

Нысаншыл 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.КZ93VWF00221875

Дата: 01.10.2024 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
Пищевблок КГУ " «Общеобразовательная школа №6», отдела образования города Темиртау Управления образования Карагандинской области.

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сарапнама 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 24.09.2024 9:12:57 № KZ14RYS00783588**

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

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **ИП "РАССВЕТ", Голева Т.А., адрес расположения объекта: город Темиртау, 6 микрорайон, строение 7Б, юридический адрес: г.Караганда, район им. Казыбек би, улица Комиссарова, дом №15, кв № 82, , телефон 87016005588**

Барушылық 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)

общественное питание
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Прочие виды организации питания

4. Жобалар, материал дәрәзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **не требуется**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **копии: заявления, протоколов лабораторных исследований**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **не требуется**

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))

Пищевый блок КГУ «Общеобразовательная школа № 6», на праве собственности Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа №6», отдела образования города Темиртау Управления образования Карагандинской области. Договор аренды пищеблока ИП «Рассвет» №47 от 23.08.2024 года. ИИН 720325450159, дата регистрации от 26.11.2011 года, юридический адрес: г.Караганда, район им. Казыбек би, улица Комиссарова, дом №15, кв № 82, адрес расположения объекта: город Темиртау, 6 микрорайон, строение 7Б, ИП «Рассвет» Голева Т.А.

Деятельность объекта: оказание услуг общественного питания. Пищевый блок с обеденным залом рассчитан на 120 посадочных мест для обучающихся. График работы с 7.00 до 16.00ч. Ассортимент выпускаемой продукции (I, II, III блюда - согласно меню) разрабатывают в соответствии с мощностью, типом объекта, набором помещений, оснащением холодильным и технологическим оборудованием.

Разрешительный документ о соответствии объекта требованиям нормативно-правовым актам на пищевой блок, расположенный по адресу: город Темиртау, 6 микрорайон, строение 7Б., ранее выдан 21.09.2021 года за №1000.X.KZ77VBS00008157 на ИП Пак Т.Г., ИИН 640228400633. Пищевый блок КГУ «Общеобразовательная школа №6» отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области размещена на 1 этаже здания школы. Пищевый блок не имеет собственной территории. В специально выделенном месте предусмотрена площадка для сбора отходов потребления (твердых бытовых и пищевых отходов), с подъездными путями, водонепроницаемым покрытием с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также с ограждением, обеспечивающим предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки, установлены отдельные закрывающиеся контейнеры, находящиеся в исправном состоянии, обеспечивающие их мытье и дезинфекцию, защиту от проникновения в них животных, защиту отходов от воздействия атмосферных осадков и ветра, предотвращающие загрязнение окружающей среды. Установлены отдельные контейнеры с крышками для сбора отходов потребления, находящиеся в исправном состоянии. ТБО вывозятся по мере заполнения контейнеров. Вывоз мусора осуществляется своевременно. Пищевые отходы собирают в закрывающиеся промаркированные емкости, выделенные для сбора пищевых отходов.

Объемно-планировочные, конструктивные решения, размещение и размер помещений объектов питания предусмотрены в соответствии с требованиями документов нормирования, обеспечивает последовательность и поточность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. Разработан и утвержден ассортиментный перечень изготавливаемой пищевой продукции, с учетом типа объекта питания, набора помещений и оснащения холодильным и технологическим оборудованием. На объекте питания 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.

Общая площадь пищеблока составляет - 118.7 м² и обеденный зал - 210 м². Набор помещений объекта выполнен в соответствии с типом, мощностью, ассортиментом реализуемой продукции. Объект питания включает в себя следующие группы помещений: обеденный зал, производственные помещения, административно-бытовые, складские, помещение для хранения уборочного инвентаря. Имеет необходимый набор помещений для обработки и приготовления пищи: обеденный зал - 210 м², горячий цех с разделочной - 39,6 м², заготовочные участки для обработки продовольственного сырья - 12,54 м², моечное помещение для кухонной и столовой посуды - 22,68 м², санитарно-бытовые помещения (гардеробная - 6,48 м² и санузел - 2,24 м²) - 8,72 м², складское помещение для хранения пищевых продуктов - 6,6 м², складское помещение для овощей - 9,57 м², коридор - 16,4 м², место для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств - 2,7 м². Санитарно-бытовые помещения для персонала включают в себя: гардеробная с отдельным хранением личной и специальной одежды и обуви, санитарный узел.

Оборудован санитарный узел для персонала, с исключением открытия их дверей в производственные помещения, вешалками для специальной одежды перед входом, раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оснащенной смесителем, устройствами и средствами для мытья и сушки рук (разовыми полотенцами), санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии. В производственном помещении оборудована раковина для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды, оснащенная смесителем, средством для мытья рук, разовыми полотенцами. Условия для соблюдения персоналом правил личной и производственной гигиены на объекте предусмотрены.



Персонал обеспечен комплектами специальной одежды в достаточном количестве.

В обеденном зале предусмотрена зона, оборудованная раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оснащенные средствами для мытья рук и для сушки рук электрополотенцами.

Обеденный зал с самообслуживанием подразделяется на зоны получения и приема пищи. Предусмотрена функциональная зона с технологическим, торговым и холодильным оборудованием для отпуски и реализации продукции. Эксплуатация всех помещений обеспечивается в соответствии с функциональным назначением.

Обеспечены централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, теплоснабжения, водоотведения. Водоотведение - раздельная производственная и хозяйственно-бытовая. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Горячее водоснабжение - предусмотрено от бойлерной установки цеха. Моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами. В производственных, моечных помещениях для посуды оборудованы сливные трапы с уклоном пола к ним. Система водоотведения обеспечивает безопасный отвод сточных вод.

В помещениях предусмотрено естественное и искусственное освещение, на источниках освещения предусмотрена осветительная защитная арматура. В качестве источников света при искусственном освещении используются люминесцентные и светодиодные лампы. В производственных помещениях и складах предусмотрены светильники во влаго-пылезащитном исполнении. Все открывающиеся проемы от проникновения насекомых оборудованы съемными защитными сетками. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержат в исправном состоянии.

В помещениях объекта питания предусмотрены системы естественной и механической вентиляции и кондиционирования, функционируют. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией, с оборудованием местной вытяжной вентиляции от тепло-влажновыделяющего оборудования. Установлен кондиционер в складских помещениях. Вход для загрузки сырья и продуктов предусмотрен с устройством двойных дверей, оборудован навесом. Воздуховоды, решетки, вентиляционные камеры и другие устройства содержатся в чистоте, без механических повреждений, следов коррозии, герметичность не нарушена.

Мытье и дезинфекция оборудования, инвентаря, тары, столовой, кухонной посуды проводится в моечном отделении обеспеченной подводом холодной и горячей воды к моечным ваннам. Для мытья столовой посуды используется трехсекционная ванна, для стеклянной посуды - трехсекционная ванна, для кухонной посуды - двухсекционная ванна. Моечные ванны для мытья посуды, инвентаря, оборудования, упаковки (тары) достаточных размеров для обеспечения полного их погружения. Мытье посуды ручным способом. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза на объектах питания, в соответствии с инструкцией по применению изготовителя. Хранение чистящих, моющих, дезинфицирующих средств осуществляется в специально выделенных местах, плотно закрытыми в упаковке изготовителя с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем, изолированно от пищевой продукции.

Организация и проведение стирки и дезинфекции специальной одежды по договору с ИП «Зюзи». Внутренняя отделка помещений производственных, складских, санитарно-бытовых помещений выполнена с использованием отделочных материалов: поверхности стен, перегородок, пола, выполнены гладкими с использованием водонепроницаемых материалов (кафельная плитка, бетонное покрытие, покраска), позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами, без повреждений. Полы выполнены из ударопрочных, влагоустойчивых и водонепроницаемых материалов (кафельная плитка, бетонное покрытие).

Для хранения пищевой продукции предусмотрены складские помещения, холодильная камера, которые оборудованы стеллажами и поддонами. Складские и производственные помещения так же оборудованы холодильным оборудованием для хранения пищевой продукции. Количество и объем холодильного оборудования - в соответствии с объемом принимаемого сырья и готовой продукции, условия для соблюдения товарного соседства и температурно-влажностных режимов предусмотрены. Транспортировка скоропортящейся пищевой продукции проводится транспортными средствами поставщиков, оснащенные оборудованием, обеспечивающим возможность поддержания условий транспортировки и (или) хранения пищевой продукции, и контрольно-измерительными приборами температурно-влажностных режимов.

Прием каждой партии продовольственного сырья, пищевой продукции осуществляется в сопровождении документов, удостоверяющих качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость и происхождение.

Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складские помещения для хранения нескоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодоовощной продукции, производственные (складские) помещения оснащены контрольно-измерительными средствами для



измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установлены на видном месте, удалены от дверей и испарителей. Холодильное оборудование, холодильные камеры оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения пищевой продукции. Учетная документация по контролю и регистрации измерения температуры, относительной влажности воздуха на объекте имеется и ведется на бумажных носителях. Объект оснащен необходимым технологическим, холодильным и производственным оборудованием, которое находится в исправном состоянии. Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь, посуда для приготовления и хранения готовой пищи, тара изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами.

На объекте оборудование соответствует требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011). Используются контрольно-измерительные приборы, находящиеся в исправном состоянии. Обработку сырых продуктов проводят в заготовочных отделениях (мясной и овощной) для обработки продовольственного сырья, оборудованных промаркированными столами и моечными ваннами для обработки продовольственного сырья.

Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных изделий) выделен отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), с гладкой поверхностью, промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки.

Приготовление пищи производят согласно меню в соответствии с технологической картой, составленной с учетом ассортимента изготавливаемых блюд.

Бактерицидный облучатель стационарный открытого типа в количестве 1 штука, установлен в производственном помещении над поверхностью производственного стола. Режим и правила обработки, эксплуатации, учета времени работы бактерицидных облучателей обеспечен в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов выделен промаркированный отдельный уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте, максимально приближенном к местам уборки, отдельно от уборочного инвентаря для уборки и дезинфекции санитарных узлов.

Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля на базе аккредитованной испытательной лаборатории по договору с ТОО «GIO TRADE». Производственный контроль осуществляется согласно утвержденной программы производственного контроля субъекта (включая организационные мероприятия, мероприятия по дезинсекции и дератизации, лабораторные исследования и т.д.), в соответствии с процедурами и периодичностью, установленными НПА.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру 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, 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)

исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 20016 от 03.09.2024 г.; микробиологического исследования воды № 44884 от 02.09.2024г.; измерений освещенности №19094-19097 от 02.09.2024г.

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

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Пищеблок КГУ " «Общеобразовательная школа №6», 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)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утв. Приказом МЗ РК от 17.02.2022г. № КР ДСМ-16; О принятии ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» (Решение Комиссии ТС от 09.12.2011г. №880); СП «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля» утв. Приказом МЗ РК от 07.04. 2023г. № 62; «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров» утв. Приказом и.о. МЗ РК от 15.10.2020 г. № КР ДСМ-131/2020; «Об утверждении правил гигиенического обучения лиц декретированной группы населения» утв. Приказом МЗ РК от 16.11.2020 г. № КР ДСМ-195/2020; «Об утверждении правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек» утв. Приказом МЗ РК от 16.11.2020 г. № КР ДСМ-196/2020; СП «Санитарно-эпидемиологические требования к водисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевой водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» утв. Приказом МЗ РК № 26 от 20.02.2023 г.; Об утверждении СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации» утв. приказ МЗ РК от 29.07.2022 № КР ДСМ-68; СП «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» утв. Приказом и.о. МЗ РК от 25.12.2020 г. № КР ДСМ-331/2020; Об утверждении СП «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» утв. Приказом МЗ РК от 01.09 2021 г. № КР ДСМ-95; О принятии ТР ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки", утв. Решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881; О принятии ТР ТС "О безопасности упаковки", утв. Решением Комиссии ТС от 16 августа 2011 года № 769; О принятии ТР ТС "О безопасности машин и оборудования", утв. Решением Комиссии ТС от 18 октября 2011 года № 823.



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

Үсыныстар (Предложения):

не требуется

«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

ТЕМИРТАУ Қ.Ә., көшесі Фурманов, № 2А үй
Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

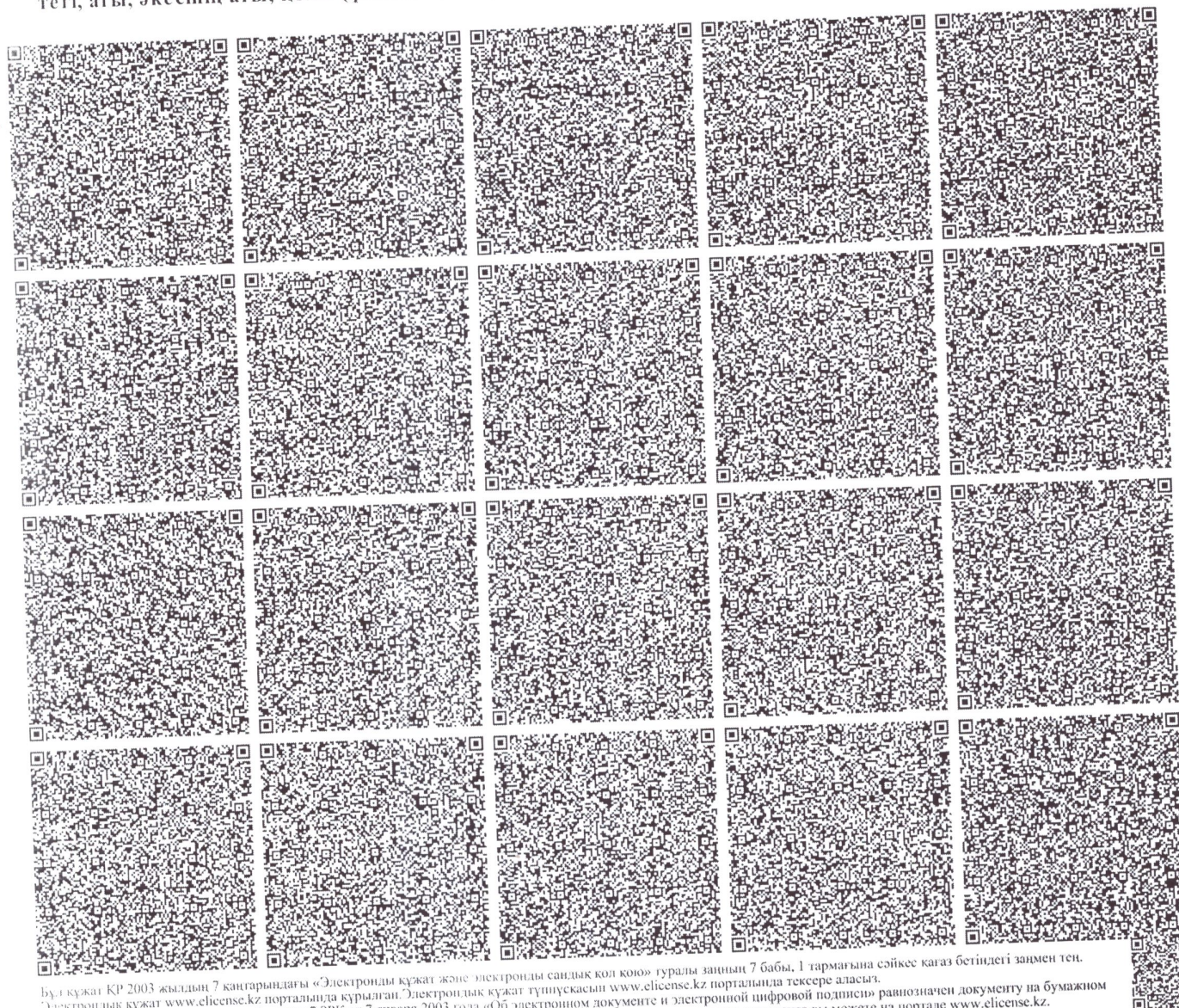
Республиканское государственное учреждение "Темиртауское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Министерства Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

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

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

АМИРОВ АМАН ШАЙМЕРДЕНОВИЧ

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



Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электронды құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең.
Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған. Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексерсе аласыз.
Дәлелденген документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.