	Нысанның БКСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2011жылғы «__20__»_12_ № 902 бұйрығымен бекітілген 199/е нысанды медициналық құжаттама
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі қоғамдық денсаулық сақтау Комитетінің Ақмола облысы қоғамдық денсаулық сақтау Департаментінің Аршалы аудандық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы РГУ "Аршалынское районное Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Акмолинской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства"	Медицинская документация Форма 199/у Утверждена приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан «__20__»_12 2011 года №902

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Санитарно - эпидемиологическое заключение

№_02/9-74

«12»_декабрь 2014 ж. (г.)

1.Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза) объект общественного питания в ГУ «*Вячеславская средняя школа*»*п.Вячеславка ул.Желтоксан26 п.Вячеславка*, Аршалынского района Акмолинской области

(пайдалануға беріletін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жабдық құжаттарын, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы)

(полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности,работ, продукции, услуг, транспорта и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) по заявлению от 02.12.2014 г.

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) генеральный директор ТОО "КОРПОРАЦИЯ БАЙТЕРЕК" Суйменова А.М. *ул.Желтоксан26*, Аршалынского района Акмолинской области

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің Т.А.Ә.А.

(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность) , адрес/месторасположение объекта, телефон, Ф.И.О. руководителя)

3.Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы) организация питания, оказание услуг питания

сала, кәсіпкерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы

(вид деятельности)

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

5.Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) 1. заявление от 02.12.2014 г., копия свидетельства о Государственной регистрации индивидуального предпринимателя, протоколы лабораторных исследований Аршалынского филиала"РГКП АО ЦСЭЭ"Агентства защите прав потребителя протокол исследования образцов питьевой воды централизованного, нецентрализованного водоснабжения №61/204 от 10.04.2014г; протокол измерений метеорологических факторов №9 от 10.04.2014г; протокол измерений освещенности №9 от 10.04.2014г; протокол микробиологического исследования воды №836 от 14.04.2014г; протокол микробиологического исследования смывов №826-835 от 14.04.2014г

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

7.Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций (если имеется)) *нет*

ЭКСПЕРТНАЯ
ной области

SCAN AnyScanner

Қорытынды беруге ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)
8.Сараптама жүргізілетін нысанның толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, үрдіске, жабдыққа, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, оборудования, технологии, производства, продукции))

Объект общественного питания –столовая в ГУ «Вячеславская средняя школа» ТОО «Корпорация Байтерек» по адресу а.Арнасай,ул.Желтоксан,26 Аршалынского района Акмолинской области. В хозяйственной зоне для сбора мусора и пищевых отходов установлены два раздельных контейнера с крышками, на площадке с твердым, водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон сплошной стеной.

Объект общественного питания – столовая с проектной мощностью более 50 посадочных мест, размещается на первом этаже трехэтажного типового здания школы. В состав помещений столовой входят: горячий цех с выделением раздаточной зоны – 24,0 м^2, моечная столовой и кухонной посуды - 10,6 м^2, кладовая сыпучих продуктов с выделением зоны для хранения овощей- 13,2 м^2. В состав помещений приема пищи предусмотрены: обеденный зал и умывальные. В умывальных установлены 2 раковины для мытья рук, обеспечен подвод централизованного водоснабжения, установлены гигиенические одноразовые полотенца и дозатор жидкого мыла. Обеденный зал площадью 145,9 м^2 рассчитан на 60 посадочных мест (по 2,4 м^2 на одно посадочное место, при норме 0,8 м^2).

К столовой обеспечена подача централизованного хозяйственно- питьевого водоснабжения. Горячее водоснабжение за счет электроводонагревателя. Для производственных и хозяйственно - бытовых сточных вод оборудована центральная система водоотведения. Производственное оборудование и моечные присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами (сифонами). Теплоснабжение автономное от школьной котельной, в качестве топлива используется уголь. Освещение – естественное и искусственное, естественное при помощи оконных проёмов. В качестве искусственного освещения применяются люминесцентные лампы. Источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой, светильников над плитами, технологическим оборудованием, производственными столами нет. Все открывающиеся проемы в теплое время года от проникновения насекомых имеют съемные защитные сетки. Вентиляция вытяжная на механическом побуждении. Над плитой установлен вытяжной зонд.

Внутренняя отделка соответствует требованиям, допускающая к проведению ежедневной влажной и генеральной уборок с применением моющих и дезинфицирующих средств: стены на высоту 1,8 м гидроизолированы кафельной плиткой, полы выполнены из ударопрочных, влагоустойчивых и влагонепроницаемых материалов, с ровной поверхностью выложены напольной плиткой.

Объект питания работает на полуфабрикатах. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды и встречного движения посетителей и персонала. Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи. Поточность технологического процесса и технология приготовления продукции соблюдается.

Объект обеспечен технологическим оборудованием: 1- электрическая промышленная плита, 1 - духовой (жарочный) шкаф, 1-СВЧ- печь; холодильным оборудованием: 1- среднетемпературный холодильник. Для контроля температуры в холодильных оборудованиях установлены термометры. Для суточных проб готовой продукции выделена отдельная маркированная стеклянная посуда с плотно закрывающейся крышкой. Раздаточная зона оборудована витриной и контрольными весами. Для раздельного хранения сырых и

готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи, выделены разделные и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда и инвентарь. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов выделены маркированные разделные ножи и разделочные доски, в количестве 9 штук. Разделочные доски хранятся в специальных промаркированных кассетах. Разделочные доски изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Столовые приборы (ложки, ножи), посуда для хранения готовых блюд из нержавеющей стали. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара в столовой изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Обеденный зал оборудован мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для организации питания приобретена фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, чашки, бокалы). Объект обеспечен трехкратным количеством столовой посуды и приборов от числа посадочных мест (180 штук тарелок для 1 блюда, 180 штук тарелок для 2 блюда, 180штук бокалов, 120 штук ложек). Производственные столы маркированы и изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Для хранения чистой кухонной посуды и инвентаря используется стеллаж на высоте не менее 0,5 м от пола; столовая посуда хранится на решетках, столовые приборы в кассетах ручками вверх. В кухне установлена 3-х секционная моечная ванна для мытья посуды. Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости на 20 литров, обеспечены пробками. На рабочих местах вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Ветошь для мытья обеденных столов и посуды маркирована. Емкости для обработки использованной ветоши и хранения чистой ветоши маркированы. Все пищевые продукты хранят на стеллажах и поддонах, подтоварниках на расстоянии 15 см от пола. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза на объектах общественного питания, в соответствии с инструкцией по применению изготовителя.

Для уборки всех помещений объекта выделен отдельный маркированный уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, швабры, ветошь), который закреплен за отдельными помещениями и хранится в специально выделенном помещении.

Работники объекта обеспечены по три комплекта специальной одежды (халат, куртка с брюками, головной убор). Стирка специальной одежды осуществляется централизованно. Для раздельного хранения верхней и специальной одежды установлены шкафы. Для персонала установлена умывальная раковина, обеспечены средствами для мытья рук – дозаторы жидкого мыла и одноразовые гигиенические полотенца.

Персонал объекта общественного питания имеет профессиональную квалификацию (специальность повара IV разряда). Медицинский осмотр с гигиеническим обучением и отметкой допуска к работе имеется, медицинский осмотр пройден в полном объеме.

На проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий заключен договор с Аршалынским отделением филиала РГП на ПХВ «НЦЭ» КООЗ МЗ РК по Акмолинской области.

Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования. Договор по производственному контролю заключен с Аршалынским отделением филиала РГП на ПХВ «НЦЭ» КООЗ МЗ РК по Акмолинской области.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын пысаның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топографиясы, оны бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түрі бойынша, битпаклану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағы және

10.Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар басқа жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото) *протокол измерений метеорологических факторов №14 от 21.10.2014, протокол измерений освещенности №14 от 21.10.2014 протокол микробиологического иследования воды № 1307 от 24.10.2014,протокол микробиологического исследования смывов № 1308-1309 от 27.10.2014,*

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Санитарно - эпидемиологическое заключение

столовая в ГУ «Вячеславская средняя школа» по адресу а.Арнасай ул.Желтоксан, 26 Аршалынского района Акмолинской области.

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарақ) пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атауы)

(полное наименование объекта, хозяйствующегосубъета (пренадлежность) , отвод земельного участка, пол строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности,работ, продукции, услуг, автотранспорта и т.д.)санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде

на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы

соответствует

Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай еместігін көрсетіңіз (*соответствует* или *не соответствует*)

(нужное подчеркнуть)

Санитарным правилам «Санитарно - эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков» утвержденых Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30.12.2011 №1684, «Санитарно - эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденых Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30.12.2011 №1665, «Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в городских и сельских населенных пунктах, почвам и их безопасности, содержанию территорий городскихи сельских населенных пуктов, условиям работы с источниками физических факторов, оказывающих воздействие на человека» утвержденых Постановлением Правительства Республики Казахстан от 25.01.2012 №168 .

(указать)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодексінің негізінде санитариялық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрде күші бар

На основании Кодекса Республики Казахстан 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохра № 193-IV ЗРК настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

Мөр орны Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (Главный государственный санитарный врач)

(орынбасары (заместитель)) *А.Абдыкенова*

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

Исполнил:
Сидоренко А.В.21289