

Нысанның БҚСЖ бойынша коды
Код формы по ОКУД

КҰЖЖ бойынша ұйым коды
Код организации по ОКПО

| | |
|---|--|
| Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан | Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 017 /е нысанды медициналық құжаттама |
| Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно- эпидемиологической службы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Ақмола облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Степногор қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение " Степногорское городское управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Акмолинской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан" | Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415 |

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ С.07.Х.КZ60VBS00127579

Дата: 06.12.2018 ж. (г.)

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

Пишеблок средней школы №2 ИП АР «Курьлыс-инженеринг»

(пайдалануға берілген немесе қайта жапартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, 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, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 28.11.2018 16:49:58 № KZ84RBP00146602**

отініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күн, номері)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель) **ИП АР Курьлыс Инженеринг, Акмолинская область, город Степногорск, 2 микрорайон, здание 14**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің аты, қолы.
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Другие виды общественного питания

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление, протокола лабораторных исследований.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются)
Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін нысанның 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 расположен на первом этаже типового здания СШ №2 г.Степногорска. Имеет отдельный вход для завоза продуктов и персонала. Фактический рацион питания составляется согласно перспективному меню. Закупку, доставку и приготовление пищи проводит предприятие ИП АР «Курылыс - инженеринг».

Перед входом в здание школы и пищеблока асфальтированная площадка, имеются подъездные пути для машин с продуктами. Территория объекта питания благоустроена, содержится в чистоте.

Мусоросборники оборудованы плотно закрывающимися крышками, установлены на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, ограждены с трех сторон, размещены в хозяйственной зоне, на расстоянии 25 м от здания. Вывоз мусора проводится по договору №77 от 02.09.2018г с ТОО «Автохозяйство». Уборка территории объекта питания проводится ежедневно.

Объект оборудован централизованной системой холодного и горячего водоснабжения, канализацией, отоплением. Все системы находятся в исправном состоянии. Освещение естественное и искусственное через оконные проемы. Санитарно-техническое оборудование в столовой в исправном состоянии.

Система вытяжной вентиляции в рабочем состоянии, дополнительное проветривание через фрамуги и двери. Имеется следующий набор помещений: обеденный зал на 90 мест, кухня с отдельными выделенными зонами для сырых и готовых продуктов, моечная, склад сыпучих продуктов. Имеется комната с раздельным хранением верхней и санитарной одежды персонала. Все пищевые продукты хранят на стеллажах, расстояние от пола не менее 15 см. В производственных, складских и моечной помещениях проведен ремонт. Полы выполнены из ударопрочных влагоустойчивых и

влагонепроницаемых материалов, с ровной поверхностью, без выбоин, трещин, с уклоном в сторону трапа. Оборудование: 4 электроплиты, холодильник для продуктов, водонагреватель. Технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. На пищеблоке расстановка и работа оборудования обеспечивает соблюдение 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. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара 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.

Оборудование, столы, посуда маркированы. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранятся изолированно друг от друга в специально отведенном месте, промаркированы. Разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи) промаркированы. Поточность технологического процесса соблюдается. Уборку обеденных столов производят сразу после приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и

маркированную тару для чистой и использованной ветоши. Посуда моется ручным способом, установлены 6 моечных ванн. Кухонная посуда моется в двухсекционной моечной ванне. Столовая посуда моется в 3-х секционной, соблюдается следующий порядок: механическое удаление остатков пищи; мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже +45оС; мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже +45оС и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже +65оС; просушивание посуды в опрокинутом виде на

решетках, полках и стеллажах. Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря достаточных размеров для обеспечения полного погружения посуды. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются. Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря вывешена в моечном помещении. Отходы пищи собираются в контейнер с крышкой для

пищевых отходов, вывоз проводится ежедневно. Перспективное меню составляют согласно ассортимента выпускаемой продукции, согласовано отделом образования, повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня не допущено, приготовление и использование запрещенных блюд не выявлено. В обеденном зале вывешено меню на день проверки утвержденное руководителем школы.

Питьевой режим соблюдается: учащиеся употребляют кипяченую воду в школьной столовой, воду кипятят в чайнике объемом 5 литров, меняют воду каждые 2 часа. Имеется разнос с чистыми стаканами и разнос для использованной посуды. Ответственный за питьевой режим медработник.

Для скоропортящейся пищевой продукции имеется товаросопроводительная документация, где указывается время и дата изготовления, условия хранения (температура, при необходимости, относительная влажность воздуха), конечный срок годности продукции. Пищевая продукция хранится в упаковке (таре) изготовителя, при транспортировке в производственные помещения пищевая продукция перекладывается в чистую, промаркированную емкость. Доставка продуктов проводится ежедневно по мере необходимости..

Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность продукции. На день проверки продуктов с истекшим сроком реализации не обнаружено. Документы, сертификаты подтверждающие безопасность пищевых продуктов имеются. Договор поставки продуктов № 011 с ИП Сегизбаев Ш.З. Транспортировку пищевых продуктов проводят автотранспортом Газель №178 АЕОЗ, 2011года выпуска.



Экспедитор имеет специальную одежду и личную медицинскую книжку с отметкой о допуске к работе. Заключен договор со Степногорским городским отделением филиала РГП на ПХВ «НЦЭ» ООЗ МЗ РК по Акмолинской области, на проведение производственного контроля № 85 от 01.10.2018г. Программа производственного контроля согласовано, утверждена. Производственный контроль проводится, что обеспечивает безопасность выпускаемой продукции. Суточные пробы хранятся в общем холодильнике. Уборочный инвентарь выделен для каждого помещения, промаркирован, хранится в специально выделенном месте. Текущая уборка проводится ежедневно, генеральная по графику 1 раз в месяц. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, туалетов выделен отдельный промаркированный инвентарь. Уборочный инвентарь используется согласно маркировки. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза на объектах питания, в соответствии с инструкцией по применению изготовителя. Из дезинфицирующих средств имеется дезотабс 1 упаковка (300 таблеток), производство Республика Казахстан срок годности до 2019г., используют 0,015% дезраствор, в соотношении на 10 литров воды 1 таблетка дезотабса, в течение рабочего дня готовят раствор 2 раза, то есть потребность в день 2 таблетки дезотабса. Запас дезсредств на 150 дней. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся по договору № 75 от 01.02.2018г. с «НЦЭ» ООЗ МЗ РК по Акмолинской области. На день проверки насекомых и грызунов на объекте не обнаружено. На пищеблоке работает 4 человека повар и кух. рабочая. Личная гигиена сотрудниками соблюдается, внешний вид на момент проверки опрятный. Работники пищеблока обеспечены не менее трех комплектов специальной одежды. Имеется договор на стирку белья с прачечной «Айна» № 8 от 02.02.2018г. Медосмотр сотрудниками столовой пройден, допуски к работе имеется. Повар имеет соответствующую профессиональную квалификацию. Ежедневно сотрудники осматриваются медицинской сестрой школы на кишечные инфекции, гнойничковые заболевания кожи, воспалительные заболевания верхних дыхательных путей, ожоги или порезы, больные лица, временно отстраняют от работы. Перед входом на пищеблок для учащихся установлены раковины для мытья рук, электрополотенца, дозаторы жидкого мыла. Имеется надпись о запрете табакокурения.



9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру 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 здоровью населения, ориентация по сторонам света;) **Объект оборудован централизованной системой холодного и горячего водоснабжения, канализацией, отоплением. Все системы находятся в исправном состоянии. Освещение естественное и искусственное через оконные проемы. Санитарно-техническое оборудование в столовой в исправном состоянии. Система вытяжной вентиляции в рабочем состоянии, дополнительное проветривание через фрамуги и двери.**

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)

Измерения метеорологических факторов №29 от 03.10.2018г., микробиологические исследования воды №322 от 05.10.2018г., исследование образцов питьевой воды №163 от 15.11.2018г.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Пищевый блок средней школы №2 ИП АР «Құрылыс-инженеринг»

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (ксерк-жарак) пайдалануға берілген немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атауы)
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»).

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-4 от 18.09.2009г., санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утв. МЗ РК от 16.08.2017г. №611, Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утв. приказом МЗ РК № 186 от 23.04.2018г. Технических регламентов ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденных решением Комиссии Таможенного союза 09.12.2011г. № 880; Санитарных правил №239 от 06.06.2016 года «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля» Санитарных правил № 128 от 24.02.2015г. утв. МНЭ РК «Правила проведения обязательных медицинских осмотров», Санитарных правил №126 от 24.02.2015 года утв. МНЭ РК «Правил выдачи, учета санитарных личных медицинских книжек».

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

сай (соответствует)

(пужное подчеркнуть) (указать)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрде күші бар На основании Кодекса Республики Казахстан 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-IV ЗРК настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

"Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Ақмола облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Степногор қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Степногорское городское управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Акимовской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Кузнецов Михаил Анатольевич

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



