

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 Ұлытау облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Жаңаарқа аудандық санитариялық- эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение " Жаңаарқинское районное Управление санитарно- эпидемиологического контроля Департамента санитарно- эпидемиологического контроля по области Улытау Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ М.04.Х.КЗ32VWF00208908
Дата: 03.09.2024 ж. (г.)**

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

Столовая Коммунальное государственное учреждение "Айнабулакская основная средняя школа" Жаңаарқинский район, Айнабулакский сельский округ, село Айнабулак, ул. Достық, 3д.

(«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 15.08.2024 19:55:36 № KZ52RYS00740030**

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

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **СУЛЕЙМЕНОВА ЖАНСАЯ КАЛДЫБАЕВНА.**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тисілігі), объектінің мекен жағы/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)

**объект общественного питания в организованных коллективах предназначенная на 20 посадочных мест зала, кайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Деятельность в области административно-управленческого, хозяйственного и прочего вспомогательного обслуживания**

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **заявления KZ52RYS00740030 от 04.09.2024г. Копии протокол микробиологического исследования воды №86 от 01.06.2023 г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №12 от 01.06.2023 г., протокол измерений метеорологических факторов №13 от 01.06.2023 г., протокол измерений освещенности №13 от 01.06.2023 г., протокол измерения уровней шума №8 от 01.06.2023 г.**

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

7. Басқа ұйым дардын сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются) **не представлены**



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)

Столовая Коммунальное государственное учреждение "Айнабулакская основная средняя школа" объект общественного питания в организованных коллективах предназначенная на 20 посадочных мест, расположена по адресу: Жанаарқинский район, Айнабулакский сельский округ, село Айнабулак, ул. Достық, зд. 10. Общая площадь-34 м2: где предусмотрены следующие помещения: помещение для посетителей (обеденный зал), кухня, помещение для приготовления пищи, склад для хранения пищевых продуктов, складское помещение для моющих средств, помещение для хранения уборочного инвентаря. Внутренняя отделка помещений объекта питания сделаны из водонепроницаемых материалов, устойчивые к обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

На объекте скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков не обнаружено, следы жизнедеятельности насекомых и грызунов не обнаружено, проводятся меры по защите сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся. Территория объектов питания благоустроенная, содержится в чистоте. На территории объекта предусмотрена площадка для контейнеров с крышкой для сбора мусора и пищевых отходов, с водонепроницаемым покрытием, огражденная с трех сторон сплошной стеной, в специально отведенном месте, в хозяйственной зоне объекта. Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения контейнеров, с последующей обработкой и дезинфекцией.

Хозяйственно-питьевое водоснабжение централизованное (протокол микробиологического исследования воды №86 от 01.06.2023 г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №12 от 01.06.2023 г.). Централизованная система горячего водоснабжения отсутствует, установлены водонагреватели. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей.

Объект оборудован раковинами с проведением горячей и холодной воды, оснащенные смесителями, средствами для мытья рук, разовыми полотенцами для персонала - в производственных помещениях, для мытья рук учащихся установлены у входа раковины.

Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией. Системы вытяжной вентиляции выполнены отдельными для посетителей и производственных помещений (протокол измерения уровней шума №8 от 01.06.2023 г.).

Предусмотрено автономное отопление (Протокол измерений метеорологических факторов №13 от 01.06.2023 г.).

Система освещения естественная и искусственная за счет люминесцентных ламп (протокол измерений освещенности №13 от 01.06.2023 г.). Источники освещения в производственном помещении оснащены осветительной защитной арматурой. Для освещения производственных помещений и складов применены светильники во влаго-пылезащитном исполнении. Размещение светильников над плитами, технологическим оборудованием, производственными столами нет. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности содержат в чистоте и очищают по мере загрязнения.

Мытье и дезинфекция оборудования (инвентаря, тары), кухонной посуды и оборотной тары проводят в двухсекционных ваннах, в моечном помещении с подводкой холодной и горячей воды к моечным ваннам со сливом для отвода сточных вод. Чистую посуду и приборы хранят на решетках. Стеллажи для сушки и хранения столовой и кухонной посуды имеются.

Условия транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктов соблюдаются.

Транспортировка пищевой продукции осуществляется специально предназначенными специально оборудованными транспортными средствами, обеспечивающими соблюдение условий транспортировки.

Помещения для хранения пищевой продукции, в том числе холодильные камеры, грузовые отделения транспортных средств и контейнеры для перевозки подвергаются регулярной санитарной обработке, мойке и дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Холодильные камеры моют и дезинфицируют после освобождения их от продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению грузов.

Пищевую продукцию хранят отдельно, согласно принятой международной классификации, по видам: мука, сахар, крупа, макаронные изделия и другие сухие продукты, хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические продукты, овощи и фрукты. Продукцию, имеющую специфический запах (специи) хранят отдельно от продукции воспринимающей запаха (масло сливочное, сыр, чай). Все пищевые продукты хранят на стеллажах, поддонах, расстояние от пола 20см. В холодильном оборудовании на полках, стенах, полах, дверях, упаковках с продукцией наросты снега и льда не выявлены. Обработку сырых и готовых продуктов проводят отдельно в специализированных цехах. Применяют пшеничную муку высшего и первого сорта обогащенную фторифицированную. Документы удостоверяющие безопасность сырья и продукции имеются. Каждая партия продовольственного сырья,



пищевой продукции и вспомогательных материалов сопровождается документами, удостоверяющими их качество и безопасность и документами, обеспечивающие их прослеживаемость и происхождение. Утилизация и уничтожение опасной пищевой продукции осуществляется изготовителем в соответствии с Правилами утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года №140.

Имеется маркированная посуда для хранения яиц. Объектам выполняется требования по недопущению к реализации продукции, в отношении которой введены санитарные меры. Ежедневно проводят органолептическую оценку качества блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал. Технологическое, холодильное, торговое оборудование, инвентарь, посуда, упаковка (тара), моечные ванны, паддоны, подтоварники, стеллажи сделаны из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированные и с поврежденной эмалью отсутствуют.

Для разделки пищевой продукции: мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий имеются по назначению отдельные разделочные инвентари: разделочные доски, ножи, все промаркированные. На объекте разделочный инвентарь хранятся отдельно, на специально выделенном месте. Объект питания обеспечен столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами в достаточном количестве.

Все помещения, здания и сооружения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда объекта питания содержатся в чистоте, исправном состоянии. Потолки, стены и полы всех помещений без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами.

Влажная уборка в производственных помещениях проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом.

Санитарный узел для персонала оборудован раковинами для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, оснащены средствами для мытья рук и одноразовыми бумажными полотенцами. При входе в столовую имеется дезинфицирующий коврик, смоченной дезинфицирующим средством.

Всего работников пищеблока 2, проверены 2 медицинские книжки у всех работников имеется медицинский осмотр, гигиеническое обучение и допуск к работе.

Проводится осмотр открытых частей тела сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра заносится в специальный журнал по форме согласно приложению 11 к настоящим санитарным правилам.

На объекте имеется знак запрета для потребления табачных изделий.

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 мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын аттигізер 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;) не требуется

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 микробиологического исследования воды №86 от 01.06.2023 г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №12 от 01.06.2023 г., протокол измерений метеорологических факторов №13 от 01.06.2023 г., протокол измерений освещенности №13 от 01.06.2023 г., протокол измерения уровней шума №8 от 01.06.2023 г.

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 Коммунальное государственное учреждение "Айнабулакская основная средняя школа" Жанааркинский район, Айнабулакский сельский округ, село Айнабулак, ул. Достық, 3д.

(«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)
Кодекс Республики Казахстан от 7 июля 2020 года № 360-VI ЗРК «О здоровье народа и системе здравоохранения» Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16. О некоторых вопросах оказания государственных услуг в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № КР ДСМ-336/2020.

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) 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 Ұлытау облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Жаңаарқа аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
С.Сейфуллин Даңғылы, № 63В үй
Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)
Республиканское государственное учреждение "Жанааркинское районное Управление санитарно-**

Бұл құжат КР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электронды құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі замінен тең. Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған. Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексере аласыз. Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.



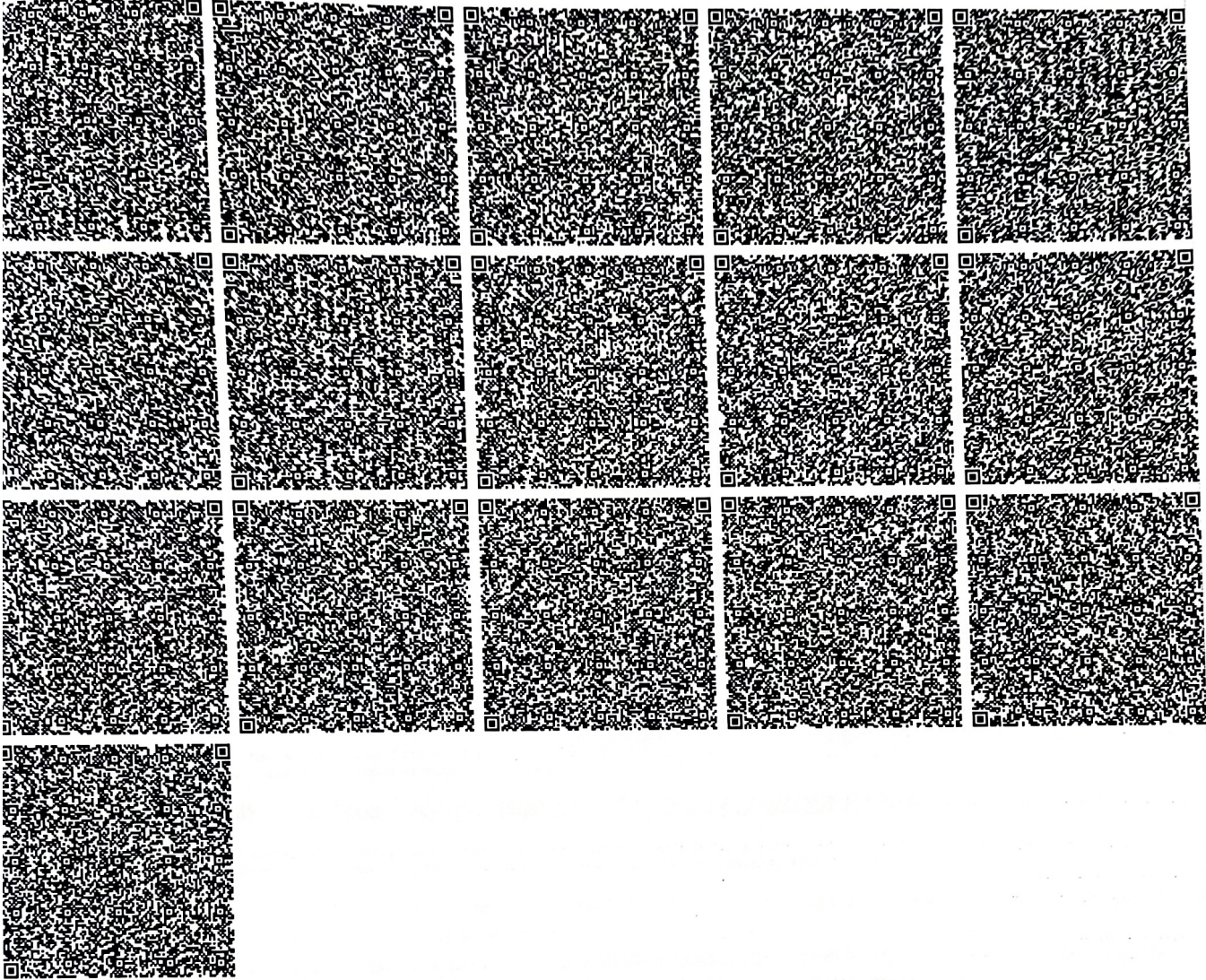
Эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля по области
Улытау Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики
Казахстан"

Проспект С.Сейфуллина, дом № 63В

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Байзакова Орынбасар Шойынбаевна

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



Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электронды құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең.
Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған. Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексерсе аласыз.
Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.

