. Потолки, стены и полы всех помещений без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами. Поверхность пола во всех помещениях ровная, без щелей, изъянов и механических повреждений.

Для соблюдения поточности движения использованной посуды и готовой продукции, используются отдельные столы, исключая их встречные или перекрестные потоки, также имеется окно для передачи использованной посуды. Сервировку столов на определенное количество учащихся, а также уборку использованной посуды проводит персонал столовой. Для хранения продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции имеется отдельное холодильное оборудование. Для разделки продовольственного сырья и готовой пищевой продукции, их технологической обработки и раздач имеется отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи и столы), промаркированные в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией, с использованием буквенной маркировки, хранение обеспечено отдельно непосредственно на соответствующих производственных столах и на специально выделенном участке. 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. Приемка сырья и пищевой продукции производится с парадного входа объекта до начала его работы. Складское помещение для хранения плодоовощных и сыпучих продуктов изолировано от кухни.

Столовая обеспечена столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с учетом потребности количества одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность, в достаточном количестве, по 120 штук. Хранение упорядочено, согласно требованиям Санитарных правил. Санитарно-техническое оборудование содержится в исправном состоянии, порядке и чистоте. Для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции имеется холодильное оборудование 4 единицы: для сырой и готовой продукции, в рабочем состоянии. Холодильное оборудование чистое, без образования и намерзания снега и льда, обеспечено термометрами, в рабочем состоянии. Для отбора суточных проб подготовлена стеклянная посуда с крышками, в достаточном количестве (21 шт). Разделочный инвентарь (доски, ножи) имеются в количестве 10 штук, изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров (из твердых пород дерева). Производственные столы - 3 ед., промаркированы. Посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали.

Для обработки яиц перед использованием имеются две емкости (для замачивания и хранения яиц). Столовая оснащена следующим оборудованием: электрическая плита на 4 конфорки - 1 ед., электровесы - 1 ед., холодильники - 4 ед., мясорубка - 1 ед., столы - 5 ед., стеллажи для сушки посуды - 1, стеллаж для хранения посуды - 1. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда изготовлены из

