

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Павлодар облысы санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаментінің Ақтоғай аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Актогайское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Павлодарской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

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

№ KZ84VWF00235617

Дата: 24.10.2024 ж. (г.)

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

ИП "Иртыш-Сервис" арендованный пищеблок при КГУ "СОШ имени Ныгманова Актогайского района" с. Жанабет

(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 16.10.2024 8:58:38 № KZ46RYS00818514**

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) **АСАИНОВ БАХТИЯР СЕРЖАНОВИЧ, Қазақстан Республикасы, Павлодар облысы, Актоғай ауданы, Муткенов ауыл округі, Жанабет ауылы, Мектеп көшесі, 13 үй, Республика Казахстан, Павлодарская область, Актогайский район, Муткеновский С.О., с.Жанабет, улица Мектеп дом 13**

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)

мектеп оқушыларына арналған тамақ өндірісі/производство продуктов питания для учащихся школы
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) **Не требуется**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление №KZ46RYS00818514 от 16.10. 24г. протокол микробиологического исследования воды №РО-24-04686/907 от 16.09.24г., протокол измерения освещённости №249 от 13.09.24г., протокол измерений метеорологических факторов №255 от 13.09.24г. протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1240011003344045/434 от 03.10.24г., протокол исследования образцов сельскохозяйственной продукции, воды, почвы, воздушной среды на определение остаточных количеств пестицидов (лаборатория высокотехнологических исследований, (далее- ВТИ) №1240011003344045/434 от 03.10.24г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1240001013351297/883 от 25.09.24г**

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

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

ИП «Иртыш-Сервис» арендованный пищеблок при КГУ «СОШ им.Ныгманова Актогайского района» с.Жанабет, ул.Мектеп-13.

ИП «Иртыш-Сервис» договор аренды-№165 от 27.05.24г., срок действия до

31.12.24года.ИИН931109350500,тел.87715598133,дата первичной регистрации субъекта 08.01.20г.

Общественное питание - организация горячего питания в организованном коллективе.

Арендованный пищеблок приспособленный, расположен на первом этаже школы. Проектное число мест-16, фактически-22 мест ,количество детей охваченных горячим питанием- 22, в 2 потока(1поток-8 детей,2поток-14детей).Ранее выдано в соответствии с законодательством ,санитарно эпидемиологическое заключение №S.04.X.KZ38VWF00118784 от 22.11.23г. ИП «Светлана».

Прилегающая территория школы, в составе которой находится арендованный пищеблок ограждена, благоустроена, подъездные пути имеются. На территории выделены следующие зоны: основная (парадная) и административно-хозяйственная. На административно-хозяйственной зоне имеется контейнерная площадка, установлен мусоросборник для сбора мусора с крышкой на бетонированной основе, с трехсторонним ограждением. Для вывоза мусора, заключен договор. Функционально не связанных объектов на территории объекта нет. Пищеблок состоит из обеденного зала площадью 29,5кв.м.,кухни с рабочими зонами-10,9кв.м.,складское помещение для хранения пищевых продуктов площадью-6,4кв.м..Для персонала оборудован шкаф для верхней и специальной одежды. Обеденный зал рассчитан на 16 посадочных мест, оборудован столами-4штук, скамейки-16 штук.

Кухня со следующими рабочими зонами: помещение по приготовлению горячих блюд, с зоной для разделки сырой мясо-рыбной продукции, зона для мытья посуды. Из технологического оборудования имеются мясорубка, овощерезка, две 4-х камфорные электроплиты, два бытовых холодильника, 1морозильная камера ,два производственных стола с гигиеническим покрытием для разделки. Производственные столы и разделочный инвентарь промаркированы. Предусмотрена местная вытяжная система над электроплитой, установлен вытяжной зонт, в рабочем состоянии. Поточность технологического процесса соблюдается. Встречных потоков сырья и готовой продукции отсутствуют. Для соблюдения мер личной гигиены персонала имеется раковина с подводом горячей и холодной воды, одноразовыми полотенцами и жидким мылом обеспечены. Раковина в рабочем состоянии. Санитарный узел действующий при школе.

Медицинское обслуживание -медицинская сестра медицинского кабинета КГП на ПХВ «Актогайская районная больница», перед раздачей пищи проводит органолептическую оценку качества блюд и кулинарных изделий.

Водоснабжение- централизованное, подключенное к сетям водопровода с.Жанабет, с разводящей сетью, подведена к пищеблоку. Предоставленные протокола исследований воды соответствуют гигиеническим нормам. Горячее водоснабжение обеспечивается за счёт водонагревателя, в рабочем состоянии. Горячая и холодная вода подведена посредством смесителей ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук, а также к необходимому технологическому оборудованию на пищеблоке. Водоотведение - не проницаемый местный септик, на очистку септика заключен договор. Отопление за счёт местной котельной на твердом топливе. Предоставленные протокола измерений метеорологических факторов соответствует гигиеническим нормам. Освещение естественное и искусственное. Естественное освещение за счет оконных проемов, искусственное освещение за счет люминесцентных ламп. Оконные проемы оборудованы солнцезащитными устройствами, москитными сетками. Предоставленные протокола измерений освещенности соответствует гигиеническим нормам. Вентиляция - естественная, за счет оконных фрамуг. Установлен вытяжной зонт над электроплитой, в рабочем состоянии. Созданы условия для мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, тары. Имеется инструкция «О правилах мытья посуды и инвентаря». Для мытья посуды установлены трёх секционные раковины с подводом холодной и горячей воды. Также для мытья кухонной и столовой посуды, инвентаря и оборудования имеются ветоши и щетки, хранение в промаркированных емкостях. Для хранения и сушки чистой посуды оборудован стеллаж с гигиеническим покрытием. Уборочным инвентарем обеспечены. Стирка санитарной одежды осуществляется в прачечной школы. Внутренняя отделка всех помещений соответствует гигиеническим требованиям, потолки побелены, стены и полы покрыты кафелем. Условия производства и приготовления блюд соблюдается. На пищеблоке предусматривается приготовление салатов, первых, вторых, третьих блюд с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, реализация буфетной продукции. Технологическое и моеющее оборудование размещено с учетом поточности технологического процесса, исключаяющего встречные потоки сырой и готовой продукции, грязного и чистого инвентаря. Условия хранения пищевых продуктов соблюдаются. Для хранения пищевых продуктов имеется складское помещение, оборудованы шкафами, двумя бытовыми холодильниками, одна морозильная камера стеллажами, промаркированными емкостями с крышками. Хранение пищевых продуктов осуществляется в промаркированных емкостях с



крышками и заводской таре на стеллажах, шкафах. Все холодильники оснащены спиртовыми термометрами для контроля температурного режима.

Транспортировка пищевых продуктов осуществляется транспортом поставщиков услуг. Технологическое оборудование, инвентарь соответствуют требованиям, имеют соответствующую маркировку.

На все технологическое оборудование имеются паспорта о соответствии техническим регламентам.

Состояние технологического оборудования, кухонного, разделочного инвентаря соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Пищеблок обеспечен столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта питания, количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Для обеззараживания воздуха имеется 1 рециркулятор.

В складском помещении для хранения не скоропортящейся пищевой, сыпучей, плодоовощной продукции установлен контрольно-измерительный прибор-гигрометр.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын 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;) **Не требуется**

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) **протокол микробиологического исследования воды № РО-24-04686/907 от 16.09.24г., протокол измерения освещённости №249 от 13.09.24г., протокол измерений метеорологических факторов №255 от 13.09.24г. , протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1240011003344045/434 от 03.10.24г., протокол исследования образцов сельскохозяйственной продукции, воды, почвы, воздушной среды на определение остаточных количеств пестицидов (лаборатория высокотехнологических исследований, (далее- ВТИ) №1240011003344045/434 от 03.10.24г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1240001013351297/883 от 25.09.24г.**

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)	0	0	0
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	0	0	0
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	0	0	0
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	0	0	0



Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

ИП "Иртыш-Сервис" арендованный пищеблок при КГУ "СОШ имени Ныгманова Ақтоғайского района" с. Жанабет

(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» № КР ДСМ-16 от 17.02.22г., Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2023 года №58 О 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», «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» № КР ДСМ № 26 от 20.02.23г., «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» № КР ДСМ-331 от 25.12.20г., «Гигиенические нормативы к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека» № КР ДСМ 15 от 16.02.22г., «Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования» № КР ДСМ-138 от 24.11.22г.

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

сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

Соблюдать требования санитарных правил.

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 Павлодар облысы санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаментінің Ақтоғай аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі АҚТОҒАЙ АУДАНЫ, көшесі Махмет Қайырбаев, № 103 үй (Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар)

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

АҚТОҒАЙСКИЙ РАЙОН, улица Махмета Каирбаева, дом № 103

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Скакова Айнагуль Амангельдиновна

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



