

Код формы по ОКУД Код формы по ОКПО	
Код формы по ОКУД Код формы по ОКПО	
Назначение государственного органа «Казахстан Республикасы денсаулық сақтау жүйесінің басқарушы органы» «Қазақстан Республикасы денсаулық сақтау жүйесінің басқарушы органы» «Қазақстан Республикасы денсаулық сақтау жүйесінің басқарушы органы» «Қазақстан Республикасы денсаулық сақтау жүйесінің басқарушы органы» «Қазақстан Республикасы денсаулық сақтау жүйесінің басқарушы органы» «Қазақстан Республикасы денсаулық сақтау жүйесінің басқарушы органы» «Қазақстан Республикасы денсаулық сақтау жүйесінің басқарушы органы»	

**Санитарно-эпидемиологиялық қорытынды**

№ М.06.Н.К.З89VWF00107584

Дата: 08.09.2023 ж. (т.)

1. Санитарно-эпидемиологиялық қаптау (Санитарно-эпидемиологиялық экспертиза)  
**Столовая при КТУ «Жарасайская общеобразовательная школа» отдела образования Нуринского района Карагандинская область, Нуринский район, с. Жарасай, ул. Мадениет, з/д.1**

(Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы) 2020 жылғы 7 шілдені Қазақстан Республикасының Санитарно-эпидемиологиялық қауіпсіздік және сапа туралы заңының 20-бабы ерекше санитариялық-эпидемиологиялық қауіпсіздік объектінің толық аяғы) (позное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статье 20 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О зорые народа и системе здравоохранения»)

отіні, ұйыры, күйі болымы, жоспары және басқа да түрі (күні, нәмірі) по бұрыны, прешисно, постановлено, піновано и дпуіне (лат., нолір)

2. Тапсырыс беруші (заказчик) (заявитель) АИМЖАНОВ ЕРЖАН ДУЛАТОВИЧ, Карагандинская область, Нуринский район, с. Жарасай, ул. Мадениет, з/д.1 контактный телефон заявитель 87014044642

Параметры жүргізу объектінің толық аяғы (иселті), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басымының тегі, аты, аксінаты (позное наименование объекта (примечность), адрес, местонахождение объекта, телефон, фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитарно-эпидемиологиялық қаптау жүргізу объектінің қолданылу аумағы (Область применения)  
**Объект общественного питания с производством, переработкой и реализацией пищевой продукции**  
**Карагандинская область, Нуринский район, с. Жарасай, ул. Мадениет, з/д.1**  
**Хлзуги по предоставлению продуктое питания и напитков**

4. Жобаны, материалдарды, материалы, материалы (дайындалды) (Проект, материалы разработаны (подготовлены)) **Не предусмотрена**

5. Сыныптық қаптау (Представленные документы) **Заявление № КЗ43РХУ500429404 от 21.08.2023 года, протокол измерений освещенности № 1230001001335172 от 22.06.2023г., Протокол измерений № 8 от 07.09.2022 г., Протокол микробиологического исследования воды (привозная вода) № 125 от 09.09.2022г., Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 129 от 08.09.2022 года, Протокол измерений метеорологических факторов № 59 от 07.**

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдені Қазақстан Республикасының Санитарно-эпидемиологиялық қауіпсіздік және сапа туралы заңының 20-бабы ерекше санитариялық-эпидемиологиялық қауіпсіздік объектінің толық аяғы) (позное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статье 20 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О зорые народа и системе здравоохранения»)





помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекла на пищевую продукцию. Светильники имеют защитную апаратуру и плафоны. Уровень освещенности в помещениях на рабочих местах обеспечивается в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15 «Об утверждении Лигенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека», протокол измерений освещенности № 1230001001317130 от 20.06.2023 г. Закрашенные оконных стекел в помещениях нет. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда сохраняются в чистоте, в исправном состоянии. Сбор, хранение неисправных, ртутьсодержащих (светодиодных, люминесцентных, энергосберегающих) ламп осуществляется в специально выделенном отделе помещений начальной школы в закрытом ящике с последующим вывозом их по мере накопления для утилизации.

Предусмотрена естественная за счет оконных фрамуг, а также искусственная механическая побуждения: установленные вытяжные зонты - 2 ед. над оборудованием (1 плита, 1 над моечными ваннами), вытяжные зонты, являющиеся источником выделения влаги, тепла. Дворов на очистку системы вентилиции заключен.

Для мытья столовой и кухонной посуды установлена 2-х секционная ванна с подающей холодной и горячей водой. Технологическое, холодильное, топковое оборудование, инвентарь, посуда, утюжка (тапа), моечные ванны, поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, выложены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, развешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированная, с поврежденной эмалью не обнаружена. Прочная отсутствует. Стирка специальной одежды проводится централизованно, на договорной основе.

Внутренняя отделка помещений производится с использованием не токсичных отделочных материалов, устоявших к обработке моющими и дезинфицирующими средствами: в горячем пеху пол выложен кафелем, стены выложены кафелем на высоту 1,8 м, выше окрашены водозащитной краской, потолок окрашен водозащитной краской. Обеденный зал: армстронга. Потолки, стены и полы всех помещений без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами. Поверхность пола во всех помещениях ровная, без щелей, изъёмов и механических повреждений. Для соблюдения чистоты, подвижная используемая посуда и готовая продукция, используются раздельные столы, исключаящие их встречные или перекрестные потоки. Сварочку столов на определенное количество уличных, а также уборку используемой посуды проводят персонал столовой. Для хранения холодильное оборудование. Для разделки продовольственного сырья и готовой продукции, их технологической обработки и разделки имеет отделимый разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи и столы), промаркированные в соответствии с использованием букавной маркировки, хранение обеспечено раздельно непосредственно на соответствующих производственных столах и на специально выделенном участке. Растановка и работа оборудования осуществляется с соблюдением последовательности и 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. Для присмки сырья и пищевой продукции предусмотрено отделимый служебный вход в столовую с тупа здания и начальной школы. Скамеечное помещение для хранения продовольственных и сыпучих продуктов изолировано от кухни. Столовая обеспечена количеством одноуровневно используемой посуды и столовыми приборами с учетом потребности количества приема пищи, стекания посуды и столовыми приборами с учетом заправленной или прихода в не готовность, в достаточном количестве ее замены в случае нарушения требований Санитарных правил. Санитарно-техническое оборудование сырая и готовой к употреблению пищевой продукции имеет холодильное оборудование чистое, без образования и намерзания снега и льда, обеспечено герметичности, в рабочем состоянии. Холодильное оборудование сырой и готовой к употреблению посуды, для отбора сыпучих проб подготавливается в количестве 10 штук, изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров (из твердых пород дерева). Производственные столы с нежелезящей стали. Промаркированы. Посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нежелезящей стали.



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. Жабьқ ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	III. Сауле өндіретін құрылыстармен жұмыстар (Работы с устройством генерирующими излучение)	IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)

**Сәтпаев ару КІУ «Жараснайская общеобразовательная школа» отделе образований Нұрлинского района**  
 «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдені Қазақстан Республикасы Кодексінің 20-бабы сәйкес санитарлық-эпидемиологиялық (олғане нанановане объект санитрно-эпидемиологияской экспертн, в соответствии со статье 20 Кодекса Республики Казахстан 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

**Санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды**  
 Санитарно-эпидемиологияское заключение

(санитарлық-эпидемиологиялық сараптама нәтижесі) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

**Кодекс Республикасы Қазақстан от 7 июля 2020 года «О здоровье и системе здравоохранения» (далее – Кодекс):**

**Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания».** (далее – Кодекс):

**Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха»** утв. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ЛСМ-16; Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, водных объектов», утв. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26; Лицензионные требования к физическим лицам, оказывающим воздеисствне на человека, утв. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ЛСМ-15; Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления», утв. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ЛСМ-331/2020.

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

Ұсыныстар (Рекомендации):

**Предложения не имеют:**

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодексінің нәтижесі осы санитарлық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.

На основании Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу.



09.2022 года.

6. Өнімнің сапасының деректері (Представлены образцы продукции) **Не требуется**

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

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін объектінің 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))

Заявитель ИП «Алимжанов Е.Д.», ИИН 870428351389; свидетельство о государственной регистрации индивидуального предпринимателя от 13.04.2020г. №KZ94TWQ01070107. Между ИП «Алимжановым Е.Д.» и ГУ «Отдел образования Нуринаского района» управления образования Карагандинской области заключен договор об оказании услуг питания от 07.01.2023г. № 7. Юридический адрес субъекта: Карагандинская область, поселок Нура, улица Кунаева квартира 4  
Сфера и вид деятельности - общественное питание в организованных коллективах.  
Столовая при КГУ «Жараспайская общеобразовательная школа» отдела образования Нуринаского района управления образования Карагандинской области расположена на первом этаже здания начальной школы КГУ «Жараспайская общеобразовательная школа» по адресу: Карагандинская область, Нуринаский район, с Жараспай, ул. Мадениет, з/д.1

Мощность столовой-27 посадочных мест. Фактически-27 посадочных мест. Количество детей, которых будут кормить-42. Количество смен-1.

ИП «Алимжанов Е.Д.» санитарно-эпидемиологическое заключение на столовую при КГУ «Жараспайская общеобразовательная школа» получает впервые.

Территория благоустроена, содержится в чистоте. В хозяйственной зоне школы оборудована мусорная площадка с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, с подъездными путями, ограждена с трех сторон, на высоту, исключая возможность распространения (разноса) отходов ветром 1,5 м. Установлено 2 мусоросборника для твердо-бытовых отходов и пищевых отходов с плотно закрывающейся крышкой. Контейнеры в исправном состоянии, обеспечивают мытье и дезинфекцию, защиту от проникновения в них животных, защиту отходов от воздействия атмосферных осадков и ветра. Вывоз твердо-бытовых отходов осуществляется на договорной основе. Пищевые отходы собираются в отдельную закрывающуюся промаркированную емкость, выделенную для сбора пищевых отходов, емкость размещена в тамбуре у задней двери столовой, имеющей непосредственный выход наружу. Пищевые отходы используются на корм скоту в частных домовладениях.

На территории объекта не имеется объектов функционально с ним не связанных.

Столовая состоит из следующих помещений: обеденный зал S - 48,6 м<sup>2</sup>; горячий цех (кухня) S - 15,01 м<sup>2</sup>; моечная зона выделена в горячем цеху - 6 м<sup>2</sup>; складское помещение S - 6,5 м<sup>2</sup>, помещение для персонала - 5,0 м<sup>2</sup>; коридор - 7,0 м<sup>2</sup>. Помещения используются согласно функциональному назначению по техническому паспорту. Персоналом используется существующий санитарный узел, размещенный на первом этаже школы. Вход в санитарный узел изолирован от производственных и складских помещений столовой. В санитарном узле созданы условия для соблюдения личной гигиены персоналом. Туалет оборудован 2 унитазами, 2 раковинами с подводкой горячей и холодной воды, емкостью для сбора мусора, конструкция которой исключает дополнительное загрязнение рук.

Хозяйственно-питьевое водоснабжение - децентрализованное. Доставка привозной питьевой воды осуществляется в промаркированных плотно закрывающихся емкостях, исключая вторичное загрязнение воды, специально предназначенных для этих целей, транспортным средством. Хранение привозной питьевой воды обеспечивается в специально отведенном месте в условиях, обеспечивающих качество и безопасность питьевой воды, исключая воздействие прямого солнечного света и атмосферных осадков.

Для горячего водоснабжения установлен водонагреватель не прерывного действия - 1 ед. на 80 литров в рабочем состоянии, с подводом горячей и холодной воды к моечным ваннам.

Водоотведение децентрализованное - оборудован септик, имеется внутренняя система водоотведения.

Система водоотведения обеспечивает безопасный отвод сточных вод. Прием сточных вод осуществляется в отдельную подземную водонепроницаемую бетонную емкость (септик, 1 ед.), септик оснащен крышкой с гидравлическими затворами (сифонами), расположен в хозяйственной зоне. Вывоз сточных вод проводится своевременно, на договорной основе.

Аварии на системах водоснабжения и водоотведения не зарегистрированы.

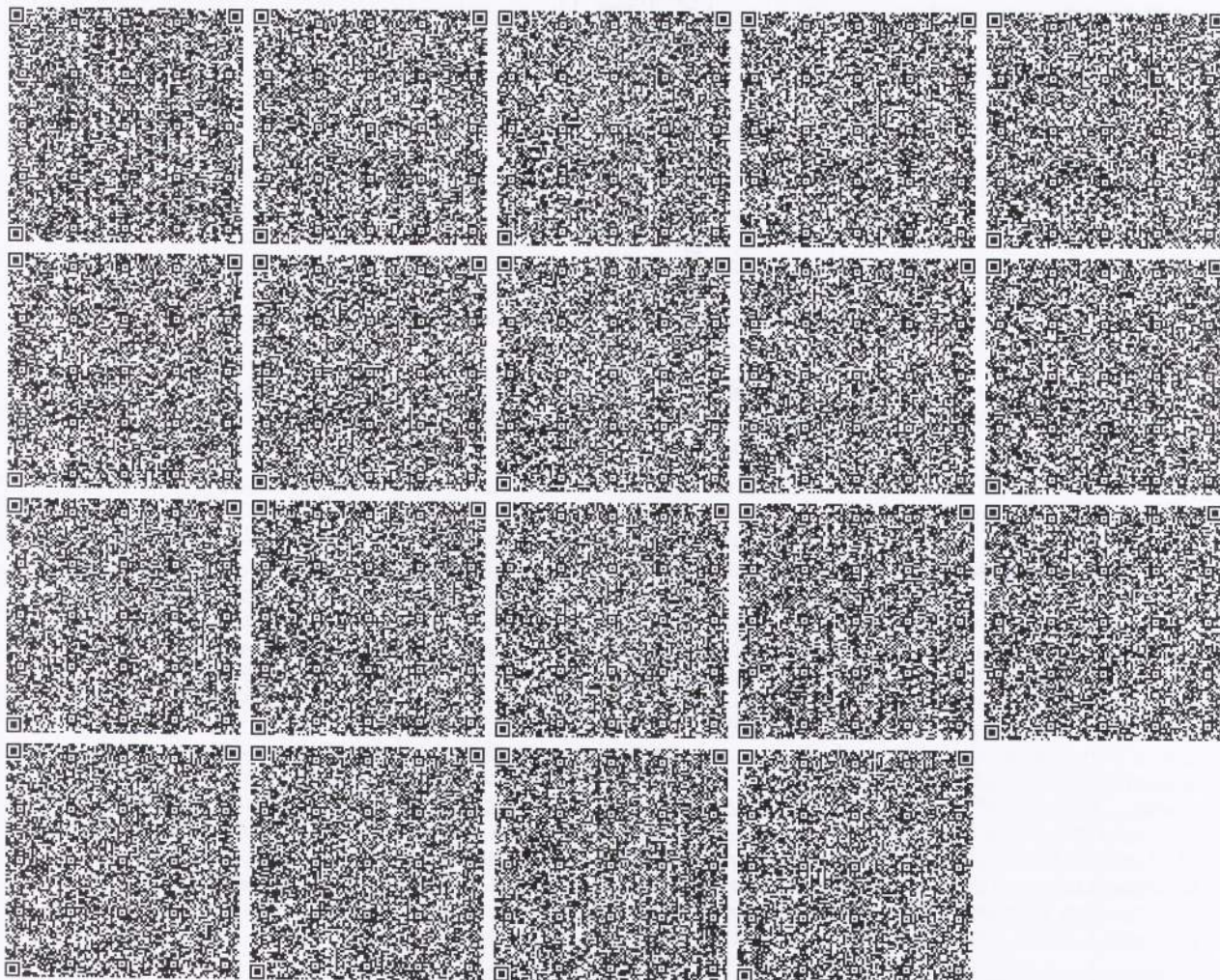
Отопление - автономное, котельная на твердом топливе.

Освещение смешанное: естественное, искусственное. Естественное освещение за счет оконных проемов, остекление выполнено из цельного стеклопакета. Искусственное освещение имеется во всех помещениях, представлено светодиодными лампами, в рабочем состоянии. В производственных





"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қарағанды облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Нұра аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі  
Нұра ауданы, көшесі Ардагерлер, № 38 үй  
Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)  
Республиканское государственное учреждение "Нуринаское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"  
Нуринаский район, улица Ардагерлер, дом № 38  
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))  
Фахрисламов Аскар Наулулы  
тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)





Для обработки яиц перед использованием имеются две емкости (для замачивания и хранения яиц). Столовая оснащена следующим оборудованием: электрическая плита на 4 конфорки - 1 ед., электровесы - 1 ед., холодильники - 2 ед., мясорубка - 1 ед., столы - 3 ед., стеллажи для сушки посуды - 1, стеллаж для хранения посуды - 1. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, безопасных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Складское помещение для хранения плодоовощных и сыпучих продуктов имеет отдельные зоны, оборудовано стеллажами, оснащено контрольно - измерительными приборами в рабочем состоянии. На момент обследования столовой пищевых продуктов на складе нет. Спец. транспорт для перевозки пищевой продукции и сырья имеется. Перед входом в обеденный зал имеется санитарный узел оборудован раковинами для мытья рук учащихся - 2 ед., унитазами в количестве 2 шт, установлен дозатор для жидкого мыла - 2 ед.

Для обеззараживания воздуха в столовой имеется переносная бактерицидная лампа. Для обеззараживания воздуха в обеденном зале установлен рециркулятор.

Складское помещение оснащено контрольно-измерительным средством (гигрометр психрометрический) для измерения температуры, относительной влажности воздуха, установлен на видном месте, удален от дверей и испарителей. Холодильное оборудование оснащено термометрами. Ртутных термометров нет. На момент проверки столовая не работает.

На объекте питания обеспечены соответствующие условия труда (шум, естественное и искусственное освещение, воздух рабочей зоны) в соответствии с требованиями нормативной документации.

Завоз продукции проводится 1 раз в неделю.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын аттигізер 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 измерений освещенности № 1230001001335172 от 22.06.2023г.; Протокол измерений освещенности № 1230001001317130 от 22.06.2023г.; Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции № 8 от 07.09.2022 г.; Протокол микробиологического исследования воды (привозная вода) № 125 от 09.09.2022г.; Протокол микробиологического исследования воды (асхана / столовая) № 1230002181320798 от 21.06.2023г.; Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (привозная вода) № 129 от 08.09.2022 года; Протокол измерений метеорологических факторов № 59 от 07.09.2022 года.

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)

