

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі Министерство национальной экономики 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 Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитетінің Ақола облысы тұтынушылардың құқықтарын қорғау департаментінің Атбасар аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы "республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение Атбасарское районное управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей Акмолинской области Комитета 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**

№ 0300.X.KZ91VBS00012852

Дата: 18.11.2015 ж. (г.)

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

Пищевлок КГУ Казахская средняя школа № 7 города Атбасар отдела образования Атбасарского района"
(пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 09.11.2015 17:18:23 № KZ93RBP00013744**

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) **ИПАБИШЕВА С.Б.," 020400, Республика Казахстан, Акмолинская область, Атбасарский район, г.Атбасар, ВАЛИХАНОВА, дом № 8., 49.**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әжесінің 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)

Образование

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление № 120 от 09.11.2015г, копии протоколов лабораторных исследований.**

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 нысанның 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) **Пищевлок школы работает на продовольственном сырье, производят и реализуют блюда в соответствии с меню. На пищеблоке не производят работы не связанные с общественным питанием, животных и птиц не содержат. Пищевлок работает на сырье и полуфабрикатах. Размещен на первом этаже общеобразовательной школы. В состав пищеблока входят- горячий цех совмещен с раздаточной зоной и зоной для мытья кухонной и столовой посуды (разделенные перегородками), условная зона холодного цеха, кладовая сыпучих продуктов с выделением зоны для овощей, гардеробная. На пищеблоке предусмотрена вентиляция на механическом**



побуждению. Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусмотрена последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала. Кладовая продуктов изолирована от кухни, не размещена в помещениях под моечными и санитарными узлами. Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом точности приготовления пищи. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции обеспечено соблюдение принципа товарного соседства. Обеденный зал предусмотрен – на 48 посадочных мест. При столовой установлены умывальные раковины на высоту 0,7 м от пола. Жидким мылом и одноразовыми полотенцами обеспечены. Светильники на пищеблоке имеют защитную арматуру не размещены над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. Производственные, складские и административно-бытовые помещения пищеблока оборудованы согласно приложения 5 санитарных правил. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Обеденный зал оборудован мебелью с покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов в складе предусмотрено 15 см от пола. Пищеблок обеспечен 3-мя комплектами столовой посуды и приборами. На пищеблоке используют фаянсовую и стеклянную посуду, отвечающую требованиям безопасности для материалов контактирующими с пищевыми продуктами. Столовые приборы и посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют отдельное промаркированное оборудование, кухонную посуду, разделочный инвентарь. Кухонная и столовая посуда с отбитыми и деформированными краями не используется, разделочные доски деревянные без щелей и зазоров. Все помещения пищеблока производственное оборудование и инвентарь, санитарно-техническое оборудование содержат в исправном состоянии порядке и чистоте. Уборку обеденного зала проводят после каждого приема пищи с использованием моющих средств. Чистую ветошь хранят в промаркированной таре. Мытье кухонной посуды производят отдельно от столовой, инструкция по мытью посуды имеется. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах, столовые приборы ручками вверх. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно специально выделенной ветошью и емкостью. Генеральная уборка проводится один раз в месяц. Емкость для сбора пищевых отходов промаркирована, имеет крышку при заполнении на 2/3 объема освобождается и промывается раствором моющего средства. Вынос пищевых отходов не производится через раздаточную и производственные помещения пищеблока. Перспективное сезонное двухнедельное меню имеется, согласовано. Меню раскладка составляется ежедневно. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами. Ежедневно в рацион питания включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб овощи, сахар. Рыба, яйца, сыр, творог включены 1 раз в неделю. Прием пищевых продуктов производится согласно санитарных правил. В обеденном зале вывешено утвержденное меню. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов имеются. Прием пищевых продуктов осуществляется автотранспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение № 46 от 10.09.2014г. Обработку яиц проводят в промаркированной емкости. «С» витаминизация третьих блюд проводится после их охлаждения. Для контроля температуры в холодильниках установлены термометры. Органолептическая оценка качества готовых блюд проводится медицинским работником с занесением записи в бракеражный журнал. Суточная проба оставляется ежедневно. Договор на производственный контроль заключен с АО ЦСЭЭ. Работают 3 человек, личные медицинские книжки имеются с допусками к работе. Специальной одеждой персонал обеспечен в достаточном количестве. Условия для соблюдения личной гигиены персоналом созданы.



9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын 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;) **Водоснабжение- централизованное, канализация - центральная, отопление- центральное.**

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 измерений метеорологических факторов № 58 от 06.11.2015г, протокол измерений освещенности №62 от 06.11.2015г

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Пищевблок КГУ Казахская средняя школа № 7 города Атбасар отдела образования Атбасарского района"

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік 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)

Санитарных правил Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» утвержденных Приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179

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

"Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитетінің Ақола облысы тұтынушылардың құқықтарын қорғау департаментінің Атбасар аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Атбасарское районное управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей Акмолинской области Комитета по защите прав потребителей"

Л.Белаш, 52.

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Карпушина Елена Владимировна

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



