

<p>Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД</p> <p>КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО</p>	
<p>Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан</p>	
<p>Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа «Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақтөбе облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Мәртөк аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы» республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение «Мартукское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Актюбинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»</p>	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ D.07.X.KZ25VWF00117854
Дата: 17.11.2023 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
пищевблок КГУ "Полтавская общеобразовательная средняя школа"

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі 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 09.11.2023 18:00:35 № KZ21RYS00478494**

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) **ХАЙРОШ АНЕЛЬ СУНДЕТҚЫЗЫ, Актюбинская область, Мартукский район, Байтурасайский сельский округ, село Полтавка, улица Жастар 30**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиесілігі), 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 сараптама жүргізілетін 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 дарэзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **Не требуется**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявления, протокола лабораторных исследований**

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

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются) **Не выдавалось.**

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке,



үрдiске, жағдайға, технологияға, өндiрiске, өнiмге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

пищеблок Полтавской общеобразовательной средней школы, ИП «Ниет», ИИН: 040525650562, дата первичной регистрации субъекта: 27.04.2023г, договор аренды имеется, срок действия до 31.12.2023г. Юридический адрес: Актюбинская область, Мартукский район, село Кенсахара, улица Достык,9. Место расположения объекта: Актюбинская область, Мартукский район, село Полтавка, улица Жастар,30 телефон: 87474635945, ane.l.s04@mail.ru, индивидуальный предприниматель Хайрош Анель Сүндетқызы. Вид деятельности - услуги по организации обеспечения питания детей. Мощность объекта-19 посадочных мест, фактическое количество детей-20.

Ранее выданное санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии объекта за № 0400.Н.KZ69VBS00012084 от 11.11.2015г. - на пищеблок Полтавской средней школы, выдано на ТОО «AcArGroup». Здание школы типовое одноэтажное. Пищеблок приспособленный размещен в одном помещении. Территория школы ограждена по периметру.

На территории имеются основная зона, спортивная площадка и хозяйственная зона. В хозяйственной зоне в специально выделенном месте на площадке с водонепроницаемым покрытием установлен контейнер с крышкой для сбора твердых бытовых отходов, огражденный с трех сторон. На территории объекта функционально не связанных объектов не выявлены.

Пищеблок имеет следующий набор помещений: кухня-17,4 кв.м, обеденный зал-34,8 кв.м. Используются в соответствии с их функциональными назначениями. Кухня с зонами для подготовки сырья, приготовление пищи, раздачи готовой продукции и мытья столовой и кухонной посуды.. Размещение технологического оборудования установлено с учетом поточности приготовления пищи. Пищеблок обеспечен минимальным набором оборудования: 1 электрическая плита на 4 конфорки, холодильное оборудование-1, электрический бойлер, 2 разделочных стола.

В проходной комнате установлен шкаф для раздельного хранения специальной одежды и личной одежды и вещей. Созданы условия для соблюдения личной гигиены, установлен умывальник для мытья рук, в исправном состоянии, санитарное состояние - удовлетворительное. Средствами для мытья рук, одноразовым полотенцем обеспечены в достаточном количестве. Водоснабжение столовой - централизованное от водопровода КГП «Мартук сервис», с устройством внутреннего водоснабжения и водоотведения. Согласно протоколу микробиологического исследования воды №100 от 18.10.2023г, протоколу исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №220 от 18.10.2023г отобранная проба воды соответствует приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138 «Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования». Горячее водоснабжение - за счет электрического бойлера. Горячая и холодная вода подведена ко мочным ваннам. Канализация - местный септик с устройством внутреннего водоотведения. Отопление: автономное, на твердом топливе. Освещение естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет ламп накаливания. В производственных помещениях используются светильники, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. Вентиляция - приточно-вытяжная, над оборудованием являющимся источником влаги и тепла установлен вытяжной зонт. Для мытья столовой и кухонной посуды установлена 2-х гнездная ванна достаточных размеров для полного погружения посуды. Кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем обеспечены в достаточном количестве. Прачечная не предусмотрена, стирка специальной одежды будет организована по договору. Внутренняя отделка поверхности стен кухни на высоту 1,8 м выложены кафельной плиткой, позволяющая проводить ежедневную влажную уборку, устойчивая к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. В столовой расстановка и работа оборудования обеспечивает с соблюдением последовательности и поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. Просушивание столовой и кухонной посуды осуществляется на отдельных решетчатых полках, стеллажах.

Для хранения скоропортящихся продуктов питания имеется 1 холодильное оборудование, хранение пищевого сырья и готовой пищевой продукции на отдельных полках с соблюдением товарного соседства. Склад не предусмотрен, работает на ежедневном закупе. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции объектов питания используется раздельные производственные столы, разделочный инвентарь маркированный с использованием буквенной маркировки. Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда объекта питания содержатся в чистоте, исправном состоянии. Потолки, стены и полы всех помещений содержатся без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами. Маркированная посуда для хранения яиц имеется.

Холодильное оборудование оснащен термометром для контроля температурного режима.

Согласно представленным протоколам измерений метеорологических факторов №79 от 16.09.2023г, №60



от 26.09.2023г, протоколу измерения уровней шума №79 от 16.10.2023г, протоколу измерений освещенности №79 от 16.10.2023г, проведенные замеры соответствуют приказу МЗ РК №ҚР ДСМ-15 от 16.02.2022г «Об утверждении гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека»

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын 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 атигізер әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, видгрунта, 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 бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото) **протокол микробиологического исследования воды №100 от 18.10.2023г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №220 от 18.10.2023г, протокол измерений метеорологических факторов №79 от 16.09.2023г, №60 от 26.09.2023г, протокол измерения уровней шума №79 от 16.10.2023г, протокол измерений освещенности №79 от 16.10.2023г,**

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

пищевлок КГУ "Полтавская общеобразовательная средняя школа"

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі 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) приказ МЗ РК от 17 февраля 2022 года №КР ДСМ-16 об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» гл.2 п.17 пп.1, 18,20. Гл.3.п.22,26,27, 31,36,38,39,41,43,гл.4.п.48,49,53,57,62,гл.5.п.90,92,гл.8.п.179, 181. Приказ МЗ РК от 5 августа 2021г №КР ДСМ-76 об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» гл.2 п.6,7 гл.5.п.69 Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138 «Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования». Приказ МЗ РК №КР ДСМ-15 от 16.02.2022 г «Об утверждении гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека».

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

Ұсыныстар (Предложения):

-На всех объектах питания, независимо от категории, типа, вида, мощности, форм собственности, организуется и проводится производственный контроль, осуществляемый согласно утвержденной программы производственного контроля изготовителя (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), в соответствии с процедурами и периодичностью, установленными изготовителем, в соответствии с требованиями статьи 51 Кодекса, технического регламента ТР ТС 021/2011, документов нормирования и настоящей главы Санитарных правил. - Организация и проведение стирки и дезинфекции специальной одежды на объектах питания более 50 посадочных мест, а также обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, осуществляется централизованно, на остальных – определяется субъектом (изготовителем) с соблюдением процедур безопасности пищевой продукции изготовителя при ее производстве, основанных на принципах ХАССП. -Персоналом объекта питания и лицами, занятыми приемом, производством, расфасовкой, хранением, погрузкой, транспортировкой, разгрузкой, реализацией пищевой продукции, а также учащимися специальных учебных заведений, перед прохождением производственной практики, обеспечивается прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения в соответствии со статьями 86 и 96 Кодекса и документами нормирования. На объектах питания обеспечивается хранение личных медицинских книжек персонала с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе.

«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 Ақтөбе облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Мәртөк аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы» республикалық мемлекеттік мекемесі Мәртөк ауданы, көшесі Озмитель, № 8А үй, 2

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение «Мартукское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Актюбинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»

Мартукский район, улица Озмителя, дом № 8А, 2

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Шарафутдинова Айгуль Баяновна

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



