

үрдiске, жағдайға, технологияға, өндiрiске, өнiмге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств. продукции)

Объект столовая при КГУ «Общеобразовательная школа №2» расположен при КГУ «Общеобразовательная школа №2» по адресу: Карагандинская область, г.Приозерск, ул. Достык, дом 20, на первом этаже здания. Стены в столовой оштукатурены, окрашены водоземлемой краской, полы застелены кафельной плиткой. Прилегающая территория благоустроена, содержится в чистоте, при входе в здание установлена урна с крышкой, для сбора твердых бытовых отходов. Сбор отходов (бытовые и пищевые) осуществляется в многоразовые емкости с одноразовыми пакетами, удаляются по мере заполнения в контейнеры. Пищевые отходы собирают в специальное промаркированную емкость с крышкой. Договор на оказание услуг по вывозу мусора, пищевых отходов заключен с ТОО «Калкан-2009» г.Приозерск на 2022 год.

Оконные проемы из металлопластиковых изделий, оборудованы защитными (москитными) сетками от проникновения насекомых, без нарушения целостности. Полы во всех помещениях - кафель, потолок и стены выравнены алинексом, окрашены водоземлемой краской. Стены в сан.узле облицованы керамической плиткой, пол напольная керамическая плитка. При визуальном осмотре столовой следов жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружено. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся по потребности, согласно договора. Договор заключен с филиалом Приозерского городского отделения РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» СЭК МЗ РК договор № 4 Д-11-3/22 от 04.04.2022г.

Холодное водоснабжение - централизованное. Горячее водоснабжение - по городу отсутствует, предусмотрены водонагреватели марки «АРИСТОН» 2 шт, по 100 литров. Все системы находятся в исправном состоянии. Для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудованы раздельные системы водоотведения с самостоятельными выпусками во внутримплощадочную сеть канализации. Освещение комбинированное, естественное за счет оконных проемов. Искусственное освещение представлено энергосберегающими лампами в исправном состоянии имеются во всех помещениях. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон чистые.

Вентиляция приточно - вытяжная, в рабочем состоянии. Воздуховоды, решетки содержатся в чистоте, без повреждений, без нарушения герметичности. Оборудование создающие вибрации и ЭМП не имеются. Замеры на шум -1, не соответствующих нет. (протокол измерения уровней шума № 2 от 05.04.2022г.)

Теплоснабжение централизованное, радиаторы в исправном состоянии. Микроклимат помещений соответствует требованиям. (протокол измерений метеорологических факторов №5 от 05.04.2022г.). В моечной установлена 3х - секционные моечные ванны для мытья столовой посуды и 2 раковины. Для хранения чистой столовой посуды и приборов оборудован специальный шкаф, Обеспечено необходимым количеством столовой посуды (тарелки для I, II, III блюда), столовых приборов (ложки, вилки), стеклянной посуды (стаканы). Столовые приборы хранятся ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не обнаружено. Посуды с трещинами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не обнаружено. Для хранения кухонной посуды имеются специальная решетки, подтоварники. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря проводят в моечном отделении для кухонной посуды и просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски и ложки хранятся в специальных промаркированных кассетах (доски на ребре). Инструкция по мытью столовой посуды имеется, требования соблюдаются. Хранение столовой и кухонной посуды упорядочено.

На момент проверки проведена проверка наличия товаросопроводительных документов, подтверждающие соответствие и безопасность продукции, имеются, предоставлены. Продукция закупается по мере необходимости. Овощи - фрукты, мясо говядины, окорочка закупают с рынка. Ведется журнал закупа и учета. Продукции без подтверждающих документов, происхождения, качества безопасности не обнаружено. Поставка сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным транспортом фирм-поставщиков. Прием пищевых продуктов и производственного сырья осуществляется при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность. При хранении пищевой продукции обеспечено соблюдение требований товарного соседства, нарушений в части соблюдения товарного соседства не выявлено. Мука используется фортифицированная, хранится в мешках на подтоварниках. Сертификат соответствия имеется. Сырое мясо, мясо птицы хранится в морозильнике. Яйцо хранится в холодильной витрине в специально промаркированной посуде. Хранение пищевых продуктов на полу не обнаружено.

Перспективный меню разработан, утвержден руководителем образования. В наличии имеется - 1 холодильное оборудование, - 2 морозильных камер (марки БИРЮСА, LG). В складских помещениях имеется 1 холодильная камера, поддоны для хранения пищевой продукции, стеллажи, подтоварники в достаточном количестве. В рабочем состоянии. Градусники для контроля температурного режима имеется. Температура влажностного режима соблюдается.

Имеется 1 сан.узел, оборудован раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды,



редствами для мытья рук, разовыми полотенцами обеспечены, электрополотенца установлены в количестве - 3 шт., в наличии имеется жидкое мыло. Дезинфицирующий коврик у входа имеется. Предусмотрена комната для персонала, оборудована индивидуальными шкафами для хранения личной и специальной одежды, обуви. Смена специальной одежды проводится ежедневно и по мере загрязнения. Работники обеспечены комплектами специальной одежды (фартуки, колпаки, одноразовые перчатки и обувь). Соблюдают личную и производственную гигиену: специальная одежда чистая, руки чистые, ногти коротко стрижены, не покрыты лаком. На специальной одежде булавок, иголок, в карманах предметов личного обихода не обнаружено. Волосы подобраны под колпак, ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы не обнаружены.

Для стирки имеется 1 стиральная машина марки «Samsung» - мощностью 5 кг.). Для чистого белья имеется шкаф, для грязного белья имеется отдельная емкость, промаркированная. Санитарные требования соблюдаются. Условия для сушки и глаженья белья предусмотрены.

Всего по штату в столовой работают - 7 человек, 2- повара, 1 пом. повара, 2- пекаря, 1 тех персонал, 1- посудомойщица. Личные медицинские книжки имеются, хранятся на рабочем месте. Работниками периодический медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдено.

Журнал обследования гнойничковых заболеваний и микротравм, запись результатов осмотра работников ведется.

Программа производственного контроля на 2022 год имеется, утвержден, согласован (договор № 4-13-3/22 от 04.04.2022г.)

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, 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 измерения уровней шума № 2 от 05.04.2022г. протокол измерений метеорологических факторов № 5 от 05.04.2022г

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)	отсутствует	отсутствует	отсутствует
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	отсутствует	отсутствует	отсутствует
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	отсутствует	отсутствует	отсутствует
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	отсутствует	отсутствует	отсутствует