

| | |
|---|--|
| <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.Х.КZ87VWF00125565
Дата: 26.12.2023 ж. (г.)

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

ИП "Шабанова Гүлсара Хабидуллоевна" столовая при КГУ "Общеобразовательная школа № 9 города Кокшетау" отдела образования по городу Кокшетау 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 13.12.2023 12:12:43 № KZ56RYS00507352**

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 "Шабанова Гүлсара Хабидуллоевна", г.Кокшетау, ул. Кызыл жар, 66**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиесілігі), 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)

общественное питание

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

Прочие виды организации питания

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **1. заявление № KZ56RYS00507352 от 13 декабря 2023г., 2. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и не централизованного водоснабжения № РО-23-15426/1381 от 23 ноября 2023г., протокол измерений метеорологических факторов № 110 от 21 ноября 2023г., протокол измерений шума, звукоизоляции № 159 от 21 ноября 2023г., протокол измерений освещенности № 82 от 21 ноября 2023г., протокол микробиологического исследования воды № РО-23-15425/1361 от 22 ноября 2023г.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

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)

Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа № 9 города Кокшетау» отдела образования по городу Кокшетау управления образования Акмолинской области» расположена по адресу г. Кокшетау, ул. Кызыл жар, 66. ИИН640224401332. Телефон 87077780603. Индивидуальный предприниматель «Шабанова Гульсара Хабидуллоевна». Столовая расположена на 1 этаже школы. Дата регистрации индивидуального предпринимателя 27.10.2020г., адрес юридического лица - Акмолинская область, г.Кокшетау, ул.Алматинская, 34. email - отсутствует. Ранее санитарно - эпидемиологическое заключение на объект не выдавалось. Год постройки здания 2023г. Столовая рассчитана на 55 посадочных места.

Прилегающая территория благоустроена, заасфальтирована, на момент обследования содержится в удовлетворительном состоянии. На территории столовой отсутствуют объекты функционально не связанные с деятельностью столовой. Имеется отдельный вход для приемки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Территория участка ограждена, установлено наружное искусственное освещение. Организованы подъездные пути. Контейнерная площадка, расположенная на расстоянии 25 м от здания объекта. Для сбора мусора установлен один мусоросборник с плотно закрывающейся крышкой и один контейнер для сбора пищевых отходов с плотно закрывающейся крышкой, контейнера установлены на бетонированной площадке, огражденной с трех сторон, доступны для проведения очистки и дезинфекции. Вывоз мусора осуществляется на основании заключенного договора на оказание услуг с ТОО «Оператор ТБО Кокшетау» № 92 от 10.03.2023г. Холодное водоснабжение централизованное. Горячее водоснабжение предусмотрено за счет водонагревателей (4 ед. объемом по 100 литров) и за счет бойлерной установки предусмотренной в отопительный период. Системы горячего и холодного водоснабжения в исправном состоянии. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук посетителей и персонала с установкой смесителей. Система водоотведения местная. На территории оборудовано 2 септика накопителя. Очистка септика проводится по договору ИП Бабаков М.Б № 203 от 30.11.2023г. Система отопления местная за счет автономной котельной на твердом топливе. Системы водоотведения и отопления в исправном состоянии. В производственном помещении и моечном помещении оборудованы сливные трапы с уклоном пола к ним. Освещение естественное и искусственное. Естественное освещение боковое через оконные проемы. Искусственное освещение за счет светодиодных осветительных приборов, защитная арматура установлена. Световые проемы оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами. Вентиляция естественная, искусственная приточно-вытяжная на механическом побуждении. Вентиляция естественная через оконные фрамуги, а также по всему зданию оборудованы вентиляционные каналы с решетками, объединенные в одну вытяжную шахту. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги, тепла и газов оснащены локальными вытяжными системами с устройством вытяжных зонтов. Очистка и дезинфекция систем вентиляции проводится на договорной основе. Заключен договор с ИП «Dealer Group» для стирки спецодежды персонала от 10.01.2022г. (пролонгирован).

Набор помещений столовой: столовая - 99,2 кв.м., горячий цех-46,7кв.м., складское помещение-9,7кв.м., цех-9,8 кв.м., кабинет-9,9кв.м., туалет-1,4кв.м., душ-1,4кв.м., душ-1,9кв.м., цех-11,9кв.м., тамбур-1,9кв.м., складское-3,4кв.м., коридор-9,4кв.м., складское-7,0кв.м., складское-5,9кв.м., моечная-17,9кв.м. На площади обеденного зала установлена линия раздачи, оборудована металлическими столами-2ед., холодильная витрина-2ед., электрический мармит-1ед., шкафы для готовой продукции, термопот-1 ед., микроволновая печь-1 ед. Оборудование горячего цеха: электро плиты -2 ед., стеллаж, разделочные столы -6 ед., шкаф. На мойке для мытья посуды ручным способом оборудованы трех секционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов. Для сушки посуды установлены сушилки - 4 ед., рабочие столы 2 ед. Моечные раковины для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря установлены достаточных размеров для обеспечения полного погружения посуды. Рыбный цех оборудован моечной раковиной и ванной, холодильник -1ед. Мясной цех оборудован моечной раковиной, рабочие столы - 2ед., морозильный ларь-1ед., холодильник-2ед. Пекарный цех оборудован моечной раковиной, жарочный шкаф- 2 ед., холодильник -1 ед., тестомес- 1 ед. Санитарный узел оборудован санитарными приборами, подключенные к проточной горячей и холодной воды, электро полотенца.

На кухне выделены зоны для приготовления горячих блюд, холодных блюд (салатов). Поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала соблюдаются. Расстановка оборудования обеспечивает поточность технологических



процессов, возможность свободного доступа для обслуживания и ремонта. Для обеззараживания воздуха в помещениях, и рабочих поверхностей оборудования при приготовлении холодных блюд (салатов) установлен бактерицидный облучатель (стационарный закрытого типа) LDS-01 - 38 W на 8 000 часов, дата установки 1.01.2023 года. Режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени работы бактерицидного облучателя обеспечен в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Пищевая продукция во фритюре не изготавливается. Для мытья рук персонала в горячем цехе, в моечной установлены моечные раковины с подводом горячей и холодной воды через смесители, оборудованные дозатором с жидким мылом и электросушилкой.

Разделочный инвентарь укомплектован. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используют маркированные разделочные 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. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складские помещения для хранения не скоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодоовощной продукции, производственные помещения оснащены контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установлены на видном месте, удалены от дверей и испарителей. В складских помещениях установлены стеллажи для хранения продукции и холодильные оборудования. Холодильное оборудование, холодильные камеры оснащены термометрами для регистрации температурного режима хранения пищевой продукции. Имеются маркированные емкости для обработки яиц в специально отведенном месте. Так же емкости для хранения обработанных яиц. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали или других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Посуду с трещинами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют. В производственных цехах ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для проведения уборки приобретены моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам нормирования. Емкости для приготовления дезинфицирующих растворов маркированы. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств имеются мерные емкости. Инструкция по применению дезинфицирующих растворов имеется. Моющие, дезинфицирующие средства хранятся в сухом, проветриваемом помещении, в таре изготовителя, в недоступных местах. Уборку производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводят технические работники. Уборка туалетов закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой посуды. Перед входом в санитарные узлы установлены дезинфицирующий коврик, смоченные дезинфицирующим средством. Запас моющих и дезинфицирующих средств имеется. Один раз в месяц проводят санитарный день с ревизией холодильного, технологического оборудования. Складские и производственные помещения оборудованы холодильным оборудованием для хранения пищевой продукции. Количество и объем холодильного оборудования - в соответствии с объемом принимаемого сырья и готовой продукции. Результаты контроля фиксируются в учетной документации объекта. Условия хранения, правила товарного соседства пищевых продуктов соблюдаются. Каждая партия продовольственного сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, сопровождается документами, удостоверяющими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость, происхождение. В раздевалке для персонала установлены 2-х створчатые шкафы. Для внутренней отделки помещений используют нетоксичные отделочные материалы, разрешенные к применению. Отделка помещений: отделка производственных помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию во всех помещениях потолок покрашен водоэмульсионной краской, стены покрашены водоэмульсионной краской, в некоторых помещениях облицованы кафельной плиткой. Полы выполнены из ударопрочных, влагоустойчивых и влагонепроницаемых материалов, с ровной поверхностью, без выбоин, трещин. Установлены специальные знаки запрещающие принимать пищу и курить непосредственно на рабочем месте, в производственных помещениях и местах (помещениях), не отведенных для этих целей.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру 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, видгрунта, 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)

Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и не централизованного водоснабжения № РО-23-15426/1381 от 23 ноября 2023г., протокол измерений метеорологических факторов № 110 от 21 ноября 2023г., протокол измерений шума, звукоизоляций № 159 от 21 ноября 2023 г., протокол измерений освещенности № 82 от 21 ноября 2023г., протокол микробиологического исследования воды № РО-23-15425/1361 от 22 ноября 2023г.

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

ИП "Шабанова Гульсара Хабидулловна" столовая при КГУ "Общеобразовательная школа № 9 города Кокшетау" отдела образования по городу Кокшетау управления образования Акмолинской области"

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідегері 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)
требований 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, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водосточникам, 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, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденных Приказом



Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16, «гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования» утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138, «гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека» утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15, «Об утверждении требований к оборудованию мест, выделенных специально для потребления табачных изделий, в том числе изделий с нагреваемым табаком, систем для нагрева табака, электронных систем потребления и жидкостей для них» утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 10 декабря 2020 года № КР ДСМ-246/2020

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 Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Кокшетау Г.А., улица Шакарима Кудайбердиева, дом № 27
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Қуанышбеков Медетбек Дауренбекович

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



