

Инициатор ОКЗЖ (организация/фирма/бизнес)
Ким фирмасы по ОКЗЖ

ОКЗЖ (организация/фирма/бизнес)
Ким фирмасы по ОКЗЖ

Казахстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі
Министрліктің санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті

Казахстан Республикасының Улттық экономика министрлігі
2015 жылғы 30 тамыздағы № 115 бұйрығы мен № 1719/2015-С. қаулымен медициналық құжатымен

Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау мекемесінің
органының атауы
Инициатордың (организация/фирма/бизнес) аты
Төрағатының аты
Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің
Улттық экономика министрлігінің санитариялық-эпидемиологиялық
бақылау департаментінің Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау мекемесінің директорының
Медициналық бақылау мекемесінің директорының
Аты
Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің
Улттық экономика министрлігінің санитариялық-эпидемиологиялық
бақылау департаментінің Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау мекемесінің директорының
Аты

Медициналық бақылау мекемесінің (фирма №017) уәкілетті
Медициналық бақылау мекемесінің (фирма №017) уәкілетті
Медициналық бақылау мекемесінің (фирма №017) уәкілетті

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ С. 01.X.KZ83VWF00017537
Дата: 26.11.2019 ж. (1)

1 Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)

Инициатор НН Воронек Т.В. при ГУ «Средняя школа №2» отдела образования Аккольского района
Инициатордың (организация/фирма/бизнес) аты
Инициатордың (организация/фирма/бизнес) аты
Инициатордың (организация/фирма/бизнес) аты

Жүзіндігі (Процент) Заявление от 14.11.2019 12:38:42 № KZ06RYS00038966

1 Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза) берудің Заңдылығы (заятке өлең) НН Воронек, Акмолинская область, Аккольский район г. Акколь

2. М. Маулетов, IS

3 Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау жұмыстарының нәтижесін қолданылу аумағы (Область применения объектов санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Общественное питание в организованных коллективах
салы, кафе, бар, тамақ үйі, орналасқан орындар, мекен-жайы (вид деятельности)

4 Жобалар, материалдар табынды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) Не требуется

5 Усынылған құжаттар (Представленные документы) Заявление вл. №KZ06RYS00038966 от 14.11.2019 год, протокол микробиологического исследования воды №433 от 07.11.2019г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №372 от 25.10.2019г., протокол измерений метеорологических факторов №91 от 24.10.2019г.

6. Эпидемиологический материал (Представлены образцы продукции) Не требуется

7. Анықталған қорытынды (Выявлены недостатки) (Экспертное заключение других организаций если имеется) Не требуется

Қорытынды берген ұйымның аты (Выявленные недостатки другими организациями выявлены) Не требуется

8 Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау жұмыстарының нәтижесін қолданылу аумағы (Область применения объектов санитарно-эпидемиологической экспертизы) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производства, продукции)

объект
№14

Арестованный пищеблок площадью 79,1 м² ГУ Средняя школа №2 находится на 1 этаже, имеет дв...

Проектная мощность столовой 150 посадочных мест, питание производится для 2 смен, во время больших перемен, согласно графика. Для учащихся 1х и 2х смен и детей из малообеспеченных семей организовано разовое горячее питание (второй завтрак с 10 до 11 часов; после обеда полдник с 15ч.00 мин.) По договору №14 от 09.01.2019 года с Аккольским отделом образования ИП осуществляет услуги по обеспечению питания детей из малообеспеченных семей, всего детей - 31. Нормы питания на одного человека на основании Постановления «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь».

Утвержденные постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320. Набор, количество и размер оборудования предусмотрено с учетом профиля объекта, специфики помещения: обеденный зал - 152,2 м², кухня - 45,6 м² с зонами заготовочной, доготовочной и моечной, складское совмещенное с бытовым - 7,8 м²; складское помещение для хранения сухих продуктов - 10,2 м², коридор - 2,7 м² и 4,6 м² для хранения малых партий овощей. Помещение для персонала на площадях складского, неоплачиваемое, существует выше по уровню объекта. Внутренняя отделка производственных помещений (кухня) имеет отделку плиткой на высоту 1,5м, местами плитка. Поверхности подвергаются влажной уборке и дезинфекции. Пол покрыт плиткой, потолок покрашен водостойкой краской. В складском помещении потолок и стены покрашены водостойкой краской, пола покрыты керамической плиткой. В местах установки санитарно-технических приборов, а также оборудования, эксплуатация которого связана с возможным увлажнением стен, предусмотрена гидроизоляция штукатурной плиткой на высоту 1,5м от пола и на ширину не менее 20см от оборудования и приборов с каждой стороны. Санитарно-техническое состояние помещений удовлетворительно. Загрузка сырья и продовольственного товара со специальной грузочной тарой здания.

Освещение - естественное и искусственное, естественное при помощи оконных проемов, искусственное при помощи ламп накаливания, люминесцентная арматура имеется. Два освещения производственных помещений и складов неоплачиваемое, используется энергосберегающие лампы, лампы дневного света. Светильники, арматура, осветительные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте. Открывающиеся проемы оборудуются съемными защитными сетками. Пищеблок обеспечен технологическим оборудованием (4-х камерная производственная электроплита типа «Абат» с духовым шкафом - 1 ед., 4-х камерная бытовая электроплита типа «Rika» с духовым шкафом, электросковорода (советского производства), электрические производственные столы-3, весы-1 ед.

Для раздельного хранения сырья и готовых продуктов, их технологической обработки и выдачи используют раздельное и маркированное оборудование, раздельный инвентарь, кухонную посуду. Приспособленные производственные столы с маркировкой: мясо сырое «МС», рыба сырая «РС», овощи сырые «ОС», «хлеб», готовая продукция «ГП», «хлеб»; раздельный инвентарь (разделочные доски и ложки) с маркировкой: мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», рыба вареная «РВ», овощи сырые «ОС», овощи вареные «ОВ», «хлеб», «астрономия»; кухонная посуда с маркировкой: «I блюда», «II блюда», «III блюда», «молоко», «для обработки яиц», мясо сырое «МС», овощи сырые «ОС», рыба сырая «РС», «для готовой продукции», «для сырой продукции».

Расстановка оборудования на пищеблоке предусматривает соблюдение точности технологических процессов, чистоты, чистоты инвентаря и посуды, чистоты готовой продукции соблюдается. Товарные сроки, сроки реализации и условия хранения соблюдаются. Приготовление блюд осуществляется согласно утвержденного перспективного меню. Фактический рацион питания соответствует утвержденному перспективному меню. При составлении меню учитывается ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе, для профилактики железодефицитных состояний и дефицитных заболеваний. В рационе питания используется йодированная соль «Барские» и йодопровителе АО «Аралтуз», ТС № KZ 7500361.24.01.01068 от 15.05.15г до 06.02.2020г, обогащенные пищевые продукты витаминами, т.е. фортифицированная мука (мука высшего сорта, производитель ТОО «МАК TRADE», Декларация ГАЭС № RE D-KZ II-X27.B.02096.18 от 01.10.2018 до 30.09.2023 года.

Приготовление производится с использованием картотеки блюд и соответствии с технологическими картами, в которых отражены перечень входящих продуктов и блюд, их масса в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюда). В обеденном зале вывешено меню, заверенное подписью руководителем с указанием объема блюд. Согласно «Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий» приготовление заправочных блюд не выписано. В учреждении автоматов, реализующих пищевые продукты нет. Квасные напитки не реализуются.

Ежедневно на пищеблоке повар берет пробу готовой продукции, хранит до замены. Суточные пробы отбирают и чистую стеклянную посуду с крышкой (тарирры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 С до +6 С.

При организации питания используют фарфоровую посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы). Объект



мытье и количеством столовой посуды и приборов одновременно используемой с возможностью ее мытья. Разделочный инвентарь предусмотрен для каждого вида продукции. Мытье столовой посуды, кухонной посуды проводится процессом согласно Приложению 5 к СП №186 в ультразвуковой мойке. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью. После обработки и просушивания разделочные доски хранят в специально отведенном месте на крючках. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергается механической очистке, моется горячей водой с моющими средствами затем ополаскивается горячей проточной водой.

Сушка столовой и кухонной посуды на приспособленных сушилках. Хранение чистой кухонной посуды и инвентаря и столовой посуды раздельно на стеллажах, установленных на высоте 0,5 м от пола. На раздаче столовые приборы хранят ручками вверх в специальных емкостях.

В конце рабочего дня, проводится замачивание и дезинфицирующем растворе всей столовой, чайной посуды, приборов, после чего посуду тщательно ополаскивают проточной водой.

В производственных помещениях ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборка производственных, складских и бытовых помещений закреплена за работником объекта, уборку рабочих мест в производственных помещениях непосредственно за персоналом пищеблока. График проведения генеральных уборок, санитарного дня установлен в конце цеха.

Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с инструкцией по применению и изготовителя. Хранение моющих, дезинфицирующих средств осуществляется в сухом, проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в соответствии с технической документацией изготовителя, раздельно от продовольственных товаров.

Для дезинфекции используется «Дезохлорстандарт» «Media-Pharma» РК. Свидетельство о государственной регистрации КЗ.16.01.99.022.Е.0603700 дата производства 23.08.2018 года срок годности 3 года. Дезинфицирующие растворы готовят согласно инструкции, дата разведения указана.

Для уборки производственных, складских помещений имеем уборочный инвентарь имеющийся маркировку, хранение в отведенном месте. Для мытья и обработки помещений и отдельных видов оборудования предусмотрена отдельная ветошь, запас ветоши имеется.

Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками и своевременно удаляются. Емкости после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами с ополаскиванием горячей водой и просушиванием.

Пищевую продукцию хранят в таре изготовителя, раздельно, согласно принятой классификации, по видам: мука, сахар, крупа, макаронные изделия и другие сухие продукты, хлеб, мясные, рыбные, мясные-жирные, гастрономические продукты, овощи, фрукты. Продукцию, имеющую специфический запах, хранят отдельно от продукции безризного запаха. Маркировочный ярлык (этикетка) каждой тары имеет место с указанием срока годности, хранения вида продукции сохраняется до окончания срока годности хранения, до полного использования продукта. Условия и сроки хранения, сроки годности реализации готовой продукции соблюдаются. Хранение пищевых продуктов осуществляется в 1-м низкотемпературном (до -25°C) типа «Ю», и 1-хре низкотемпературного типа «Индент» с морозильной камерой (при температуре -2 - 6°C) холодильном оборудовании. Контроль температурного режима хранения осуществляется специальными термометрами для холодильного оборудования.

Продукты питания с истекающим сроком годности не обнаружены. Белый и черный хлеб хранят раздельно на раздаточных линиях в шкафу с отверстиями на твердых для вентиляции. Продукция готовится согласно утвержденного меню. Готовые торты, блинда находятся на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

Складское помещение оборудовано стеллажами, подтоварниками, поддонами, мойкой и дезинфекции.

Полноценный контроль продукции, сырье завозится поставщиками на специализированном автотранспорте. Транспортную и хранение пищевой продукции осуществляется при соответствующей температуре и влажности обеспечивающих сохранение показателей безопасности и качества продукции.

На имеющиеся продовольственные сырье, пищевую продукцию документы, удостоверяющие их качество, безопасность, документы прослеживаемости (накладные) представлены.

Безопасность выпускаемой продукции обеспечена посредством проведения производственного контроля согласно договору №12 от 04.01.2019 года заключенного с Аккольским отделением Акмолинского филиала ИЦЭ проводится контроль качества приготовленной готовой продукции, воды, дезинфицирующих, качества текущей дезинфекции, программа производственного контроля представлена. По проведению дезинфицирующих и дезинсекционных мероприятий имеется договор №9 от 04.01.2019 года заключенный с Аккольским отделением ИЦЭ. На момент обследования следов грызунов и насекомых не обнаружены.



Все сотрудники У человека, все работники прошли периодический медицинский осмотр. Личные медицинские книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра, вакцинации и допуске к работе хранятся на рабочем месте.

Персонал обеспечен специальной одеждой в количестве 3-х комплектов (костюм, халат, козырек, сменная обувь), которая хранится на отдельных вешалках.

Персонал при выполнении технологических операций приготовления пищевых продуктов имеет документы о профессиональной подготовке.

Стирка и дезинфекция специальной одежды организована по договору.

Перед началом рабочей смены проводится ответственным лицом осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм, с регистрацией в «Журнал результатов осмотра работников пищеблока».

СТА. АТЫ, ЭКСКАВИ АТЫ, КОНЫ (ФАМИЛИЯ, ИМЯ, ОТЧЕСТВО, ПОДПИСЬ)

