

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі Министерство национальной экономики 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 "Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитетінің Ақмола облысы тұтынушылардың құқықтарын қорғау департаментінің Есіл аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Есильское районное управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей Ақмолинской области Комитета по защите прав потребителей"	Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение**

№ 0300.Н.КZ31VBS00007530

Дата: 10.09.2015 ж. (г.)

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

Арендөванный пищеблок при ГУ "СШ им.С.Серикова"

(пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған 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 28.08.2015 12:07:09 № KZ03RBP00008380**

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

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **ИП ФОМИНОВА Л.И., 020900, Республика Казахстан, Ақмолинская область, Есильский район, г.Есиль, СПТУ-6, дом № 9., 2.**

(Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әжесінің 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)

общественное питание

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность) **Прочие виды организации питания**

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **протокол измерения освещенности, протокол измерений метеорологических факторов**

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 размещен на первом этаже здания школы. Водоснабжение централизованное, канализация местный септик, установлен водонагревательный прибор Аристон. Набор помещений пищеблока следующий: горячий цех (выделена зона для раздачи пищи), моечная, кладовая для продуктов, комната персонала, санитарный узел. Обеденный зал при пищеблоке рассчитан на 60 посадочных мест. Производственные и другие помещения пищеблока, производственное оборудование и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-техническое оборудование содержится в исправном состоянии, порядке и чистоте. Размещение технологического,**



холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом точности приготовления пищи. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа «товарного соседства». В горячем цехе установлен умывальник, имеется жидкое мыло, индивидуальные полотенца. Осветительные приборы на пищеблоке имеют защитную арматуру. Внутренняя отделка помещений выполнена из материалов, допускающих проведение влажной уборки. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Пищевые продукты в складском помещении хранятся на стеллажах и подтоварниках. Столовая обеспечена столовой посудой и приборами из расчета не менее 3 комплектов на одно посадочное место. При организации питания используют фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. Производственные столы промаркированы. Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. Установлены производственные мойки достаточной вместимости, с подводкой холодной и горячей воды через смесители. В моечной зоне вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах, на высоте не менее 0,5 м от пола, столовую посуду в шкафах и на решетках, столовые приборы ручками вверх. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью. Генеральную уборку проводят один раз в месяц (мытьё панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной арматуры, кухонной и столовой посуды, тары и инвентаря) с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям. Для дозирования дезинфицирующих средств используют мерные емкости. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Полку для хлеба протирают специальной ветошью с применением 1% столового уксуса. Промаркированная емкость для пищевых отходов («пищевые отходы») имеет крышку, хранят в специально выделенном месте и освобождают от отходов по мере заполнения на 2/3 объема, промывают раствором моющего средства. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласован с органом Госсанэпиднадзора. Ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывают число детей и подростков, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи, с указанием массы порции в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов по каждому блюду. Приготовление пищи производят с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Представлены на пищевые продукты и продовольственное сырье документы, удостоверяющие качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификат соответствия). Документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов хранят на рабочем месте. Розлив напитков осуществляют непосредственно в стаканы, кружки. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде. При приготовлении пищи соблюдаются следующие требования: обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах с использованием соответствующего маркированного инвентаря, мясокостные бульоны процеживают, сырые овощи для салатов обрабатывают и разделяют на столах с маркировкой «ВО» - вареные овощи, прокисшее молоко используют только для приготовления теста. Изготовление салатов и их заправка осуществляют непосредственно перед раздачей. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соблюдаются. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильниках, при температуре +2-6 °С. Для контроля температуры в холодильниках установлены термометры. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записи в бракеражный журнал. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой продукции. Пробы отбираются в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду, хранятся в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2+6 °С. Суточную пробу хранят до замены приготовленным на следующий день или после выходных блюд. Уборочный инвентарь для пищеблока промаркирован, закреплен за отдельными помещениями, хранится в специально выделенном месте, используется по назначению. Работники пищеблока обеспечены тремя комплектами специальной одежды. Для соблюдения личной гигиены имеется душевая, сан.узел, комната отдыха. Работники пищеблока выполняют следующие правила личной гигиены: перед началом работы верхнюю одежду убирают, тщательно моют руки с мылом и щеткой; работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку; в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы; при выходе из пищеблока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом щеткой, после чего одевают спецодежду. К работе допущены повара, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию. Безопасность выпускаемой продукции на объекте обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и лабораторные исследования, по договору с центром санитарно-эпидемиологической экспертизы Есильского района. Проведены лабораторно-инструментальные замеры освещенности, микроклимата. Превышений ПДУ не установлены.



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;)

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 освещенности №2 от 19.01.2015 года, протокол измерений метеорологических факторов №3 от 19.01.2015 года

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Арендованный пищеблок при ГУ "СПИ им.С.Серикова"

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін 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)

требований Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования", утвержденных приказом Министра НЭ РК №179 от 29.12.2014 года

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

сай (соответствует)

(нужное 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

"Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитетінің Ақмола облысы тұтынушылардың құқықтарын қорғау департаментінің Есіл аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Есильское районное управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей Ақмолинской области Комитета по защите прав потребителей"

Дружбы, 1.

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Мухаметова Тамара Мажитовна

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



