

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің Министерство национальной экономики Республики Казахстан	Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы	КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО
Наименование государственного органа санитарно- эпидемиологической службы	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 017 е нысанды медициналық құжаттама
Темиртау қалалық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы	Медицинская документация Форма № 017 у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415
Темиртауское городское управление по защите прав потребителей	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 1000.X.KZ77VBS00008157
Дата: 21.09.2015 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
Пищевлок коммунального государственного учреждения «Общеобразовательная средняя школа № 6 города
Темиртау» акимата города Темиртау индивидуальный предприниматель Пак Татьяна Геннадьевна
(пайдалануға берілген немесе қайта жарияланған нысандардың, жобалық құжаттардың, тиімділік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, олардың қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документация, реконструкция или видоизменение в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 01.09.2015 12:13:55 № KZ8SRBP00008456
өтініші, ұяғарым, кыуы бойынша жоспарлы және басқа да түрде (күші тиімді) по обращению, предписанию, постановлению, планушка и другие планы, номер

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель) 101400, Республика Казахстан, Карагандинская область,
Темиртау Г.А. с. Темиртау, МАТРОСОВА, дом № 37, А.
Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, желілік тегі, имі, әкесінің аты, қызы (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)
организация питания учащихся
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельности) Прочие виды организации питания

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление № 2034 от 01.09.2015 года, протокола измерений метеорологических факторов № 28 от 28.08.2015 года, измерений освещенности № 48 от 28.08.2015 года, измерений уровней шума № 21 от 28.08.2015 года.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) нет

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются) нет

Корытынды 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) Пищевлок коммунального государственного учреждения «Общеобразовательная средняя школа № 6 города Темиртау» акимата города Темиртау индивидуального предпринимателя Пак Татьяна Геннадьевна расположен на 1 этаже здания школы по адресу: город Темиртау, 6 микрорайон. Пищевлок типовой малой производительности (до 50 посадочных мест), работающий на сырье. Набор помещений пищеблока: горячий цех с выделением раздаточной зоны, моечная для мытья столовой и кухонной посуды, заготовочный цех, кладовая сыпучих продуктов, овощей, загрузочная, гардеробная и санузел для персонала. Размещение технологического холодильного и моечного оборудования осуществляется с учетом точности приготовления. При хранении продуктов соблюдается принцип «товарного соседства». В производственных цехах - горячем и заготовочном



установлены производственные мойки достаточной вместимости с подающей горячей и холодной воды через смесители. Для обработки сырой продукции предусмотрены отдельные моющие ванны. Производственные складские помещения пищеблока оборудованы в соответствии требований приложения № 5 Санитарных правил. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфектантов. В складском помещении для хранения пищевых продуктов оборудованы стеллажи, высота нижней полки от пола не менее 15 см. и подтоварники. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, столовые приборы из нержавеющей стали, отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки, раздачи используется раздельное и маркированное оборудование, раздельный инвентарь, кухонная посуда согласно требований Санитарных правил. Разделочные доски, колода для рубки мяса изготовлены из материалов, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Производственные и другие помещения пищеблока, производственное оборудование, инвентарь, санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, чистоте и порядке. Предусмотрены условия для мытья кухонной и столовой посуды, мойки имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды, маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками. Для дозирования моющих и дезинфектантов используются мерные емкости. Мытье кухонной посуды осуществляется в 2-х секционных мойках, столовой посуды в 3-х секционных мойках. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 метра от пола, столовую посуду на решетках. Столовые приборы ручками вверх. В моечной имеется инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и окончания работы руками вверх. В моечную и емкость. Соблюдается порядок мытья разделочного инвентаря и дезинфектантов. Предусмотрены условия Генеральную уборку проводят 1 раз в месяц с применением моющих и дезинфектантов. Для хранения хлеба, в наличии шкаф с раздельными полками для черного и белого хлеба с ответвлениями для вентиляции, в наличии укрупненная посуда для обработки полки для хлеба. Выделены примаркированные емкости для пищевых отходов, хранятся в специально выделенном месте и освобождаются по мере их заполнения, обрабатываются моющим раствором. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласован с ТГУ по ЗПП. Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню. Не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день, и в последующие 2-3 дня. Приготовление пищи проводится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражены перечень входящих продуктов в блюдо, их масса, химический состав, калорийность, сведения о технологии приготовления блюд. В рацион питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, овощи, сахар, рыба, яйца, сыр, творог, мясо птицы включены 1 раз в 2-7 дней. Ежедневно в столовой вывешивается меню, утвержденное руководителем школы, с указанием наименования блюд, их калорийности, со ссылкой на сборник рецептов. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья проводится при наличии документов, удостоверяющих их качество, безопасность, данные на пищеблоке. Транспортировка пищевых продуктов и продовольственного сырья, документы хранятся на пищеблоке. Транспортировка пищевых продуктов проводится автотранспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение. Обработки и приготовления пищевых продуктов проводится согласно требований санитарных правил. Предусмотрены условия для искусственной витаминизации напитков аскорбиновой кислотой. Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не менее 2-х часов. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствующие срокам годности, установленные производителями. Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в четырех низкотемпературных холодильниках, где используются спиртовые термометры для контроля температуры. Ежедневно поваром осуществляется отбор суточных проб готовой продукции в чистую обработанную кипячением посуду с крышкой в полном объеме и хранятся в специально выделенном месте холодильника при температуре ± 2 до ± 6 градусов Цельсия. Суточные пробы хранят до замены их другим блюдом. Безопасность выпускаемой продукции обеспечена посредством проведения производственного контроля. Уборочного инвентаря, моющих средств и дезинфицирующих средств достаточно, хранение упорядочено. Для уборки производственных и складских помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь. Штат укомплектован = 3 сотрудника, повара имеет соответствующую квалификацию, медосмотр пройден, допуск к работе оформлен, личные медицинские книжки хранятся на рабочих местах. Сотрудники обеспечены тремя комплектами специальной одежды, которая хранится отдельно от личных вещей сотрудников. Документация по пищеблоку оформлена согласно требований санитарных правил. Коммуникации пищеблока - водоснабжение = централизованное, в моечной зоне установлен водонагреватель для горячей воды. Водоснабжение = централизованное существующие сети, санитарно-техническое оборудование достаточно, все в рабочем состоянии. Освещение = смешанное. Применены светильники имеющие защитную арматуру, которые не размещены над плитой, технологическое оборудование и разделочными столами. Вентиляция - приточно-вытяжная естественная (посредством вентиляционных каналов, форточек, дверных проемов) и механическая - вытяжной топт над плитой, который находится в



рабочем состоянии. Отопление – централизованное от городских сетей.

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 тигізер 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.) нет
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)

протокола измерений метеорологических факторов № 28 от 28.08.2015 года, измерений освещенности № 48 от 28.08.2015 года, измерений уровней шума № 21 от 28.08.2015 года.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Пищевблок коммунального государственного учреждения Общеобразовательная средняя школа № 6 города Темиртау/Икмата города Темиртау индивидуальный предприниматель Пак Татьяна Геннадьевна
(санитариялық-эпидемиологиялық зерттеу субъектінің (көркем-жарнақ) нысанына берілетін немесе қайта жанартылатын нысанның, жобалық құжаттардың, тиімділік сұратқы факторларының, санитариялық және басқа жұмыстардың, өмірлік қысымдардың, ауықталықтардың және т.б. талқы ағамы) (глобальное направление 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)
Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29.12.2014 года № 179.

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

сай (соответствует)
(нужно 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.

Темиртау қалалық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)
Темиртауское городское управление по защите прав потребителей

Фурманова 2а.
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Амирза Аман Шаймерденович

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



