

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 Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қосшы қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение " Косшинское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 1716.Н.КZ21VWF00106674
Дата: 29.08.2023 ж. (г.)

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

Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа села Тайтобе отдела образования по городу Косшы управления образования Ақмолинской области», ИП Саттибаева Макпал Байбулатовна, ИИН 890905450819

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі 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 16.08.2023 17:33:37 № KZ29RYS00427619**

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) **САТТИБАЕВА МАКПАЛ БАЙБУЛАТОВНА, Ақмолинская область, г. Косшы, с. Тайтобе, ул. Кенесары хан, 15,**

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 сараптама жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Общественное питание

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

Услуги по предоставлению продуктов питания и напитков

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление, протокол измерения уровней шума № 3 от 15 мая 2023 года, протокол измерения освещенности № 15 от 19.07.2023 года, протокол микробиологического исследования воды № 192 и № 193 от 15 мая 2023 года, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 906 и № 907 от 15.05.2023 года**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) =

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются) =



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))

Помещение столовой находится на балансе КГУ «Общеобразовательная школа села Тайтобе отдела образования по городу Косшы управления образования Акмолинской области».

Субъект ИП Саттибаева Макпал Байбулатовна, ИИН 890905450819, юридический адрес: Карагандинская область, г.Темиртау, квартал 68,9,50, телефон +77023699437, работает по договору имущественного найма (аренды) государственного имущества №230160/00 от 01.03.2023г., срок действия 31.12.2023г.

Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа села Тайтобе отдела образования по городу Косшы управления образования Акмолинской области» расположен по адресу Акмолинская область, г.Косшы, с.Тайтобе, ул.Кенесары хан,15, на первом этаже здания школы. Проектная мощность рассчитано на 80 человек, фактически число посадочных мест 80.

Прилегающая территория благоустроена, содержится в чистоте. При входе в здание установлены урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения. На хозяйственной территории установлены 2 контейнера с крышками для сбора, временного хранения мусора, вывоз согласно договора. Набор и площади помещений соответствуют требованиям санитарных правил. Общая площадь столовой 371,8 кв.м., из них обеденный зал - 108,1 кв.м, моечная - 24,2 кв.м, горячий цех- 26,1 кв.м, холодный цех- 10,0 кв.м., цех для овощей 8,0 кв.м., кладовая и моечная оборотной тары - 5,20 кв.м, помещение для уборочного инвентаря-4,0 кв.м., кладовая для напитков-5,0 кв.м., цех для мясных и рыбных полуфабрикатов-10,0 кв.м., охлаждаемая камера для молочно-жировых и гастрономических продуктов- 7,1 кв.м., охлаждаемая камера для мясных и рыбных полуфабрикатов- 7,1 кв.м., охлаждаемая камера для замороженных полуфабрикатов- 7,1 кв.м., складское помещение для овощей - 6,5 кв.м, раздаточная - 31,1 кв.м, складское помещение для сухих сыпучих - 10,0 кв.м, кабинет зав.столовой-10,4 кв.м, комната для персонала - 11,5 кв.м, сан.узел для персонала - 3,0 кв.м., душевая для персонала-2,2 кв.м., коридор - 18,5 кв.м. Все помещения используются по назначению.

Столовая имеет три входа и выхода: для посетителей, служебный и производственный. При входе в обеденный зал установлены шесть раковины для соблюдения личной гигиены посетителями, с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.

Обеденный зал рассчитан на 80 человек, столами для приема пищи и стульями обеспечены. Водоснабжение децентрализованное (со скважины), отопление автономное, канализация местная (септик). Горячее водоснабжение за счет водонагревателей Аристон, рассчитанные на 50 и 60 литров. Для питья и приготовления пищи используют фильтрованную воду, которая установлена на кухне. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также к необходимому технологическому оборудованию. В помещениях объекта предусмотрено естественное и искусственное освещение, искусственное за счет люминесцентных ламп. Сбор и хранение неисправных, ртутьсодержащих (энергосберегающих) ламп проводится в отдельном специально отведенном месте, в закрытых емкостях с последующим вывозом их по мере накопления для утилизации. Выделено приказом ответственное лицо. Источники освещения в исправном состоянии, ограждены защитной арматурой (плафонами). Предусмотрена приточно - вытяжная система вентиляции на естественном и искусственном побуждении. Воздуховоды, решетки, вентиляционные камеры и другие устройства содержатся в чистоте, без механических повреждений.

Внутренняя отделка помещений произведена с использованием нетоксичных отделочных материалов, без повреждений. В производственных и санитарно-бытовых помещениях поверхности стен, перегородок, полов предусмотрены с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющие проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами; поверхности стен и перегородок гладкие; поверхности пола выполнены из ударопрочных, влагоустойчивых и влагонепроницаемых материалов, с ровной поверхностью, без выбоин, трещин; потолки находящиеся над технологическим оборудованием в производственных помещениях, помещениях с мокрыми процессами выполнены с обеспечением предотвращения скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков, а также способствующие уменьшению конденсации влаги; окна используются конструкцией, обеспечивающие их мытье, установлены съёмные моющиеся защитные сетки от насекомых, без нарушения целостности; поверхности дверей гладкие, из неабсорбирующих и не впитывающих влагу материалов, моющиеся. Открывание дверей предусмотрено наружу из производственных помещений. Устройство дверей туалета произведено без выхода в производственные и складские помещения. Устройство порогов на путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды исключено.

Для временного хранения, отпуска и реализации продукции предусмотрено помещение



раздаточной с технологическим, торговым и холодильным оборудованием, емкости которых позволяют хранить пищевую продукцию, готовые блюда с соблюдением товарного соседства и условий хранения.

Процессы приема, хранения, обработки, изготовления сырья, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции проводятся в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ (в том числе металлические, деревянные предметы, пластик, стекло). При производстве (изготовлении) продукции последовательность и поточность технологических процессов обеспечено. Товаросопроводительные документы, обеспечивающие ее прослеживаемость, а также документы о подтверждении соответствия, подтверждающие безопасность представлены. Меню разработано, утверждено руководителем организации.

Технологический процесс ведется в разделочных цехах для сырой продукции и готовой. Соответствующая маркировка на разделочных столах для сырой и готовой продукции имеется. Разделочный инвентарь промаркирован для сырой и готовой продукции и хранится на соответствующих производственных столах. Условия для сушки и хранения столовой и кухонной посуды имеются. Для хранения яиц имеются промаркированные посуды. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. Производственные столы с маркировкой: мясо сырое «МС», рыба сырая «РС», овощи сырые «ОС», «хлеб», готовая продукция «ГП», «тесто»; разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», рыба вареная «РВ», овощи сырые «ОС», овощи вареные «ОВ», «тесто», «хлеб», «зелень»; кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «для обработки яиц», мясо сырое «МС», овощи сырые «ОС», рыба сырая «РС», «для готовой продукции», «для сырой продукции». Разделочный инвентарь и кухонную посуду используют по назначению в соответствии с маркировкой. На момент проверки отсутствует деформированная кухонная и столовая посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

Пищеблок имеет следующий набор помещений: Горячий цех оборудован двухкамерной жаровой печью, термопот для кипячения воды на 20 литров, четырех и двух канфорной электроплитой, холодильной камерой, весами, промаркированными производственными столами. В горячем цехе отпуск блюд осуществляется через раздаточную линию. Разделочные доски для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов промаркированы. Для мытья кухонной посуды установлена трехсекционная ванна. Внутренняя отделка пол и стены выложены кафельной плиткой, потолок водоэмульсионной краской. Холодный цех оборудован промаркированными производственными столами, весами, стеллажами, раковиной, микроволновой печью, холодильной камерой, настенной бактерицидной лампой. В холодильных и морозильных камерах принцип «товарного соседства» соблюдается. Внутренняя отделка пол и стены выложены кафельной плиткой, потолок водоэмульсионная краска.

Мясной цех оборудован электрической мясорубкой, весами, промаркированными производственными столами, односекционной ванной, холодильными и морозильными камерами. Внутренняя отделка пол и стены выложены кафельной плиткой, потолок водоэмульсионная краска.

Склад для хранения пищевых продуктов оборудовано стеллажами, поддонами, установлены контрольно-измерительные приборы для измерения температуры, относительной влажности воздуха. Мука в мешках и сыпучие продукты хранятся на деревянных поддонах и стеллажах.

Моечная оборудована двумя трехсекционными ваннами для мытья кухонной и столовой посуды, стеллажами, столами для «чистой и грязной посуды». Моечные емкости и рабочие поверхности моечных ванн изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией (из нержавеющей пищевой стали), обеспечивающие их мойку, очищение и дезинфекцию, не поддающиеся воздействию коррозии, без пятен, повреждений, шероховатостей, герметичные, эксплуатируемые согласно инструкции изготовителя. Исключаются встречные потоки грязной и чистой посуды. Имеются 2 окна для приема грязной посуды и 1 окно для передачи чистой столовой посуды.

Овощной цех оборудован стеллажами, поддонами и односекционной ванной. Внутренняя отделка пол и стены покрыты кафелем, потолок водоэмульсионной краской. Оборудована приточно-вытяжная вентиляция.

Емкостями для пищевых отходов с крышками имеются, промаркированы. Для хранения суточных проб имеются чистые, промаркированные стеклянные посуды. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. В моечной установлены две емкости для приготовления дезинфицирующих средств, с биркой для отметки даты и росписи ответственного лица при приготовлении раствора. Из дезинфицирующих средств используют деохлор, имеется ответственное лицо за приготовление раствора. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном месте.

Комната для персонала оборудована шкафами для хранения личной одежды и обуви, и одним шкафом для хранения специальной одежды. Специальная одеждой обеспечены по три комплекта.



Работники столовой обеспечены соответствующими условиями труда. Для проведения текущей генеральной уборки выделены средства защиты: резиновые перчатки, маски. Для соблюдения личной гигиены имеется раковина с подводкой холодной и горячей воды для мытья рук. Прачечная отсутствует, стирка специальной одежды осуществляется согласно договору с ИП Абсадыковой С.З. №3 от 01.04.2023года.

Санитарный узел и душевая для персонала оборудованы поддоном и смесителем для мытья, раковинами для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, унитазом. Внутренняя отделка пол и стены покрыты кафелем, потолок побелен водоземлюльсией. Средствами для мытья и сушки рук обеспечены.

Для хранения уборочного инвентаря выделено отдельное помещение со шкафом для хранения. Уборочный инвентарь полностью выделен и промаркирован в полном объеме.

Всего сотрудников 5. Личные медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром и допуске к работе представлены. Соответствующая квалификация у поваров имеется, у кухонных работников пройдено гигиеническое обучение и аттестация в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов.

Аптечкой для оказания первой медицинской помощи. Все требующиеся журналы заполнены согласно требованиям санитарных правил.

Дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия организованы, осуществляются по договору с ТОО «Дезинфекция» № 22 от 02.06.2023г.

На объекте организован производственный контроль в соответствии с требованиями документов нормирования, договор заключен с филиал РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КСЭК МЗ РК по Карагандинской области Темиртауский городской филиал за №5-285-3/23 от 28.04.2023г., программа производственного контроля разработана, имеется.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру 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, видгрунта, 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:)

Прилегающая территория благоустроена, Набор и площади помещений соответствуют требованиям санитарных правил. Общая площадь столовой 371,8 кв.м., из них обеденный зал - 108,1 кв.м, моченая - 24,2 кв.м, горячий цех- 26,1 кв.м, холодный цех-10,0 кв.м., цех для овощей 8,0 кв.м., кладовая и моченая оборотной тары - 5,20 кв.м, помещение для уборочного инвентаря-4,0 кв.м., кладовая для напитков-5,0 кв.м., цех для мясных и рыбных полуфабрикатов-10,0 кв.м., охлаждаемая камера для молочно-жировых и гастрономических продуктов- 7,1 кв.м., охлаждаемая камера для мясных и рыбных полуфабрикатов- 7,1 кв.м., охлаждаемая камера для замороженных полуфабрикатов- 7,1 кв.м., складское помещение для овощей - 6,5 кв.м, раздаточная - 31,1 кв.м, складское помещение для сухих сыпучих - 10,0 кв.м, кабинет зав.столовой-10,4 кв.м, комната для персонала - 11,5 кв.м, сан.узел для персонала - 3,0 кв.м., душевая для персонала-2,2 кв.м., коридор - 18,5 кв.м. Водоснабжение децентрализованное (со скважины), отопление автономное, канализация местная (септик). Горячее водоснабжение за счет водонагревателей.

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)

=

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 «Общеобразовательная школа села Тайтобе отдела образования по городу Косшы управления образования Акмолинской области», ИП Саттибаева Макпал Байбулатовна, ИИН 890905450819

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі 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)
Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" утвержденный приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 и санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" утвержденный приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76

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 Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қосшы қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Қосшы Қ.Ә., Қосшы қ., Ғарифулла Амансүгір көшесі, № 21 үй Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар) Республиканское государственное учреждение "Косшинское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской



области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения
Республики Казахстан"

Косшы Г.А., г. Косшы, улица Гарифуллы Амансугурова, дом № 21
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Омаров Шынтас Есмагулович

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

