

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 Атбасар аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Республиканское государственное учреждение "Атбасарское 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

№ KZ72VWF00161822

Дата: 06.05.2024 ж. (г.)

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

Пищевлок КГУ "Общеобразовательная школа №8 город Атбасар отдела образования по Атбасарскому району управления образования Ақмолинской области"

(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 24.04.2024 16:37:04 № KZ72RYS00609496

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) Товарищество с ограниченной ответственностью "АқҰя", Пищевлок КГУ "Общеобразовательная школа №8 город Атбасар отдела образования по Атбасарскому району управления образования Ақмолинской области", Республика Казахстан, Ақмолинская область, Атбасарский район, г. Атбасар, улица Х.Кошанбаева зд. 94, руководитель Баязит А.К. телефон- +77076942266.

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тисілігі), объектінің мекен жаы/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 ужүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Организация общественного питания в/орздіңізбайынның қоллективі №0609496

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес) Объекты общественного питания, объекты бортового питания, объекты общественного питания на транспорте (железнодорожном, воздушном, водном и автомобильном)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) 1. Заявление №KZ72RYS00609496 от 24.04.2024 г. 2. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №РО-24-00575/117 от 10.01.2024 года, 3. Протокол микробиологического исследования воды №РО-24-00574/100 от 11.01.2024 года, 4. Протокол измерений уровней шума, звукоизоляции №РО-24-5 от 10.01.2024 года, 5. протокол измерений метеорологических факторов №РО-24-28 от 10.01.2024 года, 6. Протокол измерений освещенности №РО-24-14 от 10.01.2024 года.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) не представлены

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

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)



8. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін бағалық санитарно-гигиеналық характеристикасы (кызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Аренданный пищеблок расположен при КГУ «Общеобразовательная школа №8 города Атбасар от образования по Атбасарскому району управления образования Акмолинской области» по адресу Акмолинская область, Атбасарский район, г.Атбасар, ул.Кошанбаева, 94. Арендатором является ТОО «Ақ Ұя», руководитель Баязит А.Қ.на основании договора аренды № RA6HDFC3DQRT от 15.04.2024г, дата первичной регистрации субъекта по справке о государственной регистрации юридического лица 12.10.2023 г, БИН ТОО «Ақ Ұя» 231040017003; контактный телефон- +77076942266, Юридический адрес субъекта: Казахстан, город Астана, район Байконыр, улица Құсжолы, дом 1, почтовый индекс 010000.Сфера деятельности - организация общественного питания в организованных коллективах. Ранее санитарно-эпидемиологическое заключение не выдавалось. Пищеблок расположен на 1-ом этаже типового здания 2-х этажной школы. Прилегающая территория объекта очищена от мусора, благоустроена, на момент обследования находится в удовлетворительном состоянии. Имеется отдельный вход для приемки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Территория объекта ограждена, установлено наружное искусственное освещение. На территории школы, на расстоянии более 25м установлена контейнерная площадка, с подъездными путями, водонепроницаемая, огорожена с 3-х сторон, имеется 1 контейнер, оборудован крышкой. Вывоз ТБО с пищеблока организован совместно со школой по договору №17 от 23.01.2024 г.

Объектов, функционально не связанных с объектом образования, питания, на территории нет. Ассортимент выпускаемой и реализуемой пищевой продукции, двухнедельное меню, утвержденное субъектом предпринимательства и согласованное руководителем организации образования на объекте имеются. Техническая документация (технологические карты) согласно приготавливаемых блюд и журнал органолептической оценки готовых блюд предоставлены. Площадь обеденного зала 155,9 м2, количество посадочных мест 72 (столов 18, посадочных мест за одним столом 4). Охвачено горячим питанием 112 учащихся, питаются в 2 смены после второго и третьего уроков. Для соблюдения правил личной гигиены учащимися в обеденном зале установлено 4 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук. Набор и состав помещений пищеблока следующий: моечная 16,4м2, производственный цех 49,0 м2, санитарно-бытовое помещение 5,2 м2; складские помещения площадью 6,76 м2 и 11,82м2, бытовая комната 5,2 м2 , санитарный узел 3,4 м2. Данные два склада используются по назначению. В производственном цехе выделены зоны заготовочная, горячая, раздаточная. Имеется следующее технологическое оборудование: электромясорубка 1, морозильная камера 1, холодильники 2, электрические плиты 3, мармит 1. Количество холодильного оборудования достаточно, обеспечивает раздельное хранение продовольственного сырья, соблюдения принципов товарного соседства. В морозильных, холодильных установках предусмотрены термометры для измерения температуры при хранении пищевой продукции. Результаты контроля фиксируются в учетной документации. Имеющиеся технологические и холодильные оборудования в рабочем состоянии. Производственных столов достаточно, изготовлены из материала, контактирующие с пищевой продукцией и имеют буквенную маркировку. Растановка и работа оборудования обеспечена с соблюдением последовательности и точности технологического процесса с возможным доступом к оборудованию для обслуживания, мытья и дезинфекции. Разделочный инвентарь укомплектован, промаркирован в соответствии с обрабатываемыми на них продуктами и используются строго по назначению. Хранение разделочного инвентаря (доски, ножи) осуществляется раздельно, в соответствующих производственных зонах. Разделочный инвентарь (доски, ножи) изготовлены из материалов, разрешенные для контакта с пищевой продукцией. Для обеззараживания воздуха в производственном цехе и рабочих поверхностях оборудования при приготовлении холодных блюд (салатов) имеется бактерицидный облучатель. Режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени работы бактерицидного облучателя обеспечен в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Помещения пищеблока расположены с учётом поточности технологических процессов, исключены встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, чистой и грязной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Для приема продуктов на пищеблоке предусмотрен отдельный вход, подъездные пути к входу для приема продуктов имеют твердое покрытие (заасфальтировано). Для приема грязной посуды с обеденного зала предусмотрено окно, подача готовых блюд с пищеблока осуществляется через раздаточную линию. Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, посуда содержатся в чистоте, в исправном состоянии. В санитарно-бытовом помещении установлены шкафчики для спецодежды, вешалка для личных вещей. Для мытья рук персоналом пищеблока, установлена в производственном цехе раковина с подводкой горячей и холодной воды, оснащенные смесителями, жидким мылом, гигиеническими одноразовыми

Бажалық санитарно-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін бағалық санитарно-гигиеналық характеристикасы (кызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)



Бага
ристаны
деле

важными полотенцами.

Санитарный узел для персонала пищеблока имеется, оборудован раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оснащенные смесителями, средствами для мытья и сушки рук, антисептическими средствами. Санитарный узел для персонала не проходной, не связан с производственным помещением, оснащен вешалками для специальной одежды, оборудован унитазом, емкостями для сбора мусора с крышкой. Санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии. Водоснабжение централизованное, предусмотрена разводящая сеть в моечную и производственный цех. Горячее водоснабжение местное, за счет водонагревателей типа «Аристон». Холодная и горячая вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук учащихся и персонала с установкой смесителей.

Канализация и отопление централизованное, от общих городских сетей. Инженерные сети водоснабжения, электроснабжения, канализации, отопления находятся в исправном состоянии. В производственном и моечном помещениях оборудованы сливные трапы с уклоном пола.

Освещение на пищеблоке естественное и искусственное за счет ламп накаливания. Осветительные приборы оборудованы защитными плафонами, не располагаются над производственным оборудованием.

Вентиляция естественная и искусственная, приточно-вытяжная на механическом побуждении. Вентиляция естественная через оконные фрамуги, дверные проемы, а также по всему зданию оборудованы вентиляционные каналы с решетками, объединенные в одну вытяжную шахту. Воздуховоды, решетки, вентиляционные камеры и другие устройства содержатся в чистоте, без механических повреждений. Очистка и дезинфекция систем вентиляции проводится на договорной основе со специализированной организацией Атбасарское районное отделение филиала РГП на ПХВ «НЦЭ» КСЭК МЗ РК Акмолинской области по договору №22 от 25.01.2024 года. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги, тепла, газов оснащены локальными вытяжными системами с устройством вытяжных зонтов.

В моечной для мытья посуды ручным способом оборудованы 3 раковины для столовой посуды с подводкой горячей и холодной воды, двухсекционная моечная ванна для стеклянной посуды и столовых приборов. Для дезинфекции посуды предусмотрена емкость, объемом 40 л. Предусмотрены сушильные стеллажи для хранения чистой сухой посуды, также шкафы с полками. В наличии имеется столовая, чайная, стеклянная посуда и столовые приборы с учетом потребности, с возможностью ее замены при загрязнении или прихода в негодность. Посуду с трещинами, отбитыми краями, деформированную не используют. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят отдельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов, на стеллажах. В моечном помещении вывешена инструкция по мытью посуды согласно приложения 4 СП №16.

Для приготовления и хранения готовой пищи используют маркированную посуду из нержавеющей стали и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Имеются маркированные емкости для обработки и хранения яиц. Для хранения суточных проб имеется чистая, промаркированная стеклянная посуда.

Для сбора пищевых отходов установлена промаркированная емкость с крышкой. Емкость после удаления отходов промывается моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивается горячей водой и просушивается.

Для внутренней отделки помещений используют нетоксичные отделочные материалы, разрешенные к применению. Внутренняя отделка помещений: отделка производственных помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию, складское помещение, санитарно-бытовая комната, коридор - пол кафельная плитка, стены и потолок водоземлюсионная покраска; санитарный узел, моечная и производственное помещения - пол и стены на высоту 1,8 м кафельная плитка, стены выше и потолок водоземлюсионная покраска. Потолки, стены и полы всех помещений пищеблока содержатся без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами.

В складском помещении оборудованы стеллажи и полки, поддоны для хранения пищевой продукции. Пищевая продукция хранится отдельно, по видам. В складе установлена морозильная камера. В складе имеется спиртовой термометр, для измерения температуры. Для измерения относительной влажности имеются контрольно-измерительные приборы, установлены на видном месте, удалены от дверей и испарителей.

В холодильниках предусмотрены спиртовые термометры. Заведен журнал ежедневного контроля за температурным режимом хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании, и складском помещении. Закуп продуктов проводится один раз в неделю, доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом поставщика. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляется с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно таблицы 1 приложения 5. На все закупаемые продукты имеются документы об оценке соответствия, подтверждающие безопасность.

Санитарно-техническое состояние помещений пищеблока удовлетворительное. Для проведения уборки объект обеспечен моющим и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в



Республике Казахстан согласно документам нормирования. Хранение чистящих, моющих и дезинфицирующих средств предусмотрено в тарелочном отделении в специально выделенном месте. Емкости для приготовления дезинфицирующих растворов промаркированы, инструкция по применению дезинфицирующего средства имеется. Запас моющих и дезинфицирующих средств имеется. Документы об оценке (подтверждения) соответствия на чистящие, моющие и дезинфицирующие средства предоставлены.

Уборку производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводят технические работники. Уборка санитарного узла закреплена за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой посуды. Перед входом в санитарный узел установлен дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством. Один раз в месяц проводят санитарный день с ревизией холодильного, технологического оборудования.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарного узла имеется отдельный промаркированный уборочный инвентарь. В составе пищеблока предусмотрено помещение для мытья и дезинфекционной обработки уборочного оборудования и инвентаря. По окончании уборки в конце рабочего дня уборочный инвентарь обрабатывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Всего работников на объекте 4, к технологическим операциям производства привлечен персонал, имеющий профессиональную подготовку, соответствующую характеру выполняемых работ. Медицинский осмотр, гигиеническое обучение и допуск к работе имеется, личные медицинские книжки хранятся на рабочем месте.

Ответственным лицом объекта проводится ежедневный осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых частей тела, признаков инфекционных заболеваний и заболеваний верхних дыхательных путей с регистрацией результатов осмотра в учетной документации (журнал осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока). Обеспечены спецодеждой по 3 комплекта. Стирка спецодежды предусмотрена по договору № 17/01-01 от 17.01.2024г с ТОО «TSK Company».

Безопасность выпускаемой продукции сопровождается заключением договора на организацию производственного контроля с Атамарским районным отделением РГП на ЦХВ «НЦЭ» КСЭК МЗ РК Акмолинской области №130 от 16.02.2024г.

Дезинфекционные и дезинсекционные мероприятия проводятся по договору со специализированной организацией Атамарский районное отделение филиала РГП на ЦХВ «НЦЭ» КСЭК МЗ РК Акмолинской области по договору №28 от 25.01.2024 года.

На объекте запрещено употребление табачных изделий. Оборудованные места, специально выделенные помещения отсутствуют.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен қанализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына пайдалылығы туралы 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.)
Водоснабжение централизованное, горячее водоснабжение за счет водонагревателей типа «Аристон».
Канализация и отопление централизованные, от общих городских сетей. Освещение естественное и искусственное. Вентиляция естественная и искусственная, приточно-вытяжная на механическом побуждении.

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)
1. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №РО-24-00575/117 от 10.01.2024 года; 2. Протокол микробиологического исследования воды №РО-24-00574/100 от 11.01.2024 года; 3. Протокол измерений уровней шума, звукопоглощений №РО-24-5 от 10.01.2024 года; 4. протокол измерений метеорологических факторов №РО-24-28 от 10.01.2024 года; 5. Протокол измерений освещенности №РО-24-14 от 10.01.2024 года.

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



Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологиялық заключение

Пищевая блок КГУ "Общеобразовательная школа №8 город Атбасар отдела образования по Атбасарскому району управления образования Акмолинской области"

(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», утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17.02.2022 года №КР ДСМ-16 с изменениями и дополнениями в соответствии с Приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 04.04.2023 года №58; Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года №26; Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления», утвержденных и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25.12.2020 года №КР ДСМ-331/2020; «Гигиеническим нормативам показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования», утвержденные Постановлением Министра здравоохранения Республики Казахстан №КР ДСМ -138 от 24.11.2022 года; «Гигиеническим нормативам к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека», утвержденные Постановлением Министра здравоохранения Республики Казахстан №КР ДСМ -15 от 16.02.2022 года для получения санитарно-эпидемиологического заключения на объект высокой эпидемиологической значимости; Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха", утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ - 95; Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68

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

Ұсыныстар (Предложения):

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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Атбасар ауданы, Атбасар к., көшесі Лука Белаш, № 52 үй (Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар) Республиканское государственное учреждение "Атбасарское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения



Республики Казахстан"

Атбасарский район, г.Атбасар, улица Лука Белаш, дом № 52

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Мустафин Мурат Кудайбергенович

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

