

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	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Бұланды аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Бұландыңское 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.05.Н.КЗ17VWF00090741  
Дата: 01.03.2023 ж. (г.)

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

**Арендованный пищеблок ИП Ахметжанов Ж.Ж. в Школе-гимназии города Макинск отдела образования по Бұландыңскому району управления образования Ақмолинской области**

(«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 16.02.2023 9:35:29 № КЗ90RYS00353480**

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 АХМЕТЖАНОВ Ж.Ж., Ақмолинская область, Бұландыңский район, г. Макинск, ул. Мира, 12**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тисілігі), 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 осуществляющий питание**

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) **заявление и протокол микробиологического исследования воды (вывод) №40 от 08.02.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (вывод) №87 от 08.02.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (ввод) №52 от 24.01.2023г., протокол микробиологического исследования воды (ввод) №25 от 24.01.2023г., протокол измерений метеорологических факторов №9 от 23.01.2023г., протокол измерений уровней шума, звукоизоляций №6 от 23.01.2023г.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **Протокол микробиологического исследования воды (вывод) №40 от 08.02.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (вывод) №87 от 08.02.2023г., протокол исследования образцов питьевой**



воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (ввод) №52 от 24.01.2023г., протокол микробиологического исследования воды (ввод) №25 от 24.01.2023г., протокол измерений метеорологических факторов №9 от 23.01.2023г., протокол измерений уровней шума, звукоизоляций №6 от 23.01.2023г.

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации 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)

**Арендovанный пищеблок ИП Ахметжанов Ж.Ж. ИИН 821101350425, дата первичной регистрации 07.02.2017г., на основании Договора государственного-частного партнерства по проекту «Передача в доверительное управление столовой в Школе-гимназии города Макинск отдела образования по Буландынскому району управления образования Акмолинской области» от 11.05.2022г. со сроком действия 10 лет (2022-2032годы). Расположен в Акмолинской области, Буландынском районе, г. Макинск, ул. Мира, 12, на первом этаже административного здания КГУ «Школа-гимназия г. Макинск». тел:87007708001 Ахметжанов Жумагали Жолашович.**

**Объект общественного питания, школьная столовая общей площадью 397,6 кв.м. на 125 посадочных мест.**

**Ранее выданных разрешительных документов на объект не имеется.**

**На объект Арендovанный пищеблок СЗЗ не устанавливается.**

**Территория объекта огорожена, благоустроена, на момент обследования соержится в удовлетворительном состоянии, имеется асфальтированная контейнерная площадка на расстоянии не менее 25 метров, огорожена с трех сторон, установлено 2 контейнера для сбора мусора с плотно закрывающейся крышкой, вывоз мусора организован по договору со специализированной организацией ТОО «Макинск Сервис МЖД» №23-30 от 23.02.2023г.**

**Объект имеет следующий набор помещений: обеденный зал-222,9кв.м., варочный цех-55 кв.м., кухня-49,7 кв.м., подсобное-3,1 кв.м., склад для мясной продукции-9,6кв.м., зона для резки хлеба-5 кв.м., склад для сыпучих продуктов-9,6кв.м., склад для овощей-9,6кв.м., комната персонала-11,2 кв.м., помещение для уборочного инвентаря-2,3 кв.м., сан.узел-4,8кв.м. Все помещения используются в соответствии с их функциональным назначением.**

**Технологическое, холодильное, торговое оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. В варочном цеху выделена зона для мытья посуды с трехсекционной ванной, где осуществляется мойка и обработка столовой посуды. Также имеется отдельная раковина для соблюдения личной гигиены персонала. Имеется санитарный узел с унитазом и раковиной в удовлетворительном состоянии, оборудован санитарными приборами, имеется горячая и холодная вода, установлено жидкое мыло, одноразовые полотенца.**

**Водоснабжение - централизованное, договор №154 от 01.09.2022г., с устройством системы внутреннего водоснабжения. Горячее водоснабжение за счет электрических водонагревателей объемом 100 л. водоотведение - автономная (локальная) система водоотведения, с устройством для механической очистки. В кухне и в моечной для механической очистки установлены 2 ед. установки жиросъемщиков, Сбор и накопление сточных вод, жидких бытовых отходов осуществляется в закрывающихся подземных водонепроницаемых емкостных сооружениях (септик), очистка производится по мере заполнения, договор на сбор и вывоз от 05.01.2023г.**

**Теплоснабжение-центральное, за счет общегородских сетей;**

**Освещение - смешанное, естественное за счет окон, искусственное за счет светодиодных осветительных приборов с защитными плафонами и решетками.**

**Вентиляция - автономная, отдельная от систем вентиляции школы, естественная за счет окон и дверей, искусственная за счет вытяжных зонтов с механическим побуждением, договор на очистку и дезинфекцию систем вентиляции №59 от 04.03.2022г.**

**Условия для мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, тары имеются. Уборочный инвентарь хранится в чистом виде, в специально выделенных местах, максимально приближенных к местам уборки, отдельно от уборочного инвентаря для уборки и дезинфекции санитарного узла, и используется по назначению. Инвентарь для уборки и дезинфекции санитарных узлов (туалетов) хранится в туалетной комнате в специальном шкафу или специально определенном месте отдельно от уборочного инвентаря иных помещений. По окончании уборки, в конце смены, рабочего дня весь уборочный инвентарь обрабатывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Для хранения уборочного инвентаря выделено помещение, уборочный инвентарь укомплектован в полном**



объеме, закреплен за отдельными помещениями и оборудованием, промаркирован, хранение упорядочено. Уборочный инвентарь санитарного узла хранится отдельно и имеет сигнальную маркировку.

Стирка специальной одежды персонала осуществляется централизованно, по договору №002-01123 от 01.01.2023г. с ИП «Ермагамбетов»

Внутренняя отделка помещений объекта питания производится с использованием нетоксичных отделочных материалов, без повреждений. Поверхности стен, перегородок, полов выполнены с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами, гладкая по высоте до уровня, в пределах которого осуществляется соответствующая технологическая операция. Поверхности пола выполнены из керамогранита с коэффициентом скольжения R11, исключающая скольжение, ровные, с обеспечением стока воды, удобные к уборке. Окна выполнены конструкцией, обеспечивающей их мытье, с возможностью установки съемных моющихся защитных сеток от насекомых, без нарушения целостности, поверхность дверей гладкая, из неабсорбирующих и не впитывающих влагу материалов, позволяет проведение влажной уборке и мытье. Устройство двери туалета предусмотрено без выхода в производственные и складские помещения.

Расстановка оборудования обеспечивает поточность технологических процессов, возможность свободного доступа для обслуживания. Поточность технологических процессов, исключая 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 соблюдается. Расстановка оборудования обеспечивает поточность технологических процессов, возможность свободного доступа для обслуживания.

Условия хранения, реализации и утилизации пищевой продукции готовой и сырой продукции соблюдаются, вся пищевая продукция хранится в соответствии с условиями хранения, для скоропортящейся продукции установлены 4 холодильных камер и 2 морозильной камеры, имеются условия раздельного хранения сырья и готовой продукции, температурные условия соблюдаются, для контроля температурного режима имеются градусники. Результаты контроля фиксируются в учетной документации объекта. Имеется отдельное холодильное оборудование для хранения яиц. Каждая партия продовольственного сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, используемые для изготовления продукции, при приеме, сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающая прослеживаемость, а также документами об оценке соответствия, подтверждающими их безопасность.

Технологическое, холодильное, производственное оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Столовая обеспечена не менее трехкратным количеством столовой посуды и приборов от числа посадочных мест. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из не ржавеющей стали или других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Посуду с трещинами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют. Разделочный инвентарь укомплектован, промаркирован. Замачивание и обработка яиц производится в специально отведенном месте, в промаркированных емкостях. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используют маркированные раздельные ножи и разделочные доски. Разделочные доски и ножи маркируют в соответствии с обрабатываемым на них продуктом и используют строго по назначению. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранят изолированно друг от друга в специально отведенном месте. На все используемое сырье и пищевую продукцию имеются документы удостоверяющие качество и безопасность. Специализированное оборудование для изготовления пищевой продукции во фритюре отсутствует. Для приготовления блюд и выпечки используется пшеничная мука высшего сорта обогащенная (фортифицированная) железосодержащими витаминами, минералами и другими веществами. Копии декларации о соответствии заверены подписью и печатью заявителя в соответствии с требованиями имеются.

Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складские помещения для хранения нескоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодоовощной продукции, хранилища для овощей и фруктов, производственные помещения оснащены контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха, в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установлены на видном месте, удаленными от дверей и испарения.



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)

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)	не имеется	не имеется	не имеется
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	не имеется	не имеется	не имеется
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	не имеется	не имеется	не имеется
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	не имеется	не имеется	не имеется

### Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

#### Арендованный пищеблок ИП Ахметжанов Ж.Ж. в Школе-гимназии города Макинск отдела образования по Буландынскому району управления образования Акмолинской области

(«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 общественного питания» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020 санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ-95, Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138, утверждения Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15.**



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 Бұланды аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Бұланды ауданы, Макинск қ., көшесі Лесная, № 5Е үй**

**Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)**

**Республиканское государственное учреждение "Буландынский районный Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"**

**Буландынский район, г.Макинск, улица Лесная, дом № 5Е**

**(Главный государственный санитарный врач (заместитель))**

**Мухаметжанова Даметкен Ибрашевна**

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

