

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

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение**
№ М.07.Н.КZ02VWF00097219
Дата: 17.05.2023 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
**"Қ. Сәтпаев атындағы тірек мектебі (РО)" КММ асханасы "Aizere" ЖК Сахаавайн Сайран / столовая КГУ
«Опорная школа (РЦ) им К.Сатпаева» ИП «Aizere» Сахаавайн Сайран**

(«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 28.04.2023 21:20:01 № KZ62RYS00382308**

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 "Aizere", Қарағанды облысы, Осакаров ауданы, Молодежный кенті, Қ. Сәтпаев көшесі, 17а., "Aizere" ЖК Сахаавайн Сайран, телефон +77765281172 / Карагандинская область, Осакаровский район, п. Молодежный, ул. К. Сатпаева, 17а., ИП «Aizere» Сахаавайн Сайран, телефон +77765281172**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тәсілігі), 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)
ұйымдастырылған ұжымдағы қоғамдық тамақтану, Қарағанды облысы, Осакаров ауданы, Молодежный кенті, Қ. Сәтпаев көшесі / общественное питание в организованном коллективе, Карагандинская область, Осакаровский район, п. Молодежный, ул. К. Сатпаева, 17а
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Производство продуктов питания

4. Жобалар, материал дарәзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **кажет емес / не требуется**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **28.04.2023 жылғы KZ62RYS00382308 өтініші, ауыз суды микробиологиялық зерттеу хаттамасы 26.04.2023 ж. № 14, 17, ауыз суды зерттеу хаттамасы 26.04.2023 ж. № 19, 20, метеорологиялық факторларды олушеу хаттамасы 13.04.2023 ж. № 2, шу деңгейін олушеу хаттамасы 21.04.2023 ж. № 4 / заявление KZ62RYS00382308 от 28.04.2023., протокол микробиологического**



исследования воды питьевой № 14, 17 от 26.04.2023г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и не централизованного водоснабжения № 19, 20 от 26.04.2023г, протокол измерений метеорологических факторов № 2 от 13.04.2023г, протокол измерения уровней шума №4 от 21.04.2023г
6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) қажет емес / не требуется

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются) қажет емес / 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))

"Қ. Сәтпаев атындағы тірек мектебі (РО)" КММ асханасы "Aizere" ЖК Сахаавайн Сайран, ЖСН 720105450767, субъектіні бастанқы тіркеу күні 05.01.2019 ж., объект мына мекенжайда орналасқан: Қарағанды облысы, Осакаров ауданы, Моложежный кенті, Қ. Сәтпаев көшесі, 17а., субъектінің мекенжайы: Қарағанды облысы, Осакаров ауданы, С.Ақбұлақ, Гагарин көшесі, 4/4., жетекшісі: "Aizere" жеке кәсіпкері Сахаавайн Сайран., телефоны: 77765281172. электрондық мекен-жайы жоқ. Нысанның қызметі-ұйымдастырылған ұжымда (мектеп асханасы) ыстық тамақты ұйымдастыру.

"Қ.Сәтпаев атындағы Тірек мектебі (РО)" КММ асханасы үш қабатты мектеп ғимаратының 1 қабатында, жеке қанатында, мектеп қоныстану аймағында орналасқан. Асхананың жобалық қуаты 144 орындық. Рецептүраға сәйкес әзірленген және бекітілген мәзірге сәйкес тағамдарды дайындау, дайындаудың технологиялық карталары. Жұмыс режимі 9.00 - 16.00, түскі үзіліспен, аптасына бес күн, демалыс-сенбі, жексенбі. Қызметкерлер саны-4 адам.

Мектеп ғимаратының айналасы зақымдалмаған металл қоршаулармен қоршалған. Учаскенің периметрі бойынша ақаусыз жағдайда көше жарығы бар. Ғимаратқа қатты жабыны бар кірме жолдар бар. Асхана орналасқан мектептің меншікті және іргелес аумағы қатты жабынға ие, қанағаттанарлық жағдайда, нөсер су бұру жүйесі бар. Ш аруашылық аймағында үш жағынан қоршалған қоқыс-контейнерлік алаң бар, онда мектептің қоқыс контейнерлерінен басқа бетондалған алаңда асхана қақпағы бар таңбаланған контейнер орнатылған. Тамақ қалдықтарын жинау үшін қоқыс - контейнер алаңында орнатылған таңбаланған ыдыстар бар. Тексеру кезінде қоқыс-контейнер алаңы қанағаттанарлық жағдайда, контейнерлер мен контейнерлер бос. Контейнер алаңына апаратын жолдар тоселген. Тұрмыстық қалдықтарды шығару Молодежный кентіндегі ҚТҚ полигонына дербес жүзеге асырылады. Асханаға кіру үшін 2 кіреберіс бар - біреуі негізгі және екіншісі тамақ пен шикізатты қабылдауға, қызметкерлердің кіруіне арналған.

Асхананың жалпы ауданы - 112,5 ш. м.: персоналға арналған киім-кешек бөлмесі-12 ш. м., жеке сыртқы және арнайы киімдерді сақтауға арналған жеке шкафтармен жабдықталған, персоналға арналған санитарлық торап-4,5 ш. м., жеке гигиена ережелерін сақтау үшін жасалған жағдайлары бар, 1 дәретханамен, ыстық (электротитан) және суық ағынды суы бар 1 раковинамен жабдықталған араластырғыштармен жабдықталған сумен су бұру бар. Қол жууға арналған құралдармен (диспенсері бар сұйық сабын), бір реттік қағаз сүлгімен қамтамасыз етілген. Қолды жууға арналған раковина бар. Санитарлық күйі-түйін қанағаттанарлық. Азық-түлікті сақтауға арналған 2 қойма сөрелермен, тауар қойғыштармен жабдықталған, әрқайсысы 12 шаршы метр бақылау - өлшеу аспаптарымен жабдықталған. Қосалқы үй - жайлар - 12 ш.м. бұдан әрі-өндірістік цех, ауданы-60 м2, шартты аймақтарға бөлінген (өндірістік (кесу, пісіру), жуу, тарату) технологиялық процестердің ағымдылығын сақтай отырып, таңбаланған технологиялық, тоңазытқыш жабдықтармен жабдықталған. Өндірістік үй-жайдың аймақтары өз кезегінде учаскелерге бөлінеді: өндіріс процесінде қолданылатын кесу, пісіру, жуу құралдары. Өндірістік үй-жайдағы технологиялық жабдық, сыйымдылықтар, мүкәммал, ыдыс-аяқ, таңбаланған, орналастырылған және талаптарға сәйкес технологиялық процестің кезеңін ескере отырып пайдаланылады. Өндірістік үстелдер тегіс, гигиеналық жабынға ие, таңбаланған. Өнімдерді, жартылай фабрикаттарды, дайындамаларды, дайын өнімді сақтау үшін - 4 дана, таңбаланған, кіріктірілген термометрлермен жабдықталған таңбаланған тоңазытқыш жабдығы бар. Дайындамаларды сақтау үшін сәйкестік сертификаттары бар азық-түлік контейнерлері бар. Дайын өнімді беру тарату терезесі арқылы жүзеге асырылады, лас ыдыстарды қабылдау үшін ыдыс-аяқ жууға бірден түсетін терезе бар. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қоймалар сөрелермен, тауар қойғыштармен, тоңазытқыш жабдықтармен жабдықталған. Температура мен ылғалдылықты бақылау үшін сенім білдірілген бақылау-өлшеу аспаптары орнатылды, аспаптардың көрсеткіштерін есепке алу журналы бар.

Үй - жайларды әрлеу дымқыл - дезинфекциялық өңдеуге болатын құрылыс материалдарымен орындалады. Беттері зақымдалмаған, тегіс. Барлық бөлмелердегі еден-фарфор плиткалары, қабырғалары сыланған, майлы бояумен боялған, өндірістік цехта қабырғалары 1,8 м биіктікке керамикалық плиткалармен қапталған, содан кейін қабырғалар мен төбелер майлы бояумен боялған. Асхананың



барлық болмелері құрғақ, ылғал мен когерудің іздері жоқ. Үй-жайлардың жағдайы қанағаттанарлық. Жалпы кенттік су құбыры желісінен орталықтандырылған сумен жабдықтау жұмыс күйінде барлық қолда бар жуу раковиналарына, ванналарға, жуғаннан кейін қолдың қайта ластануын болдырмайтын конструкциясы бар. Араластырғыштарды орната отырып, персоналдың қолын жууға арналған раковиналарға, санитариялық-техникалық жабдыққа; өндірістік үй-жайда, санитариялық торапта, электр титандарының есебінен ыстық су жеткізілді. Объектіде ауыз сумен жабдықтаудың орталықтандырылған жүйелеріне қойылатын сапа мен қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін ауыз су пайдаланылады (ауыз суды микробиологиялық зерттеу хаттамасы 26.04.2023 ж. № 14, 17, санитарлық - химиялық зерттеулерге орталықтандырылған ауыз сумен қамтамасыз ету суын зерттеу хаттамасы 26.04.2023 ж. № 19, 20). Суды ажыратқан жағдайда әр үй-жайда қақпағы бар таңбаланған ыдыстар болады.

Кенттік кәріз желісінен орталықтандырылған су бұру барлық қолда бар раковиналарға, санитарлық-техникалық жабдықтарға тұрақты түрде жеткізілді. Өндірістік және шаруашылық тұрмыстық сарқынды суларды жинау орталықтандырылған жүйеге қосыла отырып бөлек, коммуникациялар еденнің астына салынған. Технологиялық жабдыктан пайдаланылған суларды ағызға арналған құбырлар Гидравликалық ысырмалар құрылғысы бар ішкі су бұру жүйелеріне, механикалық тазарту жүйелеріне қосылған. Ағынды суларды су бұру жүйесіне ағызуды жабық тәсілмен жүзеге асырылады.

Кенттік жылумен жабдықтау желісінен орталықтандырылған жылыту, жылумен жабдықтау көздері терезелердің астындағы тауашаларда орналасқан, жылумен жабдықтау көздерін уақтылы тазартуға мүмкіндік беретін қорғаныс экрандарымен жабылған. Микроклимат қолданыстағы гигиеналық нормативтердің талаптарына сәйкес келеді (метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасы 13.04.2023 ж. № 2). Асхананың үй-жайларындағы ауа температурасын бақылау үшін бақылау-өлшеу аспаптары орнатылды, Аспаптардың көрсеткіштерін енгізуге арналған журналдар іске қосылды.

Жарықтандыру аралас, жасанды бір типті шамдармен ұсынылған-люминесцентті, жарық көздері ылғал мен жылуға төзімді реңктермен жабылған. Жасанды жарықтандыру көздерінің жағдайы қанағаттанарлық. Терезе конструкциялары тегіс материалдан жасалған, әйнек-барлық қол жетімді терезелердің кенептері зақымдалмаған. Терезелерде масалардың торлары бар. Құрамында сынабы бар ақаулы аспаптарды жинау және сақтау үшін өндіріс процестеріне жатпайтын, оны кілтке жабу мүмкіндігі бар шкафпен жабдықталған арнайы бөлінген орын бар.

Есік саңылаулары мен терезе фрамугалары есебінен табиғи желдету, терезе конструкциясында желдету мүмкіндігі, сондай - ақ механикалық ынталандырумен (жылу, ылғал бөлу көздерінің үстінде сору қолшатырлары орнатылған) жасанды сору-сору мүмкіндігі қарастырылған (метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасы 13.04.2023 ж. № 2). Шығару желдету жүйелерінің шығарындылары ғимараттың шатырынан 2 метрден астам биіктікте болады. Желдетудің жеткізу жүйесі үшін ауаны алу таза аймақтан 2 метрден жоғары биіктікте жүзеге асырылады. Жылу мен ылғал көзі болып табылатын барлық жабдықтар: электр плитасы, жуу раковиналары сору қолшатырлары бар жергілікті сору жүйесімен жабдықталған. Жабдықтың шуы нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келеді, бұл 21.04.2023 жылғы №4 шуды өлшеу хаттамасымен расталады.

Тамақ өнімдерін өндіру, буып-түю, өткізу, босату процесінде әртүрлі технологиялық операциялар үшін тиісті таңбалануы бар белгілі бір / бөлшектеу мүкәммалы бар. Таңбаланған кесу мүкәммалы бөлек, тиісті үстелдерде сақталады. Бөлшектеу үстелдері, өндірістік үй-жайда технологиялық жабдықтар технологиялық процесс барысында орналастырылған, "таза" және "лас" жолдардың қиылысы жоқ. Нысан қажеттілікті ескере отырып, асханамен, шай ыдыстарымен және ас құралдарымен қамтамасыз етілген. Ас құралдары тұтқалармен жоғары қаратып кассета ұяшықтарында сақталады. Дайын тағамды дайындау және сақтау үшін тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс-аяқ және тамақ өнімдерімен жанасуға арналған басқа материалдар сатып алынды. Нысанда қайта пайдалануға болатын шыны ыдыстар қолданылады. Шеттері сынған, деформацияланған, зақымдалған эмальмен жарылған ыдыс-аяқ пайдаланылмайды. Таза ас үй ыдыстарын, мүкәммалды сақтау асханадан, шай мен шыныдан, ас құралдарынан бөлек жүргізіледі. Қабылдау, сақтау және өткізу кезінде қоғамдық тамақтандыру өнімдерін дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізатының, тамақ өнімдерінің әрбір партиясына олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттар, сондай-ақ қауіпсіздікті растайтын құжаттар қоса беріледі. Тамақ өнімдерін сақтау және өткізу тауарлық көршілестікті, сондай-ақ тамақ өнімдерінің әрбір түрі үшін ұсынылатын температура-ылғалдылық және жарық режимін сақтай отырып жүзеге асырылады. Тыйым салынған тағамдар, оның ішінде фортификацияланбаған ұн табылмады. Таза жабдықты, ыдыстарды кептіру үшін сөрелер, кептіргіштер бар. Оларды таза күйінде сақтау үшін шкафтар бар.

Өндірістік үй-жайдың үй-жайындағы ауаны зарарсыздандыру үшін салаттар дайындау аймағында бактерицидтік сәулелендіргіш бар. Жұмыс істеген уақытты тіркеу және есепке алу үшін арнайы журнал құрылды.

Объектінің құжаттамасы-ұйымдастырылған ұжымдардағы қауіпсіздік көрсеткіштеріне органолептикалық бағалау жүргізу журналы (дайын өнімнің сапасын бақылаудың бракераж журналы), бір айдағы азық-түлік нормаларының орындалуын бақылау ведомосы, шығарылатын өнімнің бекітілген



перспективалық мәзірі, ас мәзірі, ыдыс-аяқ картотекасы, шикі өнімді бракераждау журналы.

Арнайы жуу объектіде санитарлық талаптарды сақтай отырып жүзеге асырылады, осы мақсаттар үшін кір жуғыш машина автоматты, күн сайын орнатылады. Лас арнайы киімдерді жинау қақпақтары бар таңбаланған себеттерде қарастырылған. Су (суық, ыстық) жеткізілді, электр титандарының есебінен ыстық су, су бұру бар, коммуникациялар жарамды.

Санитарлық-тұрмыстық үй-жайлар: жеке гигиенаны сақтау үшін жағдайлар жасалған, санитарлық торап 1. Сумен жабдықтау, су бұру коммуникациялары раковиналарға, санитарлық-техникалық жабдыктарға жеткізілді. Санитарлық - техникалық жабдыктардың, коммуникациялардың жай-күйі қанағаттанарлық. Электр титанының есебінен ыстық су. Жууға арналған құралдар (сұйық сабын), қолды кептіру жеткілікті (қағаз сүлгілер).

Барлық үй-жайлар, жабдыктар, мүкәммал таза ұсталады.

Медициналық қамтамасыз ету-мектептің медицина қызметкері және Молодежный кентінен. Өндірістің технологиялық операцияларына кәсіби дайындығы бар және гигиеналық оқытудан өткен персонал тартылды. Күн сайын, жұмыс ауысымы басталар алдында мектептің медицина қызметкері жұмыскерлер денесінің ашық беттерін іріңді аурулардың, микротравмалардың болуына тексеруді жүзеге асырады, нәтижелерін журналға енгізеді.

столовая КГУ «Опорная школа (РЦ) им К.Сатпаева» ИП «Aizege» Сахаавайн Сайран, ИИН 720105450767, дата первичной регистрации субъекта 05.01.2019г., объект расположен по адресу: Карагандинская область, Осакаровский район, п.Молодежный, ул.К.Сатпаева, 17а., адрес субъекта: Карагандинская область, Осакаровский район, с.Акбулак, ул.Гагарина, 4/4., руководитель: индивидуальный предприниматель «Aizege» Сахаавайн Сайран., телефон: 77765281172., электронного адреса нет. Деятельность объекта - организация горячего питания в организованном коллективе (школьная столовая).

Столовая КГУ «Опорная школа (РЦ) им К.Сатпаева» расположена на 1 этаже трехэтажного здания школы, в отдельном крыле, школа расположена в селитебной зоне. Проектная мощность обеденного зала 144 посадочных места. Приготовление блюд согласно разработанного и утвержденного меню в соответствии с рецептурой, технологических карт приготовления. Режим работы с 9.00 - 16.00, с перерывом на обед, пять дней в неделю, выходной - суббота, воскресенье. Штат сотрудников - 4 человека.

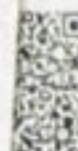
Территория вокруг здания школы ограждена металлическим ограждением без повреждений. По периметру участка имеется уличное освещение в исправном состоянии. Подъездные пути с твердым покрытием к зданию имеются. Собственная и прилегающая территория школы, в которой размещена столовая, имеет твердое покрытие, находится в удовлетворительном состоянии, ливневая система водоотведения имеется. Хозяйственная зона школы размещена с подветренной стороны. В хозяйственной зоне имеется мусорно - контейнерная площадка, огражденная с трех сторон, на которой, кроме контейнеров для мусора школы, установлен промаркированный контейнер с крышкой столовой на бетонированной площадке. Для сбора пищевых отходов имеются промаркированные емкости, которые установлены также на мусорно - контейнерной площадке. На момент обследования мусорно - контейнерная площадка находится в удовлетворительном состоянии, контейнеры и емкости пустые. Дорожки к контейнерной площадке заасфальтированы. Вывоз бытовых отходов осуществляют самостоятельно на полигон ТБО п.Молодежный.

Для входа в столовую имеется 2 входа - один главный и второй для приема пищевых продуктов и сырья, входа сотрудников.

Общая площадь столовой - 112,5 кв.м: гардеробная для персонала - 12 кв.м., оборудована индивидуальными шкафчиками для хранения личной верхней и специальной одежды, сан узел для персонала - 4,5 кв.м, с созданными условиями для соблюдения правил личной гигиены, оборудован 1 унитазом, 1 раковиной с подводом горячей (электро титан) и холодной проточной водой, оснащенными смесителями, имеется водоотведение. Средствами для мытья рук (жидкое мыло с дозатором), разовыми бумажными полотенцами обеспечены. Для мытья рук имеется раковина. Состояние сан.узла удовлетворительное. 2 склада для хранения продуктов оборудованные стеллажами, подтоварниками, оснащены поверенными контрольно - измерительными приборами - по 12 кв.м каждый.

Вспомогательные помещения - 12кв.м. Далее - производственный цех, площадью - 60 м2, поделен на зоны условно (производственная (разделочная, варочная), моечная, раздаточная) оборудован промаркированным технологическим, холодильным оборудованием с соблюдением поточности технологических процессов. Зоны производственного помещения в свою очередь разделены на участки: разделочный, варочный, моечный инвентаря используемого в процессе производства. Технологическое оборудование в производственном помещении, емкости, инвентарь, посуда, промаркированы, расставлены и используются с учетом этапа технологического процесса, согласно требований.

Производственные столы имеют гладкое, гигиеническое покрытие, промаркированы. Для хранения продуктов, полуфабрикатов, заготовок, готовой продукции имеется промаркированное холодильное оборудование в количестве - 4 штук, промаркировано, оснащенное встроенными термометрами. Для хранения заготовок имеются контейнеры для пищевых продуктов, на которые есть сертификаты



соответствия. Выдача готовой продукции осуществляется через окно раздачи, для приема грязной посуды имеется окно, откуда посуда сразу поступает на мойку.

Склады для хранения пищевых продуктов оборудованы стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием. Для контроля температуры и влажности установлены поверенные контрольно-измерительные приборы, журнал учета показаний приборов заведен. Состояние оборудования в рабочем состоянии.

Отделка помещений выполнена строительными материалами, поддающимися влажной - дезинфицирующей обработке. Поверхности гладкие без повреждений. Пол во всех помещениях - плитка керамогранит, стены оштукатурены, покрыты масляной краской, в производственном цехе стены на высоту 1,8 м выложены керамической плиткой, далее стены и потолки окрашены масляной краской. Все помещения столовой сухие, без следов влаги и плесени. Состояние помещений удовлетворительное. Водоснабжение, централизованное от обще поселковой водопроводной сети, в рабочем состоянии, подведено ко всем имеющимся моечным раковинам, ваннам, раковинам для мытья рук персонала с установкой смесителей, с конструкцией исключающей повторное загрязнение рук после мытья, санитарно-техническому оборудованию; горячая вода в производственном помещении, санитарном узле, за счет электрических титанов. На объекте используется питьевая вода, соответствующая требованиям качества и безопасности, предъявляемых к централизованным системам питьевого водоснабжения (протокол микробиологического исследования воды питьевой № 14, 17 от 26.04.2023г, протокол исследования воды питьевой централизованного водоснабжения на санитарно - химические исследования № 19, 20 от 26.04.2023г). На случай отключения воды в каждом помещении имеются промаркированные емкости с крышками.

Водоотведение, централизованное от поселковой сети канализации, исправно, подведено ко всем имеющимся раковинам, санитарно-техническому оборудованию. Сбор производственных и хозяйственно бытовых сточных вод отдельный с присоединением к централизованной системе, коммуникации проложены под полом. Трубопроводы для стока отработанных вод от технологического оборудования подсоединены к системам внутреннего водоотведения с устройством гидравлических затворов, системы механической очистки. Слив сточных вод в систему водоотведения осуществляется закрытым способом. Отопление, централизованное от поселковой сети теплоснабжения, источники теплоснабжения расположены в нишах под окнами, закрыты защитными экранами, которые позволяют осуществлять своевременную очистку источников теплоснабжения. Микроклимат соответствует требованиям действующих гигиенических нормативов (протокол измерений метеорологических факторов № 2 от 13.04.2023г). Для контроля за температурой воздуха в помещениях столовой установлены контрольно-измерительные приборы, журналы для занесения показателей приборов заведены.

Освещение смешанное, искусственное представлено лампами одного типа - люминисцентными, источники освещения закрыты плафонами устойчивыми к воздействию влаги и тепла. Состояние источников искусственного освещения удовлетворительное. Оконные конструкции выполнены из гладкого материала, стекло-полотно всех имеющихся окон целое без повреждений. На окнах имеются москитные сетки. Для сбора и хранения неисправных ртуть содержащих приборов имеется специально отведенное место, не относящееся к процессам производства, оборудованное шкафом с возможностью его закрывания на ключ.

Вентиляция естественная за счет дверных проемов и оконных фрамуг, конструкцией окон предусмотрена возможность проветривания, а также искусственная приточно - вытяжная на механическом побуждении (над источниками выделения тепла, влаги установлены вытяжные зонты) в рабочем состоянии (протокол измерений метеорологических факторов № 2 от 13.04.2023г). Выбросы из вытяжных систем вентиляции происходит на высоте более 2 метров над кровлей крыши здания. Забор воздуха для приточной системы вентиляции осуществляется из чистой зоны на высоте свыше 2-х метров. Все оборудование, являющиеся источником выделения тепла и влаги: электроплита, моечные раковины оснащены локальной вытяжной системой с устройством вытяжных зонтов. Шум от оборудования соответствует требованиям документов нормирования, что подтверждается протоколом измерения шума №4 от 21.04.2023 года.

Для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации, отпуска пищевой продукции имеется определенный / разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой. Промаркированный разделочный инвентарь хранится отдельно, на соответствующих столах. Разделочные столы, технологическое оборудование в производственном помещении расставлены по ходу технологического процесса, пересечения «чистых» и «грязных» путей нет. Объект обеспечен столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности. Столовые приборы хранятся в ячейках - кассетах ручками вверх. Для приготовления и хранения готовой пищи приобретена посуда из нержавеющей стали, и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. На объекте используют многоразовую стеклянную посуду. Посуды с трещинами, отбитыми краями, деформированная, с поврежденной эмалью не выявлено. Хранение чистой кухонной посуды, инвентаря, производится отдельно от столовой, чайной и стеклянной, столовых приборов. На каждую партию



продовольственного сырья, пищевой продукции используемых для изготовления продукции общественного питания при приеме, хранении и реализации сопровождается трубнопроводостроительными документами, обеспечивающими их прослеживаемость, а также документами подтверждающими безопасность. Хранение и реализация пищевой продукции осуществляется с соблюдением товарного соседства, а так же температурно - влажностного и светового режима, предъявляемому, для каждого вида пищевой продукции. Запрещенных блюд, в том числе не фортифицированной муки не обнаружено.

Обработка посуды, инвентаря проводится по мере загрязнения и в конце рабочего дня - ручным способом. Холодильное оборудование подвергается очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц. Для мытья и дезинфекции посуды, инвентаря имеются отдельные двухсекционные раковины с подводом коммуникаций водоснабжения, водоотведения, установленные в специальных моечных участках производственного помещения. Коммуникации в исправном состоянии. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются.

Для сушки чистого инвентаря, посуды имеются стеллажи, сушилки. Для их хранения в чистом виде имеются шкафы.

Для обеззараживания воздуха в помещении производственного помещения, в зоне приготовления салатов имеется бактерицидный облучатель. Для регистрации и учета отработанного времени заведен специальный журнал.

Документация объекта заведена - журнал по проведению органолептической оценки показателей безопасности в организованных коллективах (бракеражный журнал контроля качества готовой продукции), ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц, утвержденное перспективное меню выпускаемой продукции, меню раскладка, картотека блюд, журнал бракеража сырой продукции.

Стирка специальной осуществляется на объекте с соблюдением санитарных требований, для этих целей установлена стиральная машинка автомат, ежедневно. Сбор грязной специальной одежды предусмотрен в промаркированные корзины с крышками. Вода (холодная, горячая) подведена, горячая вода за счет электрических титанов, водоотведение имеется, коммуникации исправны.

Санитарно - бытовые помещения: условия для соблюдения личной гигиены созданы, санитарный узел 1. Коммуникации водоснабжения, водоотведения подведены к раковинам, санитарно - техническому оборудованию. Состояние санитарно - технического оборудования, коммуникаций удовлетворительное. Горячая вода за счет электрического титана. Средств для мытья (мыло жидкое), сушки рук достаточно (бумажные полотенца).

Все помещения, оборудование, инвентарь содержатся в чистоте.

Медицинское обеспечение - медицинский работник школы и от СБ п. Молодежный. К технологическим операциям производства привлечен персонал, имеющий профессиональную подготовку и прошедший гигиеническое обучение. Ежедневно, перед началом рабочей смены медицинский работник школы осуществляет осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микро травм, результаты заносит в журнал.

К заявлению приложены протоколы лабораторных исследований: протокол микробиологического исследования воды питьевой № 14, 17 от 26.04.2023г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и не централизованного водоснабжения № 19, 20 от 26.04.2023г, протокол измерений метеорологических факторов № 2 от 13.04.2023г, протокол измерения уровней шума №4 от 21.04.2023г, показатели в пределах нормы.

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;) **қажет емес / не требуется**

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)

ауыз суды микробиологиялық зерттеу хаттамасы 26.04.2023 жс. № 14, 17, ауыз суды зерттеу



хаттамасы 26.04.2023 ж. № 19, 20, метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасы 13.04.2023 ж. № 2, су деңгейін өлшеу хаттамасы 21.04.2023 ж. №4 / протокол микробиологического исследования воды питьевой № 14, 17 от 26.04.2023г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и не централизованного водоснабжения № 19, 20 от 26.04.2023г, протокол измерений метеорологических факторов № 2 от 13.04.2023г, протокол измерения уровней шума №4 от 21.04.2023г

II. 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)
I	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

"К. Сәтпаев атындағы тірек мектебі (РО)" КММ асханасы "Aizere" ЖК Сахаавайн Сайран / столовая КГУ «Опорная школа (РЦ) им К.Сатпаева» ИП «Aizere» Сахаавайн Сайран

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі 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)
ҚР ДСМ м. а. № ҚР ДСМ - 58 04.04.2023 ж. "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық - эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы ҚР ДСМ № ҚР ДСМ - 16 17.02. 2022 ж. бұйрығына өзгерістер енгізу туралы бұйрығының; ҚР ДСМ 05.08.2021 ж. № ҚР ДСМ - 76 бұйрығының талаптарына сәйкес келеді. "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы; ҚР ДСМ 01.09.2021 ж. № 95 " жасалған және ауаны баяндау жүйелерін дезинфекциялауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын, ҚР Денсаулық сақтау министрінің 16.02.2022 ж. № ҚР ДСМ - 15 " Адамға әсер ететін физикалық факторларға гигиеналық нормативтерді бекіту туралы" бұйрығын, ҚР ДСМ 24.11.2022 ж. № бұйрығын бекіту туралы ҚР ДСМ - 138 "Шаруашылық - ауыз су және мәдени - тұрмыстық су пайдалану қауіпсіздігі көрсеткіштерінің гигиеналық нормативтерін бекіту туралы"; ҚР ДСМ 20.02.2023 ж. № 26 "Су көздеріне, шаруашылық - ауыз су мақсаттары үшін су жинау орындарына, шаруашылық - ауыз сумен жабдықтауға және мәдени - тұрмыстық су пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық - эпидемиологиялық талаптар "санитариялық қағидаларын бекіту туралы" бұйрығы; "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" 021/2011 ж. Кеден одағының техникалық регламенттері., Еуразиялық экономикалық комиссия Алқасының 2019 жылғы 2 сәуірдегі № 52 шешімімен қабылданған / Приказа и.о МЗ РК № ҚР ДСМ - 58 от 04.04.2023г о внесении изменений в Приказ МЗ РК № ҚР ДСМ - 16 от 17.02.2022г об утверждении Санитарных правил «Санитарно - эпидемиологические требования к объектам общественного питания»; Приказа МЗ РК от 05.08.2021г № ҚР ДСМ - 76 об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам



образования»; Приказа МЗ РК № 95 от 01.09.2021г. Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха", Приказа Министра здравоохранения РК от 16.02.2022г. № КР ДСМ - 15 «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека», Приказа МЗ РК от 24.11.2022г. № КР ДСМ - 138 «Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно – питьевого и культурно – бытового водопользования»; Приказа МЗ РК от 20.02.2023г. № 26 «Об утверждении санитарных правил «Санитарно – эпидемиологические требования к водосточникам, местам водозабора для хозяйственно – питьевых целей, хозяйственно – питьевому водоснабжению и местам культурно – бытового водопользования и безопасности водных объектов»; технических регламентов Таможенного союза ТРТС 021/2011г. «О безопасности пищевой продукции», принятых Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 2 апреля 2019 года № 52.

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

Ұсыныстар (Предложения):

дезинфекциялау, дератизациялау, дезинсекциялау жөніндегі іс-шараларды жүзеге асыру; өндірістік бақылау бағдарламасын әзірлеу, өндірістік бақылауды жүзеге асыру; цех қызметкерлеріне медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өту, жұмысқа рұқсат алу; персоналды таза арнайы киімнің үш жеміштыгімен, жеке қорғаныш құралдарымен қамтамасыз ету, темекі бұйымдарын тұтыну үшін арнайы орын жабдықтау; таңбаланған жинау мұқамалының болуын қамтамасыз ету, белгілі бір болмеге бекітілген, арнайы бөлінген жерде бөлек сақтаңыз, оңдеңіз / осымен мероприятия по дезинфекции, дератизации, дезинсекции; разработать программу производственного контроля, осуществлять производственный контроль; сотрудникам столовой пройти медицинский осмотр и гигиеническое обучение, иметь допуск к работе; обеспечить персонал тремя комплектами чистой специальной одежды, средствами индивидуальной защиты, одноразовыми перчатками, оборудовать место, специальное для потребления табачных изделий; обеспечить наличие промаркированного уборочного инвентаря, закрепленного за определенным помещением, хранить отдельно в специально отведенном месте, обрабатывать.

«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 Осакаров аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Осакаров ауданы, көшесі Хайрулла Байгабылов, № 50/1 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

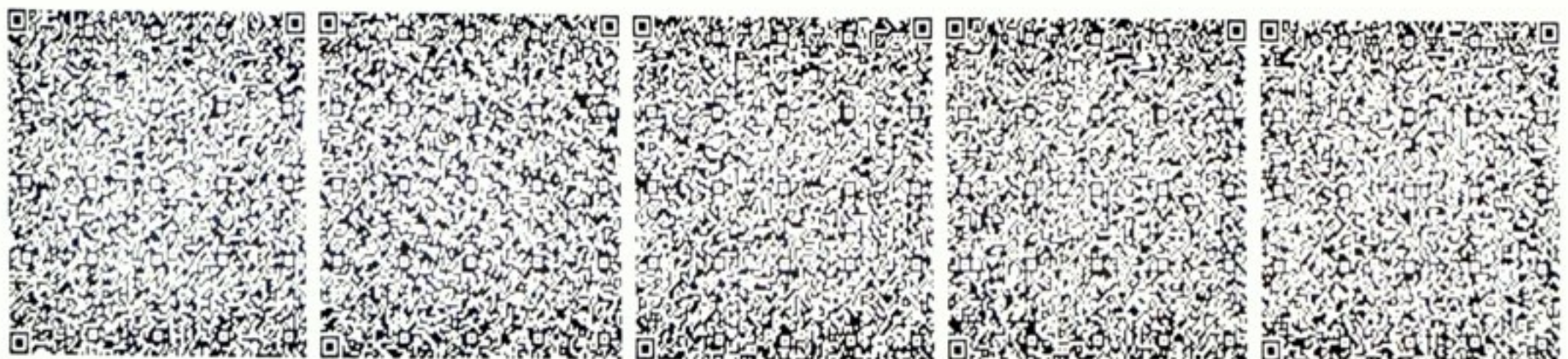
Республиканское государственное учреждение "Осакаровское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

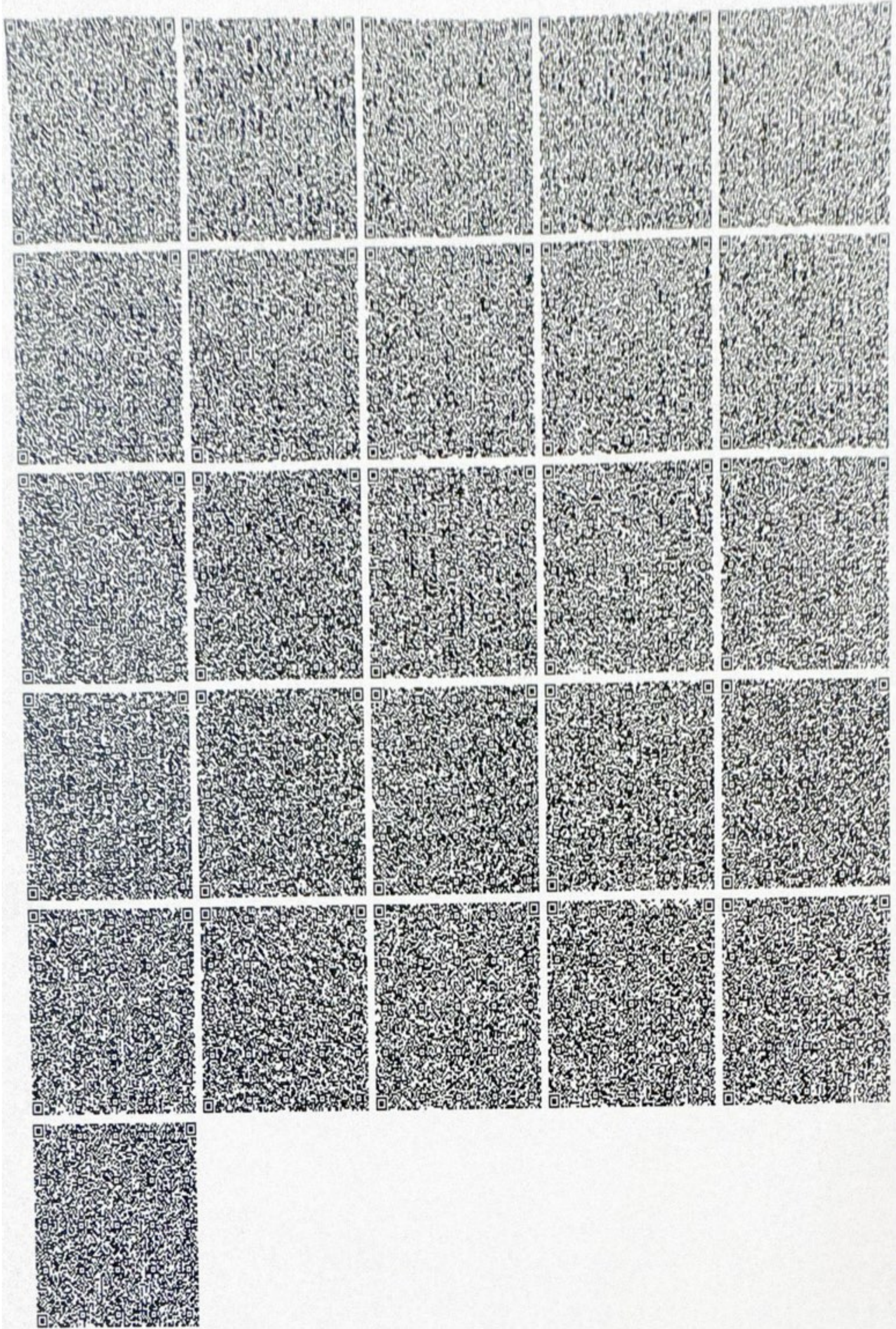
Осакаровский район, улица Хайрулла Байгабылов, дом № 50/1

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Рой Галина Николаевна

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





Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электронды құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі замінен тең.
Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған. Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексеру аласыз.
Дәлелді документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.

