

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген 017 /е нысанды медициналық құжаттама
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно- эпидемиологической службы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Ақмола облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Астрахан аудандық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение " Астраханское районное Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Акмолинской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	Медицинская документация Формы № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ С.03.Н.KZ75VBS00118385

Дата: 27.08.2018 ж. (г.)

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

Пищеблок детского сада «Балдаурен» при Астраханской СШ №1.

(пайдалануға берілетін немесе қайта жамартылған нысандардың, жоюлық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкция и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 17.08.2018 17:15:54 № KZ49RBP00132585

аттесті, ұсыным, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, номері)
по обращении, предписанию, постановлению, плану и другие (дата номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) ИП АБИЛЬДИНА Ж. с. Астраханка, ул. Аль-Фараби, 21

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің аты, қолы.
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес: месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общественное питание

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

4. Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены)

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление, протокол микробиологического исследования воды №74 от 13.08.2018г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №90 от 13.08.2018г, протокол измерений метеорологических факторов за №27 от 10.08.2018г, протокол измерения уровней шума №4 от 10.08.2018г

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются)
Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін нысанның 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)



Объект находится по адресу: с. Астраханка, ул. Аль-Фараби, 21, столовая при ГУ «Астраханская средняя школа №1». Столовая размещена в здании школы, имеет отдельный вход для загрузки продуктов. Территория объекта ограждена по периметру, въезды и выходы на участок объекта, проезды, дорожки, площадка для ТБО имеют твердое покрытие. Контейнерная площадка, установлена на твердом покрытии, ограждена с трех сторон. Мусоросборники расположены на расстоянии 25 метров от здания школы, оборудованы крышками. Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения контейнера автотранспортом хозяйства, с последующей обработкой и дезинфекцией. Водоснабжение - от разводящей сети внутрипоселкового водопровода. Горячее водоснабжение - установлен водонагреватель на 100л, с подводкой горячей воды к моечной ванне и моечным раковинам. протокол микробиологического исследования воды №74 от 13.08.2018г и протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №90 от 13.08.2018г, соответствует нормам. Отопление - центральное. Согласно протокола измерений метеорологических факторов за №27 от 10.08.2018г, показатели микроклимата соответствуют нормам. Канализация - местная наружный септик. Для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудован септик, с раздельной системой водоотведения с самостоятельным выпуском. Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 миллиметров от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами (сифонами). В моечной и производственном цехе оборудованы сливные трапы, с уклоном пола к отверстию трапов. Искусственное освещение представлено лампами накаливания, световые точки обеспечены защитными плафонами. Источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой, светильников над плитами, технологическим оборудованием, производственными столами нет. На основании протокола измерений искусственной освещенности №19 от 17.08.2018г, показатели в норме. Естественное освещение представлено окнами. Осветительные приборы, арматура, остекление поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения. Вентиляция естественная - за счет форточек, которые в летнее время обеспечены москитными сетками. Предусмотрена вентиляция на механическом побуждении - над электроплитами установлен вытяжной зонт. Согласно протокола измерений метеорологических факторов за №27 от 10.08.2018г, показатели скорости движения воздуха соответствуют нормам. Согласно протокола измерений шума за № 4 от 10.08.2018, показатели в норме. Столовая рассчитана на 50 посадочных мест. Набор помещений: кухни раздаточной зоной -36 кв.м., моечная -18 кв.м., склад - 16м.кв, бытовая- 6м.кв, санузел для персонала- 3,2кв.м, обеденный зал -138,9 кв.м. на одно посадочное место составляет 2,8 кв.м., при норме не менее 1,8 м2 на одно посадочное место. Отделка помещений: на кухне и моечной пол выложен кафельной плиткой, стены на высоту 1,8 м облицованы кафельной плиткой, выше и потолок окрашены подэмulsionной краской. Выделены две рабочие зоны, которые разделены барьерами высотой 1 м. и обложены кафельной плиткой. Складское помещение - стены и потолок побелены, пол -застелен линолеумом. Для внутренней отделки помещений использованы нетоксичные отделочные материалы разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза. Установлено следующее оборудование: 3- электроплиты (4-х) камфорные с духовым шкафом, обеспечены контрольно-измерительными приборами, 4-разделочных стола с гигиеническим покрытием, стеллаж для посуды кухонной, стеллаж для столовой посуды, 2 бытовых холодильника и морозильная камера (обеспечены контрольно -измерительными приборами), 1- электросковорода, 3-х секционный духовой шкаф. Моечная оборудована 3-х секционной моечной раковиной, 1-ванной для мытья кухонной посуды установкой смесителей подводкой холодной и горячей воды, стеллажами для хранения столовой и кухонной посуды. Технологическое, холодильное и моеющее оборудование размещено с учетом поточности технологического процесса. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды. Разделочные столы имеют гигиеническое покрытие. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов выделены маркированные разделные ножи и разделочные доски. Раздельный разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранение изолировано друг от друга в специально отведенном месте и непосредственно на соответствующих производственных столах. Разделочные доски, колоды для рубки мяса изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Для приготовления и хранения готовой пищи выделена посуда из нержавеющей стали, эмалированная, предназначенная для контакта с пищевыми продуктами. Столовая чайной посудой и столовыми приборами обеспечены с учетом количества одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Для сбора пищевых отходов выделена промаркированная емкость с крышкой. Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря вывешена. Складское помещение оборудовано полками для хранения продуктов, высота нижней полки стеллажей предусмотрена выше 15 см. от пола. Соблюдение принципа «товарного соседства» сырых и готовых продуктов предусмотрено. За контролем температурно-влажностного режима в складском помещении установлен психрометр Бытовое помещение оборудовано вешалками шкафчиком для хранения верхней и спец одежды. Для соблюдения мер личной гигиены персоналом и



9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жаңартылатын нысанның 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;)

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 №74 от 13.08.2018г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №90 от 13.08.2018г., протокол измерений метеорологических факторов за №27 от 10.08.2018г., протокол измерения уровней шума №4 от 10.08.2018г.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Пищевая блок детского сада «Балдаурен» при Астраханской СШ №1.

(нысанның шаруашылық жүргізуші субъектінің (керег-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік әртүрлі факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атымен)

(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»).

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Санитарных правил, утвержденных приказом Министра здравоохранения РК от 16 августа 2017 года № 611 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»; от 23.04.2018 года № 186 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», от 17.08.2017г. № 615 "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка."

Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай еместігін көрсетіңіз (соответствует или не соответствует)

сай (соответствует)

(нужно подчеркнуть) (указать)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрде күші бар На основании Кодекса Республики Казахстан 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-IV ЗРК настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Ақмола облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Астрахан аудандық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Астраханское районное Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Ақмолинской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Колесникова Тамара Юрьевна

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



духне, в санитарном узле оборудованы раковины с подводкой горячей и холодной воды, оснащенные смесителем. Средствами для мытья рук, одноразовыми полотенцами обеспечены. В обеденном зале установлены обеденные столы и стулья. Для соблюдения мер личной гигиены учащихся, предусмотрены умывальные раковины, обеспечены жидким мылом и одноразовыми полотенцами обеспечены. Перспективное меню, отдельное для детей детского сада и школьников начальных классов, и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласованы с Астраханским управлением охраны общественного здоровья. Приготовление пищи проводится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд. Ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласован. Перспективное меню Картотека блюд заведена в соответствии с технологическими картами. В технологических картах отражены перечень входящих продуктов в блюдо, их масса в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд. Доставка пищевых продуктов специальным транспортом, водитель имеет санитарную книжку. Из дезинфицирующих средств применяется дезинфицирующее средство «дихлоризадинурат натрия» (запас 300 таблеток). Емкость для приготовления рабочего раствора имеется, промаркирована. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован по видам уборок. Уборочный инвентарь для туалета имеет сигнальную маркировку, хранится отдельно. Стирка спецодежды организована по договору. Наличие грызунов не отмечается. На проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий заключен договор №94 от 17.08.2018г с Астраханским районным отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы». Медосмотр и гигиеническое обучение персоналом пройдены. Технолог и повар имеют соответствующую профессиональную квалификацию. Спецдеждой обеспечены (по 3 комплекта на каждого). Разработана программа производственного контроля. Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая лабораторные и инструментальные исследования по договору №96 от 22.08.2019 г. с Астраханским районным отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы».