

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 № 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 Нұр-Сұлтан қаласының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Нұр-Сұлтан қаласы Алматы ауданы тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Алматинского района города Нур-Султана Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг города Нур-Султана 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**

№ Z.01.X.KZ47VWF00017354

Дата: 18.11.2019 ж. (г.)

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

Столовая при КГУ «Школа-гимназия № 86» акимата Нұр-Сұлтан, ИП Болганбекова Н.Т.

(пайдалануға берілетін немесе қайта жанарылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 07.11.2019 11:11:27 № KZ32RYS00037819**

(өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күн, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) БОЛГАНБЕКОВА НУРГУЛЬ ТУРСЫНБЕКОВНА, г. Нұр-Сұлтан, район Алматы, ул. Кенен Азирбаева, д. 6/5.

(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 объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общественное питание при образовательных учреждениях

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление за № KZ 32 RYS00037819 от 07.11.2019 года, предоставлен протокол измерений метеорологических факторов № 1101 от 21.10.2019г., протокол освещений № 863 от 21.10.2019г., протокол микробиологического исследования воды № 3119 от 18.10.2019г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 3213 от 17.10.2019г., протокол измерения уровней шума № 516 от 21.10.2019г. выданные филиалом РГП на ПХВ «НЦЭ» КККБТУ МЗ РК по г. Нур-Сұлтан. Аттестат аккредитации № KZ.T.01.0509 от 04.08.2014г. действителен до 04.11.2019г.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

**7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются)
Корытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)**



8. Сараптама жүргізілетін нысанның 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 школы, общая площадь столовой - 1 031, 8 м². Для сбора бытового мусора на территории школы установлены 2 контейнера, на контейнерной площадке, огражденной с трех сторон. Организованы мероприятия по вывозу ТБО с ТОО «Алды Астана», договор № 1110 от 01.10.2019 года.

Водоснабжение, канализация и отопление централизованное. Освещение естественное и искусственное. Искусственное за счет люминесцентных ламп. Вентиляция искусственная, проводится проветривание через оконные проемы.

Пищеблок представлен следующим набором помещений: обеденный зал, горячий цех, овощной цех, мясной цех, рыбный, мучной цех, помещение для резки хлеба, холодный цех совмещен с горячим цехом, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, помещение для обработки яиц, 2 складских помещения для хранения сухих продуктов, складское для хранения овощей, гастрономия, помещение для хранения уборочного инвентаря и бытовой химии, комната для персонала, административное помещение и санузел. Цеха расположены в отдельных помещениях: пол и стены облицованы кафелем, потолок побелен.

Обеденный зал рассчитан на 180 посадочных мест, общая площадь обеденного зала - 338,4 м². На момент проверки запрещенных блюд не обнаружены. При входе в обеденный зал имеется помещение для мытья рук, установлены 25 раковины, полотенца и дозаторы для жидкого мыла. Обеденный зал оборудован линией раздачи, стеллажами для реализации напитков, микроволновой печью, термопотом, стол с диспенсером и разносами для чистых и грязных стаканов. Линия раздачи состоит из мармитов для подогрева 1 и 2 блюд.

Горячий цех оборудован 2 - электроплиты, 2- электросковороды, 2- жарочным шкафом, установлен вытяжной зонт над электрическими оборудованьями, моечными ваннами и над посудомоечной машиной, на момент обследования функционирует, в исправном состоянии.

Моечная для кухонной посуды оборудована 1-ой 2-х гнездной раковиной, 2-металлическими стеллажами.

Моечная для столовой посуды оборудована 1-ой 5-ти гнездной раковиной, имеют маркировку объемной вместимости. Правила мытья посуды соблюдаются. Инструкция о правилах мытья посуды вывешена.

Имеются емкости 2 для чистых ветошей, 1 для использованных ветошей, 1 для грязных ветошей.

Ветошей для обеденного стола - 5 штук. Кухонная посуда в достаточном количестве, хранится в опрокинутом виде. Внутренняя отделка подвергается влажной уборке и дезинфекции.

Мучной цех: 1 раковиной для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, 1 тестомес, 1 весы, 1 разделочный стол с маркировкой («тесто»), холодильное оборудование.

Холодный цех совмещенный с горячим цехом: 1 раковиной для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, установлен 1 производственный стол, 1 низкотемпературный холодильник, термометры встроенные, журнал учета температурного режима ведется. Товарное соседство при хранении продуктов соблюдается. Установлена бактерицидная лампа. Имеется журнал отработанных времени, ежедневно записывается.

Мясной цех оборудован 1 раковиной для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, 1 ванна для мытья мясной продукции, 1 раковина для мытья рук персонала, холодильником для хранения мясной продукции, 2 производственными столами, 1 электрической мясорубкой.

Рыбный цех оборудован 1 раковиной для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, 2-х секционной ванной для мытья рыбной продукции, холодильником для хранения мясной продукции, 1 производственный стол, разделочными досками и ножами для «сырой рыбы».

Овощной цех: установлена 1 раковиной для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, 2-х секционной ванной для мытья мясной продукции, 1 производственный стол, разделочными досками и ножами для «сырой овощей», 1 овощерезка.

Помещение для обработки яиц 3-х секционной ванной для мытья яиц с подводом горячей и холодной воды.

Помещение для резки хлеба: 1 шкаф с отверстиями для хлеба, 1 производственный стол, 1 хлебoreзка, емкость для обработки шкафа.

Склад для сыпучих продуктов оборудован 3 металлическими стеллажами. Сыпучие продукты в тарах, хранятся на поддонах, установлен контрольно-измерительный прибор - гигрометр.

Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей и охлаждаемые камеры изолированы от кухни.

Имеются 3 морозильные камеры для сырой продукции. Сырые и готовые продукты хранятся раздельно.

Соблюдается принцип «товарного соседства». Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературном (до - 30оС) и среднетемпературном (от +2 до +6оС) холодильном оборудованьях, установлен контрольно-измерительный прибор - гигрометр.

Готовые первые и вторые блюда хранятся на мармите и на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Изготовление салатов и их заправку осуществляют непосредственно перед раздачей.



Хранение заправленных салатов не допускается. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем). Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используют разделочные доски и ножи. Разделочные доски и ножи промаркированы по назначению.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергают механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали или других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. На момент проверки использование посуды с трещинами, отбитыми краями, деформированные, с поврежденной эмалью не было. Столовая обеспечена 3-х кратным количеством столовой посуды и приборов от числа посадочных мест. Щетки и ветоши для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре +45^оС с добавлением моющих средств, промывают проточной водой и просушивают. Чистая столовая посуда и приборы хранятся в стеллажах с решетками. Столовые приборы выставлены в специальных кассетах ручками вверх.

Используют фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд используют из нержавеющей стали и эмалированные посуды.

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. Обеденный зал оборудован мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для хранения скоропортящихся продуктов выделены морозильные камеры (мясо и рыбы) и холодильники (молочная продукция и гастрономия). Для контроля температуры в холодильниках установлены термометры.

Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркированы. Хранятся в специально выделенном месте. Уборочный инвентарь для туалетных и санитарных узлов имеют сигнальную маркировку. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивают.

Оконные стекла, плафоны электроламп и жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем содержатся в чистоте. Использованные уборочные инвентари ежедневно подлежат дезинфекции. Ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оборудование, инвентарь, все помещения столовой содержатся в чистоте и в порядке.

Во всех помещениях ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. После каждого посещения проводят уборку обеденного стола. Один раз в неделю проводят санитарный день с ревизией холодильного, технологического оборудования. В момент проверки следов жизнедеятельности насекомых, грызунов не обнаружено. Организовано осуществление профилактических дератизационных, дезинсекционных, дезинфекционных работ с ТОО «Казахстан Дзэ», договор № 45 от 28.03.2019 года. Из дезинфицирующих средств используют «Деохлор», готовят в специальной 50 л емкости с крышками, в наличии имеется 8 банок по 300 таблеток. Емкость для рабочего раствора выделена, промаркирована, датирована. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. В момент проверки лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание не было. Результаты осмотров работников пищеблока заносятся в журнал по форме.

Для мытья рук установлена умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных полотенец.

Организовано мероприятия по стирке специальной одежды персонала с химчисткой «Акку», договор № 241 от 07.10.2019 года.

На пищеблоке организован питьевой режим. Для питья используют чистую посуду стеклянные стаканы, выделены отдельные маркированные подносы для чистой и использованной посуды, используются чайники с маркировкой «кипяченая вода», диспенсер с питьевой водой. Вода, расфасованная в емкости, «Хрустальная» обеспечена документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляются при наличии документов, представлены декларации безопасности продукции.

Имеется согласованное утвержденное перспективное меню. При составлении меню учитаны ассортименты отечественной продукции, производимой в регионе. В рационе питания детей предусмотрены продукты, обогащенные витаминно-минеральным комплексом. Ежедневно меню вывешивается, утвержденное директором школы, в котором указаны наименования и объем готовых блюд и кулинарных изделий. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой



продукции. Пробы отобраны в чистую стеклянную посуду с крышкой в полном объеме и хранятся в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточная проба хранится не менее 24-х часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) завтрака, обеда, полдника или ужина соответственно. Организована мероприятия на проведение производственного контроля с филиалом филиалом РГП на ПХВ «НЦЭ» КККБТУ МЗ РК по г. Нур-Султан за № 32 от 16.10.2019г. Повара имеют диплом и сертификат на соответствующую профессиональную квалификацию. Представлены личные медицинские книжки работников с гигиеническим обучением, список работников - 11, приложенным флюорооснимком органов грудной клетки, отметкой о допуске к работе.

9.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;)

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) предоставлен протокол измерений метеорологических факторов № 1101 от 21.10.2019г., протокол освещенный № 863 от 21.10.2019г., протокол микробиологического исследования воды № 3119 от 18.10.2019г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 3213 от 17.10.2019г., протокол измерения уровней шума № 516 от 21.10.2019г., выданные филиалом РГП на ПХВ «НЦЭ» КККБТУ МЗ РК по г. Нур-Султан. Аттестат аккредитации № КЗ.Т.01.0509 от 04.08.2014г. действителен до 04.11.2019г.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая при КГУ «Школа-гимназия № 86» акимата Нур-Султан, ИП Болганбекова Н.Т.
(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылатын 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)
Акт санитарно-эпидемиологического обследования № Э - 1068 от 14.11.2019г.

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

сай (соответствует)
(нужное подчеркнуть) (указать)

Ұсыныстар (Предложения):

«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 Нұр-Сұлтан қаласының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Нұр-Сұлтан қаласы Алматы ауданы тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)



Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Алматинского района города Нур-Султана
Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг города Нур-Султана Комитета контроля
качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Шапатаева Гаухар Нурабаевна

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

