

<i>Нысандың БКСЖ бойынша коды</i> <i>Код формы по ОКУД</i>	
<i>КҮЖЖ бойынша ұйым коды</i> <i>Код организации по ОКПО</i>	
<i>Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі</i> <i>Министерство здравоохранения Республики Казахстан</i>	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ Р.20.X.KZ35VWF00207302
Дата: 26.08.2024 ж. (г.)

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

ПИШЕБЛОК КГУ "ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ МИРЖАҚЫПА ДУЛАТҰЛЫ ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА РУДНОГО" УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі 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»)

Жүргізді (Проведена) **Заявление от 16.08.2024 17:10:22 № KZ02RYS00734625**

өтініш, ұйгарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі)
по обращению, предписаннию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **ИП "МАНАБАЕВА Ж.К.", Республика Казахстан, Костанайская область, Рудный Г.А. Рудный Костанайская область Рудный , улица Ленина Строение 99**

Шаруашылық жүргізуши субъектінің толық атауы (тиесілігі), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, экесінінаты (полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

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

Услуга питания

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

Прочие виды организации питания

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

5. Ұсынылғанқүжаттар (Представленные документы) **Заявление № KZ02RYS00734625 от 12.08.2024г.; протокола лабораторных исследований: №242 от 06.08.2024г. измерений освещенности, шума; микробиологического исследования воды № 317 от 09.08.2024, исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1038 от 07.08.2024г.**

6. Өнімніңүлгілеріңсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертноезаключение других организаций если имеются)



8. Саралтама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық-сипаттамасы мен оған берілетінбаға (қызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Столовая располагается на цокольном этаже здания КГУ «Общеобразовательная школа имени Міржақыпа Дулатұлы отдела образования города Рудного» Управления образования Костанайской области. Год постройки здания 1965. Столовая находится в аренде ИП "Манабаева Ж.К.", по адресу: г. Рудный, ул. Ленина, 99. Сфера и вид деятельности объекта - объект общественного питания (далее - объект питания) - объект по производству, переработке, реализации и организации потребления пищевой продукции (в организованном коллективе), с предоставлением места для ее потребления. Проектное число посадочных мест - 143, площадь обеденного зала, согласно техническому паспорту, составляет 257,7 м². В хозяйственной зоне школы имеется площадка для сбора твердых бытовых и пищевых отходов, с подъездными путями, водонепроницаемым покрытием с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, огороженная с 3-х сторон, на которой установлены раздельные закрывающиеся контейнеры. Вывоз отходов будет осуществляться по мере заполнения контейнеров специальными транспортными средствами, согласно договора.

Набор помещений: обеденный зал (257,7 м²), кухня (36,6м²) и моечное отделение (15,3м²) разделены перегородкой, два склада (3,6м² и 2,7м²), подсобное помещение (3,2м²), раздевалка для сотрудников (7,3м²), санитарный узел для сотрудников (1,6м²). Отдельный вход для приема пищевой продукции предусмотрен с торца здания столовой. На объекте питания расстановка и работа оборудования обеспечивает соблюдение 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, встречных потоков сырья и готовой продукции, грязного и чистого инвентаря. Организация основного производственного процесса по приготовлению блюд будет организована в одном помещении по принципу участкового деления.

Объект оборудован централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения с устройством систем внутреннего водоснабжения. Системы водоотведения, теплоснабжения централизованные. Установлен резервный автономный водонагреватель непрерывного действия с подводкой горячей воды к моечным ваннам. Моечные ванны присоединены к внутренней сети водоотведения с воздушными разрывами не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренних сетей водоотведения оборудованы гидравлическими затворами (сифонами). Стояки систем водоотведения в варочном помещении проложены с условиями организации отверстий для прочисток и ревизий. Для соблюдения личной гигиены посетителей имеется 6 раковин для мытья рук, установленные перед входом в обеденный зал. Для сотрудников оборудована раковина для мытья рук в производственном цехе. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала и посетителей с установкой смесителей, с конструкцией исключающей повторное загрязнение рук после мытья. Раковины (умывальники) для посетителей и персонала оснащены средствами для мытья, вытирания и сушки рук. Санитарно-техническое оборудование в рабочем состоянии.

На объекте питания предусмотрено естественное и искусственное освещение. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. Светильники в помещениях оборудованы люминесцентными лампами. В помещениях объекта питания предусмотрены системы естественной и механической вентиляции. Локальная вытяжная система вентиляции установлена над оборудованием, являющимся источником выделения влаги, тепла и газов, находится в рабочем состоянии. Мытье посуды, инвентаря будет проводиться ручным способом с обработкой всей посуды, столовых приборов и подносов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению. В моечных помещениях установлено 4 мойки для мытья и дезинфекции столовой, чайной посуды и столовых приборов и 2 ванны для мытья кухонной посуды и инвентаря. Хранение чистой кухонной посуды, инвентаря, многооборотной упаковки (тары), предназначеннной для транспортировки продукции общественного питания будет производиться раздельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов на стеллажах. Хранение моющих и дезинфицирующих средств будет осуществляться в специально выделенном месте (в шкафу). Во всех помещениях потолки, стены и полы без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами. Поставка продуктов будет осуществляться специальным транспортным поставщиком. Хранение продуктов будет осуществляться на складах в пищеблоке, оборудованных контрольно-измерительными приборами.

Для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции имеется раздельное



технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь маркированные с использованием буквенной маркировки, кухонная посуда. На участке варочного цеха, отведенного для приготовления холодных блюд, установлен бактерицидный облучатель для обеззараживания воздуха в помещениях и рабочих поверхностей оборудования.

Перечень оборудования пищеблока: холодильного оборудования 4 единицы, из них 3 бытовых холодильника, 1 низкотемпературная камера. Холодильное оборудование оснащено термометрами и средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения пищевой продукции. Технологическое оборудование: электроплита 6-ти конфорочная, шкаф жарочный, котёл пищеварочный, столы разделочные из нержавеющей стали, термопод, мармит, стеллажи для кухонной и столовой посуды из нержавеющей стали. Оборудование прошло предварительное испытание.

Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Согласно представленных протоколов: №242 от 06.08.2024г. измерений освещенности, шума; микробиологического исследования воды № 317 от 09.08.2024, исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1038 от 07.08.2024, проведенных аккредитованной санитарно-химической лабораторией ТОО «Казлабсервис» (аттестат аккредитации действителен до 11.07.2027г.), уровни физических факторов (освещенность, шум), водопроводная вода (по микробиологическим, санитарно-химическим показателям) соответствуют гигиеническим нормативам.

9. Құрылымың салуға бөлінген жер участкесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, участкенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-корғауау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығының атиғізер 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, канализации, 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, сыйбалардың, суреттердің көшірмелері

(Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

протокола лабораторных исследований: №242 от 06.08.2024г. измерений освещенности, шума; микробиологического исследования воды № 317 от 09.08.2024, исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1038 от 07.08.2024г.

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсатетіледі (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)	Не проводится	Не проводится	Не проводится
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	Не проводится	Не проводится	Не проводится
III. Сәулө өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	Не проводится	Не проводится	Не проводится
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	Не проводится	Не проводится	Не проводится



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

**ПИЩЕБЛОК КГУ "ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ МИРЖАҚЫПА ДУЛАТҰЛЫ ОТДЕЛА
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА РУДНОГО" УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА КОСТАНАЙСКОЙ
ОБЛАСТИ**

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық саралтама жүргізілген объектінің толық аттығы)

(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 саралтама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Санитарных правил: "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"
утверждённые приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16; "Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозaborа для хозяйствственно-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; Гигиеническим нормативам к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15. Гигиеническим нормативам показателей безопасности хозяйствственно-питьевого и культурно-бытового водопользования, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138.

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

Ұсыныстар (Предложения):

Соблюдать требования действующих Санитарных правил

«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 Қостанай облысының санитариялық –эпидемиологиялық бақылау департаменті Рудный қалалық санитариялық – эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Рудный К.Э., көшесі Строительная, № 38 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Рудненское городское Управление санитарно - эпидемиологического контроля Департамента санитарно - эпидемиологического контроля Костанайской области Комитета санитарно - эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Рудный Г.А., улица Строительная, дом № 38

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Сасыков Ураз Жалбирович

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



