

ысанның БҚСЖ бойынша коды  
од формы по ОКУД

ҰЖЖ бойынша ұйым коды  
од организации по ОКПО

азақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі  
Министерство здравоохранения Республики Казахстан

Мемлекеттік органның атауы  
Наименование государственного органа  
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің  
Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті  
Улытау облысының санитариялық-эпидемиологиялық  
бақылау департаменті Сәтбаев қалалық санитариялық-  
эпидемиологиялық бақылау басқармасы "республикалық  
Мемлекеттік мекемесі  
"Республиканское государственное учреждение"  
"Атпиевское городское управление санитарно-  
эпидемиологического контроля Департамента санитарно-  
эпидемиологического контроля области Улытау Комитета  
санитарно-эпидемиологического контроля Министерства  
здравоохранения Республики Казахстан"

### Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ 1715.X.KZ47VWF00158780

Дата: 29.04.2024 ж. (г.)

Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)

Столовая при КГУ «Гимназия имени им.С.Сейфуллина» отдела образования города Сатпаев управления образования области Улытау расположенного по адресу г.Сатпаев, ул.Мәңгілік ел 11А

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі 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 11.04.2024 22:17:36 № KZ84RYS00594342

Кіріші, ұйғарым, жалпы бойынша, жоспарды және басқа да түрде (күні, нөмірі)  
по обращению, предписанию, постановлению, приговору и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель) ИП КАСИМОВА ГУЛЬВИРА МЕЙРАМОВНА, Столовая при КГУ «Гимназия имени им.С.Сейфуллина» отдела образования города Сатпаев управления образования области Улытау, ИП Касимова Г.М., ИИН 840918450513, сот. телефон: 87712887393, г.Сатпаев, ул. Мәңгілік ел 11А

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (полное наименование), 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 у жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

объект общественного питания

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

Производство продуктов питания

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление, протокол измерения шума №35 от 04.04.2024г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №35 от 04.04.2024г., протокол микробиологического исследования воды №17 (1) от 04.04.2024г., протокол измерений освещенности №35 от 04.04.2024г., измерений метеорологических факторов №35 от 04.04.2024г.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) нет



...ска ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются) нет  
орытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, өндіріске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции))

столовая при КГУ «Школы-гимназий им.С.Сейфуллина» расположена на 1-ом этаже 2-х этажного типового отдельно - стоящего здания. Объект арендуемый, индивидуальный предприниматель ИП Асимова Г.М., ИНН: 840918450513. Адрес, место расположения объекта г.Сатпаев, ул.Мәңгілік ел 11А, объект общественного питания, действующий. Собственная и прилегающая территория школы, в которой находится столовая в удовлетворительном санитарном состоянии, территория огорожена со всех сторон, при входе в здание установлены урны для мусора. Въезды и входы на территорию школы, въезды покрыты асфальтом. Для вывоза мусора на хозяйственной зоне имеется 1 контейнер, плотно закрывающимися крышками, расположен на бетонированном основании, огражденной с трех сторон. Вывоз мусора проводится регулярно. Договор по оказанию услуг по сбору и вывозу коммунальных отходов составлен с ТОО «Сәт-Тазалық» №53/ВКО от 02.04.2024г.

столовая состоит из обеденного зала с площадью 150,6 кв.м. рассчитан на 80 посадочных мест, кухня (включая горячий цех) 14,1 кв.м., заготовочный мясной цех 11,0 кв.м., моечная 17,9 кв.м., овощная кладовая 7,8 кв.м., кладовая для сыпучих продуктов 6,1 кв.м., комната для приготовления дез средств и комната для уборочного инвентаря 3,3 кв.м., помещение для персонала 6,0 кв.м., санитарный узел для сотрудников 4 кв.м.

отделка помещений: горячий цех, заготовочный мясной цех, моечная, санитарный узел, помещение для персонала, кладовая для сыпучих продуктов, кладовая для овощей, комната для приготовления дез средств и комната для уборочного инвентаря - стены на высоту 1,8м глазурованная плитка, полы керамогранитная плитка. Кладовая для сухих продуктов стена «левкас» с окраской эмульсионной краской, на полу линолеум. Отделка помещений обеденного зала стена до потолка «левкас» с окраской эмульсионной краской, пол керамогранитная плитка.

предусмотрена последовательность технологических процессов, исключающая встречные потоки. Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни, не размещены в помещениях рядом с моечными, душевыми и санитарными узлами, а также производственными помещениями с трапами. В складских помещениях имеется контрольно-измерительные приборы.

при столовой установлен 4 умывальника на высоту не более 0,7 м от пола с подводкой горячей и холодной воды. Отделка помещений стены на высоту 1,8м глазурованная плитка, полы керамогранитная плитка. Имеются жидкое мыло, электрополотенце всего 4, в рабочем состоянии. Для обеззараживания воздуха имеется рециркулятор.

в моечной установлена трехсекционная мойка для мытья столовой посуды, для мытья кухонной посуды установлена двухсекционная ванна с подводкой холодной и горячей воды. Предусмотрено окно для приема использованной и выдачи чистой посуды. В моечной имеется сливные трапы с уклоном пола к ним. В заготовочном мясном цехе установлена 1 раковина посуды с подводкой холодной и горячей воды. На кухне предусмотрено 1 умывальник для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды.

для соблюдения личной гигиены соблюдаются. Комната для персонала оборудована 5 шкафами для верхней и специальной одежды и обуви. Функционирует санитарный узел для персонала, имеется умывальник, раковина, полотенце одноразовые, мыло, урна для сбора мусора.

водоснабжения, канализация подключена к централизованной системе водоснабжения. На объектах организован питьевой режим, в обеденном зале для питья установлен 3 фонтанчик. Объект обеспечен безопасной и качественной водой согласно лабораторных исследований протокол микробиологического исследования воды №17 (1) от 04.04.2024г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №34 от 04.04.2024г. В летнее время для нагрева воды установлен водонагреватель на 80л., в исправном состоянии.

освещение столовой естественное и искусственное. Искусственное предусмотрено светодиодными лампами.

отопление от централизованной системы теплоснабжения.

вентиляция столовой с естественным и механическим побуждением. Вытяжка из обеденного зала и производственных помещений осуществляется через кухню -механическая, с побуждением канальным вентилятором, с установкой зонтов над оборудованием и моечными раковинами. Вытяжка из санитарного узла -естественная через существующие вентиляционные каналы во внутренней стене.

электрического оборудования имеются: 1 бытовой холодильник, 2 морозильник, 2 производственная электропечи, электросковорода, электромясорубка для сырого и электромясорубка для вареных продуктов, весы, жарочный шкаф 1, электрокотел -1, мармит для 1-го блюда, электротитан на 250 л,



вой шкаф. Складское помещение оборудовано 2 холодильными камерами для хранения пищевой продукции. Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах установлен термометр. Ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании, холодильных камерах и складских помещениях, с регистрацией в учетной документации проводится. Все оборудование находится в рабочем состоянии. Технологические, холодильные и моющие оборудования размещены с учетом поточности приготовления пищи. Согласно протокола исследований (испытаний) и измерений №35 от 04.04.2024г. шум от холодильного оборудования соответствует требованиям гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15.

Для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, используют моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению в соответствии с документами нормирования и инструкцией по применению изготовителя. В наличии имеются дезинфицирующие средства «ДеохлорСтандарт».

Наименование изготовителя ТОО «ФармКазПром», Алматинская область.

Холодильное, торговое оборудование, рабочие поверхности обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Разделочные доски промаркированы, используются с гладкой поверхностью, без трещин, рваных на решетках. Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Холодильное оборудование подвергается очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения. Объект обеспечен столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности. Мытье посуды проводится в моечной, ручным способом согласно правил мытья посуды. Для хранения выпечки используют посуду из нержавеющей стали, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Посуда с трещинами, отбитыми краями, деформированная, с поврежденной эмалью не используется. Установлены 2 стеллажи, полки для хранения и сушки столовой посуды. Столовыми посудами и приборами обеспечены, по три комплекта на одно посадочное место. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря осуществляется в моечном отделении для кухонной посуды. Для хранения хлеба выделен шкаф с отверстиями на дверцах для вентиляции. Выделена специальная сетка и ветошь для протирания полки шкафов. Для обработки яиц выделена промаркированная емкость. Обработка сырых и вареных продуктов проводят на разных столах. Имеется две мясорубок, отдельно для сырых и вареных продуктов. Для перевозки пищевой продукции используются специализированные транспортные средства.

Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласовано, ежедневно составляется меню-раскладка, где указывается количество детей, перечень блюд, масса порции. Фактический рацион питания соответствует утвержденному перспективному меню. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами. В утвержденном перспективном меню ежедневно в рацион питания включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб, овощи и сахар производимой в регионе. Рыбы, яйца, творог, мясо птицы предусмотрено 1 раз в 2 - 7 дня. В обеденном зале имеется меню утвержденное руководителем объекта с указанием наименования блюд, выход и калорийность каждого блюда со ссылкой на рецептуры в соответствии со сборниками рецептов. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции имеется. Для скоропортящейся пищевой продукции имеется товаросопроводительная документация с указанием время и дата изготовления, условия хранения (температура, относительная влажность воздуха) срок годности продукции. Для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) предусмотрено отдельная моечная ванна. Для обработки яиц выделена промаркированная емкость. Технология приготовления пищи на момент проверки соблюдается. Обработка сырых и вареных продуктов проводят на разных столах. Готовые первые и вторые блюда реализуются в течение часа. Срок годности и условия хранения пищевых продуктов соблюдаются, соответствуют. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в холодильных камерах, холодильниках при температуре +2 - 6°C. Автоматов, реализующих пищевые продукты нет. Кислородные коктейли не реализуются. В целях профилактики железодефицитных и йододефицитных заболеваний используется йодированная соль и мука пшеничная хлебопекарная фортифицированная (обогащенная) высшего и первого сорта. Органолептическая оценка качества готовых блюд проводится медицинским работником. Оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, приказ руководителя имеется. В состав бракеражной комиссии входят медицинский работник, заведующий производством и представитель родительского комитета. Результаты бракеража заносятся в журнал.

Для перевозки пищевой продукции используются специализированные транспортные средства. Уточная проба оставлена в полном объеме. Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля. Договор на оказание услуг №2-235-3/24 от 1.03.2024г. Программа производственного контроля составлена, периодичность проведения лабораторно-инструментальных исследований соответствует приложению № 1 настоящих санитарных правил. Дезинсекционные, дезинсекционные работы проводятся, работы проводит на договорной основе № 2д-259-3/24 от 02.04.2024г. При визуальном контроле следы жизнедеятельности грызунов и



комых не обнаружены. Для пищевых отходов выделена промаркированная емкость с крышкой, хранение емкости предусмотрено в отдельном помещении. Всего работников в столовой-4, из них 2 повар, 2 кух. рабочий. Профессиональная квалификация у поваров имеется. Ежедневный осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела (в том числе нагноившихся порезами, ожогами, ссадинами), признаков инфекционных заболеваний, заболеваний верхних дыхательных путей проводится. Результаты осмотра регистрируются в учетной документации объекта. Периодический медицинский осмотр работниками пройден, в личных санитарных книжках имеются отметки о прохождении санитарно-гигиенического обучения и допуска к работе. Персонал обеспечен в достаточном количестве специальной одеждой, у работников по 3 комплекта спецодежды, организована централизованная стирка спецодежды на договорной основе № 11 от 12.04.2024г. Рабочим инвентарем (тазы, ведра, щетки, ветошь) обеспечены, промаркированы, хранятся в специально выделенных местах в хозяйственном шкафу. Запас моющих, обезжиривающих и дезинфицирующих средств имеется, хранение в специально выделенных местах.

9. Құрылыс салута бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері ауданы, опырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағынын 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, 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, ориентации по сторонам света;) нет

10. Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото) протокол измерения шума №35 от 04.04.2024г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №35 от 04.04.2024г., протокол микробиологического исследования воды №17 (1) от 04.04.2024г., протокол измерений освещенности №35 от 04.04.2024г., измерений метеорологических факторов №35 от 04.04.2024г.

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)                                             | -                                                     | -                                              | -                                           |



Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая при КГУ «Гимназия имени им.С.Сейфуллина» отдела образования города Сатпаев управления образования области Улытау расположенного по адресу г.Сатпаев, ул.Мэңгілік ел 11А

(«Ханык денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы бойынша санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы)  
(по точному наименованию объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системы здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы) Санитарных правил О внесении изменения в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2023 года № 58. «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека» Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15. «Об утверждении правил гигиенического обучения лиц декретированной группы населения». Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № КР ДСМ-131/2020. «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжечек. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № КР ДСМ-196/2020». "Санитарно-эпидемиологические требования к водопроводным, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов". Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26. Санитарных правил " Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68. Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года №62. О принятии технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» утвержденный Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №880; О принятии технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «Пищевая продукция в части её маркировки» утвержденный Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №881

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

Ұсыныстар (Предложения):

чет

«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 Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ұлытау облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Сәтбаев қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Сәтбаев Қ.Ә., Сәтбаев қ., Абай Құнанбаев көшесі, № 60/1 үй  
бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)  
республиканское государственное учреждение "Сатпаевское городское управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля области  
Учреждения санитарино-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

атпаев Г.А., г.Сатпаев, улица Абая Кунанбаева, дом № 60/1

главный государственный санитарный врач (заместитель))

Әкімбек Абай Әбілханұлы

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



