

A4 Пішін
Формат A4

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
Аққайың аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау
басқармасы
Аккайыңское районное управление по защите прав
потребителей

Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена
приказом Министра национальной экономики Республики
Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ Т.03.Х.КZ22VBS00043679

Дата: 04.10.2016 ж. (т.)

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

столовая в КГУ «Черкасская основная школа», арендованная ИП Кабдушева Н.Н. расположенная по адресу:

Северо-Казахстанская область, Аккайыңский район, с. Черкасское ул. Шевченко, 13.

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

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 20.09.2016 16:26:38 № KZ54RBP00044031**

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) **ИП Кабдушева, Северо-Казахстанская область, Аккайыңский район, с. Черкасское ул. Шевченко, 13.**

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)

организация питания

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **не нужно**

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

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

8. Сараптама жүргізілетін нысанның толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, ү технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг условий, технологий, производств, продукции)



Столовая расположена в 1 этажном здании КГУ «Черкасская основная школа» по адресу: СКО, Аккайынский район, с. Черкаское ул. Шевченко, 13.

Имеются следующие договора: аренды помещения столовой заключённый с КГУ «Черкасская основная школа» от 21.08.2016 г.; проведения дератизационных мероприятий №70 от 04.03.2016 года с РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» Комитета по ЗПП МНЭ РК «Центр дезинфекции по г. Петропавловск».

С целью безопасности выпускаемой продукции при организации общественного питания в школе, обеспечено проведение производственного контроля, включая инструментальные и лабораторные исследования, договор № 30 от 05.09.2016г. заключённый с Аккайынским районным филиалом РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КЗПП МНЭ РК по СКО.

Здание школы размещено на самостоятельном земельном участке.

Территория участка школы с целью предупреждения проникновения бродячих животных огорожена, пешеходные дорожки заасфальтированы.

Въезды и входы на участок объекта, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам имеют твёрдое покрытие.

Мусоросборник оборудован плотно закрывающейся крышкой, установлен на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденный с трех сторон, в хозяйственной зоне, на расстоянии не менее 25 м от здания школы.

Территория объекта и территория за ее ограждением в радиусе 5 м содержится в чистоте.

Общественное питание для учащихся школы, осуществляется в столовой, работающей на мясных полуфабрикатах. Охват горячим питанием 14 детей.

Столовая приспособленная, малой производительности (на 35 посадочных мест). Общая площадь арендуемой столовой -45,10 м², кухонный зал - 15,84 , обеденный зал имеет площадь - 29,26м².

Перспективное двухнедельное меню разработано, согласовано с УЗПП.

В ассортименте: горячие блюда из полуфабрикатов (котлеты, тефтели, голубцы): гарниры из овощей, круп и макаронных изделий: овощные салаты; третьи блюда (чай, кисель, компот); привозная выпечка хлебобулочных изделий.

Картотека блюд с технологическими картами имеется.

Разработана программа производственного контроля.

Проживание, выполнение работ и услуг, не связанных с общественным питанием, а также содержание животных и птиц не установлено.

В помещении столовой предусмотрена последовательность технологических процессов, исключающая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала.

Кухня разделена на зоны для подготовки мясных полуфабрикатов, приготовления пищи, раздачи готовой продукции и моечная столовой посуды, отведённое место для персонала. Складское помещение не предусматривается, сыпучие продукты в минимальном количестве хранятся в шкафу, доставка организована ежедневно.

Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществлено с учетом поточности приготовления пищи.

Сырые и готовые продукты хранятся раздельно.

При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства».

При входе в столовую установлен наливной умывальник, имеется жидкое мыло и бумажные полотенца.

Освещение: оборудованы люминесцентные лампы, имеют защитную арматуру.

Водоснабжение пищеблока привозное, установлена емкость на 100 литров, имеется договор на доставку воды №17 от 06.08.2016 года с ТОО «Агро Черкаское». Подогрев воды осуществляется в специально выделенной емкости.

Канализация: помещение столовой не канализовано. На территории, прилегающей к зданию школы, для сбора сточных вод оборудована выгребная яма.

Кухня оборудована: 1 электрическая плита с духовкой, 1 шкаф для хранения посуды, 1 вертикальный холодильник с морозильной камерой «Атлант», микроволновая печь.

Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги над плитой, оборудован вытяжной зонт.

Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания в любое время года.

На пищеблоке установлены производственные столы: для размораживания мясных полуфабрикатов, для овощей, готовой продукции.

Расстановка оборудования обеспечивает поточность технологических процессов, возможность свободного доступа для обслуживания и ремонта.

Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Обеденный зал оборудован мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с



применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столовая обеспечена столовой посудой и приборами из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место.

При организации питания используется фарфоровая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы). Столовые приборы (ложки, вилки по 20 комплектов) посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали (кастрюли - 5 шт.).

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное и маркированное оборудование. Разделочный инвентарь (доски) без щелей и зазоров. Маркировка на инвентаре имеется, используется по назначению.

Кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями в наличии нет.

Производственное помещение пищеблока, производственное оборудование и инвентарь (шкафы, столы), санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, в порядке и чистоте.

В моечном помещении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Мытье столовой посуды ручным способом организовано в 3-х ёмкостях (тазы объёмной вместимости 10 литров). Мойки имеют маркировку объёмной вместимости.

Просушивание посуды (тарелок) осуществляется в опрокинутом виде на решетках. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Имеется промаркированная емкость с крышкой для пищевых отходов.

Для обработки сырой продукции (неочищенных овощей) предусмотрены отдельные моечные ёмкости. Для хранения суточных проб выделена стеклянная посуда с крышками, выделена кастрюля для кипячения тары.

Для контроля температуры в холодильнике установлен термометр.

Условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены созданы. Для мытья рук установлен наливной умывальник. Средствами для мытья рук, разовыми полотенцами оснащён.

Уборочный инвентарь выделен, маркировка имеется. Инвентарь хранится в шкафу, в специально отведённом месте.

Работают на пищеблоке 2 человек. Специальной одеждой обеспечена, имеется четыре комплекта (халаты и головной убор).

Повар имеет соответствующую профессиональную квалификацию (аттестат №373/18 от 25.02.2006 года).

Медицинский осмотр работником столовой пройден, гигиеническое обучение пройдено, допуск к работе имеется.



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)

Протокол микробиологического исследования пищевых продуктов №69 от 13.09.2016 г.; протокол микробиологического исследования смывов №700-704 от 13.09.2016 г. выданные Аккайынским районным отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КЗПП МНЭ РК по СКО.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

столовая в КГУ «Черкасская основная школа», арендованная ИП Кабдушева Н.Н. расположенная по адресу: Северо-Казахстанская область, Аккайынский район, с. Черкаское ул. Шевченко, 13.

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (жерек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, піршілік 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)

Приказа Министра национальной экономики РК от 19.03.2015 года №234 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»; Приказа Министерства национальной экономики РК от 29.12.2014 года №179 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования».

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

сай (соответствует)
(нужно 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

Аққайың аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Аккайынкское районное управление по защите прав потребителей

Кирова, 17.

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Жуматаев Асет Тургумбекович

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

