А4 Пішін
Формат А4

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*		*Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген 1 017 /е нысанды медициналық құжаттама*
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы *Наименование государственного органа санитарно-эпидемиологической службы* *Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау комитеті Ақмола облысының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Біржан сал ауданы тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы* *Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг района Биржан сал Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Акмолинской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан*		*Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415*

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ С.09.Н.KZ54VWF00014512
Дата: 11.10.2019 ж. (г.)

1.Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
Арендуемая столовая при ГУ СШ №2 им Абая ИП Альбина"Акмолинская область район Биржан сал Жакупова 1
(пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімн қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции и вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности,работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) ***Заявление от 03.10.2019 10:58:11 № KZ18RYS00032348***
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 Альбина," Акмолинская область, район Биржан сал Жакупова1 ,***
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 объек санитарно-эпидемиологической экспертизы)
услуги общественного питания
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

4.Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены)

5.Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) ***Заявление № KZ 18RYS00032348 от 03.10.2019***

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7.Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертноезаключение других организации если имеют Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

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

Арендуемая столовая при ГУ СШ №2 имени Абая г.Степняка., улЖакупова д1., района Биржан сал Акмолинской области . ИП «Альбина» оказывает услуги по организации питания обучающихся в организациях среднего образования, утв приказом МОН РК от 31.10.2018 ода № 598.Договор № 068 от1.03.2019 с ГУ «Отдел образования».

При визуальном контроле помещений столовой следов жизнедеятельности грызунов и насекомых не установлено. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся ежемесячно , согласно договора № 35 от 28.01.2019 года с ТОО «Дезстанция» г.Щучинск.

Контейнера с крышками для сбор ТБО имеются . Бытовой мусор от столовой удаляется на контейнерную площадку на хозяйственно-бытовой зоне средней школы №2 г.Степняка. Пищевые отходы собираются в специальные промаркированные емкости «Пищевые отходы».

При средней школе №2 оборудованы санитарные узлы для учащихся школы , условия для соблюдения личной гигиены учащися созданы.

Системы горячего и холодного водоснабжения в помещения столовой не подведены.Для хозяйственно-питьевых нужд используют приносную воду с местной скважины. Обьем запаса и наличия воды 40литров (емкость).Лабораторные показатели питьевой воды: протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентролизованного водоснабжения № 91 от 17.05.2019; протокол микробиологического исследования воды №105 от 20.05.2019- соответствуют СП. Водонагреватели отсутствуют.

Система водоотведения в производственные помещения столовой не подведена, отсутствует.

Вентиляция приточно-вытяжная с естественым побуждением- фукционирует . Над жаро-тепло выделяющим оборудованием оборудована локальная вытяжная система с устройством вытяжного зонта , приточно-вытяжной вентиляцией. Вентиляционные каналы, воздуховоды от технологического оборудования своевременно очищаются от пыли, копоти. Теплоснабжение от котельной школы, система отопления исправна. Нагревательные приборы доступны для проведения уборки, осмотра и ремонта. Лабораторные показатели параметров микроклимата соответствуют действующим гигиеническим нормативам ,согласно Протоколов измерений метеорологических факторов №15 от 15.05.2019 . Освещение: в столовой предусмотрено естественное и исскуственное освещение. Естественное левостороннее за счет оконных проемов. Исскуственное освещение- люминисцентные лампы, электрические лампы. Источники освещения в полном обьеме оснащены специальной осветительной защитной арматурой. Все осветительные приборы , остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте. Источники освещения оснащены специальной защитной арматурой .

Разделочные ножи и разделочные доски, для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов промаркированы согласно назначения, в соответствии с обрабатываемым на них продуктом и используются по назначению. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранят изолированно друг от друга в специально отведенном месте или непосредственно на соответствующих производственных столах.

Мытье и дезинфекцию оборудования (инвентаря, тары), кухонной посуды проводят в помещении горячего цеха:с использованием привозной воды, мытье посуды осуществляют ручным способом в 3 тазах . Чистую столовую посуду и приборы хранят в шкафах . Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза на объектах питания, в соответствии с инструкцией по применению изготовителя. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены в полном объеме. Используют дезинфицирующее средство «Айсепт 0.1»,сделано в РК г.Алматы в количестве всего 1кг, весом 1 банки на 1 кг в таблетках, срок годности 5 лет при дате выпуска январь 2018 . Моющие, дезинфицирующие средства хранят в специально отведенном месте

Сырье ,пищевая продукция при приеме, хранении (еженедельный завоз) сопровождается документами, удостоверяющими их качество и безопасность, обеспечивающими прослеживаемость продукции, а также информацией об условиях хранения, перевозки и сроке годности продуктов в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года №880- ТР ТС 021/2011 . Работа данной столовой по организации питания учащихся средней школы (организованный коллектив) организована на использовании полуфабрикатов. Приготовление пищи, блюд производят с учетом утвержденного перспективного меню столовой, разработанное в соответствии с стандартом- одно постоянно разработанное и утвержденное перспективное четырех-недельное меню , с ассортиментом приготовляемых блюд (2,3 блюдо , салаты, фрукты).

Количество и объем холодильного оборудования для раздельного хранения сырья и готовой продукции - 1 единица холодильная установка (2 секции: холодильное и морозильное) .

Складское помещение для организации хранения продукции отсутствует.На хранении 2-3 дневной запас.

Для хранения и обработки яиц отсутствуют специально промаркированные емкости, для проведения обработки используемого яйца.

Приготовление и использование запрещенных блюд не допускается. При производстве блюд соблюдаются требования по профилактике железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний : Мука: «Мука пшеничная хлебопекарная высшего и первого сорта обогащенная витаминно-минеральной смесью»» АО «Костанайский мелькомбинат» Декларация ТС № KZ39103172401.04474 от 12 .09. 2018 по 13.09. 2021 года. Журнал органолептической оценки блюд ведется.
Условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены не созданы (имеющийся умывальник пищеблока не используется, не исправен) . Персоналом используется санитарный узел при школе. Работающий персонал обеспечен комплектами специальной одежды. Одноразовыми перчатками укомплектованы. Стирка и дезинфекция специальной одежды проводится персоналом. Всего обслуживающий персонал по состоянию на октябрь 2019 года-2, личные медицинские книжки находятся на рабочем месте, обязательный периодический медицинский осмотр, в соответствии с Правилами проведения обязательных медицинских осмотров , утвержденных приказом и.о Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 128 (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 10634)-пройден: Хадиева Э -исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций №621РПГА от 27.08.2019, №669-2 от 27.08.2019, на носительство стафилококка № 359 от 27.08.2019; Акимбаева И - исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций №706 от 11.09.2019 и №709 от 11.09.2019, на носительство стафилококка №392 от 11.09.2019; Гигиеническое обучение персонала и допуск к работе имеется. полнота и качество прохождения периодического медицинского осмотра в полном обьеме. Перед допуском лиц к приготовлению блюд , проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микро травм. Результаты осмотров работников столовой заносятся в журнал.
Безопасность изготовляемой продукции по средством производственного контроля обеспечена, исследования проводятся филиалом «НЦЭ» района Биржан сал по договору № 53 от 23.09.2019 года.

.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру 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;) ***Расположена в здании ГУ " СШ №2 им Абая"***

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 нецентролизованного водоснабжения № 91 от 17.05.2019; протокол микробиологического исследования воды №105 от 20.05.2019;Протоколов измерений метеорологических факторов №15 от 15.05.2019 протокол измерений шума №5 от 3.09.2019

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

Арендуемая столовая при ГУ СШ №2 им Абая ИП Альбина"Акмолинская область район Биржан сал ул Жакупова 1
(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 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)
Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденных приказом Министра Здравохранения Республики Казахстан» от 23 апреля 2018 года №186 (глава 3п21,п22,п24;п29глава 5 п110 глава 8 п177)

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

Ұсыныстар (Предложения):
В соответствии с Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденных приказом Министра Здравохранения Республики Казахстан» от 23 апреля 2018 года №186 (глава 3п21,п22,п24;п29глава 5 п110 глава 8 п177): обеспечить производственное помещение столовой для организации питания учащихся системой холодного и горячего водоснабжения; водонагревателем .Организовать водоотведение. Обеспечить промаркированной посудой для хранения и мытья яиц. Создать условия для мытья рук персонала.
«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

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау комитеті Ақмола облысының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Біржан сал ауданы тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)
Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг района Биржан сал Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Акмолинской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))
Мазах Жанасхан
тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)

