

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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Біржан сал ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля района Биржан сал Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
 № С.09.Н.КZ04VWF00111151
 Дата: 09.10.2023 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
Столовая арендуемая ИП " Горст Надежда Валентиновна" в КГУ " Основная средняя школа" с/п.с. Баймырза отдела образования по району Биржан сал управления образования Акмолинской 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 26.09.2023 16:07:53 № KZ08RYS00446718

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) ГОРСТ НАДЕЖДА ВАЛЕНТИНОВНА, Акмолинская область район Биржан сал с. Баймырза ұл Уалиханова 22

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (төселігі), 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)
поставщик услуг общественного питания в организациях образования
 сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Прочие виды организации питания

4. Жобалар, материал даразирленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены)

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление KZ08RYS00446718 26.09.2023г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и не централизованного водоснабжения №667 от 01.09.2023г, Протокол микробиологического исследования воды №892 от 04.09.2023г, протокол измерения уровней шума, звукоизоляция №47 от 31.08.2023г, протокол измерений освещенности №41 от 31.08.2023г

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)
 7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются)
 Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

Бұл құжат КР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электрондық құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең. Электрондық құжат www.econs.kz порталында құрылған. Электрондық құжат түпнұсқасын www.econs.kz порталында тексеру алыңыз. Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронных документах и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.econs.kz. Подлинность подлинности электронного документа вы можете на портале www.econs.kz



8. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қырдыске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции))

Столовая арендуемая ИП «Горст Надежда Валентиновна» при КГУ «Основная средняя школа с Баймырза отдела образования по району Биржан сал управления образования Акмолинской области Согласно Договора аренды №27 от 13.04.2023г «Поставщик услуг общественного питания в организациях образования» -организацию питания учащихся в количестве 61 школьника осуществляет Горст Н.В ИИН830426450993 Адрес: Акмолинская область, район Биржан сал, с.Баймырза, ул Уалиханова 22

Столовая расположена на первом этаже трехэтажного типового здания основной средней школы с Баймырза год постройки -1987г. Ранее выдано санитарно-эпидемиологическое заключение на школу в составе столовая имеется за №14 от 15.04.2013 года. Столовая функционирующая для организации питания учащихся общеобразовательной школы. При школе предусмотрено устройство двух входов столовую: общий вход со школы для учащихся, загрузочный для приемки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Территория здания школы благоустроена, огорожена, асфальтирована. Санитарно-технические системы: водоснабжение- столовая оборудована централизованной системой холодного водоснабжения с устройством системы внутреннего водоснабжения, разводящая сеть в здании. Обеспечен подвод горячей проточной воды за счет электроводонагревателя «Аристон» объемом 50 л. Водоотведение - организовано в местный септик-накопитель. Вентиляция: естественная, искусственная приточно-вытяжная общеобменная.

Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги, тепла и газов оснащены локальными вытяжными системами с устройством вытяжных зонтов. Освещение естественное и искусственное. Естественное освещение боковое через оконные проемы. Искусственное освещение счет светодиодных осветительных приборов, используют типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. Система отопления общая по зданию школы, от автономной системы отопления на твердом топливе. Объемно-планировочные решения помещений обеспечивают последовательность и точность технологических процессов обеспечивающие ее безопасность (химическую биологическую и физическую), исключая встречные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции использованной чистой и грязной посуды, а так же встречного движения учащихся и персонала.

Столовая осуществляет организацию горячего питания на 61-го школьника, из них организация питания школьников по всеобучу- 9 (учащихся из малообеспеченных семей). Ассортимент выпускаемой продукции в т.ч перспективное - сезонное меню (лето-осень, зима-весна) столовой разработано и утверждено Управлением образования Акмолинской области, согласованное с администрацией школы. Работа производства организована на использовании на готовых полуфабрикатов, сырье.

Набор и площади помещений столовой: Проектная мощность столовой на 40 посадочных мест. Количество посадочных мест не превышает проектное число: обеденный зал на 40 посадочных мест

40, расчетная вместимость обеденного зала соответствует (при S=80м.кв), укомплектован шестью обеденными столами по 6-5 мест каждый. Столовая имеет следующие группы помещений: помещение для посетителей (учащихся) производственные, вспомогательные. Кухня (горячий цех) S=61.4м.кв; отделение моечной расположено на площадях кухни; складское S=18 м.кв где для одежды персонала оборудован шкаф; санитарный узел используется от объекта т.е школы; имеется отделение кладовой для хранения уборочного инвентаря. Технологическим оборудованием обеспечены в соответствии со спецификой приготовления блюд. Ведение технологических процессов и приготовления пищи проводится с соблюдением их последовательности и точности в этом же помещении, разделена на отдельные рабочие зоны, укомплектовано промаркированными столами: для «теста», для «сырой продукции», «готовой продукции», стол «раздачи готовой продукции», технологическое оборудование имеется: электроплита на 6 конфорок с встроенным духовым шкафом, электромясорубка, микроволновая печь Для измельчения сырой и прошедшей тепловую обработку пищевой продукции, а так же сырых полуфабрикатов обеспечено раздельное технологическое оборудование. Контрольно-измерительными приборами оснащены, состояние исправное. Разделочные ножи и разделочные доски промаркированы согласно назначения, в соответствии с обрабатываемыми на них продуктом (буквенная маркировка). Разделочные доски изготовлены из материала, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров.

Хранение разделочного инвентаря обеспечено отдельно по закрепленным столам, непосредственно на производственных столах. Посуды с трещинами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью нет. Столовая обеспечена столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта питания количеством одновременно используемой посуды с возможностью

ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Расстановка и работа оборудования обеспечена с соблюдением 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. Используемое технологическое, холодильное оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Условия для соблюдения мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря имеются. Мытье кухонной посуды осуществляют ручным способом в моечных ваннах достаточных размеров для обработки и погружения посуды. Установлены стеллажи для сушки и хранения чистой посуды. Для соблюдения поточности движения используемой и чистой посуды встречных и перекрестных потоков предусмотрено раздельное окно для приема используемой посуды. Для обработки используемого в технологическом процессе «яйца» имеются в наличии и укомплектованы специальные промаркированные емкости для проведения очистки и обработки и хранения данной продукции.

Оснащенность холодильным оборудованием по объему принимаемого сырья и готовой продукции следующая: производство обеспечено двумя холодильными установками, термометрами контроля обеспечены. Внутренняя отделка помещений столовой выполнена с использованием нетоксичных отделочных материалов, без повреждений; поверхности стен цехов выполнены плиткой на уровне проведения технологических операций позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

Для уборки производственных, складского, вспомогательных помещений, выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранят в специально отведенном месте-кладовая уборочного инвентаря. Санитарно-бытовое обеспечение персонала: для одежды персонала оборудован шкаф; сан.узел используется от объекта школы- для мытья и обработки рук оборудована моечная раковина, оснащена устройством и средством для мытья и сушки рук. Стирка специальной одежды работников пищеблока обеспечена в специально отведенном помещении при школе (имеется стиральная машина) Хранение уборочного инвентаря отдельное-кладовая хранения.

Бытовой мусор от столовой удаляется в специальные промаркированные емкости и далее в контейн при общеобразовательной школе расположенный на специализированной площадке в хозяйственной зоне школы с удаленностью от объекта на расстоянии 25 метров. Для сбора мусора установлен один мусоросборник с плотно закрывающейся крышкой и один контейнер для сбора пищевых отходов с плотно закрывающейся крышкой, контейнера установлены на бетонированной площадке, огражденно трех сторон, доступны для проведения очистки и дезинфекции. Пищевые отходы собираются в специальные емкости, промаркированные «Пищевые отходы». Очистку жидких и твердых бытовых отходов согласно договора осуществляет ИП «Инжу» (договор о закупке услуг № 106 от 21.02.2023 ИП Молдыбеков А.О), осуществляется специализированным транспортом предприятия по договору.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағынын 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 исследования образцов питьевой воды централизованного и не централизованного водоснабжения №667 от 01.09.2023г. Протокол микробиологического исследования воды №892 от 04.09.

1. 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 ус)
	2	3	4
Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	0	0	0
Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	0	0	0
І. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	0	0	0
ІІ. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	0	0	0

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение**

Толовая арендуемая ИП "Горст Надежда Валентиновна" в КГУ "Основная средняя школа" села Аймырза отдела образования по району Биржан сал управления образования Акмолинской области"

Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық бақылау жұмыстары жүргізілген объектінің толық атауы) объектінің бірінші сипаттамасын және санитарно-эпидемиологическую экспертизу, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан 7 июля 2020 года «О здоровье и системе здравоохранения»)

санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы) и внесении изменения в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2023 года № 58. Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76. Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" Утверждены приказом МЗ РК от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-10. Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95(далее СП №95); №880; Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водоемосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26; Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления" Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР331/2020

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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Біржан сал ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы» республикалық мемлекеттік мекемесі

Біржан сал ауданы, Степняк қ.а., көшесі Әбсалям қажы, № 34А үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля района Биржан сал Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Район Биржан сал, Степнякская г.а., улица Абсалям қажы, дом № 34А

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Жанасхан Мазах

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

