

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 Зеренді аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Зерендинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акимата Актюбинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан	

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

№ С.14.X.KZ07VWF00243405

Дата: 06.11.2024 ж. (г.)

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

Пищеблок при КГУ "Общеобразовательная школа села Васильковка" ИП Назарова С.Ж.

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шіздегі 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 31.10.2024 1:11:59 № KZ89RYS00844512**

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 Назарова, Ақмолинская область, Зерендинский район, Коньесбайский сельский округ, село Васильковка, улица Мектеп, 15**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тәсілігі), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, өкесінің аты
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сарапта ужүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общественное питание

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

Прочие виды организации питания

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **1. Заявление, 2. Протокол измерений метеорологических факторов №85 от 29.10.2024г.; 3. Протокол измерений освещенности № 73 от 19.09.2024г.; 4. Протокол исследования питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №609 от 20.09.2024г.; 5. Протокол микробиологического исследования воды № 424 от 23.09.2024г., 6. Протокол измерения уровней шума, звукоизоляций №25 от 19.09.2024г..**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **не требуется**

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций 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))

Индивидуальный предприниматель Назарова Сауле Жангожановна предоставляет горячее питание в пищеблоке КГУ "Общеобразовательная школа села Васильковка" отдела образования по Зерендинскому району управления образования Акмолинской области. ИИН 731108450480, адрес объекта: Акмолинская область, Зерендинский район, Конысбайский сельский округ, село Васильковка, улица Мектеп, 15, телефон 87017786183, электронный адрес: saule.nazarova@mail.ru. Договор аренды столовой при КГУ «Общеобразовательная школа села Васильковка отдела образования по Зерендинскому району управления образования Акмолинской области» №59790 от 09.09.2024 года. Договор об оказании услуг по организации обеспечения питания с РОО №740 от 29.11.2023 года.

Территория школы разделена на административно-жилую зону, спортивно-оздоровительную и зону технического назначения. Для сбора мусора и пищевых отходов установлены три контейнера с плотно закрывающимися крышками, на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от здания, вывоз ТБО осуществляется по договору. Функционально не связанных объектов на территории школы нет. Столовая расположена на 1 этаже здания двухэтажной типовой школы КГУ "Общеобразовательная школа села Васильковка", предназначена для питания школьников. Помещение столовой имеет 2 входа: производственный (для приема пищевой продукции) и второй вход для посетителей. Водоснабжение на объекте децентрализованное с устройством системы внутреннего водоотведения с установкой смесителей, горячая вода за счет водонагревательного устройства - на 50 литров. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам. В обеденном зале для мытья рук учащихся установлены 3 раковины с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук, урной для сбора мусора. Водоотведение, - децентрализованное, имеется септик) объемом 8 куб.м. Откачка жидких бытовых отходов проводится по договору по мере заполнения. Отопление - автономное.

Освещение - естественное за счет оконных проемов и искусственное за счет энергосберегающих ламп, защитные плафоны имеются. Вентиляция естественная и искусственная, искусственная через вентиляционные решетки и естественная посредством открывающихся окон и фрамуг, санитарный узел оборудован самостоятельной вытяжной вентиляцией, на пищеблоке вентиляция вытяжная на механическом побуждении. Над электрооборудованиями в варочном цехе и моечной установлена приточно-вытяжная вентиляция (зонт) на механическом побуждении в рабочем состоянии. Во всех помещениях объекта на форточках и фрамугах установлены москитные сетки.

Внутренняя отделка помещений пищеблока: предусмотрено с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. В варочном цехе и в моечной стены и пол облицованы кафелем, потолок покрашен водоэмульсионной краской, подвергающейся мытью и обработке. В обеденном зале потолок и стены покрашены водоэмульсионной краской на всю высоту, поверхность пола в обеденном зале покрыта плиткой, допускающим уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. В санитарном узле стены окрашены масляной краской на всю высоту, для покрытия полов применен водонепроницаемый материал в виде напольной плитки, потолок покрашен водоэмульсионной краской, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

Общая площадь столовой - 68,6 кв.м. В набор и состав помещений входит: варочная и моечная совмещены - 20,6 кв.м., склад - 10 кв.м., обеденный зал - 27 кв.м., бытовая комната 8 кв.м., санитарный узел - 3,0 кв.м.. Проектная мощность столовой на 15 мест. Варочный цех - ведение технологических процессов и приготовления пищи проводится с соблюдением их последовательности и точности, разделенная на отдельные рабочие зоны, имеется 4 разделочных стола (для теста, для сырой продукции, готовой продукции, стол раздачи готовой продукции). На пищеблоке используется инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации (отпуска) пищевой продукции и обслуживания в местах потребления пищевой продукции. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кулинарных) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается отдельно, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), на специально выделенном месте. Исключено соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом. Обеспечена последовательность и поточность технологических процессов исключая встречные и перекрестные потоки продовольственного



(пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей. В варочном помещении установлены: 2 холодильника - для хранения суточной пробы; молочных продуктов и готовой продукции с разделением полок для соблюдения товарного соседства, для мяса. Холодильники оснащены термометрами для контроля температуры, журнал регистрации температурного режима хранения пищевой продукции заведен.

Для мытья посуды в моечной зоне установлена трех-секционная раковина из нержавеющей стали, стеллажи с полками для сушки и хранения посуды. Для соблюдения поточности прием использованной посуды осуществляется через окошко, установлен стол для приема использованной посуды. Столовая и кухонная посуда в достаточном количестве, промаркирована. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Дезинфекционный режим проводится с использованием дезинфицирующего средства «Дез-хлор», выделено отдельное место для приготовления и хранения дезинфицирующего средства. Применяются дезинфицирующие средства разрешенные к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза. Столы, стулья в обеденном зале, в варочном помещении поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию, разделочные столы с жестяным покрытием.

В складском помещении поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из деревянных материалов. Помещение содержится сухим и чистым, проветривается посредством вентиляционных ходов, для контроля температуры, влажности в помещении имеется термометр, заведен журнал для контроля температурного режима. Для хранения сыпучих продуктов имеются стеллажи и подтоварники. Процесс приема пищевой продукции хранения, обработки сырья, изготовления, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции проводятся в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ.

Обеденный зал оборудован столами и стульями, для мытья рук установлены 2 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды, жидким мылом для рук, средствами сушки рук, кожным антисептиком, урной для сбора мусора.

Для работников пищеблока имеется бытовая комната совмещенная с гардеробом, оборудована двухсекционными шкафами для хранения личной и специальной одежды, столом, стульями. Персонал обеспечен специальной одеждой в количестве 3-х комплектов (костюм, халат, косынка, сменная обувь) которые хранят в отдельном шкафу. Созданы условия по соблюдению правил личной гигиены персонала, имеется санитарный узел, установлена раковина с подводкой горячей и холодной воды, унитаз, средствами для мытья и сушки рук, урной для сбора мусора.

Уборочный инвентарь (тазы, щетки, ведра, ветошь) промаркированы, хранятся упорядоченно в специально-выделенном месте, уборочный инвентарь санитарного узла имеет сигнальную маркировку, хранится отдельно. Персонал для проведения уборки обеспечен спецодеждой, средствами индивидуальной защиты. Стирка специальной одежды осуществляется по договору.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын 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 аттигізер 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;)
Территория школы разделена на административно-жилую зону, спортивно-оздоровительную и зону технического назначения. Для сбора мусора и пищевых отходов установлены три контейнера с плотно закрывающимися крышками, на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от здания, вывоз ТБО осуществляется по договору. Функционально не связанных объектов на территории школы нет.

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)

1. Протокол измерений метеорологических факторов №85 от 29.10.2024г.; 2. Протокол измерений освещенности № 73 от 19.09.2024г.; 3. Протокол исследования питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №609 от 20.09.2024г.; 4. Протокол микробиологического исследования воды № 424 от 23.09.2024г., 5. Протокол измерения уровней шума, звукоизоляций №25 от 19.09.2024г.,

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)
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

Пищевблок при КГУ "Общеобразовательная школа села Васильковка" ИП Назарова С.Ж.

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шіңдегі 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)
Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» № V-360 от 07 июля 2020 года; О внесении изменений 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», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года №76; СП «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемостикам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденных приказом МЗ РК от 20 февраля 2023 года № 26; Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" Утверждены приказом МЗ РК от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68; Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ-95; Технический регламент Таможенного Союза №021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного Союза от 09.12.2011 года; 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 №331.



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 Зеренді аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
ЗЕРЕНДІ АУДАНЫ, көшесі Тәуелсіздік, № 128 үй, 2

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

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

ЗЕРЕНДИНСКИЙ РАЙОН, улица Тәуелсіздік, дом № 128, 2

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Бельгибаева Айгерим Шнарбековна

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

