

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 Ақтөбе облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қобда аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Кобдинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Актюбинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ D.11.X.KZ46VWF00241151

Дата: 04.11.2024 ж. (г.)

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

Пищевая блок в КГУ «Бескудыкской средней школе»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шіңдегі 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 17.10.2024 0:15:49 № KZI9RYS00821231

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) НИЯЗОВА КАМШАТ ЕРМЕКОВНА, Кобдинский район, село Бескудык, улица Терешенко, 48.

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)

Санитариялық-эпидемиологиялық сарапта у жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общественное питание в объектах образования

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

Производство продуктов питания

4. Жобалар, материал даразірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) =

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление, протоколы исследование

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) Согласно протокола микробиологического исследования воды №1221- от 14.10.24г., протокол исследования питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1213- от 14.10.24г., вода соответствует требованиям Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования, утвержденный приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022г. №КР ДСМ-138. Согласно протоколу измерений метеорологических факторов №РО-24-17111/158-1 от 11.10.2024г., параметры микроклимата соответствует требованиям Гигиенических нормативов к



физическим факторам, оказывающим воздействие на человека утвержденный Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15. Согласно протоколу измерений освещенности № РО-24-17111/158-1 от 11.10.2024г., уровень освещенности соответствует требованиям Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека утвержденный Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15. Согласно протоколу измерений шума № РО-24-17111/158-1 от 11.10.2024г., параметры шума соответствуют требованиям Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека утвержденный Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15

7. Басқа ұйым дардың 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 «Бескудыкской средней школе», ИП Ниязова Камшат Ермековна. ИИН: 750512401152, Дата первичной регистрации субъекта: 21.05.2012 г №, юридический адрес: город Актобе район Астана, Сактагана Байшева, 7А/ корпус 3,4 тел: +7 708 1878699; e-mail: kadirov_99@mail.ru; Вид деятельности - объекты общественного питания и торговли в организованных коллективах (организациях образования).

Ранее выданное санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии объекта № 167 от 20.08.2013г.

Объект расположен на 1 этаже здания учебного корпуса при КГУ Бескудыкской средней школы, по адресу: Кобдинский район, село Бескудык, улица Терешенко, 48. Здание школы типовое. Число посадочных мест на 33 детей фактически питаются 83 отдельно в 2 смены.

Территория объекта ограждена, повреждений не имеет. Имеется наружное искусственное освещение объекта. На территории объектов функционально с ним не связанных объектов не обнаружено. Въезды и входы на участок объекта, к площадкам для мусоросборников покрыты асфальтом, доступны для очистки. Территория объекта состоит из основной и хозяйственной зоны.

Мусоросборники, оборудованы плотно закрывающимися крышками, установлены в хозяйственной зоне, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон. Проводится самовывоз мусора.

В состав помещений пищеблока входит: обеденный зал с площадью - 60 кв.м. м2 рассчитан на 33 места, кухня (горячий цех), моечная для кухонной посуды и моечная для столовой посуды - 28,2 кв.м м2 помещения для хранения пищевой продукции - 3,44 кв.м. м2, инвентарная - 3 кв.м. м2, комната для персонала - 3,5 кв.м. м2,

Система хозяйственно-питьевое водоснабжение - централизованное. Горячее водоснабжение через водонагреватели, бойлер. Отопление газовая, автономная имеется собственная котельная. Система водоотведения - локальная системы водоотведения (местный септик). Системы горячего и холодного водоснабжения, системы отопления, вентиляции, водоотведения в исправном состоянии.

На пищеблоке предусмотрена приточно-вытяжная вентиляция. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, предусмотрен вытяжной зонт. Имеется отдельная вентиляционная система в исправном состоянии

Искусственное освещение в исправном состоянии. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. На окнах установлены москитные сетки.

Созданы условия для мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, тары. Для мытья и дезинфекции кухонной посуды, инвентаря, предусмотрены отделения с двухсекционными ваннами с подводкой холодной и горячей воды через смесители, для столовой посуды - трехсекционные ванны.

Над моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги установлено оборудование локальных (местных) вытяжных систем. Установлены мойки объемом, достаточные для полного погружения используемой посуды.

Внутренняя отделка поверхности стен, перегородок, полов предусмотрена с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда объекта питания содержатся в чистоте, исправном состоянии. Потолки, стены и полы всех помещений содержатся без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами.



На пищеблоке предусматривается последовательность технологических процессов, исключены встречные потоки сырой и готовой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, грязного и чистого инвентаря. Имеется возможность свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции.

Созданы условия для сушки и хранения столовой и кухонной посуды. Просушивание столовой и кухонной посуды осуществляется на отдельных решетчатых полках, стеллажах. Имеется складское помещение для хранения пищевых продуктов. В складских помещениях, для хранения пищевой продукции предусмотрены стеллажи, поддоны, подтоварники. Соблюдается температурно-влажностный режим. Созданы условия для соблюдения товарного соседства пищевой продукции при хранении. Для контроля температуры в холодильниках имеются термометры. Транспортировку пищевых продуктов проводят специальными автотранспортом, уведомление о начале деятельности за №KZ39UWJ00046712 от 26.01.2022 года

Кухня оборудована производственными столами в количестве-6 штук, плитой в количестве-1 штук, холодильником в количестве-2 штук и морозильником в количестве-2 штук. Раздаточный инвентарь предусмотрен для каждого вида готовой продукции (блюда). Для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь маркированный с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки), многооборотная упаковка и кухонная посуда. Маркированная посуда для хранения яиц имеется. В производственном цехе и складском помещении имеются психрометры для измерения относительной влажности воздуха и температуры воздуха.

Согласно протокола микробиологического исследования воды №1221- от 14.10.24г., протокол исследования питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1213- от 14.10.24г., вода соответствует требованиям Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования, утвержденный приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022г. №ҚР ДСМ-138.

Согласно протоколу измерений метеорологических факторов №РО-24-17111/158-1 от 11.10.2024г., параметры микроклимата соответствует требованиям Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека утвержденный Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15.

Согласно протоколу измерений освещенности №РО-24-17111/158-1 от 11.10.2024г., уровень освещенности соответствует требованиям Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека утвержденный Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15.

Согласно протоколу измерений шума №РО-24-17111/158-1 от 11.10.2024г., параметры шума соответствует требованиям Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека утвержденный Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15

Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын 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;) =

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)

=

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

Пищеблок в КГУ «Бескудыкской средней школе»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдесі 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)
Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"
"Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76."
Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 6 августа 2021 года № 23890.

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

не имеется

«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 Ақтөбе облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қобда аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

ҚОБДА АУДАНЫ, көшесі С.Сейфуллин, № 49А үй
Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

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

ХОБДИНСКИЙ РАЙОН, улица С.Сейфуллина, дом № 49А
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))



Емесинов Темирлан Тахирович

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

