

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	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Зеренді аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Зерендинское 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
№ С.14.X.KZ47VWF00246080
Дата: 11.11.2024 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
Столовая при КГУ "Общеобразовательная школа села Бирлестик" Индивидуальный предприниматель Ажибаев Серик Кайсарбекович

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі 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 05.11.2024 17:37:49 № KZ80RYS00854180

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 Табыс, Ақмолинская область, Зерендинский район, сельский округ имени С.Сейфуллина, село Бирлестик улица Мкр. Гок 23

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 сарапта жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)
общественное питание
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Основное и общее среднее образование

4. Жобалар, материал дарезірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) не требуется

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) 1. Заявление 2. Протокол измерения метеорологических факторов №81 от 01.10.2024г.; 3. Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции №13 от 16.08.2024г.; 4. Протокол измерений освещенности №56 от 16.08.2024г.; 5. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №474 от 20.08.2024г.; 6. Протокол микробиологического исследования воды №372 от 21.08.2024г.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) не требуется

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются) не требуется



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))

Индивидуальный предприниматель (ИП «Табыс») Ажибаев Серик Кайсарбекович предоставляет горячее питание в столовой при КГУ "Общеобразовательная школа села Бирлестик" отдела образования по Зерендинскому району управления образования Акмолинской области, БИН-820331350770, адрес объекта: Акмолинская область, Зерендинский район, сельский округ имени С.Сейфуллина, село Бирлестик улица Мкр. Гок 23., телефон 87711644375, электронный адрес Azhibaev.serik@mail.ru. Договор аренды столовой при КГУ «Общеобразовательная школа села Бирлестик отдела образования по Зерендинскому району управления образования Акмолинской области» № 60155 от 20.09.2024 года. Договор об оказании услуг по организации обеспечения питания с РОО № 379/1 от 24.07.2024 года. Территория школы разделена на административно-жилую зону, спортивно-оздоровительную, и зону технического назначения. Для сбора мусора и пищевых отходов установлены два контейнера с плотно закрывающимися крышками, на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от здания, вывоз ТБО осуществляется по договору. Функционально не связанных объектов на территории школы нет. Столовая расположена на 1 этаже здания двухэтажной типовой школы КГУ "Общеобразовательная школа села Бирлестик", предназначена для питания школьников. Помещение столовой имеет 2 входа: производственный (для приема пищевой продукции) и второй вход для посетителей. Водоснабжение на объекте централизованное с устройством системы внутреннего водоотведения с установкой смесителей, горячая вода за счет водонагревательного устройства - на 80 литров. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам. В обеденном зале для мытья рук учащихся установлены 3 раковины с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук, урной для сбора мусора. Водоотведение - децентрализованное, имеется септик объемом 3 куб.м. Откачка жидких бытовых отходов проводится по договору по мере заполнения. Отопление - автономное.

Освещение - естественное за счет оконных проемов и искусственное за счет энергосберегающих ламп, защитные плафоны имеются.

Вентиляция естественная и искусственная, искусственная через вентиляционные решетки и естественная посредством открывающихся окон и фрамуг, санитарный узел оборудован самостоятельной вытяжной вентиляцией, на пищеблоке вентиляция вытяжная на механическом побуждении. Над электрооборудованиями в варочном цехе и моечной установлена приточно-вытяжная вентиляция (зонт) на механическом побуждении в рабочем состоянии. Во всех помещениях объекта на форточках и фрамугах установлены москитные сетки.

Внутренняя отделка помещений пищеблока: предусмотрено с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. В варочном цехе стены частично облицованы плиткой и окрашены масляной краской, пол облицован кафелем, потолок покрашен водоэмульсионной краской, все подвергается мытью и обработке. В обеденном зале потолок и стены покрашены водоэмульсионной краской на всю высоту, поверхность пола в обеденном зале покрыт линолеумом, допускающим уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. В санитарном узле стены облицованы кафельной плиткой до потолка, пол покрыт напольной плиткой, потолок покрашен водоэмульсионной краской, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

Общая площадь столовой -96,5 кв.м.: варочная 30,0 кв.м, обеденный зал -56,0 кв. м., бытовая комната для работников -6,0 кв.м., санитарный узел 4,5 кв.м., проектная мощность столовой на 31 детей. Имеются помещения: варочная, моечная, складское помещение, обеденный зал. Варочный цех - ведение технологических процессов и приготовления пищи проводится с соблюдением их последовательности и точности, разделенная на отдельные рабочие зоны, имеется 4 разделочных стола (для теста, для сырой продукции, готовой продукции, стол раздачи готовой продукции). На пищеблоке используется инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации (отпуска) пищевой продукции и обслуживания в местах потребления пищевой продукции. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кулинарных) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается отдельно, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), на специально выделенном месте. Исключено



соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом. Обеспечена последовательность и поточность технологических процессов исключая встречные и перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей. Столовая оснащена технологическим оборудованием: 2 холодильника для хранения суточной пробы, молочных продуктов, готовой продукции с разделением полок для соблюдения товарного соседства, 2 морозильных камер, 2 электрические плиты по 4 конфорки, функционируют все конфорки, 1-электрический духовой шкаф, 1- микроволновая печь, 1-аристон на 80 литров, 1- стеллаж для сушки посуды, 4 -разделочных стола. Холодильное оборудование, морозильная камеры оснащены термометрами для контроля температуры, журнал регистрации температурного режима хранения пищевой продукции заведен. В складском помещений поддоны, подтоварники,

стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из деревянных материалов.

Помещение содержится сухим и чистым, проветривается посредством вентиляционных ходов, для контроля температуры, влажности в помещении имеется термометр, заведен журнал для контроля температурного режима. Процесс приема пищевой продукции хранения, обработки сырья, изготовления, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции проводятся в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ.

Для мытья посуды в моечной зоне установлена трех-секционная раковина из нержавеющей стали. Для соблюдения поточности прием использованной посуды осуществляется через окошко, установлен стол для приема использованной посуды. Столовая и кухонная посуда в достаточном количестве, промаркирована. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Дезинфекционный режим проводится с использованием дезинфицирующего средства «Деохлор», выделено отдельное место для приготовления и хранения дезинфицирующего средства. Применяются дезинфицирующие средства разрешенные к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза. Столы, стулья в обеденном зале, в варочном помещении поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию, разделочные столы с жестяным покрытием.

Складское помещение для хранения пищевой продукции оборудовано стеллажами, содержится сухим, чистым, проветривается посредством вентиляционных ходов.

Для контроля температурного режима в складских помещениях и холодильных оборудованьях установлены термометры.

Обеденный зал оборудован столами и стульями, в достаточном количестве, питание детей будет осуществляться в 2 потока, согласно графика. Для мытья рук при входе установлены 2 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды, обеспечены жидким мылом для рук, средствами сушки рук, кожным антисептиком, урной для сбора мусора.

Для работников пищеблока имеется бытовая комната совмещенная с гардеробом, оборудована двухсекционными шкафами для хранения личной и специальной одежды, столом, стульями. Персонал обеспечен специальной одеждой в количестве 3-х комплектов (костюм, халат, косынка, сменная обувь) которые хранят в отдельном шкафу. Созданы условия по соблюдению правил личной гигиены персонала, имеется санитарный узел, установлена раковина с подводкой горячей и холодной воды, унитаза, средствами для мытья и сушки рук, урной для сбора мусора.

Имеется график проведения генеральной и текущей уборки, ведется журнал учета. Уборочный инвентарь (ведра, тряпки, тазы, щетки) промаркированы, хранятся в специально-выделенных помещениях. Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет сигнальную маркировку. Все помещения содержатся в чистоте. Уборка помещений проводится техперсоналом. Стирка специальной одежды осуществляется по договору .

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру 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 школы разделена на административно-жилую зону, спортивно- оздоровительную, и зону



технического назначения. Для сбора мусора и пищевых отходов установлены два контейнера с плотно закрывающимися крышками, на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от здания, вывоз ТБО осуществляется по договору. Функционально не связанных объектов на территории школы нет.

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)

1. Протокол измерения метеорологических факторов №81 от 01.10.2024г.; 2. Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции №13 от 16.08.2024г.; 3. Протокол измерений освещенности №56 от 16.08.2024г.; 4. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №474 от 20.08.2024г.; 5. Протокол микробиологического исследования воды №372 от 21.08.2024г.

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

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая при КГУ "Общеобразовательная школа села Бирлестик" Индивидуальный предприниматель Ажибаев Серик Кайсарбекович

(«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 РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» № V-360 от 07 июля 2020года; О внесении изменений в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022года № КР ДСМ - 16 «Об утверждении Санитарные правила « Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» Приказ и. о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2023 года №58; Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года №76; СП «Санитарно-эпидемиологические требования к водопроводным, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденных приказом МЗ РК от 20 февраля 2023 года № 26; Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции.



дезинсекции и дератизации" Утверждены приказом МЗ РК от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68;
Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ-95; Технический регламент Таможенного Союза №021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного Союза от 09.12.2011 года; Об утверждении 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 №331.

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 Зеренді аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
ЗЕРЕНДІ АУДАНЫ, көшесі Тәуелсіздік, № 128 үй, 2

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Зерендинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

ЗЕРЕНДИНСКИЙ РАЙОН, улица Тәуелсіздік, дом № 128, 2

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Кабдолаев Оралбай Кайратович

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



