

<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.КZ28VWF00107518  
Дата: 08.09.2023 ж. (г.)

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

**Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа имени К.Шайменова» отдела образования Нуринского района расположенная по Карагандинская область, Нуринский район, с. Шахтер, ул. Школьная зд.5А**

(«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 21.08.2023 18:56:43 № KZ87RYS00429388**

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. Шахтер, ул. Школьная зд.5А, 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 сарапта у 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. Шахтер, ул. Школьная зд.5А**

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 № KZ87RYS00429388 от 21.08.2023 года, протокол измерений освещенности № 1230001001335172 от 22.06.2023г.; Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции № 22 от 26.09.2022 г.; Протокол микробиологического исследования воды (ввод) № 156 от 26.09.2022г.; Протокол микробиологического исследования воды (вывод) № 157 от 26.09.2022г.; Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (ввод) № 165 от 23.09.2022 года; Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (вывод – школьная столовая) № 166 от 23.09.2022 год; Протокол**



измерений метеорологических факторов № 92 от 26.09.2022 года.

6. Өнімнің лгіперұсынылды (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 Нуринского 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 «Общеобразовательная школа имени К. Шайменова» отдела образования Нуринского района управления образования Карагандинской области расположена на первом этаже здания начальной школы КГУ «Общеобразовательная школа имени К.Шайменова» по адресу: Карагандинская область, Нуринский район, с. Шахтер, ул. Школьная, зд.5А. Мощность столовой-45 посадочных мест.**

**Фактически-45 посадочных мест. Количество детей, которых будут кормить-70. Количество смен-1.**

**ИП «Алимжанов Е.Д.» санитарно-эпидемиологическое заключение на столовую при КГУ**

**«Общеобразовательная школа имени К. Шайменова» 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 тамбуре 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 - 82,0 м<sup>2</sup>; горячий цех (кухня) S - 41,0 м<sup>2</sup>; моечная зона выделена в горячем цеху - 6 м<sup>2</sup>; складское помещение S - 11,2 м<sup>2</sup>, помещение для персонала - 9,3 м<sup>2</sup>; коридор - 5,1 м<sup>2</sup>; тамбур - 1,8 м<sup>2</sup>. Помещения используются согласно функциональному назначению по техническому паспорту. Персоналом используется существующий санитарный узел, размещенный на первом этаже начальной 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 подводкой 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 № 123000100335172 от 22.06.2023 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 - 4 ед. над оборудованием (2 плиты, 1 духовая печь, 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, потолок окрашен 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,

исключающие 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. Складское помещение для хранения плодоовощных и сыпучих продуктов изолировано 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 150 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 3 единицы: 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 - 7 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 конфорок - 2 ед., духовая печь-1, электровесы- 2 ед., холодильники-3 ед., мясорубка -1 ед., столы- 7 ед., стеллажи для сушки посуды-2, 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.

Складское помещение для хранения плодоовощных и сыпучих продуктов имеет отдельные зоны, оборудовано стеллажами, оснащено контрольно - измерительными приборами в рабочем состоянии. На момент обследования столовой пищевых продуктов на складе нет. Спец.транспорт для перевозки пищевой продукции и сырья имеется. Перед входом в обеденный зал установлена раковина для мытья рук учащихся -1 ед., установлен дозатор для жидкого мыла - 1 ед.

Для обеззараживания воздуха в столовой имеется переносная бактерицидная лампа. Для обеззараживания воздуха в обеденном зале установлен рециркулятор.

Складское помещение оснащено контрольно-измерительным средством (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 момент проверки столовая не работает.

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

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 освещенности № 1230001001335172 от 22.06.2023г.; Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции № 22 от 26.09.2022 г.; Протокол микробиологического исследования воды (ввод) № 156 от 26.09.2022г.; Протокол микробиологического исследования воды (вывод) № 157 от 26.09.2022г.; Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (ввод) № 165 от 23.09.2022 года; Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (вывод – школьная столовая) № 166 от 23.09.2022 год; Протокол измерений метеорологических факторов № 92 от 26.09.2022 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 К.Шайменова» отдела образования Нуринаского района расположенная по Карагандинская область, Нуринский район, с. Шахтер, ул.Школьная зд.5А**

(«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 приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95 (далее- КР ДСМ-95). Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к водосточникам, 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 "Нуринское 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 Наулұлы

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

