

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі
Министерство здравоохранения Республики Казахстан

Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік
органдың атасы
Наименование государственного органа санитарно-
эпидемиологической службы
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің
Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Ақтобе облысы
Қоғамдық денсаулық сақтау департаменттің Ақтобе
қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы
Актибинское городское Управление охраны общественного
здравия Департамента охраны общественного здоровья
Актибинской области Комитета охраны общественного
здравия Министерства здравоохранения Республики
Казахстан

Нысандың БКСЖ бойынша коды
Код формы по ОКУД

КҮЖЖ бойынша үйым коды
Код организации по ОКПО

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі
2015 жылды 30 мамырдағы № 415 бүйрүгімен бекітілген №
017 /е нысанды медициналық құжасаттама

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.H.KZ78VBS00089425

Дата: 08.11.2017 ж. (г.)

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

Столовая при ГУ "Средняя школа №8"

Шаруашылық берілетін немесе кантан жағарылған нысандардан, жобалық күжаттардан, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, енімдердің, көзшегердің, коліктердің және т.б. атасы (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или раздирного и эксплуатации факторов среди обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 27.10.2017 18:34:12 № KZ69RBP00094880

Жыл, үйарыл, қалып болынна, жоспарлы жөнде озак да түрле (күн, номер)

на обогреванию, предварению, постановлению, планированию и другие (дата, номер)

2. Галсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) Товарищество с ограниченной ответственностью "KG Сервис", город Актобе, ул.Кунаева, 3 Д

Шаруашылық жүргізуши субъекттің толық атасы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің төгі, аты, ақессінің аты, колы.

(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысандың колданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

объект общественного питания, город Актобе, ул.Кунаева, 3 Д

салы, кайраткерлік ортасы, орналаскан орны, мекен-жайы (вид деятельности)

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

Сынылған күжаттар (Представленные документы) заявление вход.№ГУ-ЮЛ-А-987 от 27.10.2017 г.,
протокола лабораторных исследований

5. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) нет необходимости

6. Басқа үйіздардың сараптау корытындысы (сгер болса) (Экспертно-заключение других организаций если имеются)
нет необходимости

Корытынды берген үйімнің атасы (наименование организации выдавшей заключение)

7. Сараптама жүргізілетін нысандың 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)



Склад при ГУ "Средняя школа №8" ТОО «KG Сервис» расположена по адресу: город Актобе, ул.Кунаева, 3 Д на первом этаже. Имеется два входа, главный вход и для приема продуктов питания. При визуальном осмотре следов грызунов и насекомых отсутствовало. На территории установлены контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых отходов. На вывоз мусора имеется договор с ИП Байдуцева Ж.Е. за № 4 от 02.02.2017г. В состав столовой входит горячий цех с зоной раздаточной, заготовочные цеха, моечная столовой и кухонной посуды, кладовые, помещение для хранения скропортических продуктов с холодильными оборудованием, для персонала раздевалка. Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусматривает последовательность технологических процессов, исключающая встречные потоки сырой продукции, сырьих полуфабрикатов и готовой продукции, использований чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала. Стены производственных помещений отделаны облицовочными плитками. В складских помещениях окрашены краской. Полы выполнены кафелем, имеют уклон к трапам. Система водоснабжения и канализации, отопления централизованное, в исправном состоянии. Горячее водоснабжение автономное. Для лабораторных исследований отобраны пробы питьевой воды. Согласно протоколу микробиологического исследования воды за № 2147 от 17.10.2017г., протоколу исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения за № 2536 от 17.10.2017г. соответствует требованиям санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водонеточникам, местам водозабора для хозяйствственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» Утверждены приказом МНЭ РК № 209 от 16 марта 2015 года.

Вентиляция естественная и искусственная. Над газовыми плитами, жарочными шкафами, выделяющие тепла и влагу установлены локальные вытяжные зонты. Вентиляция осуществляется за счет форточек и дверей. Система канализации местная, через септик. Отопление,автономное. Согласно протоколу Ерейий метеорологических факторов, за № 715 от 17.10.2017г., согласно исследования образцов воздуха закрытых помещений (рабочей зоны) за № 1854-1860 от 17.10.2017г. измеренные параметры не превышают допустимые нормы. Освещение естественное и искусственное. Все открывающиеся проемы и теплое время года оборудованы от проникновения насекомых съемными защитными москитными сетками.Источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой. Для освещения производственных помещений и складов применены светильники во влаго-пылезащитном исполнении. Для разделки сырья и других продуктов используют маркованные разделочные ножи и разделочные доски. Разделочные доски и ножи промаркованы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом и используются по назначению. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранится изолированно друг от друга в специально отведенном месте и на соответствующих производственных столах. В моечной установлен стеллаж для хранения чистой столовой и кухонной посуды посуды. Горячий цех оборудован производственными столами, электрическими плитами, электротековорадами, жарочным шкафом, контрольными весами, раковина для мытья рук. На заготовочной зоне установлены производственные столы, холодильники, электромясорубка, моечные ванны для сырого мяса и сырых овощей, стеллажи. В раздаточной зоне установлен производстве иной стол, мармит для первых блюд. Производственный стол, шкаф для хранения хлеба. Сырые и готовые продукты хранятся раздельно. В столовой для хранения пищевой продукции в холодильных оборудованиях товарное соседство соблюдается. Кухня оборудована электроплитами, 3-х секционным жарочным шкафом, 2-стекровородами, разделочными столами с гигиеническим покрытиями, холодильниками для хранения сырого мяса, молочной продукции, супочных проб и готовой продукции. В производственных цехах установлены производственные мойки с подводкой холодной и горячей воды через смесители. При столовой установлены умывальники, электрополотенца. Обеденный зал оборудован стульями и столами с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов в складских помещениях - 15 см от пола. Столовая посуда и приборы имеется в трех комплектах на одно посадочное место. Уборочный инвентарь укомплектован отдельно для кухни и обеденного зала марковка имеется. Обеспечены моющими и дезинфицирующими средствами в достаточном количестве. В моечных помещениях вывешены инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Составлен график генеральной уборки. Промаркованная емкость для пищевых отходов имеет крышки, хранится в специально выделенном месте. В складских помещениях имеется психрометр для измерения относительной влажности воздуха и температуры воздуха, имеется журнал фиссации. Складское помещение оснащено стеллажами для хранения пищевых продуктов, холодильными камерами, поддонами. Посуды для хранения яиц промаркованы. Для ежедневного проведения оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий с регистрацией данных об оценке в специальной журнале. Для соблюдения производственной гигиены в кухне установлена раковина для мытья рук, оборудованная подводкой горячей и холодной проточной воды, оснащенная смесителями, средствами для мытья рук и электрополотенцами. При входе в санитарный узел застелен дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством. Все работники обеспечены колпаками, одноразовой



специальной одежды. Стирка и дезинфекция специальной одежды проводится централизованно, имеется договор с МУ «Здоровое поколение» за №3 от 01.01.2017г. Условия труда рабочих соблюдаются. Представлены личные медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе. Медицинский осмотр, гигиеническое обучение работники прошли в ТОО «Элебс». Число работающих лиц на момент проверки 4 сотрудника. Перед началом смены проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний с регистрацией в журнале. Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, заключен договор с филиалом РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан Актюбинской области за №017/01-398 от 20.10.2017г. Имеется программа производственного



9. Күрүлгүс салуга болшеген жер участкеінің, кайта жаңартылатын нысанының сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топирагының түрі, участкеінің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпактану, желдің басымды бағиттары, санитариялық-көргөзу аумағының олшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізір әсері, дүние тараңтары 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, канализации, теплоснабжения и вливания на окружающую среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света; нет необходимости)

10. Зертханалық және зертханалық-асигурулар мен сынақтардың хаттамалары, сонымен катаң бас жоспардың, сыйбалардың, суреттердің көнірмеслері

(Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

Протокол микробиологического исследования воды за №2147 от 17.10.2017г., протокол исследования образцов шитьевой воды централизованного и централизованного водоснабжения за №2536 от 17.10.2017г.
протокол измерений метеорологических факторов, за №715 от 17.10.2017г., протокол исследования образцов воздуха закрытых помещений (рабочей зоны) за №1854-1860 от 17.10.2017г.

Санитариялық-эпидемиологиялық корытынды

Санитарно-эпидемиологическое заключение

Сигналная при ГУ "Средняя школа №8"

(именеми, шаруашылық жүргізуши субъекттің (керек-жайы) пайдалануға берілген немесе кайта жаңартылған ныспандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік орталықтардың, шаруашылық және басқа жұмыстардың, ойнан, қызметтердің, инсталляциялардың т.б. толық атыны)
(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)

Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"

Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 234.

Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" утв. Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611

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

немесе сай-еместігін көрсетініз (соответствует или не соответствует)

сай (соответствует)

(нуғайынде подчеркнуть) (указать)

Министр (Предложения):

нет

«Халық денсаулығы жөне денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық үйігарымның міндетті түрде күші бар На основании Кодекса Республики Казахстан 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-IV ЗРК настояще санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

Қазақстай Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Ақтөбе облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Ақтобе қалалық қоғамдық денсаулық сақтау асқармасы

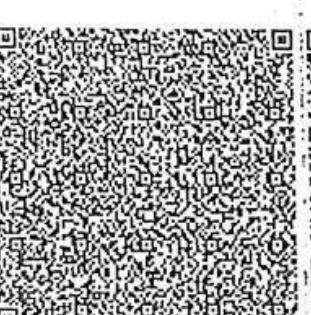
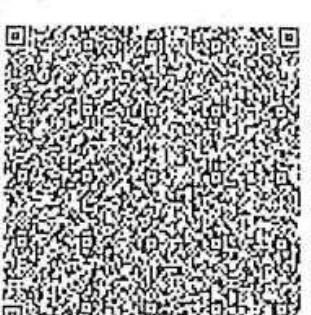
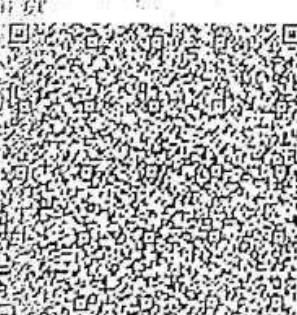
Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

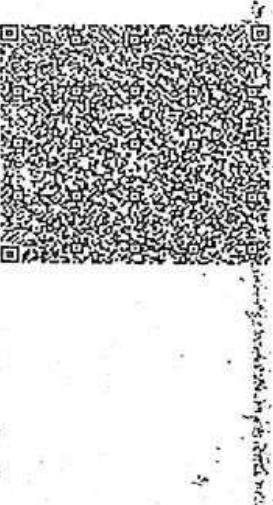
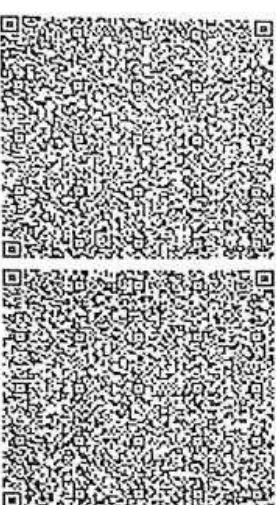
Актауское городское Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Актауской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

УТЕГАЛИЕВ АМАНЖОЛ УТЕУОВИЧ

төрі, аты, экесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)





5 ЗРК от 7 марта 2003 года о внесении изменений в статью 7 Закона Республики Казахстан «О государственном электронном сервисе».