

| | |
|---|--|
| | |
| <p>Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан</p> | |
| <p>Мемлекеттік органың 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
№ KZ28VWF00162226
Дата: 06.05.2024 ж. (г.)**

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
Столовая при КГУ «Каракойынская общеобразовательная школа отдела образования Нуринского района расположена Карагандинская область, Нуринский район, с. Жанбобек, ул.Ш.Уалиханова зд. 19

(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 10:17:38 № KZ15RYS00600046**

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

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **Коммунальное государственное учреждение "Каракойынская общеобразовательная школа" отдела образования Нуринского района управления образования Карагандинской области, Республика Казахстан, Карагандинская область, Нуринский район, с. Жанбобек, ул.Ш.Уалиханова зд. 19, директор школы Жаксыбаева С.К., контактный телефон заявителя телефон 87215960653**

Шығарушылық 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 сарапта жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)
общественное питание в организованных коллективах, Республика Казахстан, Карагандинская область, Нуринский район, с. Жанбобек, ул.Ш.Уалиханова зд. 19
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 № KZ15RYS00600046 от 17.04.2024, Протокол измерений освещенности № 1240001002221905 от 01.03.2024г.; Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции №1240001002221907 от 01.03.2024 г.; Протокол микробиологического исследования воды (столовая) № 1240002182149174 от 01.03.24г. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (школьная столовая) № 1240001012149185 от 01.03.2024 года; Протокол измерений метеорологических факторов № 1240001002221902 от 01.03.2024г.**

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)



8 Сарптама журттиетин объекттин толык санитариялык-гигиеналык шарттамы мен оян беристе баа (кызметке, урдске, жагдайга, технологияга, ондриске, оймге) (Полюя санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Заявитель КГУ «Каракойунская общеобразовательная школа отдела образования Нурунского района расположена Карагандинская область, БИН 020340006924; Юридический адрес субъекта: Карагандинская область, Нурунский район, село Жанбобек, улица Ш.Уалиханова - квартира 19.

Сфера и вид деятельности - общественное питание в организованных коллективах.

Столовая при КГУ «Каракойунская общеобразовательная школа» отдела образования Нурунского района управления образования Карагандинской области расположена на втором этаже здания школы КГУ «Каракойунская общеобразовательная школа» по адресу: Карагандинская область, Нурунский район, с. Жанбобек, ул.Ш.Уалиханова д. 19. Мощность столовой-11 посадочных мест, Фактически-11 посадочных мест. Количество детей, которых будут кормить-28. Количество смен-2.

КГУ «Каракойунская общеобразовательная школа отдела образования Нурунского района расположена Карагандинская область санитарно-эпидемиологическое заключение на столовую при КГУ «Каракойунская общеобразовательная школа» получает впервые.

Территория благоустроена, содержится в чистоте. В хозяйственной зоне школы оборудована мусорная площадка с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, с подъездными путями, ограждена с трех сторон, на высоту, исключающую возможность распространения (разноса) отходов ветром 1,5 м. Установлено 2 мусоросборника для твердо-бытовых отходов и пищевых отходов с плотно закрывающейся крышкой. Контейнеры в исправном состоянии, обеспечивают мытье и дезинфекцию, защиту от проникновения в них животных, защиту отходов от воздействия атмосферных осадков и ветра. Вывоз твердо-бытовых отходов осуществляется на договорной основе. Пищевые отходы собираются в отдельную закрывающуюся промаркированную емкость, выделенную для сбора пищевых отходов, емкость размещена в тамбуре у задней двери столовой, имеющий непосредственный выход наружу. Пищевые отходы используются на корм скоту в частных домовладениях.

На территории объекта не имеется объектов функционально с ним не связанных.

Столовая состоит из следующих помещений: обеденный зал S - 20,5 м²; горячий цех (кухня) S - 20,05 м²; моечная зона выделена в горячем цеху - 6 м²; складское помещение S - 7,26 м², помещение для персонала отсутствует, имеется шкаф расположенный в складском помещении. Помещения используются согласно функциональному назначению по техническому паспорту. Персоналом используется существующий санитарный узел школы (школа одноэтажная). Вход в санитарный узел изолирован от производственных и складских помещений столовой. В санитарном узле созданы условия для соблюдения личной гигиены персоналом. Туалет оборудован унитазами, раковиной с подводкой горячей и холодной воды, емкостью для сбора мусора, конструкция которой исключает дополнительное загрязнение рук.

Хозяйственно-питьевое водоснабжение - централизованное с устройством системы внутреннего водоснабжения. Для горячего водоснабжения установлен водонагреватель не прерывного действия - 1 ед. на 80 литров в рабочем состоянии, с подводом горячей и холодной воды к моечным ваннам.

Для горячего водоснабжения установлен водонагреватель не прерывного действия - 1 ед. на 80 литров в рабочем состоянии, с подводом горячей и холодной воды к моечным ваннам.

Водоотведение децентрализованное - оборудован септик, имеется внутренняя система водоотведения. Система водоотведения обеспечивает безопасный отвод сточных вод. Прием сточных вод осуществляется в отдельную подземную водонепроницаемую бетонную емкость (септик, 1 ед.), септик оснащен крышкой с гидравлическими затворами (сифонами), расположен в хозяйственной зоне. Вывоз сточных вод проводится своевременно, на договорной основе.

Аварии на системах водоснабжения и водоотведения не зарегистрированы.

Отопление - автономное, котельная на твердом топливе.

Освещение смешанное: естественное, искусственное. Естественное освещение за счет оконных проемов, остекление выполнено из цельного стеклопакета. Искусственное освещение имеется во всех помещениях, представлено светодиодными лампами, в рабочем состоянии. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. Светильники имеют защитную арматуру и плафоны.

Закрашенных оконных стекол в помещениях нет. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда содержатся в чистоте, в исправном состоянии. Сбор, хранение неисправных, ртутьсодержащих (светодиодных, люминесцентных, энергосберегающих) ламп осуществляется в специально выделенном отдельном помещении в закрытом ящике с последующим вывозом их по мере накопления для утилизации.

Предусмотрена вентиляция естественная за счет оконных фрамуг, а также искусственная на механическом побуждении: установлены вытяжные зонты - 2 ед. над оборудованием (1 над плитой, 1 над моечными ваннами), являющимся источником выделения влаги, тепла. Договор на очистку системы



вентиляции заключен.

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 водоземельсионной краской. Обеденный зал: пол выложен линолеумом, стены выложены кафелем на высоту 1,8 м., потолок окрашен водоземельсионной 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 раздельные столы,

исключая 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 раздельное холодильное оборудование. Для разделки продовольственного сырья и готовой пищевой продукции, их технологической обработки и раздачи имеется отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи и столы), промаркированные в

соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией, с использованием буквенной маркировки, хранение обеспечено раздельно 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 60 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 3 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 (20 шт). Разделочный инвентарь (доски, ножи) имеются в количестве 20 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-3, морозильная камера -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.

Спец. транспорт для перевозки пищевой продукции и сырья имеется. Перед входом в обеденный зал оборудована раковина для мытья рук учащихся -1ед., установлен дозатор для жидкого мыла - 1ед.

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 документации.

Завоз продукции проводится 1 раз в неделю.

9. Құрылыс салуда болып жер учаскесінің, қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлішемдері, 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 измерений освещенности № 1240001002221905 от 01.03.2024г.; Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции № 1240001002221907 от 01.03.2024 г.; Протокол микробиологического исследования воды (столовая) № 1240002182149174 от 01.03.24.г. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (школьная столовая) № 1240001012149185 от 01.03.2024 года; Протокол измерений метеорологических факторов № 1240001002221902 от 01.03.2024г.

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) | - | - | - |
| II. Жабьқ 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 «Каракойынская общеобразовательная школа отдела образования Нуринаского района расположена Карагандинская область, Нуринаский район, с. Жанбобек, ул.Ш.Уалиханова зд. 19

(2020 жылғы 07 шілдесеті «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің 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)

