

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 расположена на первом этаже при ГУ «Основная средняя школа села Ключи» по адресу: Акмолинская область, Шортандинский район, с.Ключи, ул.Ынтымак, 5Б согласно договора № 82 от 04.03.2024 года.**

**Территория школы благоустроена, содержится в чистоте. Прилегающая территория столовой благоустроена, подъездные пути выполнены. Следов жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном контроле не выявлено. Заключен договор с Шортандинским районным отделением ГКП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» № 5 от 22.01.2024 года на осуществление профилактических дератизационных, дезинсекционных, дезинфекционных работ. На территории школы предусмотрена площадка с водонепроницаемым покрытием, ограждена, в специально отведенном месте, установлен 1 контейнер с крышкой для твердых бытовых отходов. Договор на оказание услуг по вывозу твердых бытовых отходов заключен с ИП Смагулов Е.Е. от 01.04.2024 года.**

**Обеденный зал рассчитан на 50 посадочных мест, 43 детей охвачено горячим питанием. У входа в обеденный зал установлен умывальник для мытья рук, мыло жидкое, бумажные полотенца.**

**Водоснабжение - децентрализованное, канализация - септик, отопление - местное на твердом топливе. Освещение - естественное и искусственное. Искусственное за счет светодиодных ламп, закрытые защитными плафонами. Вентиляция естественная и приточно-вытяжная на механическом побуждении. На окнах установлены москитные сетки. В столовую имеется отдельный вход. Общая площадь пищеблока - 15,01 кв.м.**

**Набор помещений: обеденный зал, горячий цех, участок для приготовления холодных блюд, складское помещение, комната для персонала, помещение для хранения питьевой воды, санитарный узел. Доставка привозной питьевой воды осуществляется в промаркированных плотно закрывающихся емкостях, исключающих вторичное загрязнение воды, в оборудованных изотермических цистернах, специально предназначенных для этих целей. Помещение для хранения привозной питьевой воды исключает воздействие прямого солнечного света и атмосферных осадков.**

**Внутренняя отделка стен покрашены водоэмульсионной краской и на высоту 1,8 м покрыты кафелем, потолки покрашены водоэмульсионной краской, напольное покрытие кафельное, устойчивы к обработке дезинфицирующих средств.**

**Горячий цех оборудован: 1 единица 4-х секционной электрической плиты, 1 жарочный шкаф, 1 холодильник, все в рабочем состоянии, 1 - переносная бактерицидная лампа, 4 - рабочих стола, покрыты гигиеническим покрытием, промаркированы, все в рабочем состоянии, Над тепловыми оборудованьями и моечными ваннами в моечных цехах установлены вытяжные зонты, в рабочем состоянии. Для мытья рук персонала предусмотрена раковина с подводкой горячей и холодной воды. Установлен водонагреватель Аристон на 80 литров. Соблюдаются последовательность и поточность технологических процессов, исключающих встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а так же встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.**

**Запрещенных блюд продукции, в том числе не фортифицированной пшеничной муки не выявлено. Приготовление пищи производят на основании технологической карты, составленной с учетом ассортимента изготавливаемых блюд. Перспективное меню и ассортимент выпускаемой продукции в школьной столовой соответствует физиологическим потребностям соответствующего контингента, возраста. В перспективном меню повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие 2-3 дня не было. Фактический рацион питания обеспечивают в соответствии с утвержденным перспективным меню. Суточная проба от приготовленного блюда отбирается прокипяченными ложками в промаркированную прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися металлическими крышками. Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании для хранения готовой пищевой продукции при температуре +2 °С - +6 °С. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. 1 - емкость с крышкой для сбора мусора, 1- емкость с крышкой для пищевых отходов (после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются).**

**Для мытья столовой посуды оборудована 3-х-секционная ванна, 2 сушильных стеллажей для столовой посуды, над 3-х секционными ваннами установлен вытяжной зонт, имеются трапы.**

**Установлен 1 стеллаж для хранения кухонной посуды. Инструкции о правилах мытья посуды имеются.**

**Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании**





работы специально выделенной ветошью и емкостью. Имеются 2 емкости для чистых ветошей, 1-емкость для грязных ветошей. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются. Вывешен график генеральной уборки помещений. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, используются по назначению на всех этапах технологического процесса.

Обеспечены столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность.

На участке для приготовления холодных блюд для обеззараживания воздуха в помещениях и рабочих поверхностях оборудования используются передвижные бактерицидные облучатели.

Склад для хранения сыпучих продуктов имеют подтоварники, стеллажи, установлены градусники. Для измерения относительной влажности и температуры воздуха. С ежедневной отметкой в журнале. На всю приобретаемую продукцию имеются документы, удостоверяющие безопасность сырья и качества, с указанием времени, даты выработки и конечным сроком годности производителя. Имеется журнал по проведению органолептической оценки показателей безопасности. Закуп продовольственного сырья и пищевых продуктов производится ежедневно на основании договора с поставщиками.

Производственные и другие помещения пищеблока, производственные оборудования и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-технические оборудования содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Холодильные оборудования обеспечены приборами для контроля температуры. Результаты температуры фиксируются в журналах.

Выделен участок для хранения уборочного инвентаря (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркированы и используются по назначению. Во всех помещениях ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивают в специально выделенной комнате.

Комната персонала оборудована: шкафы для хранения личной и специальной одежды. В санитарном узле при входе имеется дезинфицирующий коврик. Санузел для персонала оборудован: 1 унитазом и 1 раковиной, имеются промаркированные емкости для технической воды, жидкое мыло одноразовые полотенце имеется.

Дезинфекционный режим соблюдается, из дезинфицирующих средств имеется «Део-Хлор» в таблетках, дата выпуска 30.01.2024 года, срок годности 7 лет, производитель ООО «ДЕО» РФ, в таблетках 600 штук, в наличии 2 банки.

По штату работает 2 человека, из них: 1 - повар, 1 - кухонный работник, 1 - уборщица. Личные медицинские книжки на каждого работника с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе, хранятся на рабочем месте. Из моющих средств используют моющее средство для мытья посуды «Береке», производитель ЖК «Қайрат», «Береке» РК, г.Астана, объем - 5 л, дата выпуска май 2024 года, срок годности 3 года, в наличии 2,5 литра.

Медицинским работником ежедневно, перед началом работы проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний и микротравм с занесением в журнал. На повара предоставлены сертификаты на соответствующую профессиональную квалификацию технологическим операциям производства, а также прошедший гигиеническое обучение и аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов. Персонал обеспечен специальной одеждой (халаты, головной убор, перчатки), стирка и дезинфекция специальной одежды осуществляется централизованно. Предоставлен договор на проведение производственного контроля заключен с филиалом РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы», договор № 2 от 08.01.2024 года.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын атигізер әсері, дүние таралтары 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;)





Водоснабжение – децентрализованное, канализация – септик, отопление – местное на твердом топливе. Освещение – естественное и искусственное. Искусственное за счет светодиодных ламп, закрытые защитными плафонами. Вентиляция естественная и приточно-вытяжная на механическом побуждении.

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 № РО-03-476/372-373 от 12.09.2023г., протокол измерения уровней шума, звукоизоляции № РО-02-32 от 08.09.2023г., протокол измерений освещенности № РО-02-68 от 08.09.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № РО-02-130 от 08.09.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № РО-02-129 от 08.09.2023г.,

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 ГУ «Основная средняя школа села Ключи» ИП Искакова Б.

(«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" от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16

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 Шортанды аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Шортанды ауданы, көшесі 30 лет Победы, № 49А үй**

**Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)**

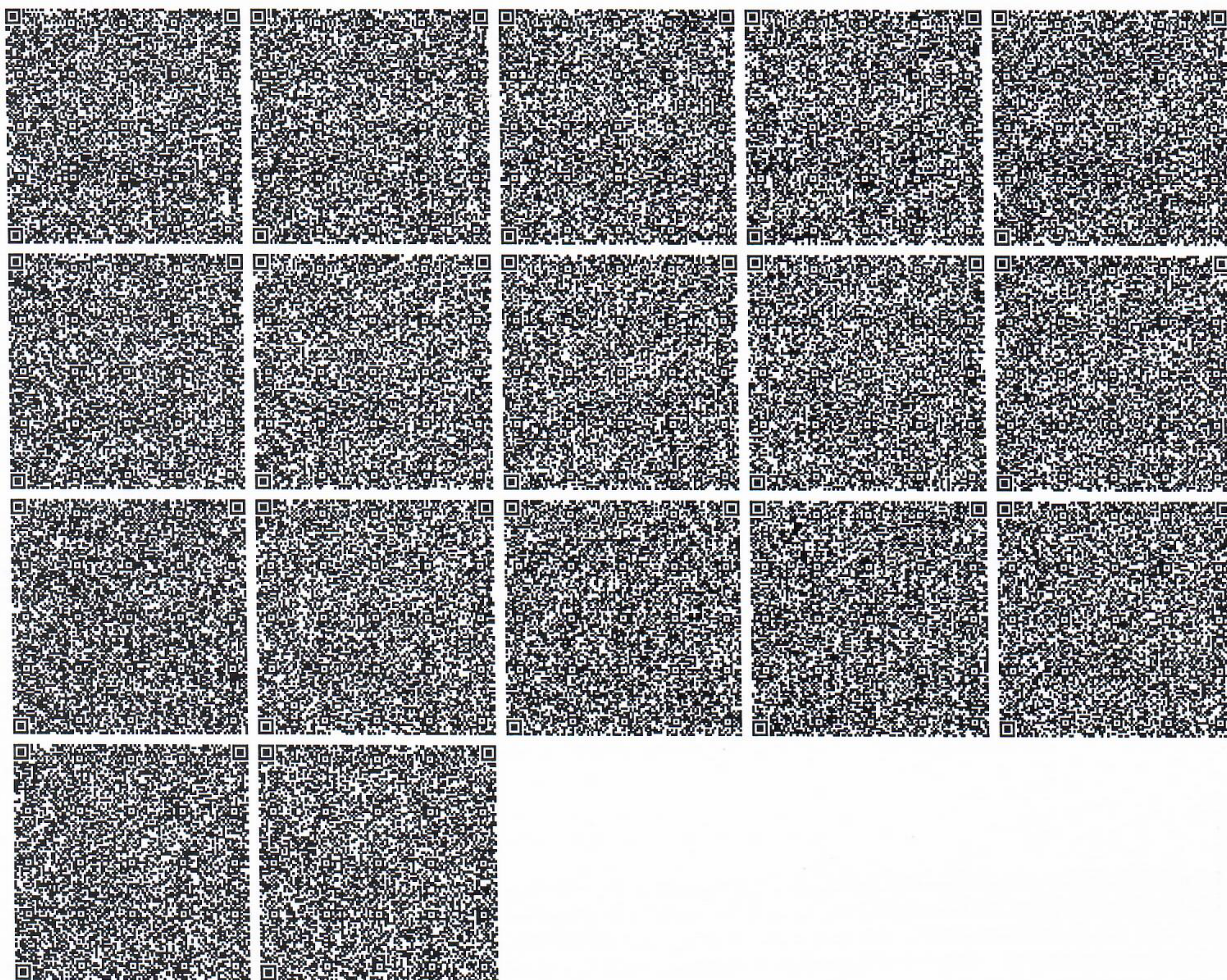
**Республиканское государственное учреждение "Шортандинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"**

**Шортандинский район, улица 30 лет Победы, дом № 49А**

**(Главный государственный санитарный врач (заместитель))**

**Сералы Асыл**

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





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 Шортанды аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Шортандинское 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.18.Н.КЗ31VWF00164985  
 Дата: 17.05.2024 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)  
**Столовая при ГУ «Основная средняя школа села Ключи» ИП Искакова Б.**

(«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 03.05.2024 15:58:09 № КЗ49RYS00620192**

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) **ИП ИСКАКОВА БОТАГОЗ ОРАЗБАЕВНА, Ақмолинская область, Шортандинский район, с.Ключи, ул.Ынтымак, 5Б**

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

**общественное питание**

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

**Прочие виды организации питания**

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **заявление № КЗ49RYS00620192 от 03.05.2024 года, протокол микробиологического исследования воды № РО-03-476/372-373 от 12.09.2023г., протокол измерения уровней шума, звукоизоляции № РО-02-32 от 08.09.2023г., протокол измерений освещенности № РО-02-68 от 08.09.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № РО-02-130 от 08.09.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № РО-02-129 от 08.09.2023г.,**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

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

