

<p>Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан</p>	
<p>Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қарағанды облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Нұра аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Нуринское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"</p>	

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

№ KZ71VWF00162228

Дата: 06.05.2024 ж. (г.)

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

Столовая при КГУ «Сарыузенская основная средняя школа» отдела образования Нуринского района расположена Карагандинская область, Нуринский район, с. Ткенекты ул. Сейфуллин зд 1

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 17.04.2024 11:10:19 № KZ09RYS00600251**

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) **Коммунальное государственное учреждение "Сарыузенская основная средняя школа" отдела образования Нуринского района управления образования Карагандинской области, Республика Казахстан, Карагандинская область, Нуринский район, с. с. Ткенекты ул. Сейфуллин зд 1, директор школы Кушенов К., контактный телефон заявителя телефон 87214453289**

Шыраушылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тнесілігі), 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 сарапта у жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)
общественное питание в организованных коллективах, Республика Казахстан, Карагандинская область, Нуринский район, с. с. Ткенекты ул. Сейфуллин зд 1
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Объекты образования и воспитания, общежития объектов образования, реабилитационные центры для детей и подростков

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление № KZ09RYS00600251 от 17.04.2024 года, Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (школьная столовая ввод) №1240001012149193 от 01.03.2024 года; Протокол микробиологического исследования воды (ввод) № 1240002182149164 от 01.03.2024г. Протокол измерений метеорологических факторов №1240001002221888 от 01.03.2024г. Протокол измерений освещенности № 1240001002221890 от 01.03.2024г.; Протокол измерения уровней шума, звукоизоляций № 1240001002221891 от 01.04.2024.**

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

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций (если имеются) **не требуется**

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

документации.

Завоз продукции проводится 1 раз в неделю.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын объектінің 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 басжоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (школьная столовая ввод) №1240001012149193 от 01.03.2024 года; Протокол микробиологического исследования воды (ввод) №1240002182149164 от 01.03.2024 г. Протокол измерений метеорологических факторов №1240001002221888 от 01.03.2024 г. Протокол измерений освещенности №1240001002221890 от 01.03.2024 г.; Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции №1240001002221891 от 01.04.2024.

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

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая при КГУ «Сарыүзенская основная средняя школа» отдела образования Нуринского района расположена Карагандинская область, Нуринский район, с. Ткенекты ул. Сейфуллин зд 1

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы)
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
Кодекс Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье и системе здравоохранения» Санитариялық

правила «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95 (далее- КР ДСМ-95). Гигиенические нормативы к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека, утвержденные приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15; Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» утвержденные приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020, Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76. - Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68. -Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 февраля 2022 года № 26866 - Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан за № 26 от 20 февраля 2023 г.; - Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138.

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

(соответствует)

сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

Предложений не имеется

2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар. На основании Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «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 Нұра аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Нұра ауданы, көшесі Ардагерлер, № 38 үй

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар)

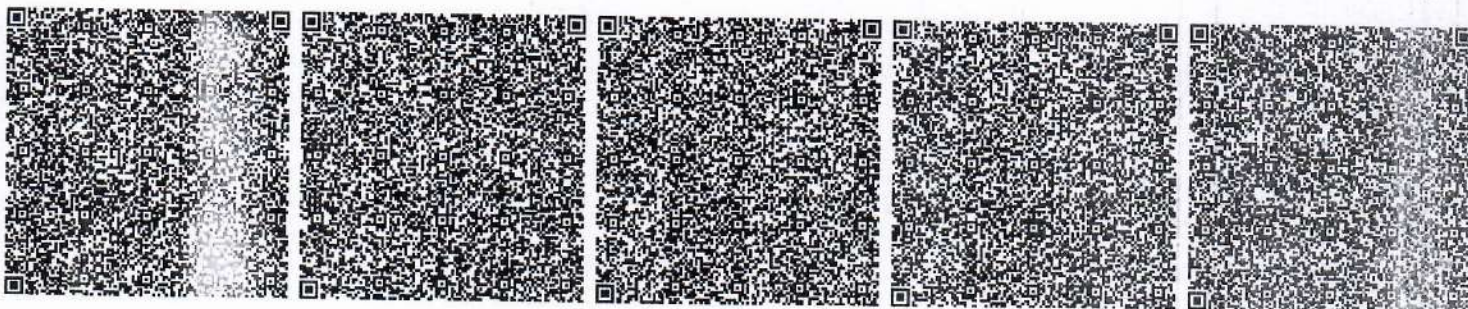
Республиканское государственное учреждение "Нуринаское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

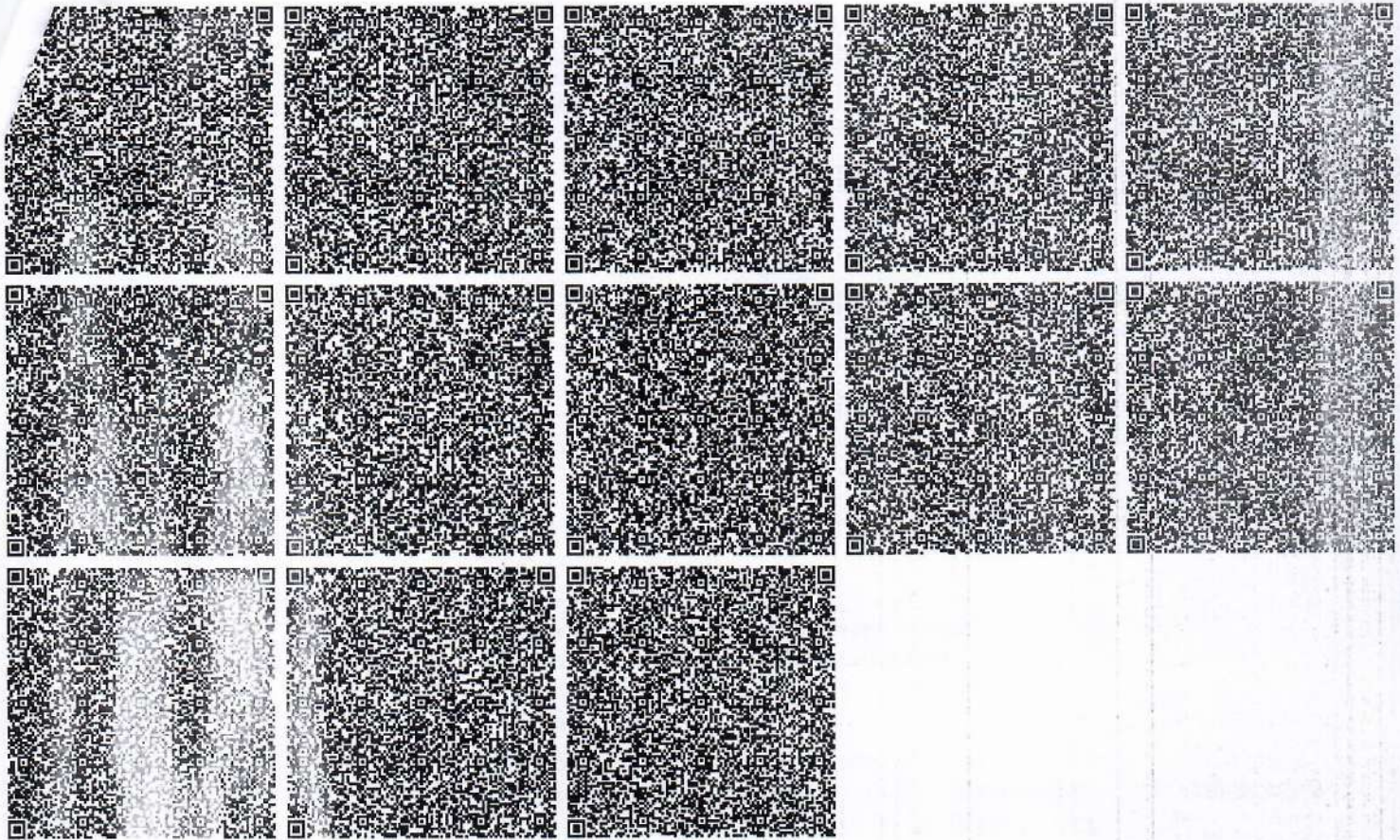
Нуринский район, улица Ардагерлер, дом № 38

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Фахрисламов Аскар Наилұлы

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





Для мытья столовой и кухонной посуды установлена 3-х секционная ванна с подводкой холодной и горячей воды. Технологическое, холодильное, торговое оборудование, инвентарь, посуда, упаковка (тара), моечные ванны, поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированная, с поврежденной эмалью не обнаружена. Прачечная отсутствует. Стирка специальной одежды проводится централизованно, на договорной основе.

Внутренняя отделка помещений произведена с использованием не токсичных отделочных материалов, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами: в горячем цеху пол выложен кафелем, стены выложены кафелем на высоту 1,8 м., выше окрашены водоземлюсионной краской. Обеденный зал: пол выложен линолеумом, стены, потолок окрашены водоземлюсионной краской, Потолки, стены и полы всех помещений без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами. Поверхность пола во всех помещениях ровная, без щелей, изъянов и механических повреждений.

Для соблюдения поточности движения использованной посуды и готовой продукции, используются отдельные столы,

исключающие их встречные или перекрестные потоки. Сервировку столов на определенное количество учащихся, а также уборку использованной посуды проводит персонал столовой. Для хранения продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции имеется отдельное холодильное оборудование. Для разделки продовольственного сырья и готовой пищевой продукции, их технологической обработки и раздач имеется отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи и столы), промаркированные в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией, с использованием буквенной маркировки, хранение обеспечено отдельно непосредственно на соответствующих производственных столах и на специально выделенном участке. 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. Для приемки сырья и пищевой продукции предусмотрен отдельный служебный вход в столовую с торца здания. Складское помещение для хранения плодоовощных и сыпучих продуктов изолировано от кухни.

Столовая обеспечена столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с учетом потребности количества одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность, в достаточном количестве, по 80 штук. Хранение упорядочено, согласно требованиям Санитарных правил. Санитарно-техническое оборудование содержится в исправном состоянии, порядке и чистоте. Для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции имеется холодильное оборудование 1 ед., морозильная камера 1 ед., для сырой и готовой продукции, в рабочем состоянии, Холодильное оборудование чистое, без образования и намерзания снега и льда, обеспечено термометрами, в рабочем состоянии. Для отбора суточных проб подготовлена стеклянная посуда с крышками, в достаточном количестве (20шт). Разделочный инвентарь (доски, ножи) имеются в количестве 10 штук, изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров (из твердых пород дерева). Производственные столы - 2 ед., промаркированы. Посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали.

Столовая оснащена следующим оборудованием: электрическая плита на 4 конфорки - 1 ед., электровесы - 1 ед., холодильники - 1 ед., столы - 2 ед., стеллажи для сушки посуды - 1, стеллаж для хранения посуды - 1, мясорубка - 1. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, безопасных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Складское помещение для хранения плодоовощных и сыпучих продуктов имеет отдельные зоны, оборудовано стеллажами, оснащено контрольно - измерительными приборами в рабочем состоянии. На момент обследования столовой пищевых продуктов на складе нет. Спец. транспорт для перевозки пищевой продукции и сырья имеется. Перед входом в обеденный зал оборудован раковинами для мытья рук учащихся - 1 ед., установлен дозатор для жидкого мыла - 1 ед.

Для обеззараживания воздуха в столовой имеется переносная бактерицидная лампа. Для обеззараживания воздуха в обеденном зале установлен рециркулятор.

Складское помещение оснащено контрольно-измерительным средством (гигрометр психрометрический) для измерения температуры, относительной влажности воздуха, установлен на видном месте, удален от дверей и испарителей. Холодильное оборудование оснащено термометрами. Ртутных термометров нет. На момент проверки столовая не работает.

На объекте питания обеспечены соответствующие условия труда (шум, естественное и искусственное освещение, воздух рабочей зоны) в соответствии с требованиями нормативной