

Санитариялық қағидалар мен нормаларға сәйкес келетін тамақтану объектісінің болуы туралы мәліметтер
 __«Әбіш Кекілбайұлы атындағы №72 ЖББО ІТ МЛ» КММ _____ (_____ жағдай бойынша)
 (білім беру ұйымының атауы)

Білім беру ұйымының орналасқан нақты мекен-жайы	Тамақтану объектісінің атауы (асхана, буфет, кафе)	Тамақтану объектісінің санитариялық қағидалар мен нормаларға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы (күні мен нөмірі)	Ескертпе (тамақтану объектісі жалға берілген жағдайда жалға алушылар туралы мәліметтерді көрсету)
Бөкенбай батыр 46	Асхана	№KZ22RYS00012585 от 06.04.2019	ИП Дүйсенғалиева Ж.Б.

Білім беру ұйымының басшысы  С.К.Тойшыманов
 (қолы)



А.Т.Ә. (болған жағдайда)

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 Ақтөбе облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Ақтөбе қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы Ақтобинское городское Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Актюбинской 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

№ D.04.X.KZ72VWF00006234

Дата: 22.05.2019 ж. (г.)

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

столовая при школах КГУ Общеобразовательная IT школа-лицей № 72

(пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, коліктердің 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 06.05.2019 11:43:20 № KZ22RYS00012585

отініш, 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 Дүйсенғалиева Жадыра Болатовна, Республика

Казахстан, Актюбинская область, г. Актюбе район Астана ул. Боженбайытыра 46 а

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің теңі, аты, әкесінің аты, коды.
(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)

общественное питание г. Актюбе район Астана, ул. Боженбайытыра 46 а

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление № KZ22RYS00012585 от 06.04.2019 г. №

протокола лабораторных исследований

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) нет

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

не давалось

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)

вия сбора и вывоза твердо-бытовых отходов предусмотрены, установлены 2 ед. мусорные урны у да и 3 контейнера для сбора мусора. Мусоросборники оборудованы плотно закрывающимися крышками установлены в хозяйственной зоне, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции.

Потолки и стены всех помещений имеет гладкую поверхность, без щелей, трещин, деформаций, без признаков поражений. Отделка стен в производственных, моечных, складских помещениях, холодильных камерах, душевых, санитарных узлах выполнены из материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Полы предусмотрены из водонепроницаемых, моющихся материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам, с ровной поверхностью, в помещениях с мокрыми процессами - с уклоном в сторону трапов.

Результаты лабораторных замеров уровня шума и вибрации на соответствие требованиям действующих гигиенических нормативов - согласно протокола измерения уровне шума №97 от 19.04.2019г. замеры соответствуют требованиям «Гигиенические нормативы к физическим факторам оказывающим воздействие на человека» приказ МНЭ РК № 169 от 28.02.2015г.

Система холодного водоснабжения и в водоотведения подключено к центральным сетям города. Горячая вода через водонагревателей котельной. Системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения, водоотведения и водостоков в исправном состоянии. В помещении для обработки сырой продукции подключена раковина к канализационной системе. Результаты лабораторных исследований воды на соответствие требованиям действующих гигиенических нормативов-согласно протокола микробиологического исследования воды № 704-705 от 22.04.2019г и протокола исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №РО-19/1-00281/880 от 23.04.2019г пробы питьевой воды соответствуют требованиям пробы воды соответствует требованиям санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемным, местам водозабора для хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» утвержденных приказом и.о. МНЭ РК №209 от 26.03.2015г.

Производственные помещения пищеблока оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды. В санитарном узле для персонала пищеблока установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды в каждом цеху. Обеспечены средствами для мытья рук, также установлено одноразовые бумажные полотенца. В одном помещении используется лампы одного типа, имеют защитные крышки. Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением. Оборудована локальная вытяжная система над оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги, тепла.

Результаты лабораторных исследований микроклимата в отопительный период в соответствии с действующими гигиеническими нормативами- согласно протоколу исследования измерений метеорологических факторов №196, №614 от 19.04-25.04.2019г замеры соответствуют требованиям «Гигиенические нормативы к физическим факторам оказывающим воздействие на человека» приказ МНЭ РК № 169 от 28.02.2015г. Имеется отдельное помещение для хранения уборочного инвентаря оборудованное полками. Уборочный инвентарь имеет маркировку. На фрамугах, открываемые для проветривания, установлены москитные сетки.

Разделочные доски, колоды для разуба мяса и, при необходимости, рыбы имеют с гладкую поверхность, без трещин из дерева твердых пород. Деревянная колода посыпана солью. Промаркирован разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи) для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, гастрономии) с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки, производственные столы имеют маркировку. Имеется маркированная посуда для яиц. Просушивание посуды осуществляется на решетчатых полках, стеллажах. Складские помещения и холодильные камеры оборудованы стеллажами, подтоварниками. Складские помещения и производственные помещения, холодильные камеры, хранилища для овощей и фруктов, пищевой продукции оснащены контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха. Холодильное оборудование имеет приборы для контроля температуры.

Имеется перспективное меню выпускаемой продукции. Картотеки блюд и сборник рецептур имеется. Для хранения суточной пробы отведено место в холодильнике.

Персонал обеспечен специальной одеждой, одноразовыми перчатками.

У работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм не обнаружено. Медицинский осмотр пройден, допуск к работе имеют все сотрудники, гигиеническое обучение персонала пройдено, личные медицинские книжки хранятся на рабочем месте. Имеется журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный), бракеражный журнал для сырой продукции, журнал «С-витаминизации», ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания.

Программа производственного контроля разработана и утверждена ИП Дуйсенгалиевой.

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;) не требуется

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)

протокол измерения уровне шума №97 от 19.04.2019г., протокол микробиологического исследования воды № 704-705 от 22.04.2019г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №РО-19/1-00281/880 от 23.04.2019г., протокол исследования измерений метеорологических факторов №196, №614 от 19.04-25.04.2019г.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

столовая при школах КГУ Общеобразовательная IT школа-лицей № 72
(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілеп 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) санитарных правил Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» утв. приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017года № 611, санитарных правил " Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" утв. приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018года № 186

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

сай (соответствует)
(нужно 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 Ақтөбе облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Ақтөбе қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)
Актобинское городское Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Актюбинской области Комитета охраны общественного здоровья
Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

УТЕГАЛИЕВ АМАНЖОЛ УТЕУОВИЧ

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

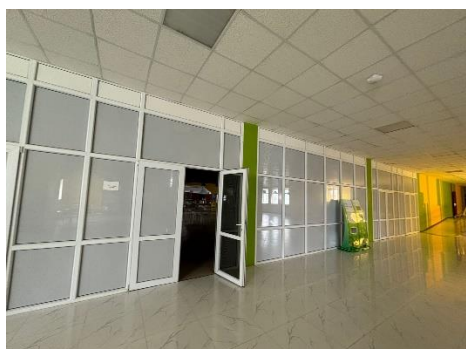
Акт
Соответствия санитарным нормам

1. Наименование организации: ДУЙСЕНГАЛИЕВА ЖАДЫРА БОЛАТОВНА
2. Адрес нахождения объекта: Бокенбай батыра
3. БИН или ИИН организации: 670913401046
4. Наименование объекта проверки: КГУ Средняя общеобразовательная IT школа-лицей №72
5. Контактный номер ответственного лица: +77053835601
6. ФИО руководителя: Дуйсенгалиева Ж.Б
7. Мощность (общая площадь объекта): 180

Подпись руководителя: _____



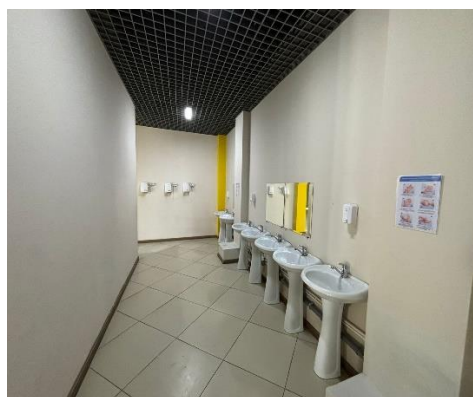
**Ә.Кекілбайұлы атындағы №72 жалпы білім беретін орта ІТ мектеп-лицейі
Асхана ішкі жағдайы туралы ақпарат**



Асханаға кіре беріс бөлігі



Асхана 320 орынға арналған, асхана іші жарық, санитарлық нормалар сақталған.



Асхананың қол жуатын бөлігі, қол кептіретін



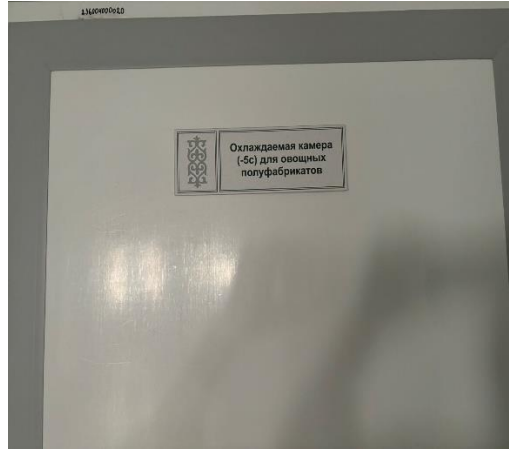
Асхананың ірі ыдыс сақтайтын, ірі ыдыс жуатын бөлмесі



Ыдыс сақтайтын сөрелер, ыдыс жуатын бөлме



Құрғақ азық-түлік сақтайтын қойма



Асхананың ас сақтайтын тоңазытқыш бөлмесі



Асхананың су сақтайтын тоңазытқыш бөлмесі



Асхананың нан турайтын бөлмесі



Асхана қосымша ыдыс жуатын бөлмесі



Асхананың тамақ пісіретін бөлмесі,



Тамақ пісіретін орын



Асхананың ас тарату бөлігі (раздаточный)



Нан пісіретін пеш, бөлме (пекарня)