

<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 Ақкөл аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение «Аккольское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»</p>	

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды**  
**Санитарно-эпидемиологическое заключение**  
№ С.01.X.KZ57VWF00138618  
Дата: 08.02.2024 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)  
**пищеблок при КГУ "Общеобразовательная школа №2 города Акколь отдела образования по Аккольскому району управления образования Акмолинской области"**

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі 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 01.02.2024 13:40:34 № KZ45RYS00542470**

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 "Алимова", Алимова Динара Каратаевна, Акмолинская область, Аккольский район, город Акколь, ул. Манишук Маметовой, ст-е 15, телефон +7705 6894998**

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)

**организация питания для организованных коллективов**

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

**Производство продуктов питания**

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление № KZ45RYS00542470 от 01.02.2024г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № РО -02-02 от 26.01.2024г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № РО -02-03 от 26.01.2024г., протокол микробиологического исследования воды № РО-03-52/56 от 29.01.2024г., протокол измерений освещенности № РО-02-12 от 25.01.2024г., протокол измерений метеорологических факторов № РО-02-12 от 25.01.2024г., протокол измерений уровней шума, звукоизоляций № РО-02-07 от 25.01.2024г.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)



7. Баска ұйым дардын 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))

**Пищеблок при КГУ "Общеобразовательная школа №2 города Акколь отдела образования по Аккольскому району управления образования Акмолинской области размещается по адресу: Акмолинская область, Аккольский район, город Акколь, ул. Маншук Маметовой, ст-е 15 на 1 этаже здания школы, индивидуальный предприниматель Алимова Динара Каратаевна, ИИН 800202450206, телефон +7705 6894998, дата первичной регистрации от 04.09.2010г, dinaraalimova1980@gmail.com. Сфера деятельности: организация питания для организованных коллективов. Мощность объекта: проектная и фактическая мощность столовой составляет 84 посадочных места. На пищеблоке отсутствуют объекты, функционально с ним не связанные. Предпринимательская деятельность на объекте осуществляется на основании договоров об оказании услуг, акта приёма-передачи объекта аренды. Разрешительный документ в области санитарно-эпидемиологического благополучия ранее не выдавался. Объект оборудован централизованными системами холодного водоснабжения, водоотведения с устройством систем внутреннего водоснабжения и внутренней системой канализования с самостоятельным выпуском в наружные сети водоотведения здания через локальное устройство механической очистки стоков, содержащих жир, системы в исправном состоянии. Отопление центральное, в рабочем состоянии. Горячее водоснабжение предусмотрено за счет водонагревателя (водонагреватель непрерывного действия), с подводкой к моечным раковинам в цехе и к моечным раковинам для мытья посуды, оборудование в исправном состоянии. На объекте предусмотрено естественное и искусственное освещение, в производственных помещениях пищеблока используются светильники с защитной арматурой, с влаго-защитным исполнением. Пищеблок оборудован автономной приточно-вытяжной системой вентиляции на естественном и искусственном побуждении: над технологическим оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги, тепла предусмотрены исправные локальные вытяжные системы (вытяжные зонды) на механическом побуждении. На объекте имеется общеобменная вентиляция производственных помещений пищеблока, естественная вентиляция обеспечивается за счет открывающихся оконных проёмов. В бытовом помещении оборудована автономная система вытяжной вентиляции на естественном побуждении. На окнах открываемых для проветривания, установлены москитные сетки. Конструкция окон предусматривает возможность проветривания помещений. Для персонала предусмотрена умывальная раковина с подводкой холодной и горячей воды, со средствами для мытья рук, дезинфекции, одноразовыми полотенцами, урнами для сбора мусора.**

**Пищеблок имеет два входа, один для загрузки сырья и товаров с торца здания, для персонала, другой для посетителей. Работа пищеблока планируется на сырьё, набор помещений и площади следующий: горячий цех -45,58м<sup>2</sup>, на площади горячего цеха выделена зона моечной столовой и кухонной посуды -6 м<sup>2</sup>, складское помещение - 10,2м<sup>2</sup>, бытовое помещение площадью -7,84м<sup>2</sup>, помещение для хранения инвентаря площадью 1,6м<sup>2</sup>, коридор - 2,7м<sup>2</sup>. Помещения используются в соответствии с функциональным назначением. Внутренняя отделка помещений объекта питания (поверхности стен, потолков, полов) предусмотрены с использованием водонепроницаемых материалов, устойчивых к проведению влажной уборки и обработке дезинфицирующими средствами. Поверхность пола в горячем цехе имеет кафельное покрытие, пол в складском помещении имеет линолеумное покрытие. Потолки, стены и полы всех помещений без дефектов и повреждений, признаков поражения плесневыми грибами. На объекте расстановка оборудования обеспечена с соблюдением последовательности и точности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и работников пищеблока. Разделочными столами, холодильным и технологическим оборудованием обеспечены: холодильное оборудование в количестве 3-х единиц, технологическое оборудование: 2 электрические плиты, духовой шкаф-1, сушильные шкафы для посуды-2, стеллажи для посуды-2, электромясорубка-1, электрическая сковородка-1, электроводонагреватель на 100 литров, термопот на 10литров, кухонный комбайн, овощерезка-1, производственные столы-6, тепловое и холодильное оборудование в исправном состоянии. Предусмотрено зонирование для приготовления блюд, обработки сырья и раздачи готовых блюд, производственные столы промаркированы по ходу технологического процесса. Объект укомплектован разделочным инвентарем, внутрицеховым оборудованием и кухонной посудой с маркировкой по назначению: для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов, маркированные разделочные ножи и**



разделочные доски. Разделочные доски и посуда без трещин, сколов, отбитых краёв, не деформированная, без повреждения эмали. Объект обеспечен столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами в достаточном количестве с учетом потребности объекта количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Оборудование и кухонная посуда имеют маркировку по назначению. На пищеблоке для мытья ручным способом столовой и кухонной посуды оборудованы: двухсекционные ванны для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, трёхсекционные ванны для мытья столовой посуды. Для дезинфекции посуды предусмотрена отдельная промаркированная ёмкость с крышкой достаточного размера. Моечные ванны достаточных размеров, обеспечивающие полное погружение посуды. Предусмотрены разделочный инвентарь в достаточном количестве, кухонные ёмкости для различных технологических процессов, промаркированные в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной кодировки. Предусмотрена отдельная промаркированная посуда для хранения и обработки яиц. Для сбора пищевых отходов выделена отдельная промаркированная ёмкость с крышкой. Технологическое, холодильное оборудование, разделочный инвентарь, посуда, моечные ванны, подтоварники, контактирующие с пищевой продукцией, использованы из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Для столовых приборов предусмотрены специальные кассеты. Над рабочим местом для приготовления холодных блюд, для обеззараживания воздуха в производственных помещениях и рабочих поверхностях оборудования установлен настенный стационарный бактерицидный облучатель в рабочем состоянии. Инструкция по эксплуатации бактерицидного облучателя предоставлена. Перспективное сезонное двухнедельное меню, утвержденное руководителем объекта, разработанный ассортимент пищевой продукции предоставлены. Складское помещение оборудовано стеллажами, подтоварниками для хранения пищевой продукции, легко поддающимися мойке и дезинфекции. Складское помещение для хранения нескоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодоовощной продукции, оснащено контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха, установленном на видном месте, в исправном состоянии. Всё холодильное оборудование оснащено термометрами и средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения пищевой продукции. Для доставки пищевой продукции предусмотрен специальный автотранспорт (рефрижератор) индивидуального предпринимателя. Условия транспортировки, реализации и хранения пищевой продукции соблюдены. Для персонала объекта предусмотрено бытовое помещение: шкафы для раздельного хранения личной и специальной одежды и обуви, установлена умывальная раковина со смесителем, со средствами для мытья и сушки рук, бумажные полотенца, урна для сбора мусора. Стирка специальной одежды предусмотрена по договору с прачечной. Условия для мытья и дезинфекции помещений и оборудования, инвентаря предусмотрены.

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.)

**Территория объекта благоустроена, ограждена. Въезд и вход на участок объекта покрыты твердым покрытием, доступным для очистки. На площадке с водонепроницаемым твёрдым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон на высоту 1,5 м установлены контейнеры с крышками для твердых бытовых и пищевых отходов. На территории объекта не размещаются объекты, функционально с ним не связанные. Объект оборудован централизованными системами холодного водоснабжения, водоотведения с устройством систем внутреннего водоснабжения и внутренней системой канализования с самостоятельным выпуском в наружные сети водоотведения здания через локальное устройство механической очистки стоков, содержащих жир, системы в исправном состоянии. Отопление центральное, в рабочем состоянии. Горячее водоснабжение предусмотрено за счет водонагревателя (водонагреватель непрерывного действия), с подводкой к моечным раковинам в цехе и к моечным раковинам для мытья посуды, оборудование в исправном состоянии.**

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 нецентрализованного водоснабжения №РО -02-02 от 26.01.2024г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №РО -02-03 от 26.01.2024г, протокол микробиологического исследования воды №РО-03-52/56 от 29.01.2024г, протокол измерений освещенности № РО-02-12 от 25.01.2024г, протокол измерений метеорологических факторов № РО-02-12 от 25.01.2024г, протокол измерений уровней шума, звукоизоляции №РО-02-07 от 25.01.2024г

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)	кажет емес/не требуется	кажет емес/не требуется	кажет емес/не требуется
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	кажет емес/не требуется	кажет емес/не требуется	кажет емес/не требуется
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	кажет емес/не требуется	кажет емес/не требуется	кажет емес/не требуется
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	кажет емес/не требуется	кажет емес/не требуется	кажет емес/не требуется

### Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

пищеблок при КГУ "Общеобразовательная школа №2 города Акколь отдела образования по Аккольскому району управления образования Акмолинской области"

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі 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)  
Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 7 июля 2020 года № 360-VI ЗРК, Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 января 2023 года №9 «О внесении изменений в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования", Приказа и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2023 года №58 О внесении изменения в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", «Санитарно-эпидемиологические требования к водозаборам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» (Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года №26), "Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха" (Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года №КР ДСМ -95), санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления" (Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020).



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 Ақкөл аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі**

**Ақкөл ауданы, Ақкөл к.э., көшесі Гагарин, № 27А үй**

**Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)**

**Республиканское государственное учреждение «Аккольское районное Управление санитарно-**

**эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской**

**области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения**

**Республики Казахстан"**

**Аккольский район, Аккольская г.а., улица Гагарина, дом № 27А**

**(Главный государственный санитарный врач (заместитель))**

**Уайсова Райхан Еркеновна**

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

