

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 Шортанды аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Шортандинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

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

№ KZ64VWF00294177

Дата: 11.02.2025 ж. (г.)

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

Школьная столовая при КГУ «Общеобразовательная школа села Раевка отдела образования по Шортандинскому району управления образования Акмолинской области»

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 03.02.2025 23:35:27 № KZ61RYS00981980**

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 V and M, РЕСПУБЛИКА КАЗАХСТАН, АКМОЛИНСКАЯ ОБЛАСТЬ, ШОРТАНДИНСКИЙ РАЙОН, РАЕВСКИЙ С.О., С.РАЕВКА, улица Абая дом 16**

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 сарапта жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общественное питание

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

Объекты по переработке, производству пищевой продукции

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **заявление, протокола лабораторных исследований**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **1. Протокол метеорологических исследований №69 от 23.10.2024 года 2. Протокол исследования образцов воды централизованного и децентрализованного водоснабжения № 274 от 24.10.2024 года.. 3. Протокол микробиологического исследования воды №835-837/1-3 от 24.10.2024 года 4. Протокол измерений уровня шума, звукоизоляции №25 от 23.10.2024 года. 5. Протокол измерений освещенности №98 от 23.10.2024 года.**

7. Басқа ұйымдардың 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)

Школьная столовая расположена на первом этаже при КГУ «Общеобразовательная школа села Раевка» по адресу: Акмолинская область, Шортандинский район, Раевский с.о, с.Раевка, улица Абая д.16,



согласно договора аренды № 385 от 27.09.2024 года ИП «V and M» ИНН: 920402451543. Территория школы благоустроена, содержится в чистоте. Прилегающая территория благоустроена, подъездные пути, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадке для мусоросборника покрыты асфальтом. Следов жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном контроле не выявлено. Заключен договор с Шортандинским районным отделением ГКП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» №13 от 18.03.2024 года на осуществление профилактических дератизационных, дезинсекционных, дезинфекционных работ. На территории школы предусмотрена площадка с водонепроницаемым покрытием, ограждена, в специально отведенном месте, установлен 1 контейнер с крышкой для твердых бытовых отходов. Договор на оказание услуг по вывозу твердых бытовых отходов, по откачки септика заключен с ГКП на ПХВ «Шортанды Су» № 4 от 31.01.2025 года. Общая площадь столовой - 159,0 кв.м. Обеденный зал рассчитан на 40 посадочных мест, 48 учащихся охвачено горячим питанием. Питание проводится в 1 смену. У входа в обеденный зал установлена: 1 - раковина для мытья рук, 1 - электрическое полотенце, мыло жидкое. Водоснабжение централизованное (холодное и горячее), установлен аристон объемом на 100 л, канализация - септик - накопитель, отопление - на твердом топливе за счет собственной котельной. Освещение - естественное и искусственное, установлены вытяжные зонды на оборудовании. Искусственное за счет светодиодных ламп, закрытые защитными плафонами. Вентиляция естественная и приточно-вытяжная на механическом побуждении. На окнах установлены москитные сетки. В столовую имеется отдельный вход. Набор помещений: обеденный зал 72,0 кв.м, пищеблок (моечная для столовой и кухонной посуды, горячий цех, раздаточная)-51,0 кв.м, склад для хранения сыпучих продуктов, для хранения овощей-6,0 кв.м, предусмотрено подсобное помещение (комната для персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря, санитарный узел)-30,0 кв.м. Оборудован шкафами для хранения верхней и специальной одежды, выделено специально отведенное место для уборочного инвентаря. Склад для хранения сыпучих продуктов, для хранения овощей оснащен стеллажами, поддонами, имеется возможность для естественного проветривания, имеет приточно-вытяжную вентиляцию.

Внутренняя отделка стен покрашены вододисперсионной краской и на высоту 1,6 м покрыты кафелем, потолки покрашены вододисперсионной краской, напольное покрытие кафельное, устойчивы к обработке дезинфицирующих средств. Кухня (варочный цех) оборудована: 2 - единицы 4-х секционной электрической плиты, холодильник - 1, морозильная ларь-1, все в рабочем состоянии, 1-переносная бактерицидная лампа, 4 - рабочих стола, покрыты гигиеническим покрытием, промаркированы. Над тепловыми оборудованьями и моечными ваннами в моечных цехах установлены вытяжные зонты, в рабочем состоянии. Имеется раковина для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды. Соблюдаются последовательность и поточность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а так же встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. Кухня (варочный цех) - ведение технологических процессов и приготовления пищи проводится с соблюдением их последовательности и поточности в этом же помещении, разделенная на отдельные рабочие зоны, промаркированные столы: для теста, для сырой продукции, готовой продукции, стол раздачи готовой продукции. Имеется промаркированный разделочный инвентарь (доски, ножи) для готовой и сырой продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, которые используются по назначению согласно буквенной маркировки. Посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не выявлена. Пищевые отходы собираются в 1- емкость с крышкой для сбора мусора, 1- емкость с крышкой для пищевых отходов (после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются). Моечное помещение : для мытья столовой посуды оборудована 3-х- секционная ванна, 2 сушильных стеллажа для столовой посуды, над 2-х секционными ваннами установлен вытяжной зонт, имеются трапы. Установлены 2 стеллажа для хранения кухонной посуды. 1- емкость с крышкой для сбора мусора, 1- емкость с крышкой для пищевых отходов (после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются). Инструкции о правилах мытья посуды имеются. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью и емкостью. Имеются 2 емкости для чистых ветошей, 1- емкость для грязных ветошей. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются. Вывешен график генеральной уборки помещений. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, используются по назначению на всех этапах технологического процесса. Обеспечены столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. На участке для приготовления холодных блюд используются бактерицидные облучатели (стационарные и (или) передвижные, открытого и (или)



закрытого типа) для обеззараживания воздуха в помещениях и рабочих поверхностях оборудования. В складском помещении поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из деревянных материалов. Помещение содержится сухим и чистым, проветривается посредством вентиляционных ходов, для контроля температуры, влажности в помещении имеется термометр, контроль температурного режима ведется своевременно, данные заносятся в журнал. Процесс приема пищевой продукции хранения, обработки сырья, изготовления, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции проводятся в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ. На всю приобретаемую продукцию имеются документы, удостоверяющие безопасность сырья и качества, с указанием времени, даты выработки и конечным сроком годности производителя. Имеется журнал по проведению органолептической оценки показателей безопасности. Закуп продовольственного сырья и пищевых продуктов производится ежедневно на основании договора с поставщиками. Производственные и другие помещения пищеблока, производственные оборудования и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-технические оборудования содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Холодильные оборудования обеспечены приборами для контроля температуры. Результаты температуры фиксируются в журналах. В варочном цеху установлен 1 холодильник для хранения суточной пробы, молочных продуктов, готовой продукции с разделением полок для соблюдения товарного соседства. Выделено помещение для хранения уборочного инвентаря (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркированы и используются по назначению. Во всех помещениях ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивают в специально выделенной комнате. Комната персонала оборудована: шкафы для хранения личной и специальной одежды, стол, стулья. В санитарном узле при входе имеется дезинфицирующий коврик. Санузел для персонала оборудован: 1 унитазом и 1 раковиной с подводом горячей и холодной воды, жидкое мыло одноразовые полотенцем имеется. Дезинфекционный режим соблюдается, из дезинфицирующих средств имеется «Део-Хлор» в таблетках, выделено отдельное место для приготовления и хранения дезинфицирующего средства. Применяются дезинфицирующие средства разрешенные к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза.

По штату работает 3 человека. Личные медицинские книжки на каждого работника с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе, хранятся на рабочем месте. Имеются сертификаты на соответствующую профессиональную квалификацию технологическим операциям производства, а также прошедший гигиеническое обучение и аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов. Персонал обеспечен специальной одеждой (халаты, головной убор, перчатки), стирка и дезинфекция специальной одежды осуществляется централизованно. Медицинским работником ежедневно, перед началом работы проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний и микротравм с занесением в журнал. На 1 повара предоставлены сертификаты на соответствующую профессиональную квалификацию технологическим операциям производства, а также прошедший гигиеническое обучение и аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов. Персонал обеспечен специальной одеждой (халаты, головной убор, перчатки), стирка и дезинфекция специальной одежды осуществляется централизованно, заключен договор с ИП Бекетаева К.Б. № 43-ОД-04/12 от 04.12.24г. г.Астана.

-

-

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің 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 басжоспардың, 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)	-	-	-
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

Школьная столовая при КГУ «Общеобразовательная школа села Раевка отдела образования по Шортандинскому району управления образования Акмолинской области»

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы)
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
ССоответствует санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16, «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемосточникам, местам водозабора для хозяйственно-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; «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ-95

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

сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

=

2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.
На основании Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «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 Шортанды аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы» республикалық мемлекеттік мекемесі ШОРТАНДЫ АУДАНЫ, көшесі 30 лет Победы, № 49А үй (Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар) Республиканское государственное учреждение "Шортандинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской



области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения
Республики Казахстан"

ШОРТАНДИНСКИЙ РАЙОН, улица 30 лет Победы, дом № 49А

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Илюбаева Нурсулу Нигметуллаевна

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

