

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 Шортанды аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Шортандинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

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

№ KZ29VWF00175982

Дата: 10.06.2024 ж. (г.)

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

**Столовая при ГУ «Общеобразовательная школа №1 поселка Шортанды»**

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

**Жүргізілді (Проведена) Заявление от 30.05.2024 0:53:30 № KZ89RYS00649251**

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) АХАЙ САЯГУЛЬ, Республика Казахстан, Ақмолинская область, Шортандинский район, Шортандинская п.а., п.Шортанды, улица Пионерская зд. 4**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тисілігі), 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 жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)**

**общее среднее образования**

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес) **Объекты образования и воспитания, общежития объектов образования, реабилитационные центры для детей и подростков**

**4. Жобалар, материал әзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) -**

**5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) Заявление № KZ89RYS00649251 от 30.05.2024 года протокол микробиологических исследований воды № РО-03-917/695-698 от 11.12.2023г. протокол измерений метеорологических факторов № РО-02-169 от 07.12.2023г. протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и не централизованного водоснабжения № РО-02-281 от 08.12.2023г.**

**6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) -**

**7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации (если имеются) -**

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)**

**Столовая расположена на первом этаже в двухэтажном типовом здании при ГУ «Общеобразовательная школа №1 поселка Шортанды» по адресу: Ақмолинская область, Шортандинский район, ул.Пионерская, зд.4. согласно договора аренды №50590 от 22.11.2023 года. Прилегающая территория столовой**



благоустроена, подъездные пути выполнены, имеется отдельный вход. Общая площадь столовой - 89,7 кв.м. Обеденный зал рассчитан на 42 посадочных мест, 140 учащихся охвачено горячим питанием. Водоснабжение (холодное и горячее), канализация централизованная, отопление от школы автономное, на твердом топливе. Освещение - естественное и искусственное. Искусственное за счет светодиодных ламп, закрытые защитными плафонами. Вентиляция естественная и приточно-вытяжная на механическом побуждении. На окнах установлены москитные сетки. В столовую имеется отдельный вход. Набор помещений: обеденный зал площадь- 60 кв.м, пищеблок-19 кв.м (моечная для столовой посуды и кухонной посуды, горячий цех-совмещен, общая площадь-19 кв.м, склад для хранения сыпучих продуктов- площадь-9кв.м, склад для хранения овощей- 2кв), подсобное помещение (комната для персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря, санитарный узел)-10,7 кв.м. Внутренняя отделка стен покрашены водоземлюсионной краской и на высоту 1,8 м покрыты кафелем, потолки покрашены водоземлюсионной краской, напольное покрытие кафельное, устойчивы к обработке дезинфицирующих средств.

Горячий цех оборудован 2-мя единицами: 1-4-х секционной электрической плитой, 1 - электрической духовой печью, холодильник с морозильной камерой -3 ед., все в рабочем состоянии, рабочих столов-3 ед, покрыты гигиеническим покрытием, промаркированы. Над тепловыми оборудованьями и моечными ваннами в моечных цехах установлены вытяжные зонты-2, в рабочем состоянии. Имеется раковина для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды. Последовательность и поточность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а так же встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала соблюдается.

Моечное помещение: для мытья столовой посуды оборудована 3-х - секционная ванна, с 2-мя сушильными стеллажами для столовой посуды, над 3-х секционными ваннами установлен вытяжной зонт, имеются трапы, функционирует.

Установлены 2 стеллажа для хранения кухонной посуды. 1-емкость с крышкой для сбора мусора, 1-емкость с крышкой для пищевых отходов (после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются).

Инструкции о правилах мытья посуды имеются. Имеются 2 емкости для чистых ветошей, 1-емкость для грязных ветошей. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются. Вывешен график генеральной уборки помещений. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, используются по назначению на всех этапах технологического процесса.

Обеспечены столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта. Установлены контрольно-измерительные приборы для измерения относительной влажности и температуры воздуха, поверены.

Используется передвижные бактерицидные облучатели. Склад для хранения сыпучих продуктов имеет подтоварники, стеллажи, установлены контрольно-измерительные приборы для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Производственные и другие помещения пищеблока, производственные оборудованья и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-технические оборудованья содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Холодильные оборудованья обеспечены приборами для контроля температуры. Результаты температуры фиксируются в журналах.

Выделено помещение для хранения уборочного инвентаря (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркированы. Хранятся в чистом виде используется по назначению. Во всех помещениях ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивают в специально выделенной комнате.

Комната персонала оборудована: шкафы для хранения личной и специальной одежды. Санузел для персонала оборудован: 1 унитазом и 1 раковиной с подводом горячей и холодной воды, жидкое мыло одноразовые полотенца имеются.

Дезинфекционный режим соблюдается, из дезинфицирующих средств имеется «Део-Хлор» в таблетках, дата выпуска 18.02.2024 года, срок годности 5 лет, производитель ООО «ДЕО» РФ, в таблетках 100 штук, в наличии 2 банки.

По штату работает 3 человека. Личные медицинские книжки на каждого работника с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе, хранятся на рабочем месте. Имеются сертификаты на соответствующую профессиональную квалификацию технологическим операциям производства, а также прошедший гигиеническое обучение и аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов. Персонал



обеспечен специальной одеждой (халаты, головной убор, перчатки), стирка и дезинфекция специальной одежды осуществляется централизованно.

На прилегающей территории столовой предусмотрена огражденная площадка с водонепроницаемым покрытием, в специально отведенном месте где установлено 2 контейнера с крышкой для твердых бытовых отходов. Договор на оказание услуг по вывозу твердых бытовых отходов заключен с ГКП на ПХВ «Шортанды Су» № 51 от 26.01.2024 года.

Заключен договор с Шортандинским районным отделением ГКП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» №21 от 10.06.2024 года на осуществление профилактических дератизационных, дезинсекционных, дезинфекционных работ, договор №44 от 10.06.2024 года на проведение производственного контроля.

-  
-

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің 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:)

10. Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар басжоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

=

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 ГУ «Общеобразовательная школа №1 поселка Шортанды»

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы)  
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 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" от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16** Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай (соответствует) **сай (соответствует)**

Ұсыныстар (Предложения):

2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар. На основании Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «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 Шортанды аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Шортанды ауданы, көшесі 30 лет Победы, № 49А үй (Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар) Республикаское государственное учреждение "Шортандинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"**

**Шортандинский район, улица 30 лет Победы, дом № 49А (Главный государственный санитарный врач (заместитель))**

**Илюбаева Нурсулу Нигметуллаевна**

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

