

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

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

№ KZ88VWF00235836

Дата: 23.10.2024 ж. (г.)

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

Объект питания (арендованный пищеблок) ИП Надежда Кабжанова Г.А. в КГУ "Общеобразовательная школа №2 города Акколь отдела образования по Аккольскому 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 14.10.2024 10:12:53 № KZ69RYS00813541**

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 Надежда, Республика Казахстан, Акмолинская область, Аккольский район, город Акколь, улица Маншук Маметовой дом 15 телефон 87077646073**

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)

Организация питания учащихся, Республика Казахстан, Акмолинская область, Аккольский район, город Акколь, улица Маншук Маметовой дом 15

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Объекты образования и воспитания, общежития объектов образования, реабилитационные центры для детей и подростков

4. Жобалар, материал әзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **не требуются**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление KZ69RYS00813541 от 14.10.2024г, протокол микробиологического исследования воды №648 от 09.09.2024г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №244 от 10.09.2024г, протокол измерений освещенности №40 от 06.09.2024г, протокол измерений метеорологических факторов №60 от 06.09.2024г, протокол измерений шума №10 от 6.09.2024г**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **не требуются**

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

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 типовой, расположен на 1-ом этаже здания общеобразовательной школы, объект арендуемый ИП «Надежда» (Кабжанова Гульжан Амангельдиновна, ИИН 770726400191, дата первичной регистрации 08.06.2010г, договор аренды №59913 от 12.09.2024г, срок действия по 31.12.2024г, ранее санитарно-эпидемиологическое заключение не выдавалось, контактный телефон 87077646073, gulzhan1977@mail.ru. Пищеблок имеет два входа, один для загрузки сырья и товаров со специального загрузочного помещения с торца здания и для персонала, другой для посетителей с соблюдением последовательности технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. При входе в столовую установлены 6 умывальных раковин для мытья рук с подводкой холодного и горячего водоснабжения посредством смесителей, со средствами для мытья рук и бумажными полотенцами, урнами для сбора мусора, санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии. Работа пищеблока планируется на сырье, набор помещений следующий: горячий цех площадью -45,58м², на площади горячего цеха выделена зона моечной столовой и кухонной посуды -6 м², заготовочная площадью 7,84 м², бытовое помещение для персонала совмещенное со складским помещением площадью 10,22м², помещение для хранения инвентаря площадью 1,6м², санитарный узел, коридор - 2,7м². Обеденный зал площадью 152м², расчетное количество посадочных мест составляет 84, прием пищи предусмотрен по графику посещения столовой учащимися. Помещения используются в соответствии с функциональным назначением. Работа пищеблока планируется в соответствии с утвержденным перспективным сезонным двухнедельным меню (лето-осень, зима-весна). На пищеблоке предусмотрена приточно-вытяжная вентиляция на естественном и механическом побуждении. Пищеблок оборудован автономной приточно-вытяжной системой вентиляции на искусственном побуждении: над технологическим оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги, тепла и газов предусмотрены исправные локальные вытяжные системы (вытяжные зонды) на механическом побуждении. Во всех помещениях предусмотрена естественная вентиляция посредством открывающихся окон, форточек. На окнах (форточках), открываемых для проветривания, установлены москитные сетки. Конструкция окон предусматривает возможность проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей, в любое время года. Все открывающиеся проемы в теплое время года от проникновения насекомых оборудованы съёмными моющимися защитными сетками. На объекте предусмотрено естественное и искусственное освещение во всех помещениях. Для искусственного освещения использованы светодиодные лампы, светильники обеспечены защитными плафонами. В одном помещении предусмотрены лампы одного типа. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Внутренняя отделка (поверхности пола, стен и потолков) производственных помещений, складских помещений, бытового помещений, санитарного узла выполнены с использованием влагостойких материалов, допускающими уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены, потолки и полы всех помещений без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами, поверхности пола предусмотрены из исключаящих скольжение материалов, допускающих санитарную обработку, удобные к уборке. Объект обеспечен разделочными столами, холодильным и технологическим оборудованием. Для хранения скоропортящейся пищевой продукции предусмотрено холодильное оборудование в количестве 4 единицы (бытовых холодильников-3 единицы, морозильные камеры-1 единица), оборудование в исправном состоянии. Холодильное оборудование оснащено исправными термометрами. Технологическое оборудование: 2 электрические плиты, духовой шкаф-1, 1 электрическая сковорода, электрическая мясорубка, микроволновая печь, производственные столы. Технологическое оборудование в исправном состоянии. Оборудование установлено с соблюдением последовательности и поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. 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. Для обработки яиц предусмотрены 2 промаркированные ёмкости. Разделочные доски и посуда без трещин, сколов, отбитых краёв, не деформированная, без повреждения эмали. Столовой и кухонной посудой обеспечены: объект обеспечен столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами 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. Условия для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря предусмотрены: в моечной для мытья кухонной и столовой посуды и инвентаря оборудованы трёхсекционные ванны. Моечные ванны для мытья кухонной посуды, инвентаря предусмотрены достаточных размеров для обеспечения полного погружения посуды. Для сушки, хранения столовой и кухонной посуды, столовых приборов предусмотрены стеллажи передвижные из нержавеющей стали-5 единиц, специальные кассеты для столовых приборов-3 единицы. В горячем и заготовочном цехах предусмотрены моечные раковины с подводкой горячей и холодной воды. Условия для мытья и дезинфекции помещений



(производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарного узла) предусмотрены. На участках для приготовления холодных блюд, порционирования блюд, формирования наборов готовых блюд, предусмотрены бактерицидные облучатели закрытого типа для обеззараживания воздуха в помещениях и рабочих поверхностях оборудования. Складское помещение оснащено стеллажами, поддонами подтоварниками для хранения пищевой продукции, легко поддающимися мойке и дезинфекции. Холодильное оборудование обеспечено системой сбора и отвода конденсата. Для хранения пищевой продукции предусмотрены стеллажи, поддоны, подтоварники. Складское помещение для хранения пищевой продукции оборудовано с соблюдением условий и режимов хранения (в том числе температурно-влажностного, светового режимов, товарного соседства) и требований к складированию, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складское помещение для хранения пищевой продукции, производственные помещения оснащены контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха, установлены на видном месте, удалены от дверей и испарителей. В бытовом помещении установлены шкафы для раздельного хранения личной и специальной одежды и обуви. Для соблюдения личной гигиены персоналом предусмотрен санитарный узел, оборудованный унитазом, раковиной для мытья рук, с подводкой горячей и холодной воды, оснащенный средствами для мытья рук, устройством для сушки рук, бумажными полотенцами, ёмкостью для сбора мусора. Стирка специальной одежды предусмотрена по договору №1 от 05.09.2024г с ИП «Пайда», на услуги по вывозу(сбору) твердых бытовых отходов, мусора заключен договор №7 от 01.10.2024г с ИП «MASTER» г.Акколь, на услуги дезинфекции, дезинсекции и дератизации заключен договор №31 от 12.09.2024г с Аккольским филиалом РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан по Акмолинской области.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің 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 здоровье населения, ориентация по сторонам света;)

территория пищеблока в КГУ "Общеобразовательная школа №2 города Акколь отдела образования по Аккольскому району управления образования Акмолинской области" ограждена, повреждений не имеется . В коммунально-хозяйственной зоне на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон установлен 1 мусоросборник, оборудованный плотно закрывающимися крышками, урны для сбора мусора установлены в помещениях объекта. Въезды и входы на участок объекта, проезды, пешеходные дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборника, тротуары покрыты твердым покрытием, ровным, без зазоров, не создающим вибрацию при движении, доступным и удобным для очистки, уборки. На территории объекта предусмотрено наружное искусственное освещение, наружная осветительная арматура представлена уличными фонарями, оборудование в исправном состоянии. На территории и на пищеблоке не размещены объекты функционально с ним не связанные. Пищеблок оборудован централизованной системой холодного водоснабжения и водоотведения с устройством системы внутреннего водоснабжения и внутреннего водоотведения. Система горячего водоснабжения предусмотрена за счет 2-х электроводонагревателей объемами 80 л и 100л. Горячая и холодная вода подведена посредством смесителей ко всем моечным ваннам, раковинам на пищеблоке, и к раковине для мытья рук в санитарном узле. Теплоснабжение централизованное, система в исправном состоянии. Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к внутренней сети водоотведения.

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 микробиологического исследования воды №648 от 09.09.2024г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №244 от 10.09.2024г, протокол измерений освещенности №40 от 06.09.2024г, протокол измерений метеорологических факторов №60 от 06.09.2024г, протокол измерений шума №10 от 6.09.2024г**

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)

ИСК түрі және сипаттамасы	Жұмыстар түрі және	Жұмыстар жүргізу орны	Шектеу жағдайлары
---------------------------	--------------------	-----------------------	-------------------



(вид и характеристика ИИИ)	сипаттамасы (Вид и характер работ)	(Место проведения работ)	(Ограничительные условия)
1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	қажет емес/ не требуется	қажет емес/ не требуется	қажет емес/ не требуется
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	қажет емес/ не требуется	қажет емес/ не требуется	қажет емес/ не требуется
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	қажет емес/ не требуется	қажет емес/ не требуется	қажет емес/ не требуется
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	қажет емес/ не требуется	қажет емес/ не требуется	қажет емес/ не требуется

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Объект питания (арендованный пищеблок) ИП Надежда Кабжанова Г.А. в КГУ "Общеобразовательная школа №2 города Акколь отдела образования по Аккольскому 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) **Кодекс Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 7 июля 2020 года № 360-VI ЗРК, санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" (Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года №КР ДСМ-76), «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года №КР ДСМ-16), Приказ 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 водосточникам, 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), "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации"(Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68), «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам коммунального назначения» (Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 26 июля 2022 года № КР ДСМ-67), санитарные правила "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 (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 Ақкөл аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі АҚКӨЛ АУДАНЫ, АҚКӨЛ Қ.Ә., көшесі Гагарин, № 27А үй (Мемлекеттік санитариялық бас 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)

