| | |
|---|---|
| А4 Пішін<br>Формат А4 | Нысанның БКСЖ бойынша коды<br>Код формы по ОКУД<br>_____<br>КҰЖЖ бойынша ұйым коды<br>Код организации по ОКПО<br>_____ |
| Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі<br>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<br>Наименование государственного органа санитарно-эпидемиологической службы<br>Теміртау қалалық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы<br>Темиртауское городское управление по защите прав потребителей | 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.17.Х.KZ27VBS00069682
Дата: 19.05.2017 ж. (г.)

1.Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
***столовая коммунального государственного учреждения "Общеобразовательная средняя школа № 2 города Темиртау" акимата города Темиртау, индивидуальный предприниматель Смольникова Ольга Николаевна***
(пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы) (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 03.05.2017 15:09:21 № KZ77RBP00070389***
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", город Темиртау 5 микрорайон***
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)
***организация питания***
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

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

5.Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) ***Заявление № 1358 от 03.05.2017года, протокол измерений метеорологических факторов № 15 от 10.04.2017г., протокол измерения уровней шума № 8 от 10.04.2017г., протокол измерений освещенности № 14 от 10.04.2017г., протокол отбора и исследования образцов воздуха закрытых помещении № 66 от 10.04.2017г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и не централизованного водоснабжения № 775 от 10.04.2017г., протокол микробиологического исследования воды № 227 от 11.04.2017г., уровни метеорологических факторов, шума, воздуха закрытых помещении, освещенности, пробы воды по микробиологическим и санитарно- химическим исследованиям соответствуют нормативным документам***

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7.Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертноезаключение других организации если имеются)
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)

ловая КГУ «Общеобразовательная средняя школа № 2 города Темиртау» акимата города Темиртау» индивидуальный предприниматель Смольникова Ольга Николаевна, расположен на 1 этаже здания школы, по адресу город Темиртау, 5 микрорайон.

На хозяйственной зоне школы оборудована площадка с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденная с трех сторон, на расстоянии 25 м от здания школы, на которой установлены 3 мусоросборника с плотно закрывающимися крышками для сбора мусора. Мусор вывезен. При пищеблоке оборудован обеденный зал на 50 посадочных мест.Пищеблок типовой, работающий на сырье. Набор помещений пищеблока: горячий цех с выделением раздаточной зоны, разделенные перегородками, заготовочная зона, моечной для мытья столовой и кухонной посуды, складские для хранения сыпучих продуктов и овощей, комната и туалет для персонала, загрузочная с отдельным входом.

Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления. Предусмотрены условия для раздельного хранения сырых и готовых продуктов. При хранении продуктов соблюдается принцип «товарного соседства».Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни.

Водоснабжение - хозяйственно-питьевое централизованное, предусмотрено горячее водоснабжение. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения в пищеблоке горячее водоснабжение предусмотрено посредством установки водонагревателя, который находится в рабочем состоянии. В производственных цехах установлены производственные мойки достаточной вместимости с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для обработки сырой продукции предусмотрены отдельные моечные ванны.

Водоотведение - централизованное, в существующие городские сети. Санитарно-технического оборудования достаточно согласно приложения №5 Санитарных правил, все в рабочем состоянии.

Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезсредств и отвечающих требованиям безопасности для материалов контактирующих с пищевыми продуктами.

Отопление - центральное. Освещение - смешанное, естественное и искусственное. Общее искусственное освещение имеется во всех помещениях. Светильники имеют защитную арматуру, не размещены над плитами, технологическим оборудованием и разделочными столами.

Вентиляция - приточно-вытяжная с естественным побуждением через имеющиеся вентиляционные каналы, дверные и оконные проемы и с механическим побуждением, в рабочем состоянии. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги имеются вытяжные зонты.

Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусмотрена последовательность технологических процессов, исключающая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала. Технологическое, холодильное и моющее оборудование размещено с учетом поточности приготовления пищи.Производственные, складские и административно-бытовые помещения пищеблока оборудованы в соответствии с приложением 5 Санитарных правил.

Технологического и холодильного оборудования достаточно, все в рабочем состоянии. Пищеблок обеспечен столовой посудой и приборами из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место.

Кухонного и разделочного промаркированного инвентаря, тары, ветоши достаточно согласно требований Санитарных правил.

Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд используется из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. Отсутствуют кухонная и столовая посуда деформированная, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Разделочные доски изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки, раздачи используется раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда согласно требований Санитарных правил.

Производственные и другие помещения пищеблока, производственное оборудование, инвентарь, санитарно- техническое оборудование содержится в исправном состоянии , чистоте и порядке.

Предусмотрены условия для мытья кухонной и столовой посуды

чения полного погружения используемой посуды, маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками. Для дозирования моющих и дезсредств используются мерные емкости. Мытье кухонной посуды осуществляется в 2- х секционных мойках, столовой посуды в 3-х секционных мойках. Чистую кухонной 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 специально выделенной ветошью и емкостью. Соблюдается порядок мытья разделочного инвентаря, ветошей, щеток.

В наличии имеется график проведения генеральных уборок - 1 раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Предусмотрены условия для хранения хлеба, в наличии шкаф с раздельными полками для черного и белого хлеба с отверстиями для вентиляции, в наличии уксусная кислота для обработки полок для хлеба. Выделены промаркированные 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 Темиртауским городским управлением охраны общественного здоровья. В 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 массу, 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, подписанное руководителем школы и индивидуальным предпринимателем, с указанием наименования блюд, их калорийности, со ссылкой на сборник рецептур.

При приготовлении пищи соблюдаются требования:

1) обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах с использованием соответствующего маркированного разделочного инвентаря;

2) мясо-костные бульоны процеживаются;

3) сырые овощи для салатов разделываются на столах и досках с маркировкой «ОВ» - овощи вареные;

4) имеется достаточное количество производственных столов, 2 мясорубки и 2 контрольных весов для сырой и готовой продукции.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья проводится при наличии документов, удостоверяющими их качество, безопасность, данные вносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, документы хранятся на пищеблоке. Транспортировка пищевых продуктов проводится специализированным автотранспортом.

Обработка и приготовление пищевых продуктов проводится согласно требований Санитарных правил.

Предусмотрены условия для искусственной витаминизации напитков аскорбиновой кислотой.

Готовые первые и вторые блюда реализуются с мармитов в течение 2 - х часов с момента приготовления.

Обеспеченность холодильным оборудованием достаточная, обеспечивающая возможность соблюдения «товарного соседства» и для хранения необходимого объема пищевых продуктов.

В складском помещении для хранения пищевых продуктов оборудованы стеллажи, высота нижней полки которых от пола не менее 15 см. и подтоварники.

Предусмотрены условия для раздельного хранения сырых и готовых продуктов. При хранении продуктов соблюдается принцип «товарного соседства». Сроки годности соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем). Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в трех низкотемпературных холодильниках при соблюдении принципов «товарного соседства». Для контроля температуры в холодильниках установлены спиртовые термометры, с ежедневной отметкой в журнале учета температурного режима холодильного оборудования. Условия хранения пищевых продуктов соответствуют требованиям Санитарных правил.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи применяется раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Ежедневно на пищеблоке поваром оставляются суточные пробы готовой продукции. Пробы отбираются в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышками (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранятся в специально отведенном месте холодильника при температуре от + 20С до +60С. Суточные пробы хранятся до замены приготовленным на следующий день или после выходных блюдом.

Безопасность выпускаемой продукции обеспечена посредством проведения производственного контроля.

Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости для пищевых отходов («пищевые отходы») с крышками, хранятся в специально выделенном месте и освобождаются от отходов по мере их

льно предусмотренный выход.

В обеденном зале организован питьевой режим, обеспечивающий свободный доступ учащихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе. Используется кипяченая питьевая вода. Для питья используется чистая стеклянная посуда. В обеденном зале выделено место - отдельно стоящий стол, с отдельными маркированными подносами для чистой и использованной посуды, чайник с кипяченной водой, чистые стеклянные стаканы. За организацией питьевого режима приказом директора школы назначено ответственное лицо.

Уборочного инвентаря, моющих, чистящих и дезинфицирующих средств достаточно, хранение упорядочено. Для уборки производственных и складских помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь.

Для предотвращения залета мух и комаров в помещениях пищеблока, на окнах открываемых для проветривания, устанавливают москитные сетки. В пищеблоке отсутствуют насекомые, крысы и мышевидные грызуны. При регистрации случаев инфекционных и паразитарных заболеваний проводятся противоэпидемические и дезинфекционные мероприятия. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся организацией, имеющей лицензию на данный вид деятельности.

Штат укомплектован - 4 сотрудника, повара имеет соответствующую квалификацию, медицинский осмотр и гигиеническое обучение сотрудниками пищеблока пройдены. Личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе имеются у всех сотрудников пищеблока.
Для работников пищеблока предусмотрены условия для соблюдения правил личной гигиены.
Работниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены согласно требований Санитарных правил.

Работники пищеблока обеспечены тремя комплектами специальной одежды, специальной обувью, которые хранятся отдельно от личных вещей. Перед началом работы верхняя одежда убирается в шкаф, тщательно моются руки с мылом и щеткой. Работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под головной убор. В процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы. При выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду. Не имеют длинные ногти, ногти не покрыты лаком, не застегивают спецодежду булавками.

Стирка специальной одежды персонала пищеблока осуществляется в специализированной прачечной города Караганды.

Документация по пищеблоку оформлена согласно приложения 15 Санитарных правил. Проводится ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией в журнале согласно форме приложения 14 Санитарных правил. Индивидуальным предпринимателем и медицинским работником школы проводится контроль своевременного прохождения сотрудниками пищеблока медицинского осмотра.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын 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;)

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 лабораторно-инструментальных исследовании: протокол измерений метеорологических факторов № 15 от 10.04.2017г., протокол измерения уровней шума № 8 от 10.04.2017г., протокол измерений освещенности № 14 от 10.04.2017г., протокол отбора и исследования образцов воздуха закрытых помещении № 66 от 10.04.2017г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и не централизованного водоснабжения № 775 от 10.04.2017г., протокол микробиологического исследования воды № 227 от 11.04.2017г., уровни метеорологических факторов, шума, воздуха закрытых помещении, освещенности, пробы воды по микробиологическим и санитарно- химическим исследованиям соответствуют нормативным документам.***

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

***столовая коммунального государственного учреждения "Общеобразовательная средняя школа № 2 города Темиртау" акимата города Темиртау, индивидуальный предприниматель Смольникова Ольга Николаевна***
(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарақ) пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық 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)
***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)***
(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

**Теміртау 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))**
***Амиров Аман Шаймерденович***
**тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)**