

| | |
|---|--|
| <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 Абай аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Абайское 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.01.Х.КZ95VWF00181778

Дата: 25.06.2024 ж. (г.)

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

Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа имени Прокофия Корниенко» отдела образования Абайского района управления образования Карагандинской области

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі 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 06.06.2024 11:49:49 № KZ87RYS00658793**

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 "Токбергенова", (Токбергенова Айымжан Бимановна ИИН 851122451112) Карагандинская область, Абайский район, г. Абай, переулок Орталык, 38**

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)

общественная питание, Карагандинская область, Абайский район, п. Топар, ул. Сары-Арка, зд. 46

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) **Протокол измерений шума №7 от 10.04.2024 года, протокол измерений метеорологических факторов РО № 14 от 10.04.2024 года, протокол измерений освещенности № 9 от 10.04.2024 года, протокол микробиологического исследования воды РО № 141 от 12.04.2024 года, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения РО № 176 от 15.04.2024 года, заявление KZ87RYS00658793 от 06.06.2024 года.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **не требуется**

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если



имеются) нет

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)

Наименование объекта: Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа имени Прокофия Корниенко» отдела образования Абайского района управления образования Карагандинской области. **Юридический адрес:** Карагандинская область, Абайский район, п.Топар, ул. Сары-Арка, зд. 46. ИП Токбергенова А.Б., ИИН 851122451112. **Дата первичной регистрации субъекта:** 15.09.2018 года. **Ведомственная принадлежность** - отдел образования. **Сфера деятельности:** образование, **вид деятельности:** общественная питание. **Договор имущественного найма (аренды) государственного имущества от** 09.01.2024 года. **Проектная мощность столовой** 52 посадочных места (14 столов, 52 стульев). **Фактически готовят на 200 детей.** Питание осуществляется в 2 смены, по графику. **Год постройки:** 1963 год. Все помещение используется с функциональным назначением. Столовая расположена, на первом этаже отдельно стоящего трехэтажного здания школы. **В состав столовой входят следующие помещения:** производственный цех(кухня) вместе моечной для столовой и кухонной посуды общей площадью 52,8кв.м, раздаточная площадью 7,35 кв.м, обеденный зал площадью 104,0кв.м, складское помещение площадью 7,2кв.м, гардеробная для сотрудников столовой площадью 5,6, кв.м, санитарный узел для персонала площадью 2кв.м. **Водоснабжение** горячая и холодная вода - централизованное от поселковой сети. **Водоотведение (канализация), теплоснабжение (отопление)** централизованное. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам, на которых установлены смесители. **Освещение** естественное через оконные проемы, искусственное освещение осуществляется лампами накаливания. **На момент санитарно-эпидемиологического обследования** вся система искусственного освещения в исправном состоянии. В одном помещении применяются лампы одного типа. На светильниках установлены плафоны закрытого типа. В столовой оборудована вытяжная система вентиляции, над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, предусмотрены вытяжные зонты. На окнах имеются форточки и фрамуги, открываемые для проветривания, на которых установлены москитные сетки. **На момент санитарно-эпидемиологического обследования** поверхность пола ровная, без щелей, изъянов и механических повреждений. Во всех комнатах потолки, стены и оборудование имеют гладкую, матовую поверхность, без щелей, трещин, деформаций, без признаков поражений грибок. В производственном помещении стены покрашены до 1,8 м, допускающими уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая оснащена следующим технологическим оборудованием: электроплита, шкаф духовой, мармит для подогрева блюд, микроволновая печь, весы электронные. Имеется два холодильника одна морозильная камера. Все холодильное оборудование оснащено термометрами. **Отбор суточной пробы** осуществляется назначенным ответственным лицом пищеблока. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. **Промаркированный разделочный инвентарь** (доски, ножи) имеется («МС», «МВ», «ОС», «ОВ», «РС», «РВ», хлеб, «Тесто», «готовая продукция»). **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. **Столовые приборы** (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд используется из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. Для мытья столовой посуды установлены трех гнездные раковины. Для хранения чистой посуды и кухонного инвентаря имеются стеллажи. **Пищевые отходы** собирают в закрывающиеся промаркированные емкости, выделенные для сбора пищевых отходов. **Мусорный контейнер** расположен на территории школы в хозяйственной зоне, установлен на площадке с водонепроницаемым покрытием, имеет ограждение. **Мусор** вывозится согласно заключенного договора специализированной организацией. **Обеденный зал** оборудован при входе раковиной для мытья рук, обеденными столами и стульями на 52 места, столом для использованной посуды. **Складское помещение** оборудовано стеллажами для хранения пищевой продукции. **Температурно-влажностный режим** соблюдается. **Складские помещения** оснащены психрометрами. **Результаты контроля** фиксируются в учетной документации объекта (журнал). **Прием продовольственного (пищевого) сырья** осуществляется через отдельный вход с улицы, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции. **В гардеробном помещении** для работников пищеблока имеется шкаф для верхней и специальной одежды. **Санитарный узел** для сотрудников столовой оборудован раковиной для мытья рук, с подводкой горячей и холодной воды. **При входе в санитарный узел** имеется дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством, вешалка для специальной одежды. **На момент санитарно-эпидемиологического обследования** все



помещения и оборудование содержатся в чистоте. Стирка спецодежды осуществляется по договору в прачечной специализированной организации. В столовой ведется необходимая учетно-отчетная, медицинская документация.

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 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 шума №7 от 10.04.2024 года, протокол измерений метеорологических факторов РО № 14 от 10.04.2024 года, протокол измерений освещенности № 9 от 10.04.2024 года, протокол микробиологического исследования воды РО № 141 от 12.04.2024 года, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения РО № 176 от 15.04.2024 года.

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 «Общеобразовательная школа имени Прокофия Корниенко» отдела образования Абайского района управления образования Карагандинской области

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі 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) Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", утвержденным Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16. Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования", утвержденным Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76.

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 Қарағанды облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Абай аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Абай ауданы, Абай қ.э., көшесі Гете, № 26 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

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

Абайский район, Абайская г.а., улица Гете, дом № 26

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Бесбаев Галым

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

