

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
Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Қарағанды облысы
Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Осакаров
аудандық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы
Осакаровское районное Управление охраны общественного
здоровья Департамента охраны общественного здоровья
Карагандинской области Комитета охраны общественного
здоровья 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.Н.КЗ79VWF00003295

Дата: 04.04.2019 ж. (г.)

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

столовая КГУ "Средняя школа № 11 с.Шуикыркол" акимата Осакаровского района, Карагандинской области

(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 ввода нового в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 27.03.2019 9:17:25 № КЗ34RYS00006549

(өтініш, ұңғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, номері)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) ЕСЕМБАЕВ ОМЫРТАЙ КУМЫСБЕКОВИЧ, Карагандинская область, Осакаровский район, с.Шуикыркол, ул.Центральная д.1, тел.87778907797

(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 нысаншық қолдапшық аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общественное питание в организованном коллективе

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление, протоколы 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 нысаншық 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 размещена на первом этаже самостоятельного типового, выстроенного по проекту здания школы. Вход с улицы в столовую отдельный, через который на пищеблок поступают продукты, сотрудники столовой пользуются служебным входом. Набор помещений (арендуемый предпринимателем) - 1 склад, разделочно-варочный цех, моечная, комната для персонала. Проектная мощность - 100 мест в один прием, фактически посещают - 50. Набор и площади помещений соответствуют требованиям санитарных правил. Отделка помещений выполнена материалами, разрешенными к применению на территории РК, обеспечивающими ровные и гладкие поверхности. Полы выложены плиткой, плитка без трещин. Санитарно-техническое состояние помещений в целом удовлетворительное, необходимо провести качественную генеральную уборку. Водоснабжение централизованное от поселковых сетей, на случай отсутствия воды имеется запас воды в промаркированных емкостях для технических нужд, система водоснабжения исправна. Горячая вода за счет электротитана подведена к трем ваннам для обработки посуды и к 1 для обработки сырья. Канализация - местный септик, исправна. Сан.узла в столовой нет, пользуются служебным, размещенным на втором этаже. Перед входом на пищеблок имеется дезинфицирующий коврик. Вентиляция естественная за счет окон и дверных проемов. Над технологическим оборудованием установлен вентиляционный короб, механическое побуждение исправно. Ревизия вентиляционной системы проводилась в сентябре 2018 года. Освещение смешанное, искусственное представлено энергосберегающими лампами в плафонах. Отопление от АСО школы, радиаторы отопления закрыты обрешеткой.

Оборудование: на пищеблоке установлены в центре 2 эл.плиты, по периметру с соблюдением технологического процесса расставлены промаркированные столы, обитые пищевой жестию, которая в неудовлетворительном состоянии (грязные, нарушена целостность покрытия столешницы (обита кусками пищевой жестию, швы забиты грязью), 2 промаркированных холодильника старого типа для сырой и готовой продукции, 1 микроволновая печь для подогрева, 1 духовая печь. Складское помещение оборудовано стеллажами и подтоварниками, хранение продуктов раздельное согласно классификации. Столовой и кухонной посуды достаточно, имеется столовая посуда со сколами, кухонная посуда без деформаций. Для напитков используют стеклянные стаканы. Столовые приборы хранятся в ячейках-кассетах, чистая посуда на сушилках, стаканы в перевернутом виде на разносах. Разделочный инвентарь промаркирован, хранится на столах с соответствующей маркировкой. Доски деревянные без трещин, разделочные ножи с нарушенной целостностью. Обрабатывается посуда в трех ваннах по правилам, памятки имеются, персонал владеет техникой обработки посуды, разведением дезсредств, моющих и дез.средств достаточно. Из дезсредства на объекте используют «Сульфохлорантин-Д» производства ООО «Завод органический ОКА» Нижний Новгород, дата выпуска 30.08.16г, срок годности 3 года, поставщик ТОО «Черный кот», сертификат соответствия kz.0,10,0317 КСС 0203063 от 15.12.16г.. Запас достаточный, сертификаты соответствия на моющие и дезсредства имеются. На пищеблоке заведена и ведется документация согласно действующих санитарных правил и приложений к ним. Медработник ежедневно осматривает работников пищеблока на наличие гнойничковых, инфекционных заболеваний, кожные и слизистые покровы, данные заносит в соответствующий журнал. Контролирует своевременность прохождения ими мед.осмотра, проводит органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный). Готовые блюда реализуются в раздаточной зоне пищеблока в течение 2-х часов с момента изготовления. Продукты на пищеблок поступают через отдельный, специальный (хозяйственный) вход для пищеблока. На пищеблоке предусмотрена загрузочная для поступающего сырья и продуктов питания с отдельным входом. Сырые и готовые продукты хранятся раздельно. При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства». Обеспеченность холодильным оборудованием достаточная, обеспечивающая возможность соблюдения «товарного соседства» и для хранения необходимого объема пищевых продуктов. Сроки годности соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем). 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. Для контроля температуры в холодильниках имеются спиртовые термометры, результаты температурного режима холодильного оборудования ежедневно фиксируются в журнале. Для пищевых продуктов выделены отдельные складские помещения. Хранение упорядочено согласно требований Санитарных правил на стеллажах и подтоварниках. Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни. Складские помещения оборудованы стеллажами и подтоварниками. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов 15 см от пола. Хранение пищевых продуктов на полу не выявлено. Все складские помещения содержатся в чистоте. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, имеются и хранятся на пищеблоке. Ежедневно/в обеденном зале вывешивается меню на день, с указанием массы порции блюда в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов по каждому блюду согласно требований Санитарных правил. Составлено перспективное меню, утверждено руководителем РОО. Технологические карты разработаны, используются при приготовлении блюд.

құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, шырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру 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)

протокол измерения шума № 5 от 14.02.19г., протокол измерения метеорологических факторов №5 от 14.02.19г., протокол микробиологического исследования воды № 14-15 от 18.02.2019г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 15,16 от 14.02.19г

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

столовая КГУ "Средняя школа № 11 с.Шункыркол" акимата Осакаровского района, Карагандинской области

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарақ) пайдалануға берілген 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)

п.46, п.59 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан № 186 от 23.04.2018 года.

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

сай емес (не соответствует)

(нужное подчеркнуть.) (указать.)

Үсыныстар (Предложения):

- провести качественную обработку технологического оборудования, разделочных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств; - обить разделочные столы цельной пищевой жесью (разрешенной к применению на территории РК), без повреждений, допускающую качественную влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств; - заменить разделочный инвентарь, столовую посуду (использовать в работе инвентарь и посуду без трещин, сколов, деформаций, повреждений и т.д.)

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодексінің 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 Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті
Қарағанды облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Осакаров аудандық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)
Осакаровское районное Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Карагандинской области Комитета охраны общественного здоровья
Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Рой Галина Николаевна

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

Меню предусматривает распределение горячих блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий. Не повторяются одни и те же блюда в один и тот же день и в последующие дни. Ежедневно в рацион питания включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, овощи и сахар. Рыба, яйца, сыр, творог, курица включены 1 раз в 2 - 7 дней. В/д завтрак состоит из горячего блюда и горячего напитка. Далее предусмотрен витаминизированный завтрак с включением овощей и фруктов. Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и третье. Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей, заправляются растительным маслом. Ежедневно на пищеблоке поваром оставляются суточные пробы готовой продукции в полном объеме. Пробы отбираются в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с не плотно прилегающими крышками (гарниры отбирают в отдельную посуду) 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. Запрещенных блюд и продуктов не выявлено. Условия раздачи пищи осуществляется согласно требований Санитарных правил, транспортом для поставки сырья на пищеблок не пользуются, закупают продукты в близлежащем магазине (на 1 день) и у фирм распространителей. Влажная уборка помещений объекта проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств ежедневно, генеральная уборка - 1 раз в месяц, дата проведения вышеуказанных мероприятий фиксируется в журнале. Уборочный инвентарь имеется, закреплен за определенным помещением (пищеблок, складские помещения), промаркирован, хранится в специально отведенном месте. Контроль концентрации используемых моющих и дез.средств осуществляется самостоятельно, используют таблетированный дез препарат, разводят согласно инструкции. В столовой работают всего 2 человека (повар, посудомойщица), повар имеет соответствующую профессиональную квалификацию, медицинский осмотр работниками пройден, санитарные книжки хранятся на рабочем месте, для проверки представлено 2 книжки. Допуск к работе ЛПО проставлен. Санитарно-гигиеническое обучение пройдено, отметки есть, спец.одеждой обеспечены по 3 комплекта. На момент обследования хранение упорядочено. стирка личной спецодежды персоналом осуществляется 1 раз в неделю и по мере загрязнения индивидуально на объекте. Соблюдаются требования к бытовому обслуживанию сотрудников, созданы условия для соблюдения правил личной гигиены (в сан.узлах установлены раковины с подводом холодной воды, жидкое мыло и бумажные полотенца имеются в достаточном количестве). В обеденном зале так же имеется раковина с подводом исправных коммуникаций. На территории и в помещениях школы, пищеблока курить строго запрещено. представлены протоколы лабораторно - инструментальных исследований: протокол измерения шума № 5 от 14.02.19г., протокол измерения метеорологических факторов №5 от 14.02.19г, протокол микробиологического исследования воды № 14-15 от 18.02.2019г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 15,16 от 14.02.19г. Все

Құжым
0.1.1.6 ржа
М. Зайт

