

8. Сараптама жургивілетін 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))

Пищевый блок КГУ "Общеобразовательная школа №1 имени Исакова Петра Михайловича, Героя Советского Союза города Акколь отдела образования по Аккольскому району управления образования Акмолинской области, расположен на 2-м этаже здания, в типовых помещениях. Планировочные, конструктивные решения, размещение и размер помещений предусмотрены в соответствии с требованиями и обеспечивают последовательность и точность технологических процессов, исключающих встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. Пищевый блок имеет два входа, один для загрузки сырья и товаров с торца здания, для персонала, другой для посетителей. Работа пищевого блока планируется на сырье, набор помещений и площади следующий: горячий цех-32,5 м², моечная-16,2 м², производственный (заготовочный) цех-15,7 м, склад-6,8 м², комната персонала-8,1 м². Внутренняя отделка помещений объекта питания соответствует санитарным нормам: поверхности стен, полов предусмотрены с использованием водонепроницаемых материалов, устойчивых к проведению влажной уборки и обработке дезинфицирующими средствами. Поверхности пола ровные, без выбоин с обеспечением стока воды. Потолки, стены и полы всех помещений без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами. На объекте расстановка и работа оборудования обеспечена с соблюдением последовательности и точности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. Холодильное, технологическое оборудование, инвентарь, посуда, упаковка, моечные ванны, поддоны, подтоварники, стеллажи, использованы из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению. Складское помещение оборудовано стеллажами, поддонами. Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках. Пищевая продукция хранится отдельно, по видам, в упаковке (таре) изготовителя. Сырье завозится партиями по мере использования. Объект обеспечен тремя комплектами столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с учетом потребности, имеющаяся посуда без трещин, сколов, отбитых краев. На окнах защитные сетки от насекомых, без нарушения целостности. Для мытья и дезинфекции кухонной посуды, инвентаря предусмотрено отдельное моечное помещение с трехсекционными ваннами для мытья столовой, чайной посуды и ванной для мытья кухонной посуды с подводкой холодной и горячей воды через смесители. На пищевом блоке имеется зонирование для приготовления блюд, сырья и раздачи. Над рабочим местом для приготовления салатов установлена бактерицидная лампа. Разделочными столами, холодильным и технологическим оборудование обеспечены, оборудование в исправном состоянии. Разделочный инвентарь, внутрицеховое оборудование и кухонная посуда промаркированы в соответствии с назначением. В наличии имеется маркированная посуда для хранения и обработки яиц. Для сушки и хранения столовой и кухонной посуды предусмотрены специальные стеллажи. Условия для соблюдения товарного соседства пищевой продукции при хранении обеспечены. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, товаросопроводительными документами, содержащие сведения о прослеживаемости. Перспективное меню, технологические карты приготовления блюд и меню-раскладки имеются. Для приготовления пищи предоставлены картотеки блюд в соответствии с технологическими картами. Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации, изготавливается в соответствии с нормативными документами и утвержденной технической документацией. Для хранения скоропортящейся пищевой продукции предусмотрены холодильные оборудования- 5 единиц и холодильная камера-1 единица. Количество и объем холодильного оборудования, холодильных камер на объекте питания обеспечено в соответствии с объемом, видами принимаемого продовольственного (пищевого) сырья, и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складские помещения для хранения нескоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодоовощной продукции, производственные помещения оснащены контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха. Холодильное оборудование, холодильные камеры оснащены термометрами и средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения пищевой продукции. В производственных помещениях предусмотрены исправные системы естественной и механической вентиляции, оборудовано локальными вытяжными системами над технологическим оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги, тепла. Всего работников пищевого блока 5, работники обеспечены специальной одеждой с запасом (халат, куртка с брюками, головной убор, сменная обувь и одноразовыми перчатками с учетом ежедневной



Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКВД	
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 Ақкөл аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республиканың мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение «Аккольское 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
 № С.01.X.KZ85VWF00078847
 Дата: 21.10.2022 ж. (г.)

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

Пищеблок при КГУ "Общеобразовательная школа №1 имени Исакова Петра Михайловича, Героя Советского Союза города Акколь отдела образования по Аккольскому району управления образования Акмолинской области"

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі 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 11.10.2022 18:27:26 № KZ37RYS00299241

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

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) Ержанова А.С., Акмолинская область, Аккольский район, г. Акколь, ул. Мира, ст-е10

Шыраушылық жүргізуші субъектінің толық атауы (түсілігі), объектінің мекен жайы орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, әкесінің аты (полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес месторасположения объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

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

организация питания на объекте образования

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

4. Жобалар, материал даразірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) =

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) Заявление №KZ37RYS00299241 от 11.10.2022г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №579 от 28.09.2022г, протокол микробиологического исследования воды №478 от 30.09.2022г, протокол измерений метеорологических факторов № 58 от 28.09.2022г, протокол измерений уровней шума № 6 от 28.09.2022г

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) =

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются) =

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)



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)
I	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

Пищевый блок при КГУ "Общеобразовательная школа №1 имени Исакова Петра Михайловича, Героя Советского Союза города Акколь отдела образования по Аккольскому району управления образования Акмолинской области"

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жұмысы туралы» 2020 жылғы 7 шілдесі 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)
Кодекс Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 7 июля 2020 года № 360-III ЗРК, санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования", утв. МЗ РК от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76, «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утв. Приказом МЗ РК от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16, Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги "Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров" (Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № КР ДСМ-131/2020, "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" (Приказ Министерства национальной экономики Республики Казахстан от 6 июня 2016 года № 239, "Санитарно-эпидемиологические требования к водосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов" (Приказ МНЭ Республики Казахстан от 16 марта 2015 года № 209, "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дератизации и дератизации" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 г № КР ДСМ-68.

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

Ұсыныстар (Предложения):

=



смены специальной одежды и по мере загрязнения. У работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм не обнаружено. На объекте заведены журналы: регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнала контроля качества готовой пищи (бракеражный), ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам нормирования. Для проведения влажной уборки производственных помещений техперсоналом, предусмотрена соответствующая специальная одежда, средства индивидуальной защиты рук (перчатки). Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркирован и закреплен за отдельными производственными помещениями пищеблока, хранение предусмотрено в специально выделенном месте. Разработан график проведения генеральных уборок. Насекомых, грызунов и других членистоногих не обнаружено. Администрацией организации обеспечен неснижаемый (не менее чем месячный) запас дезинфицирующих и моющих средств для уборки помещений, обработки рук сотрудников, СИЗ органов дыхания. Работники объекта имеют личные медицинские книжки с отметкой о прохождении обязательного медицинского осмотра, допуска к работе, сведений о прохождении гигиенического обучения. Установлены санитайзеры с кожным антисептиком для обработки рук персонала на пищеблоке и в обеденном зале. Заключен договор на проведение производственного контроля с Аккольским районным отделением филиала РГП на ПХВ «НЦЭ» КСЭК МЗ РК по Акмолинской области по №158 от 29.09.2022г. Программа производственного контроля предоставлена.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғауу мағынын өлшемдері, сумен, канализациямен, жылуден қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын атигізер 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 объекта благоустроена, заасфальтирована, ограждена, содержится в чистоте. Въезд и вход на участок объекта покрыты твердым покрытием, доступным для очистки. Мусоросборник, оборудованный плотно закрывающейся крышкой установлен в хозяйственной зоне, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон. Мусоросборник (контейнер) очищается, моется и дезинфицируется. На объекте проводятся мероприятия по дератизации и дезинсекции. Объект оборудован централизованными системами холодного водоснабжения, водоотведения с устройством систем внутреннего водоснабжения и внутреннего водоотведения, отопление центральное, системы в исправном состоянии. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей и к технологическому оборудованию. Горячее водоснабжение предусмотрено за счет водонагревателей (водонагреватели непрерывного действия), с подводкой ко всем моечным раковинам объекта; к моечным раковинам в цехе, в моечной кухонной посуде и инвентаря, раковине заготовочном, оборудование в исправном состоянии. На объекте предусмотрено естественное и искусственное освещение. В производственных помещениях пищеблока используются светильники с защитной арматурой, с влагозащитным исполнением. Объект обеспечен исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции. Для персонала предусмотрена умывальная раковина, со средствами для мытья рук, дезинфекции, одноразовыми полотенцами, урнами для сбора мусора. Санитарный узел (туалет) для персонала предусмотрен.

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 исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №579 от 28.09.2022г, протокол микробиологического исследования воды №478 от 30.09.2022г, протокол измерений метеорологических факторов № 58 от 28.09.2022г, протокол измерений уровней шума № 6 от 28.09.2022г

II. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)



«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 Ақкол аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Ақкол ауданы, Ақкол қ.а., көшесі Гагарин, № 27А үй
Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орыпбасар)

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

Ақкольский район, Ақкольская г.а., улица Гагарина, дом № 27А
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Семеренко Марша Григорьевна

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

