

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Шортанды аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Шортандинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ KZ11VWF00208316

Дата: 27.08.2024 ж. (г.)

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

Школьная столовая при КГУ "Общеобразовательная школа села Бектау", расположенная по адресу: Акмолинская область, Шортандинский район, с.Бектау, ул. Динмухамеда Кунаева, д.3

(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 16.08.2024 1:08:06 № KZ38RYS00740088**

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) **ИП"АЛТЫНСАКА", Республика Казахстан, Акмолинская область, Шортандинский район, с.Бектау, улица Динмухамеда Кунаева д. 3**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тисілігі), 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)

общее среднее образования

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) **нет**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление № KZ38RYS00740088 от 16.08.2024г., протокол измерений метеорологических факторов № РО-02-172 от 07.12.23г., протокол микробиологического исследования воды № РО-03-6/29-32 от 27.12.23г., протокол измерений освещенности № РО-02-144 от 07.12.23г., протокол измерения уровней шума, звукоизоляции № РО-02-63 от 07.12.23г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № РО-02-282 от 08.12.23г.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **нет**

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации (если имеются) **нет**

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)



Школьная столовая расположена на первом этаже при ГУ «Общеобразовательная школа села Бектау» по адресу: Акмолинская область, Шортандинский район, с.Бектау, ул.Динмухамеда Кунаева д.3 согласно договора RA27AF5B4RRX от 22.11.2023 года.

Территория школы благоустроена, содержится в чистоте. Прилегающая территория столовой благоустроена, подъездные пути выполнены. Следов жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном контроле не выявлено. Заключен договор с Шортандинским районным отделением филиала ГКП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» № 22 от 10.06.2024 года на осуществление профилактических дератизационных, дезинсекционных, дезинфекционных работ. На территории школы предусмотрена площадка с водонепроницаемым покрытием, ограждена, в специально отведенном месте, установлено 3 контейнера с крышкой для твердых бытовых отходов. Договор на оказание услуг по вывозу твердых бытовых отходов заключен с ГКП на ПХВ «Шортанды Су» № 51 от 26.01.2024 года.

Обеденный зал рассчитан на 70 посадочных мест, 150 детей охвачено горячим питанием.

Водоснабжение (холодное и горячее), канализация централизованная, отопление на твердом топливе.

Освещение - естественное и искусственное. Искусственное за счет светодиодных ламп, закрытые защитными плафонами. Вентиляция естественная и приточно-вытяжная на механическом побуждении.

На окнах установлены москитные сетки. В столовую имеется отдельный вход. Общая площадь пищеблока - 92,5 кв.м. Набор помещений: обеденный зал - 42 кв.м., участок для приготовления холодных блюд, склад для хранения сыпучих продуктов и овощей - 12 кв.м., помещение для хранения уборочного инвентаря - 6,0 кв.м, санитарный узел - 2,5 кв.м. Внутренняя отделка стен покрашены водоэмульсионной краской и на высоту 1,8 м покрыты кафелем, потолки покрашены водоэмульсионной краской, напольное покрытие кафельное, устойчивы к обработке дезинфицирующих средств.

Пищеблок оборудован: 1 единица электрической плиты на 4 секции, холодильник - 1, морозильная камера - 1, все в рабочем состоянии, 1 - переносная бактерицидная лампа, 5 - рабочих столов, покрыты гигиеническим покрытием, промаркированы. Над тепловыми приборами и моечными ваннами в моечных цехах установлены вытяжные зонты, в рабочем состоянии. Имеется раковина для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды. Соблюдаются последовательность и точность технологических процессов, исключаются встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. Запрещенных блюд продукции, в том числе не фортифицированной пшеничной муки не выявлено. Приготовление пищи производят на основании технологической карты, составленной с учетом ассортимента изготавливаемых блюд. Перспективное меню и ассортимент выпускаемой продукции в школьной столовой соответствует физиологическим потребностям соответствующего контингента, возраста. В перспективном меню повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие 2-3 дня не было. Фактический рацион питания обеспечивают в соответствии с утвержденным перспективным меню. Суточная проба от приготовленного блюда отбирается прокипяченными ложками в промаркированную прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися металлическими крышками. Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании для хранения готовой пищевой продукции при температуре +2 °С - +6 °С. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. 1 - емкость с крышкой для сбора мусора, 1 - емкость с крышкой для пищевых отходов (после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются).

Для мытья столовой посуды оборудована 3-х-секционная ванна, над 3-х секционными ваннами установлен вытяжной зонт, имеются трапы.

Установлен 1 стеллаж для хранения кухонной посуды. 1 - емкость с крышкой для сбора мусора, 1 - емкость с крышкой для пищевых отходов (после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются). Инструкции о правилах мытья посуды имеются. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью и емкостью. Имеются 2 емкости для чистых ветошей, 1-емкость для грязных ветошей. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются. Вывешен график генеральной уборки помещений. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, используются по назначению на всех этапах технологического процесса. Обеспечены столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность.

На участке для приготовления холодных блюд используются бактерицидные облучатели (стационарные и (или) передвижные, открытого и (или) закрытого типа) для обеззараживания воздуха в помещениях и



рабочих поверхностей оборудования. Склад для хранения сыпучих продуктов имеет подтоварники, стеллажи, установлены градусники. Для измерения относительной влажности и температуры воздуха с ежедневной отметкой в журнале. На всю приобретаемую продукцию имеются документы, удостоверяющие безопасность сырья и качества, с указанием времени, даты выработки и конечным сроком годности производителя. Имеется журнал по проведению органолептической оценки показателей безопасности. Закуп продовольственного сырья и пищевых продуктов производится ежедневно на основании договора с поставщиками.

Производственные и другие помещения пищеблока, производственные оборудования и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-технические оборудования содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Холодильные оборудования обеспечены приборами для контроля температуры. Результаты температуры фиксируются в журналах. Выделено помещение для хранения уборочного инвентаря (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркированы и используются по назначению. Во всех помещениях ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивают в специально выделенной комнате. Для персонала выделены отдельные шкафы для хранения личной и специальной одежды. В санитарном узле при входе имеется дезинфицирующий коврик. Санузел для персонала оборудован: 1 унитазом и 1 раковиной с подводом горячей и холодной воды, жидкое мыло одноразовые полотенце имеется. Дезинфекционный режим соблюдается, из дезинфицирующих средств имеется «Део-Хлор» в таблетках, дата выпуска 21.04.2022 года, срок годности 5 лет, производитель ООО «ДЕО» РФ, в таблетках 300 штук, в наличии 2 банки. По штату работает 3 человека, из них: 1-повар, 2-помощника повара. Личные медицинские книжки на каждого работника с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе, хранятся на рабочем месте. Из моющих средств используют моющее средство для посуды «Yorka», производитель РК, г.Астана, объем - 5 л, дата выпуска июнь 2023 года, срок годности 2 года, в наличии 3 литра. Медицинским работником ежедневно, перед началом работы проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний и микротравм с занесением в журнал. На 1 повара предоставлены сертификаты на соответствующую профессиональную квалификацию технологическим операциям производства, а также прошедший гигиеническое обучение и аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов. Персонал обеспечен специальной одеждой (халаты, головной убор, перчатки), стирка и дезинфекция специальной одежды осуществляется централизованно. Предоставлен договор на проведение производственного контроля заключен с Шортандинским районным отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы», договор № 44 от 10.06.2024 года.

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;)

Водоснабжение (холодное и горячее), канализация централизованная, отопление на твердом топливе. Освещение - естественное и искусственное. Искусственное за счет светодиодных ламп, закрытые защитными плафонами. Вентиляция естественная и приточно-вытяжная на механическом побуждении.

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 метеорологических факторов № РО-02-172 от 07.12.23г., протокол микробиологического исследования воды № РО-03-6/29-32 от 27.12.23г., протокол измерений освещенности № РО-02-144 от 07.12.23г., протокол измерения уровней шума, звукоизоляций № РО-02-63 от 07.12.23г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № РО-02-282 от 08.12.23г.

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**

Школьная столовая при КГУ "Общеобразовательная школа села Бектау", расположенная по адресу: Акмолинская область, Шортандинский район, с.Бектау, ул.Динмухамеда Кунаева, д.3

(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)
Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16

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

Ұсыныстар (Предложения):

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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Шортанды аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Шортанды ауданы, көшесі 30 лет Победы, № 49А үй (Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар) Республиканское государственное учреждение "Шортандинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан" Шортандинский район, улица 30 лет Победы, дом № 49А (Главный государственный санитарный врач (заместитель)) Илюбаева Нурсулу Нигметуллаевна тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)



