

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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қорғалжын аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение «Коргалжынское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ С.15.X.KZ32VWF00210460
Дата: 03.09.2024 ж. (г.)

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

ИП "Еснур"

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі 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 10:41:57 № KZ36RYS00738087**

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) **МУСИН АМАНТАЙ НУРГАЛИЕВИЧ, Республика Казахстан, Ақмолинская область, Коргалжынский район, Кенбидаикский с.о., с. Кенбидаик улица Талгат Бегелдинов 22**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиесілігі), 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)

пищеблок при КГУ" Общеобразовательная школа села Кенбидаик " отдела образования по Коргалжынскому району управления образования Ақмолинской области

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **заявление? протокола лабораторных исследований микроклимата? освещенности? шума? протокола лабораторных исследований воды на микробиологические и санитарно-химические исследования**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

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

Индивидуальный предприниматель «Еснур» Мусин Амантай Нургалиевич предоставляет горячее питание в пищеблоке при КГУ "Общеобразовательная школа села Кенбидаик" отдела образования по Коргалжынскому району управления образования Акмолинской области на основе договора государственного- частного партнерства. Пищеблок расположен на 1 этаже здания двухэтажной типовой школы, адрес: Акмолинской области, Коргалжынский район, с. Кенбидаик, ул. Талгата Бигельдинова, 22. Территория школы разделена на административно-жилую зону, спортивную и зону технического назначения. Для сбора мусора установлен один контейнер с плотно закрывающейся крышкой. Функционально не связанных объектов на территории школы нет. Помещение пищеблока имеет 2 входа: производственный (для приема пищевой продукции) и второй вход для посетителей. В набор и состав помещений входит: кухня (варочная, моечная, 2 складских помещения, бытовая комната, обеденный зал. Проектная мощность обеденного зала на 30 посадочных мест. Предоставляется бесплатное горячее питание для школьников, в том числе из малообеспеченных семей, учащихся 1-4 классов. Предоставление питания проводится согласно списка-графика. Обеденный зал оборудован столами и стульями, для мытья рук установлен 1 наливной умывальник. Для сушки рук используются бумажные полотенца, жидким мылом для рук, кожным антисептиком. Кухня (варочный цех)- ведение технологических процессов и приготовления пищи проводится с соблюдением их последовательности и поточности в этом же помещении, разделенная на отдельные рабочие зоны, промаркированные столы: для теста, для сырой продукции, готовой продукции, стол раздачи готовой продукции. Имеется промаркированный разделочный инвентарь (доски, ножи) для готовой и сырой продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, которые используются по назначению согласно буквенной маркировки. В складском помещении поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из деревянных материалов. Помещение содержится сухим и чистым, проветривается посредством вентиляционных ходов форточки и двери.

Процесс приема пищевой продукции хранения, обработки сырья, изготовления, хранения и реализации пищевой продукции проводятся в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ. Столовая оснащена технологическим оборудованием: 1 электрическая плита с пристроенным духовым шкафом по 4 комфорки, функционируют все комфорки, 2-холодильника, 1 аристон на 50 литров, стеллаж для сушки посуды-1, разделочные столы-3, состояние удовлетворительное. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается отдельно, на специально выделенном месте с исключением соприкосновения их рабочих поверхностей друг с другом. Холодильные оборудования оснащены термометрами для контроля температуры. Для работников столовой оборудована бытовая комната, для хранения личной и специальной одежды) оборудован шкаф (в разных отсеках), стол, стулья. В школе имеется медкабинет, медработник. Медработник осуществляет контроль столовой.

Водоснабжение на объекте централизованное с устройством системы внутреннего водоотведения с установкой смесителей, горячая вода за счет водонагревательного устройства на 50 литров. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам с установкой смесителей. Водоотведение - децентрализованное (местный септик) общий со школой объемом 4 куб.м. Отопление - автономное. Освещение- искусственное за счет ламп накаливания и энергосберегающих ламп, защитные плафоны имеются. В производственном - в варочном помещении, в посудомоечном помещении связанных с выделением влаги, используются светильники во влагозащитном исполнении. Естественное освещение за счет оконных проемов. Над электрооборудованиями в варочном цехе предусмотрена приточно-вытяжная вентиляция на механическом побуждении, в рабочем состоянии. В моечной установлены для мытья посуды трех-секционные ванны из нержавеющей стали, выделено специальное место для хранения чистой посуды (стеллажи с полками для сушки посуды). Столовая и кухонная посуда промаркированы, в достаточном количестве. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Дезинфекционный режим проводится с использованием дезинфицирующего средства «Деохлор», выделено отдельное место для приготовления и хранения дезинфицирующего средства. Применяются дезинфицирующие средства разрешенные к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза.

Внутренняя отделка помещений пищеблока: предусмотрено с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. В варочном цехе и в моечной стены и пол облицованы кафелем, потолок покрашен вододисперсионной краской, подвергавшейся мытью и обработке. В обеденном зале потолок и стены покрашены вододисперсионной краской на всю высоту, поверхность пола в обеденном зале покрыта плиткой, допускающим уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.



Столы, стулья в обеденном зале, в варочном помещении поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию, разделочные столы с жестяным покрытием. На пищеблоке используется инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, реализации (отпуска) пищевой продукции и обслуживания в местах потребления пищевой продукции. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кулинарных) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается отдельно, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), на специально выделенном месте. Исключено соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом. Обеспечена последовательность и поточность технологических процессов исключая встречные и перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей. Пищевая продукция хранится в упаковке (таре) изготовителя, при транспортировке в производственные помещения пищевая продукция перекладывается в чистую, промаркированную внутрицеховую упаковку (тару). Условия хранения пищевой продукции соблюдаются, в складском помещении сухие продукты хранятся в специальных пластиковых емкостях с крышками предназначенных для пищевых продуктов, установленных на стеллажах, поддонах. Пищевые отходы собирают в пластиковое ведро для пищевых отходов, очищается своевременно, сигнальная маркировка имеется. Вторичное использование отходов не допускается. Уборочный инвентарь (тазы, щетки, ведра, ветошь) промаркированы, хранятся упорядоченно в специально-выделенном месте. Персонал для проведения уборки обеспечен спецодеждой, средствами индивидуальной защиты. На проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ, производственного контроля заключен договор с Коргалжинским районным отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы

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 аттигізер 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)

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

ИП "Еснур"

(«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)
**Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» № V-360 от 07 июля 2020года; О внесении
изменении в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022года № КР ДСМ -
16 «Об утверждении Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам
общественного питания»**

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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қорғалжын аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Қорғалжын ауданы, көшесі Хайретдин Болғанбаев, № 13/2 үй
Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)
Республиканское государственное учреждение «Коргалжынское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»
Коргалжынский район, улица Хайретдина Болганбаева, дом № 13/2**



(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Күздікбаева Жанат Сәбитқызы

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

