

8. Сараптама жургізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қы-
үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и
объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производства, продукции)

Столовая арендуемая ИП «Горст Надежда Валентиновна» при КГУ «Основная средняя школа с
Баймырза отдела образования по району Биржан сал управления образования Акмолинской области
Согласно Договора аренды №27 от 13.04.2023г «Поставщик услуг общественного питания в
организациях образования» -организацию питания учащихся в количестве 61 школьников осуществ
Горст Н.В ИИН830426450993 Адрес: Акмолинская область, район Биржан сал, с.Баймырза, ул
Уалиханова 22

Столовая расположена на первом этаже трехэтажного типового здания основной средней школы с
Баймырза год постройки -1987г. Ранее выдано санитарно-эпидемиологическое заключение на школу
составе столовая имеется за №14 от 15.04.2013 года. Столовая функционирующая для организации
питания учащихся общеобразовательной школы. При школе предусмотрено устройство двух входов
столовую: общий вход со школы для учащихся, загрузочный для приемки продовольственного
(пищевого) сырья и пищевой продукции. Территория здания школы благоустроена, огорожена,
асфальтирована. Санитарно-технические системы: водоснабжение- столовая оборудована
централизованной системой холодного водоснабжения с устройством системы внутреннего
водоснабжения, разводящая сеть в здании. Обеспечен подвод горячей проточной воды за счет
электроводонагревателя «Аристон» объемом 50 л. Водоотведение - организовано в местный септик
накопитель. Вентиляция: естественная, искусственная приточно-вытяжная общеобменная.
Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги, тепла и газов оснащены
локальными вытяжными системами с устройством вытяжных зонтов. Освещение естественное и
искусственное. Естественное освещение боковое через оконные проемы. Искусственное освещение
счет светодиодных осветительных приборов, используют типы светильников, предусматривающие
предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. Система отопления
общая по зданию школы, от автономной системы отопления на твердом топливе. Объемно-
планировочные решения помещений обеспечивают последовательность и точность технологическ
процессов обеспечивающие ее безопасность (химическую биологическую и физическую), исключая
встречные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции
использованной чистой и грязной посуды, а так же встречного движения учащихся и персонала.
Столовая осуществляет организацию горячего питания на 61-го школьника, из них организация
питания школьников по всеобучу- 9 (учащихся из малообеспеченных семей).
Ассортимент выпускаемой продукции в т.ч перспективное - сезонное меню (лето-осень, зима-весна)
столовой разработано и утверждено Управлением образования Акмолинской области, согласованное с
администрацией школы. Работа производства организована на использовании на готовых
полуфабрикатах, сырье.

Набор и площади помещений столовой: Проектная мощность столовой на 40 посадочных мест.
Количество посадочных мест не превышает проектное число: обеденный зал на 40 посадочных мест
40, расчетная вместимость обеденного зала соответствует (при $S=80\text{ м.кв.}$), укомплектован шестью
обеденными столами по 6-5 мест каждый. Столовая имеет следующие группы помещений: помещение
для посетителей (учащихся) производственные, вспомогательные. Кухни (горячий цех) $S=61,4\text{ м.кв.}$
отделение моечной расположено на площадях кухни; складское $S=18\text{ м.кв.}$ где для одежды персонала
оборудован шкаф; санитарный узел используется от объекта т.е. школы; имеется отделение кладовой
для хранения уборочного инвентаря. Технологическим оборудованием обеспечены в соответствии со
спецификой приготовления блюд. Ведение технологических процессов и приготовления пищи
проводится с соблюдением их последовательности и точности в этом же помещении, разделена на
отдельные рабочие зоны, укомплектовано промаркированными столами: для «теста», для «сырой
продукции», «готовой продукции», стол «раздачи готовой продукции», технологическое оборудование
имеется: электроплита на 6 конфорок с встроенным духовым шкафом, электромясорубка,
микроволноволновая печь. Для измельчения сырой и прошедшей тепловую обработку пищевой
продукции, а так же сырых полуфабрикатов обеспечено раздельное технологическое оборудование.
Контрольно-измерительными приборами оснащены, состояние исправное. Разделочные ножи и
разделочные доски промаркированы согласно назначению, в соответствии с обрабатываемыми на них
продуктом (буквенная маркировка). Разделочные доски изготовлены из материала, предназначенного
для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров.
Хранение разделочного инвентаря обеспечено отдельно по закрепленным столам непосредственно на
производственных столах. Посуда с трещинами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной
эмалью нет. Столовая обеспечена столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с
учетом потребности объекта питания количеством одновременно используемой посуды с возможностью

ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Расстановка и работа оборудования обеспечена с соблюдением точности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. Используемое технологическое, холодильное оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Условия для соблюдения мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря имеются. Мытье кухонной посуды осуществляют ручным способом в моечных ваннах достаточных размеров для обработки и погружения посуды. Установлены стеллажи для сушки и хранения чистой посуды. Для соблюдения точности движения используемой и чистой посуды встречных и перекрестных потоков предусмотрено раздельное окно для приема используемой посуды. Для обработки используемого в технологическом процессе «яйца» имеются в наличии и укомплектованы специальные промаркированные емкости для проведения очистки и обработки и хранения данной продукции. Оснащенность холодильным оборудованием по объему принимаемого сырья и готовой продукции следующая: производство обеспечено двумя холодильными установками, термометрами контроля обеспечены. Внутренняя отделка помещений столовой выполнена с использованием нетоксичных отделочных материалов, без повреждений; поверхности стен цехов выполнены плиткой на уровне проведения технологических операций позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

Для уборки производственных, складского, вспомогательных помещений, выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранят в специально отведенном месте-кладовая уборочного инвентаря. Санитарно-бытовое обеспечение персонала: для одежды персонала оборудован шкаф; санузел используется от объекта школы- для мытья и обработки рук оборудована моечная раковина, оснащена устройством и средством для мытья и сушки рук. Стирка специальной одежды работников пищеблока обеспечена в специально отведенном помещении при школе (имеется стиральная машина). Хранение уборочного инвентаря отдельное-кладовая хранения.

Бытовой мусор от столовой удаляется в специальные промаркированные емкости и далее в контейнере при общеобразовательной школе расположенный на специализированной площадке в хозяйственной зоне школы с удаленностью от объекта на расстоянии 25 метров. Для сбора мусора установлен один мусоросборник с плотно закрывающейся крышкой и один контейнер для сбора пищевых отходов с плотно закрывающейся крышкой, контейнера установлены на бетонированной площадке, огражденной трех сторон, доступны для проведения очистки и дезинфекции. Пищевые отходы собираются в специальные емкости, промаркированные «Пищевые отходы». Очистку жидких и твердых бытовых отходов согласно договора осуществляет ИП «Нижу» (договор о закупке услуг № 106 от 21.02.2023 ИП Молдыбеков А.О.), осуществляется специализированным транспортом предприятия по договору.

9.Курьелы салуга бөлүнгөн жер учаскесинин, кайта жанартылатын объекттин сыпаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырагынын түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларынын түрү биіктігі, батпактану, желдин басымды бағыттары, санитариялык-корғаууа мағынын өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен камтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын аттигіер 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-испайтық 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 исследования образцов питьевой воды централизованного и не централизованного водоснабжения №667 от 01.09.2023; Протокол микробиологического исследования воды №892 от 04.09.

1. 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 у)
	2	3	4
Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	0	0	0
Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	0	0	0
І. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (работы с устройствами, излучающими излучение)	0	0	0
ІІ. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	0	0	0

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Тяговая арендуемая ИП "Горст Надежда Валентиновна" в КГУ "Основная средняя школа" села Аймырта отдела образования по району Биржан сал управления образования Акмолинской области"

Халық денсаулығы және денемдік сыртқа әуіреті туралы» 2020 жылғы 7 шілдесі Қызылорда Республикасы Кодексінің 20-бабы субъекті санитариялық-эпидемиологиялық жағдайларын бақылау объектісіне тексеру жүзеге асырылды.

Санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы) **внесения изменений 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. Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76. Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" Утверждены приказом МЗ РК от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-77. Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха" от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95(далее СП №95); №880; Санитарных правил "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; 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 № КР331/2020**

Санитариялық жағдайлар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) 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 Біржан сал ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Біржан сал ауданы, Степняк қ.а., көшесі Әбсәлім қажы, № 34А үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля района Биржан сал Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Актюбинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Район Биржан сал, Степнякская г.а., улица Абсалим кажы, дом № 34А

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Жанасхан Матах

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

