

<p>Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД</p> <p>КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО</p>	
<p>Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан</p>	
<p>Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қарағанды облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Нұра аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Нуринское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"</p>	

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение**

№ М.06.Н.КZ46VWF00108067

Дата: 14.09.2023 ж. (г.)

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

Столовая при КГУ «Опорная школа (ресурсный центр) имени Ахмета Байтурсынулы»

(«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 12.09.2023 18:20:18 № KZ21RYS00439403**

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) **АЛИМЖАНОВ ЕРЖАН ДУЛАТОВИЧ, Карагандинская область, Нуринский район, с. Кайнар ул. Сарыарка зд. 8 контактный телефон заявителя 87014044642**

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

Объект общественного питания с производством, переработкой и реализацией пищевой продукции, Карагандинская область, Нуринский район, с. Кайнар ул. Сарыарка зд. 8

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Услуги по предоставлению продуктов питания и напитков

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление № KZ21RYS00439403 от 12.09.2023г года, Протокол измерений освещенности № 1230001001078963 от 24.03.2023г.; Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции № 1230001001079034 от 24.03.2023 г.; Протокол микробиологического исследования воды (ввод) № 1230002181086755 от 27.03.23.г. от 09.09.2022г.; Протокол микробиологического исследования воды (вывод) № 1230002181086809 от 27.03.2023г.; Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (ввод) № 1230001011086580 от 27.03.2023 года; Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (вывод) № 1230001011086675 от 27.03.2023 года; Протокол измерений метеорологических**



факторов № 1230001001078770 от 24.03.2023г.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Тр представлены образцы продукции) **Не требуется**

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются) **Не требуется**

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)

Заявитель ИП «Алимжанов Е.Д.», ИИН 870428351389; свидетельство о

государственной регистрации индивидуального предпринимателя от 13.04.2020г. №KZ94TWQ01070107.

Между ИП «Алимжановым Е.Д.» и ГУ «Отдел образования Нуринаского района» управления образования Карагандинской области заключен договор об оказании услуг питания от 07.01.2023г. № 7. Юридический адрес субъекта: Карагандинская область, поселок Нура, улица Кунаева квартира 4

Сфера и вид деятельности - общественное питание в организованных коллективах.

Столовая при КГУ «Опорная школа (ресурсный центр) имени Ахмета Байтурсынулы» отдела образования Нуринаского района управления образования Карагандинской области расположена на первом этаже здания начальной школы КГУ «Опорная школа (ресурсный центр) имени Ахмета Байтурсынулы» по адресу: Карагандинская область, Нуринаский район, с Кайнар, ул. Сарыарқа, зд. 8.

Мощность столовой-20 посадочных мест. Фактически-20 посадочных мест. Количество детей, которых будут кормить-73. Количество смен-1.

ИП «Алимжанов Е.Д.» санитарно-эпидемиологическое заключение на столовую при КГУ «Опорная школа (ресурсный центр) имени Ахмета Байтурсынулы» получает впервые.

Территория благоустроена, содержится в чистоте. В хозяйственной зоне школы оборудована мусорная площадка с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, с подъездными путями, ограждена с трех сторон, на высоту, исключающую возможность распространения (разноса) отходов ветром 1,5 м. Установлено 2 мусоросборника для твердо-бытовых отходов и пищевых отходов с плотно закрывающейся крышкой. Контейнеры в исправном состоянии, обеспечивают мытье и дезинфекцию, защиту от проникновения в них животных, защиту отходов от воздействия атмосферных осадков и ветра. Вывоз твердо-бытовых отходов осуществляется на договорной основе. Пищевые отходы собираются в отдельную закрывающуюся промаркированную емкость, выделенную для сбора пищевых отходов, емкость размещена в коридоре у задней двери столовой, имеющий непосредственный выход наружу. Пищевые отходы используются на корм скоту в частных домовладениях.

На территории объекта не имеется объектов функционально с ним не связанных.

Столовая состоит из следующих помещений: обеденный зал S - 36,0 м²; горячий цех (кухня) S - 15,01 м²; моечная (отдельное помещение) - 10,2 м²; складское помещение для сыпучих S - 4,5 м², складское помещение для овощей - 4,8 м². Помещение для персонала отсутствует, имеется шкаф, расположенный в складском помещении. Помещения используются согласно функциональному назначению по техническому паспорту. Персоналом используется существующий санитарный узел, размещенный на первом этаже школы. Вход в санитарный узел изолирован от производственных и складских помещений столовой. В санитарном узле созданы условия для соблюдения личной гигиены персоналом. Туалет оборудован унитазом, раковиной с подводкой горячей и холодной воды, емкостью для сбора мусора, конструкция которой исключает дополнительное загрязнение рук.

Хозяйственно-питьевое водоснабжение - централизованное с устройством системы внутреннего водоснабжения. Для горячего водоснабжения установлен водонагреватель не прерывного действия - 1 ед. на 80 литров в рабочем состоянии, с подводом горячей и холодной воды к моечным ваннам.

Водоотведение децентрализованное - оборудован септик, имеется внутренняя система водоотведения.

Система водоотведения обеспечивает безопасный отвод сточных вод. Прием сточных вод осуществляется в отдельную подземную водонепроницаемую бетонную емкость (септик, 1 ед.), септик оснащен крышкой с гидравлическими затворами (сифонами), расположен в хозяйственной зоне. Вывоз сточных вод проводится своевременно, на договорной основе.

Аварии на системах водоснабжения и водоотведения не зарегистрированы.

Отопление - автономное, котельная на твердом топливе.

Освещение смешанное: естественное, искусственное. Естественное освещение за счет оконных проемов, остекление выполнено из цельного стеклопакета. Искусственное освещение имеется во всех помещениях, представлено светодиодными лампами, в рабочем состоянии. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. Светильники имеют защитную арматуру и плафоны. Уровень освещенности в помещениях, на рабочих местах обеспечивается в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики



Казахстан от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15 «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека», протокол измерений освещенности № 1230001001078963 от 24.03.2023 г. Закрашенных оконных стекол в помещениях нет. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда содержатся в чистоте, в исправном состоянии. Сбор, хранение неисправных, ртутьсодержащих (светодиодных, люминесцентных, энергосберегающих) ламп осуществляется в специально выделенном отдельном помещении начальной школы в закрытом ящике с последующим вывозом их по мере накопления для утилизации.

Предусмотрена вентиляция естественная за счет оконных фрамуг, а также искусственная на механическом побуждении: установлены вытяжные зонты - 2 ед. над оборудованием (1 плита, 1 над моечными ваннами), являющимся источником выделения влаги, тепла. Договор на очистку системы вентиляции заключен.

Для мытья столовой и кухонной посуды установлена 3-х секционная ванна с подводкой холодной и горячей воды. Технологическое, холодильное, торговое оборудование, инвентарь, посуда, упаковка (тара), моечные ванны, поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированная, с поврежденной эмалью не обнаружена. Прачечная отсутствует. Стирка специальной одежды проводится централизованно, на договорной основе.

Внутренняя отделка помещений произведена с использованием не токсичных отделочных материалов, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами: в горячем цеху пол выложен кафелем, стены выложены кафелем на высоту 1,8 м., выше окрашены водоэмульсионной краской. Обеденный зал: пол выложен линолеумом, стены окрашены водоэмульсионной краской, потолок окрашен водоэмульсионной краской. Потолки, стены и полы всех помещений без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами. Поверхность пола во всех помещениях ровная, без щелей, изъянов и механических повреждений.

Для соблюдения поточности движения использованной посуды и готовой продукции, используются раздельные столы, исключаяющие их встречные или перекрестные потоки. Сервировку столов на определенное количество учащихся, а также уборку использованной посуды проводит персонал столовой. Для хранения продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции имеется раздельное холодильное оборудование. Для разделки продовольственного сырья и готовой пищевой продукции, их технологической обработки и раздач имеется отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи и столы), промаркированные в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией, с использованием буквенной маркировки, хранение обеспечено раздельно непосредственно на соответствующих производственных столах и на специально выделенном участке. Расстановка и работа оборудования обеспечена с соблюдением последовательности и поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. Для приемки сырья и пищевой продукции предусмотрен отдельный служебный вход в столовую с торца здания начальной школы. Складские помещения для хранения плодоовощных и сыпучих продуктов изолированы от кухни.

Столовая обеспечена столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с учетом потребности количества одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность, в достаточном количестве, по 80 штук. Хранение упорядочено, согласно требованиям Санитарных правил. Санитарно-техническое оборудование содержится в исправном состоянии, порядке и чистоте. Для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции имеется холодильное оборудование 1 ед., морозильная камера 1 ед., для сырой и готовой продукции, в рабочем состоянии, Холодильное оборудование чистое, без образования и намерзания снега и льда, обеспечено термометрами, в рабочем состоянии. Для отбора суточных проб подготовлена стеклянная посуда с крышками, в достаточном количестве (20 шт). Разделочный инвентарь (доски, ножи) имеются в количестве 10 штук, изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров (из твердых пород дерева). Производственные столы - 3 ед., промаркированы. Посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали.

Для обработки яиц перед использованием имеются две емкости (для замачивания и хранения яиц). Столовая оснащена следующим оборудованием: электрическая плита на 4 конфорки - 1 ед., электровесы - 1 ед., холодильники - 2 ед., столы - 3 ед., стеллажи для сушки посуды - 1, стеллаж для хранения посуды - 1. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, допущенных



для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, безопасных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Спец. транспорт для перевозки пищевой продукции и сырья имеется. Перед входом в обеденный зал оборудован раковинами для мытья рук учащихся -1ед., установлен дозатор для жидкого мыла - 1ед. Для обеззараживания воздуха в столовой имеется переносная бактерицидная лампа. Для обеззараживания воздуха в обеденном зале установлен рециркулятор.

Складские помещения оснащены контрольно-измерительными средствами (гигрометр психрометрический) для измерения температуры, относительной влажности воздуха, установлен на видном месте, удален от дверей и испарителей. Холодильное оборудование оснащено термометрами. Ртутных термометров нет.

На объекте питания обеспечены соответствующие условия труда (шум, естественное и искусственное освещение, воздух рабочей зоны) в соответствии с требованиями нормативной документации.

Завоз продукции проводится 1 раз в неделю.

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 атигізер 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:)

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 измерений освещенности № 1230001001078963 от 24.03.2023г.; Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции № 1230001001079034 от 24.03.2023 г.; Протокол микробиологического исследования воды (ввод) № 1230002181086755 от 27.03.23.г. от 09.09.2022г.; Протокол микробиологического исследования воды (вывод) № 1230002181086809 от 27.03.2023г.; Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (ввод) № 1230001011086580 от 27.03.2023 года; Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (вывод) № 1230001011086675 от 27.03.2023 года; Протокол измерений метеорологических факторов № 1230001001078770 от 24.03.2023г.

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 КГУ «Опорная школа (ресурсный центр) имени Ахмета Байтурсынулы»

(«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 «О здоровье и системе здравоохранения» (далее – Кодекс); Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16; Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» утвержденные приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95 (далее- КР ДСМ-95). Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к водопроводным, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26; Гигиенические нормативы к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека, утвержденные приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15; Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» утвержденные приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020.

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай **сай (соответствует)**

Ұсыныстар (Предложения):

Предложений не имеется

«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 Қарағанды облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Нұра аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Нұра ауданы, көшесі Ардагерлер, № 38 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Нуринаское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Нуринский район, улица Ардагерлер, дом № 38

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Фахрисламов Аскар Нашұлы

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



