

Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД _____ КУЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО	
Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің Министерство национальной экономики Республики Казахстан	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы « 30 » мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 017/е нысанды медициналық құжаттама Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от « 30 » мая 2015 года №415
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа санитарно- эпидемиологической службы РГУ «Темиртауское городское управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей по Карагандинской области Комитета по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан»	

Санитариялық-эпидемиологиялық

ҚОРЫТЫНДЫ

Санитарно-эпидемиологическое  
ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1000.X.KZ39VBS00008162/273

« 21 » сентября 2015 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза) Пищевблок коммунального государственного учреждения «Казахская средняя школа № 5 имени Габиден Мустафина города Темиртау» акимата города Темиртау.

(пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, қоліктердің және т.б. 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»)

Жүргізілді (Проведена) по заявлению № 2035 от 01.09.2015г.

өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі)  
по обращению, предписанию, постановлению, плановой и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель) Пищевблок коммунального государственного учреждения «Казахская средняя школа № 5 имени Габиден Мустафина города Темиртау» акимата города Темиртау, Карагандинская область, город Темиртау, проспект Строителей, дом 27/1, индивидуальный предприниматель Исклеева Ирина Валерьевна, телефон 87213939116.

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) организация питания учащихся в коммунальном государственном учреждении «Казахская средняя школа № 5 имени Габиден Мустафина города Темиртау» акимата города Темиртау, Карагандинская область, город Темиртау, Проспект Строителей, дом 27/1.

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

4. Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) ...  
5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) Заявление № 2035 от 01.09.2015 года, протокола лабораторных исследований: измерений метеорологических факторов № 16 от 28.08.2015 года, измерений освещенности № 36 от 28.08.2015 года, измерений уровней шума № 9 от 28.08.2015 года, микробиологического исследования воды № 437 от

28.08.2015 года, исследования образцов питьевой воды централизованного водоснабжения № 3216 от 28.08.2015 года.

6.Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

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

Пищевблок коммунального государственного учреждения «Казахская средняя школа № 5 имени Габиден Мустафина города Темиртау» акимата города Темиртау индивидуальный предприниматель Искалеева Ирина Валерьевна расположен на 1 этаже здания школы, по адресу город Темиртау, проспект Строителей, дом 27/1. Пищевблок типовой малой производительностью (до 50 посадочных мест), работающий на сырье. Набор помещений пищеблока: горячий цех с выделением зон раздаточной, заготовочный, моечной для мытья столовой и кухонной посуды, кладовая сыпучих продуктов, овощей, санузел для персонала. Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления. Предусмотрены условия для раздельного хранения сырых и готовых продуктов. При хранении продуктов соблюдается принцип «товарного соседства».

В производственном цехе в зонах - горячей и заготовочной установлены производственные мойки достаточной вместимости с подводкой горячей и холодной воды через смесители. Для обработки сырой продукции предусмотрены отдельные моечные ванны.

Производственные, складские помещения пищеблока оборудованы в соответствии требований приложения № 5 Санитарных правил. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфектантов и отвечающих требованиям безопасности для материалов контактирующих с пищевыми продуктами.

В складском помещении для хранения пищевых продуктов оборудованы стеллажи, высота нижней полки которых от пола не менее 15 см. и подтоварники. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, столовые приборы из нержавеющей стали, отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки, задачи используется раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда согласно требований Санитарных правил.

Разделочные доски, колода для рубки мяса изготовлена из материалов, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Производственное и складское помещение пищеблока, производственное оборудование, инвентарь, санитарно-техническое оборудование содержится в исправном состоянии, чистоте и порядке.

Предусмотрены условия для мытья кухонной и столовой посуды, мойки имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды, маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками. Для дозирования моющих и дезинфектантов используются мерные емкости. Мытье кухонной посуды осуществляется в 2-х секционных мойках, столовой посуды в 3-х секционных мойках. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 метра от пола, столовую посуду на решетках. Столовые приборы ручками вверх. В моечной имеется инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Обработку

технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и окончания работы специально выделенной ветошью и емкостью. Соблюдается порядок мытья разделочного инвентаря, ветошей, щеток.

Генеральную уборку проводят 1 раз в месяц с применением моющих и дезсредств.

Предусмотрены условия для хранения хлеба, в наличии шкаф с отдельными полками для черного и белого хлеба с отверстиями для вентиляции, в наличии уксусная кислота для обработки полок для хлеба.

Выделены промаркированные емкости для пищевых отходов, хранятся в специально выделенном месте и освобождаются по мере их заполнения, обрабатываются моющим раствором.

Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласован с ТГУ по ЗПП. Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню. Не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день, и в последующие 2-3 дня. Приготовление пищи проводится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражены перечень входящих продуктов в блюдо, их массу, химический состав, калорийность, сведения о технологии приготовления блюд. В рацион питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, овощи, сахар. Рыба, яйца, сыр, творог, мясо птицы включены 1 раз в 2-7 дней. Ежедневно в столовой вывешивается меню, с указанием наименования блюд, их калорийности, со ссылкой на сборник рецептур, утвержденное руководителями школы. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья проводится при наличии документов, удостоверяющими их качество, безопасность, данные вносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, документы хранятся на пищеблоке. Транспортировка пищевых продуктов проводится автотранспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение.

Обработка и приготовление пищевых продуктов проводится согласно требований санитарных правил. Предусмотрены условия для искусственной витаминизации напитков аскорбиновой кислотой. Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не менее 2-х часов. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленные производителем. Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в двух низкотемпературных холодильниках, где используются спиртовые термометры для контроля температуры.

Ежедневно поваром осуществляется отбор суточных проб готовой продукции в чистую обработанную кипячением стеклянную посуду с крышкой в полном объеме и хранятся в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 до +6 градусов Цельсия. Суточные пробу хранят до замены их другим блюдом.

Безопасность выпускаемой продукции обеспечена посредством проведения производственного контроля.

Уборочного инвентаря, моющих, чистящих и дезинфицирующих средств достаточно, хранение упорядочено. Для уборки производственных и складских помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь.

Штат укомплектован - 3 сотрудника, повара имеет соответствующую квалификацию, медосмотр пройден, допуск к работе оформлен, личные медицинские книжки хранятся на рабочих местах. Сотрудники обеспечены тремя комплектами специальной одежды, которая хранится отдельно от личных вещей.

Документация по пищеблоку оформлена согласно требований санитарных правил.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру 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;)

Коммуникации. Водоснабжение – централизованное, в моечном отделении установлен водонагреватель для горячего водоснабжения, в рабочем состоянии. Водоотведение – в центральные существующие сети, санитарно-технического оборудования достаточно, все в рабочем состоянии. Освещение – смешанное. Применяются светильники имеющие защитную арматуру, которые не размещены над плитой, технологически оборудованием и разделочными столами. Вентиляция – приточно-вытяжная естественная (посредством вентиляционных каналов, форточек, дверных проемов) и механическая – вытяжной зонт над плитой, который находится в рабочем состоянии.

Отопление – централизованное от городских сетей.

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)

протокола лабораторных исследований: измерений метеорологических факторов № 16 от 28.08.2015 года, измерений освещенности № 36 от 28.08.2015 года, измерений уровней шума № 9 от 28.08.2015 года, микробиологического исследования воды № 437 от 28.08.2015 года, исследования образцов питьевой воды централизованного водоснабжения № 3216 от 28.08.2015 года.

### Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

#### Санитарно-эпидемиологическое заключение

Пищеблок коммунального государственного учреждения «Казахская средняя школа № 5 города Темиртау» акимата города Темиртау, индивидуальный предприниматель

Искалеева Ирина Валерьевна.

нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарақ) пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атауы) (полное наименование объекта (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)

на основании представленных документов, акта санитарно-эпидемиологического обследования с 04.09.2015 года по 21.09.2015 года соответствует требованиям Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29.12.2014 года № 179.

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

Мөр орны

Место печати

Мемлекеттік санитариялық

бас дәрігер

Главный государственный

санитарный врач

*Ирина Искалеева*  
22.09.2015



Амиров А. Ш.  
тегі, аты, әкесінің аты, қолы  
(фамилия, имя, отчество, подпись)

Исп. О. Панфил  
(7213) 98-27-08