

Нысанның 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 Ақтоғай аудандық санитариялық - эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Актогайское районное 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.02.Х.КЗ50VWF00101011

Дата: 20.06.2023 ж. (г.)

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

Столовая КГУ «Опорная школа (ресурсный центр) имени Куляш Байсейитовой» расположенного по адресу: Карагандинская область, Актогайский район, село Актогай, улица С.Ибраева, 6.

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдесіз Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама 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 08.06.2023 16:33:58 № КЗ34RYS00400078

өтініш, ұйғарым, кәулі бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күн, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плану и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) И П "Ерзат", 050000, Жетісуская область, Алакольский район, с. Ушаральская, улица Достык, дом 17 Б, телефон: 87751873055

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тисілігі), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, экстернізаты (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)

организация общественное питания, Карагандинская область, Актогайский район, село Актогай, улица С. Ибраева, 6.

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление, протокол измерений метеорологических факторов №210-227 от 11.05.2023г., протокол измерений освещенности №18-23 от 11.05.2023г., протокол микробиологического исследования воды №19 от 12.05.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №19 от 11.05.2023г., протокол измерения уровня шума №14 от 11.05.2023г.

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

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если



под руководством медицинского работника Ш. школы. Суточные пробы хранятся 48 часов в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре от +2 °С до +6 °С. По истечении 48 часов суточная проба утилизируется в пищевые отходы. В меню отсутствуют запрещенные блюда, продукции, в том числе нефортифицированные пшеничные муки высшего или первого сорта. Персонал столовой обеспечен чистой специальной одеждой, средствами индивидуальной защиты рук. Для уборки помещений предусмотрена отдельная специальная одежда. Замена специальной одежды проводится по мере загрязнения. Персоналом используется одноразовые перчатки. Персоналом столовой пройдены медицинский осмотр, гигиеническое обучение, личные медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе хранятся на рабочем месте. Медицинским работником проводится ежедневный осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, заболеваний верхних дыхательных путей. Результаты осмотра регистрируются в журнале осмотра работников пищеблока. В столовой ежедневно медицинским работником проводится органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий. В столовой организован и проводится производственный контроль. Составлен договор с Актогайским районным отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КСЭК МЗ РК по Карагандинской области.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағынын өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын аттигер 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 измерений метеорологических факторов №210-227 от 11.05.2023г., протокол измерений освещенности №18-23 от 11.05.2023г., протокол микробиологического исследования воды №19 от 12.05.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №19 от 11.05.2023г., протокол измерения уровня шума №14 от 11.05.2023г.

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)	-	-	-



имеются) не требуется

Корытынды 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))

Столовая с обеденным залом на 80 посадочных мест КГУ «Опорная школа (ресурсный центр) имени Куляш Байсентовой» (далее - Школа) размещена по адресу: Актогайский район, с. Актогай, ул. С.Ибраева, 6, на первом этаже здания Школы. Питание школьников организовано ИП «Ерзат». Въезд и вход в столовую покрыт твердым покрытием доступным для очистки. Отопление - местное, через автономную котельную, работающей на твердом (уголь) топливе. Результаты лабораторных исследований метеорологических факторов соответствуют требованиям гигиенических нормативов. Канализация - местная, септик. Освещение столовой - естественное и искусственное. В производственном помещении связанном с выделением влаги, используются светильники во влагозащитном исполнении, помещений для хранения и реализации пищевой продукции светильники, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. В столовой предусмотрено централизованное хозяйственно-питьевое водоснабжение и водоотведение в исправном состоянии. Горячее водоснабжение - через водонагреватели. Горячая и холодная вода подведены ко всем умывальникам, обеденном зале, к технологическому оборудованию на пищеблоке с установкой смесителей. Производственное помещение пищеблока оборудовано раковинами с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук. Результаты лабораторных исследований воды соответствуют требованиям действующих гигиенических нормативов. На пищеблоке предусмотрена вентиляция на механическом побуждении. На окна открываемые для проветривания, установлены москитные сетки. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, установлен вытяжной зонт. Результаты лабораторных замеров уровня шума соответствуют требованиям действующих гигиенических нормативов. Поверхность пола помещений столовой ровная, без щелей, изъязвлений и механических повреждений. Для внутренней отделки помещения столовой использованы нетоксичные отделочные материалы, без повреждений. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркированы, закреплены за отдельными помещениями, хранятся в специально выделенном месте. Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции хранятся в столовой, данные внесены в бракеражный журнал для сырой продукции. Проводятся мероприятия по дератизации и дезинсекции, составлен договор с ИП «ТАСНИМ» Карагандинская область, г. Караганда, улица Проспект Республики, 1/4 от 11.01.2023г., №209. Наличие насекомых и других членистоногих и грызунов не обнаружено. Для разделки продовольственного сырья и готовой пищевой продукции используется разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией, хранится отдельно в соответствующих производственных зонах и столах, используется по назначению. Разделочные доски, колоды для разуба мяса и рыбы с гладкой поверхностью, без трещин, используется по назначению. Чистая кухонная посуда, инвентарь, тары хранятся отдельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов, в шкафах и на стеллажах. Выделена промаркированная посуда для хранения яиц. Складское помещение оборудовано стеллажами, поддонами для хранения пищевой продукции. При хранении пищевой продукции соблюдается товарное соседство. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима производственное помещение, складское помещение для хранения скоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодоовощной продукции оснащены контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха, установлены на видном месте, удаленными от дверей. Холодильное оборудование оснащено термометром. Для контроля соблюдения условий хранения пищевой продукции проводится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складском помещении, с регистрацией в журнале. Составлены перспективное сезонное (лето-осень, зима-весна), двухнедельное меню, в меню предусмотрена пищевая продукция, обогащенная витаминно-минеральным комплексом. Ежедневный меню утвержден индивидуальным предпринимателем, согласован директором Школы. В меню исключено повторение одноименных блюд, гарниров и кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие два дня. Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечен в соответствии с утвержденным перспективным меню. В случае отсутствия пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий замена проводится согласно таблиц замены пищевой продукции. В ежедневном меню - раскладке указаны число лиц, получающих питание, перечень блюд для каждого приема пищи с указанием веса блюд в граммах, расход пищевой продукции по каждому блюду. При составлении меню - раскладки соблюдаются натуральные нормы питания, набор пищевой продукции, режим питания, масса порций блюд. Пищевая ценность и химический состав рациона питания определяются один раз в 10 календарных дней и в дни замены пищевой продукции и блюд. Отбор и хранение суточной пробы проводится поваром,



Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая КГУ «Опорная школа (ресурсный центр) имени Куляш Байсеитовой» расположенного по адресу: Карагандинская область, Ақтоғайский район, село Ақтоғай, улица С.Ибраева, б.

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі Қазақстан Республикасы Кодекстің 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)
соответствует требованиям СП "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" Приказ МЗ РК от 7 апреля 2023 года № 62. Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров» Приказ и.о. МЗ РК от 15.10.2020. КР ДСМ-131/2020. Правила гигиенического обучения лиц декретированной группы населения Приказ МЗ РК от 16.11. 2020. № КР ДСМ-195/2020. «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжечек» Приказ МЗ РК от 16 ноября 2020 года № КР ДСМ-196/2020. Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водопроводным, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов" Приказ МЗ РК от 20 февраля 2023 года № 26, СП «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» Приказ МЗ РК от 17.02.2022. № КР ДСМ-16, СП «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» Приказ МЗ РК от 05.08. 2021 года № КР ДСМ-76. «Гигиенические нормативы к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека» Приказ МЗ РК от 16.02.2022. № КР ДСМ-15. СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации» Приказ МЗ РК от 29.07 2022. КР ДСМ-68, СП "Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха" Приказ МЗ РК от 01.09. 2021. № КР ДСМ-95.

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

Ұсыныстар (Предложения):

«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 Ақтоғай аудандық санитариялық - эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Ақтоғай ауданы, көшесі Серікбай Оразалин, № 1 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Ақтоғайское районное Управление санитарно - эпидемиологического контроля Департамента санитарно - эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Ақтоғайский район, улица Серикбай Оразалин, дом № 1

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Муксинова Гүлмира Муксиновна

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



