

<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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Көкшетау қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Кокшетауское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"</p>	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ С.06.Н.КZ81VWF00076009
Дата: 20.09.2022 ж. (г.)

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

Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа № 4 отдела образования города Кокшетау управления образования города Кокшетау» ИП Конакбаева А.Е.

(«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 07.09.2022 13:27:40 № KZ80RYS00286245**

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) **ИП Конакбаева А.Е., Ақмолинская область, г.Кокшетау, ул. Сатпаева, 72**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиселігі), 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)

объект общественного питания

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **1.Заявление 2.Протокол микробиологического исследования воды №РО-22--06077-06078/80-81 код от 27.08.2022 года 3.Протокола исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №РО-22-06079/536 от 26.08.2022 года №РО-22-06080/537 от 26.08.2022 года, 4.Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции №56 от 25.08.2022 года**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

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

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)



8. Сараптама жүргізілетін 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)

Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа № 4 отдела образования по городу Кокшетау управления образования города Кокшетау» ИП Конакбаева А.Е. расположена на 1 - ом этаже и подвальном помещении в КГУ «Общеобразовательная школа № 4 отдела образования по городу Кокшетау управления образования Акмолинской области» по адресу: г. Кокшетау, ул. Сатпаева, 72. Прилегающая территория благоустроенная, огорожена, в удовлетворительном состоянии. Подъездные пути организованы. Для временного сбора и хранения мусора установлена контейнерная площадка, благоустроенная, в удовлетворительном состоянии. На площадке оборудовано 3 контейнера для сбора мусора с плотно закрывающейся крышкой. Заключен договор на централизованный вывоз мусора с ТОО «Кокше Тазалык» №597 от 1.09.2022 года. Набор помещений на первом этаже: обеденный зал на 110 посадочных мест - 126,6 м.кв., моечная - 38,8 м.кв., раздаточная - 16,1 м.кв. Набор помещений в подвальном помещении: моечная кухонной посуды - 8,2 м.кв., моечная оборотной тары - 4,0 м.кв., охлаждаемая камеры - 6,0 м.кв., доготовочный цех мясных и рыбных полуфабрикатов - 18,2 м.кв., охлаждаемая камера - 6,1 м.кв., доготовочный цех овощных полуфабрикатов - 11,4 м.кв., цех первичной обработки овощей - 8,8 м.кв., помещение для персонала - 19,1 м.кв., помещение для хранения тары - 4,1 м.кв., загрузочная платформа - 8,1 м.кв., разгрузочная платформа - 6,2 м.кв., кладовая сухих продуктов - 14,5 м.кв., овощная кладовая - 13,1 м.кв., охлаждаемая кладовая пищевых отходов - 8,4 м.кв., санузел - 10 м.кв., душевая - 7,6 м.кв., кабинет зав производством - 10 м.кв., помещение для хранения и резки хлеба - 6,1 м.кв., цех мучных и булочных изделий - 8,8 м.кв., горячий цех - 10,4 м.кв., холодный цех - 10,4 м.кв., раздаточная - 16,0 м.кв. Производственные помещения расположены с учетом поточности технологического процесса исключая потоки сырой и готовой продукции. Внутренняя отделка помещений: в обеденном зале стены и потолок покрашены водоэмульсионной краской, пол покрыт напольной плиткой. В моечном помещении, в цехах и в кладовых помещениях стены на всю высоту покрыты кафельной плиткой, потолки покрашены водоэмульсионной краской, пол покрыт напольной плиткой. Системы водоснабжения, отопления, электроснабжения и водоотведения централизованные, функционируют. Горячее проточное водоснабжение за счет электро водонагревателей - 8 ед. (объемом 100 литров), подведено ко всем моечным раковинам. Освещение естественное за счет оконных проемов, искусственное освещение за счет светодиодных ламп, защитная арматура установлена. Вентиляция естественная при помощи оконных фрагуг и дверных проемов. Искусственная вентиляция приточно - вытяжная на механическом побуждении, над электроплитами и моечными раковинами оборудованы вытяжные зонты. Во всех цехах установлены раковины для мытья рук персонала, оснащенная жидким мылом, разовыми полотенцами и электросушилками. При столовой установлены умывальники. для мытья рук учащихся, дозаторы жидкого мыла и электрополотенца. Оснащение: плита электрическая - 1 ед., шкаф холодильный - 5 ед., охлаждаемая камера - 4 ед., параконвектомат - 2 ед., электросковорода - 1 ед., котел электрический - 2 ед., облучатель бактерицидный - 7 ед., машина оворезательная - 1 ед., машина тестомесительная - 1 ед, ларь морозильный - 1 ед., пила для резки мяса - 1 ед., мясорубка - 1 ед., мармит для 2 блюда - 1 ед., мармит для 1 блюда - 1 ед., машина посудомоечная - 1 ед., шкаф расточный - 1 ед., шкаф для хлеба - 1 ед., картофелечистка - 1 ед., колод рубочный 1 ед. Электро и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств. Последовательность встречных потоков сырой и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения посетителей и персонала соблюдается. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. Производственные столы с маркировкой: мясо сырое «МС», рыба сырая «РС», овощи сырые «ОС», «хлеб», готовая продукция «ГП», «тесто»; разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», рыба вареная «РВ», овощи сырые «ОС», овощи вареные «ОВ», «тесто», «хлеб», «гастрономия», «зелень»; кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «для обработки яиц», мясо сырое «МС», овощи сырые «ОС», рыба сырая «РС», «для готовой продукции», «для сырой продукции». На момент проверки посуда, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия отсутствуют. Разделочные доски с трещинами и механическими повреждениями отсутствуют. Разделочные доски хранятся индивидуально на крючках. Для сбора пищевых отходов установлены промаркированные емкости с надписью «пищевые отходы» (2 ед.). Объект обеспечен столовой посудой и приборами из расчета не менее 3 комплектов на одно посадочное место. Столовые приборы (ложки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали. Для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) в столовой установлены отдельные



мойки. В моечном помещении для мытья посуды оборудованы три моечных раковин, имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используют мерные емкости. Вывешены инструкции по мытью посуды и инвентаря. Для хранения и сушки чистой посуды установлены стеллажи, сушилки. Для хранения столовых приборов имеются емкости. Из дезинфицирующих средств используют «Деохлор». Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в специально отведенном месте - тумбочке. Моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами и предметами личной гигиены обеспечены. Кладовые для хранения пищевых продуктов оборудованы стеллажами, поддонами. Для раздельного хранения верхней и специальной одежды персонала оборудованы шкафы. Всего работает 4 человека, специальной одеждой обеспечены по 3 комплекта. Стирка специальной одежды персонала проводится в прачечной по договору с ТОО «Забота» №25 от 1.09.2022 года. Медицинский осмотр персоналом пройден, личные медицинские книжки хранят на рабочем месте, допуск к работе имеется. Уборочный инвентарь укомплектован, промаркирован, хранят в подсобном помещении. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) имеются в наличии в достаточном количестве, промаркирован и закреплен за отдельными помещениями (санитарный узел, производственные помещения пищеблока, обеденный зал). Уборочный инвентарь для санитарного узла имеет сигнальную маркировку. Дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия проводятся по договору с ТОО «Дезинфекция - Кокшетау» № 315 от 1.09.2022 года. Производственный контроль на объекте путем проведения лабораторных исследований и замеров проводится, заключен договор с РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КСЭК МЗ РК по Акмолинской области № 50 от 9.02.2022 года. Программа производственного контроля разработана.

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, 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)

1. Протокол микробиологического исследования воды №РО-22--06077-06078/80-81 код от 27.08.2022 года
2. Протокола исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №РО-22-06079/536 от 26.08.2022 года №РО-22-06080/537 от 26.08.2022 года, 3. Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции №56 от 25.08.2022 года

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

Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа № 4 отдела образования города Кокшетау управления образования города Кокшетау» ИП Конакбаева А.Е.

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі 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) **санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 05.08.2021 года № КР ДСМ – 76, санитарных правил «Санитарно – эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля» утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 06.06.2016 года №239, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ – 16, Приказа и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № КР ДСМ-131/2020 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»**

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

Ұсыныстар (Предложения):

«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 Көкшетау қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Көкшетау Қ.Ә., көшесі Шәкәрім Құдайбердиев, № 27 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

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

Кокшетау Г.А., улица Шакарима Кудайбердиева, дом № 27

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Искаков Канат Турсунбекович

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

