

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, площадки 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 разводки 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 наружная септика. Для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудован септик, с отдельной системой водоотведения с самостоятельным выпуском. Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 миллиметров от перхвата 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. Столовая рассчитана на 50 посадочных мест. Набор помещений: кухни раздаточной зоной - 36 кв.м., моечная - 18 кв.м., склад - 16 кв.м., бытовая - 6 кв.м., санузел для персонала - 3,2 кв.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 водоэмульсионной 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 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, исключяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов выделены маркированные разделочные доски, предназначенных для контакта с пищевыми отходами в месте и непосредственно на соответствующих производственных столах. Разделочные доски, колоды для разрубания 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 рассмотрена выше 15 см. от пола. Соблюдение принципа «товарного» рассмотрено. За контролем температуры и влажности в складском помещении оборудовано вешалками и температурно-влажностного контроля. За контролем температуры и влажности в складском помещении оборудовано вешалками и температурно-влажностного контроля.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жанартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жытумен 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

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

(нысанның шаруашылық жүргізуші субъектінің (көркем-жұмыс) шығаруға берілетін немесе қайта жанартылатын нысанның, жобалық құжаттарын, тіршілік әртаси факторларын, шаруашылық және басқа жұмыстарын, өлшемін, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атауы) (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)
(ғұжыбе подчеркнуты) (уклоны)

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 Комитет: охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Колесникова Тамара Юрьевна

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

