

|  |  |
|--|--|
| <p>Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі<br/>Министерство национальной экономики<br/>Республики Казахстан</p>  | <p>Нысанның БҚСЖ бойынша коды<br/>Код формы по ОКУД _____<br/>КҰЖЖ бойынша ұйым коды<br/>Код организации по ОКПО _____</p>   |
| <p>«Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитетінің Ақмола облысы тұтынушылардың құқықтарын қорғау департаментінің Астрахан аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы» РММ</p> | <p>Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы « » мамырдағы № бұйрығымен бекітілген № 017/е нысанды медициналық құжаттама</p> <p>Медицинская документация Форма № 017/у<br/>Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от «30» мая 2015 года № 415</p> |

**Санитариялық-эпидемиологиялық ҚОРЫТЫНДЫ**  
**Санитарно-эпидемиологическое ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**№ 11**  
**«9» июня 2016 ж.( г.)**

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза) столовая при ГУ «Первомайская средняя школа», с. Первомайка, ул. Мира.

(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 санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»).

Жүргізілді/ (Проведена) по заявлению № 14 от 24.05.2016г.

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 Касымова А.К., с. Первомайка, ул. Южная, 8/1, тел.87774873124.

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) общественное питание  
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы / (вид деятельности)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление, протоколы лабораторных исследований от 19.05.2016г.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) нет.

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

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) Объект находится по адресу: с. Первомайка ул. Мира, столовая при ГУ «Первомайская средняя школа».

Столовая размещена в здании школы, имеет отдельный вход для загрузки продуктов. Территория объекта огорожена по периметру, въезды и выходы на участок объекта, проезды, дорожки к площадке для ТБО имеют твердое покрытие. Контейнерная площадка, установлена на твердом покрытии, ограждена с трех сторон. Мусоросборники оборудованы крышками при очистке контейнеров проводится уборка, дезинфекция.



Столовая рассчитана на 50 посадочных мест. Набор помещений: кухня с раздаточной зоной –32 кв.м., моечная –12 кв.м., склад – 6м.кв., бытовая-12м.кв.,санузел для персонала-2,6,кв.м., обеденный зал – 45,4 кв.м.

Отделка помещений: на кухне и моечной пол выложен плиткой оборудован сливным трапом, стены на высоту 1,8 м облицованы кафельной плиткой, выше и потолок окрашены водозмульсионной краской, складское помещение – стены и потолок побелены, пол выложен плиткой.

На кухне установлено следующее оборудование: 1- электроплита (4-х) камфорная с духовым шкафом, обеспечены контрольно-измерительными приборами, в исправном состоянии, 1-электросковорода, 3-разделочных стола с гигиеническим покрытием, стеллаж для посуды кухонной, стеллаж для столовой посуды,1- холодильник с термометром, 1- термопод по (8л). Разделочные столы имеют гигиеническое покрытие. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов выделены маркированные разделные ножи и разделочные доски. Разделочные доски, колоды для разуба мяса изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Для приготовления и хранения готовой пищи выделена посуда из нержавеющей стали и эмалированная предназначенная для контакта с пищевыми продуктами. Разделка сырых овощей, рыбы и мяса производится на столе «сырая продукция» с использованием отдельного маркированного разделочного инвентаря (доски и ножи): овощи сырые (далее – «ОС»), мясо сырое (далее – «МС»), рыба сырая (далее – «РС»). Разделка готовой продукции производится на столе «готовая продукция» (далее – «ГП») с использованием маркированного разделочного инвентаря (доски и ножи): овощи вареные (далее – «ОВ»), мясо вареное (далее – «МВ»), рыба вареная (далее – «РВ»). Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. Принцип «товарного соседства» при хранении продукции соблюдается. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Столовой посудой и приборами столовая укомплектована, в наличии 3 комплекта на одно посадочное место (0 комплектов). Используются стеклянная посуда. Деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью нет. Колода для разубки мяса установлена на специальной подставке и ежедневно по окончании работы очищается и посыпается солью.

Моечная оборудована 3-х секционной моечной раковиной, с установкой смесителей с подводкой холодной и горячей воды. Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря вывешена. Для сбора пищевых отходов имеется емкость промаркирована. Технологическое, холодильное и моющее оборудование размещено с учетом поточности технологического оборудования.

Складское помещение оборудовано полками для хранения продуктов, высота нижней полки стеллажей предусмотрена выше 15 см. от пола. Соблюдение принципа «товарного соседства» сырых и готовых продуктов предусмотрено. В бытовом помещении установлены вешалки для хранения верхней и спец одежды.

Санитарный узел для персонала, оборудован раковиной для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, оснащен средствами для мытья рук и разовыми полотенцами. При входе в санузел предусмотрен дезинфицирующий коврик.

В обеденном зале установлены обеденные столы и стулья. Для соблюдения мер личной гигиены учащихся, предусмотрены 2 умывальные раковины, обеспечены жидким мылом и разовыми полотенцами.

Ассортиментный перечень выпускаемой продукции и перспективное 10-и дневное меню согласованы с Астраханским управлением по защите прав потребителей. Закуп пищевой продукции осуществляется с магазинов с. Первомайка. Доставка сырья осуществляется ручной кладью, так как точка закупа расположена в радиусе не более 500 м. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов соответствуют



требованиям технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Водоснабжение – вода для питьевых целей используется привозная с блока модуля с. Первомайка, хранение в отдельных емкостях с герметичными крышками маркировка «вода питьевая», для запаса воды имеются емкости. Для мытья посуды и технических целей, используется вода из местной скважины которая по внутренней разводящей сети подается на водонагреватель «Аристон» и к моечным раковинам.

Отопление – местное. Согласно протокола измерений метеорологических факторов за №26 от 19.05.2016г, показатели микроклимата соответствуют нормам.

Канализация – местная наружный септик.

Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами, световые точки защитными плафонами обеспечены. Естественное освещение представлено окнами. На основании протокола измерений искусственной освещенности №26 от 19.05.2016г, показатели в норме. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

Вентиляция естественная – за счет форточек. В горячем цехе предусмотрена вентиляция на механическом побуждении, над электроплитой установлен вытяжной зонг.

Из дезинфицирующих средств применяется дезинфицирующее средство «акма-хлор», моющими средствами обеспечены в достаточном количестве. емкость для приготовления рабочего раствора имеется, промаркирована. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован по видам уборок. Инвентарь для мытья туалета имеет сигнальную окраску, хранится отдельно. Стирка спецодежды организована по договору. Медосмотр и гигиеническое обучение персоналом пройдены. Повар имеет соответствующую профессиональную квалификацию. Спецодеждой обеспечены (3 комплекта). На проведение ведомственного контроля заключен договор с НЦЭЭ по Астраханскому району №92 от 12.05.2016г, на проведение дератизационных мероприятий договор № 76 от 12.05.2016г. с НЦЭЭ по Астраханскому району.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру 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) протокол измерений метеорологических факторов №26 от 19.05.2016г, протокол измерений освещенности №26 от 19.05.2016г.

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

Столовая при ГУ «Первомайская средняя школа», с. Первомайка, ул. Мира.  
(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта аңартылған 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 Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай еместігін (соответствует или не соответствует)

соответствует требованиям СП, утвержденных приказом Министра национальной экономики РК от 29 декабря 2014 года № 179 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»; от 19 марта 2015 года № 234 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания».

(керектің астын сызыңыз) / (нужное подчеркнуть)

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.



«Астрахан аудандық  
тұтынушылардың құқықтарын  
қорғау басқармасы» РММ  
басшысы

Иванова А.В.

тегі, аты, әкесінің аты,

(фамилия, имя, отчество, подпись)

Исп. Нурмағанбетова С.  
23053