

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	
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"	

### Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

#### Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ М.17.Х.КZ86VWF00043909

Дата: 28.06.2021 ж. (г.)

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

**Пищевлок Коммунального государственного учреждения « Общеобразовательная школа №28» отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области.**

( «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі 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 22.06.2021 18:45:23 № KZ21RYS00134338**

өтініш, ұйғарым, кінәлі бойынша, жоспарды және басқа да түрде (күні, нөмірі)  
по обращению, предписанию, постановлению, плановой и другие (дата, номер)

#### 2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **ЯИЦКАЯ ДИНАРА КАЛДЫБАЕВНА, Карагандинская область, город Темиртау, п Актау, ул Индустриальная.4**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиселігі), 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)

**общественная питания**

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

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

#### 5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление № KZ 21RYS00134338 от 23.06.2021г., протокола лабораторных исследований**

#### 6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

#### 7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются)

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

#### 8. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық шпаттамасы мен оған берілетін баға (кызметке,





Үрдіске, жагдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Пищеблок Коммунального государственного учреждения « Общеобразовательная школа №28» отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области индивидуальный предприниматель

Яицкая Д.К., расположен на 1 этаже здания школы, по ул Индустриальная, 4  
Обеденный зал на 50 посадочных мест. Пищеблок типовой. Набор помещений: производственный цех с выделением раздаточной зоны, заготовочное отделение, моечные столовой и кухонной посуды, 1-складское

помещения для хранения сыпучих продуктов и овощей, посуды и морозильные камеры -3 единицы для хранения мясной и рыбной продукции и молочной продукции, гардеробная, комната для персонала (для приема пищи), санитарный узел. Складское 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. Холодное водоснабжение, отопление и канализация обеспечено от городских сетей. Горячее водоснабжение - от электроводонагревателя (бойлерные с насосными установками)

Пищеблок обеспечен безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями документов нормирования. Горячая и холодная вода подведена к технологическому оборудованию с установкой смесителей, ванной для мытья кухонной посуды, 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. В наличии средства для мытья и сушки рук.

Перед обеденным залом оборудованы умывальники для мытья рук посетителей столовой, к которым подведена холодная и 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.

Пищеблок 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. 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.

Пищеблок 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 открываемых для проветривания, установлены москитные сетки.

Во всех помещениях пищеблока стены облицованы кафельной плиткой на высоту не менее 1,5 м. 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 - ДИ-ХЛОР.

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.

Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Оконные стекла, плафоны электроламп и жалюзийные решетки 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 3 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.

Для приготовления пищи:

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

Предусмотрены условия для отдельного хранения сырых и готовых продуктов с соблюдением принципов «товарного соседства», скоропортящейся пищевой продукции - в холодильном оборудовании.

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. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (куртками с брюками, головными уборами, обувью).

Предусмотрены отдельные шкафы для отдельного 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 своевременно согласно действующих нормативных документов. Личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе хранятся у всех сотрудников в пищеблоке.

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 аттигізер 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 микробиологического исследования №320 и 321 от 14.06.2021 года и протокол исследования образцов питьевой централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 1234 и 1234 от 12.06.2021 год

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

### Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

**Пищеблок Коммунального государственного учреждения «Общеобразовательная школа №28» отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области.**

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі 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 приказом 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 "Теміртауское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Теміртау Г.А., улица Фурманова, дом № 2А

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

**АМИРОВ АМАН ШАЙМЕРЛЕНОВИЧ**

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

