

Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО	
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ұлытау облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Сәтбаев қалалық санитариялық- эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение " Сатпаевское городское управление санитарно- эпидемиологического контроля Департамента санитарно- эпидемиологического контроля области Ұлытау Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
 № 1715.X.KZ00VWF00122087
 Дата: 07.12.2023 ж. (г.)

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

Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа имени Каныша Сатпаева» отдела образования города Сатпаев управления образования области Ұлытау ИП Суханова И.А.

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі 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 21.11.2023 22:34:19 № KZ57RYS00488322

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

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) СУХАНОВА ИРИНА АНАТОЛЬЕВНА. ИИН 621104401785. сот. телефон: 87077784710, г. Сатпаев, пр. пр. Академика Каныша Сатпаева 139

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тисілігі), 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, ИП Суханова И.А. , ИИН 621104401785, сот. телефон: 87077784710, г. Сатпаев, пр. пр. Академика Каныша Сатпаева 139

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление от 22.11.23г. входящий №707, протокол измерения шума №ЭЛ - 39024 от 20 ноября 2023г. протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №39006 от 17.11. 2023г. протокол микробиологического исследования воды №63276 от 16.11.2023г., протокол измерений освещенности №ЭЛ-39024-39028 от 20.11.2023г., измерений метеорологических факторов № ЭЛ-39015-39023 от 20.11.2023г

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) нет

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если

имеются) нет

Корытынды 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, производства, продукции))

Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа имени Каныша Сатпаева» расположена на 1-ом этаже 3-х этажного типового отдельно - стоящего здания.

Объект арендуемый, индивидуальный предприниматель Суханова И.А., Договор аренды объекта 32802 от 13.03.2023г., ИИН: 621104401785. Адрес, место расположения объекта г.Сатпаев, пр.Академика Каныша Сатпаева 139, 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, проезды 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» №614/ВКО от 01.01.2023г.

Столовая состоит из обеденного зала с площадью 170 кв.м. рассчитан на 94 посадочных мест, горячий цех 48,1 кв.м., заготовочный мясной цех 16,3 кв.м., цех для обработки овощей 9,6 кв.м., овощная кладовая 7,5 кв.м., кладовая для сухих продуктов 10,1 кв.м., моечная 29,7 кв.м., комната для приготовления дез средств и комната уборочного инвентаря 1,6 кв.м., помещение для персонала 14,2 кв.м., санитарный узел для сотрудников 1,3 кв.м.

Горячий цех, заготовочный мясной цех, цех для обработки овощей, кладовая для сухих продуктов, моечная, санитарный узел, комната для приготовления дез средств и комната уборочного инвентаря стены на высоту 1,8м глазурованная плитка, полы керамогранитная плитка.

Отделка помещений обеденного зала, помещение для персонала стена «левкас» с окраской эмульсионной краской. полы керамогранитная плитка.

Предусмотрена последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки.

Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолировано от кухни, не размещена в помещениях под моечными, душевыми и санитарными узлами, а также производственными помещениями с трапами. В складских помещениях имеется контрольно-измерительные приборы.

При столовой установлен 6 умывальника на высоту не более 0,7 м от пола с подводкой горячей и холодной воды. Имеются жидкое мыло, одноразовые полотенца, 2 сушилка. Для обеззараживания воздуха имеется рециркулятор.

В моечной установлена двухсекционная мойка для мытья столовой посуды и кухонной посуды, двухсекционная мойка для замачивание столовой посуды и кухонной посуды и 1 мойка для полоскание. Условия для соблюдения личной гигиены соблюдаются. Комната для персонала оборудована 8 шкафами для верхней и специальной одежды и обуви.

Функционирует санитарный узел для персонала, имеется унитаз, умывальная раковина, полотенце одноразовые, мыло, урна для сбора мусора.

Водоснабжения, канализация подключена к централизованной системе водоснабжения. Питьевой режим соблюдается, в обеденном зале для питья установлен 2 кулера. Объект обеспечен безопасной и качественной водой согласно лабораторных исследований протокол микробиологического исследования воды №63276 от 16.11.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №39006 от 17.11, 2023г.

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.

Из электрического оборудования имеются: 3 бытовой холодильник, 2 морозильник, 2 электроплиты 4-х конфорочная производственная, 2 жарочный шкаф, элетросковорода, стационарная мясорубка, электродкотел, мармит, хлебрезка все оборудование находится в рабочем состоянии. Технологические, холодильные и моющие оборудования размещены с учетом поточности приготовления пищи.

Согласно протокола исследований (испытаний) и измерений №ЭЛ - 39024 от 20 ноябрь 2023г. 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 № ҚР 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, хранятся 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 стеллажи, полки для хранения и сушки столовой посуды. Столовыми посудами и приборами обеспечены, по три комплектов 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 щетка 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. Автоматов, реализующих пищевые продукты нет. Кислородные коктейли не реализуется. Для перевозки пищевой продукции используется специализированные транспортные средства.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции имеется. 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. Имеется два мясорубок, отдельно для сырых и вареных продуктов. Готовые первые и вторые блюда реализуется в течение часа. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соблюдаются, соответствуют. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в холодильных камерах, холодильниках при температуре +2 - 6°C. Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах установлен термометр. Автоматов, реализующих пищевые продукты нет. Кислородные коктейли не реализуется. 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.

Для перевозки пищевой продукции используется специализированные транспортные средства. Суточная проба оставлена в полном объеме. Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля. Договор на оказание услуг №16д-21-3/23 от 02.10.2023г. с ТОО «GIO TRADE». Программа производственного контроля составлена, периодичность проведения лабораторно-инструментальных исследований соответствует приложению № 1 настоящих санитарных правил. Дератизационные, дезинсекционные работы проводятся, работы проводят на договорной основе № 17д-29-3/23 от 02.10.2023г. При визуальном контроле следы жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружены. На объектах организовывается питьевой режим. Для питья используют чистую посуду (стеклянные стаканчики), выделена отдельные маркированные подносы для чистой и использованной посуды. Всего работников в столовой-6, из них 3 повар, 1 повар-кондитер, 2 кух. рабочий. Периодический медицинский осмотр работниками пройден, в личных санитарных книжках имеются отметки о прохождении санитарно-гигиенического обучения и допуска к работе. Профессиональная квалификация у поваров имеется. Для пищевых отходов выделена промаркированная емкость с крышкой, хранение емкости предусмотрено в отдельном помещении. Персонал обеспечен в достаточном количестве специальной одеждой, у работников по 3 комплекта спецодежды, организована централизованная стирка спецодежды. Уборочным инвентарем (тазы, ведра, щетки, ветошь) обеспечены, промаркированы, хранятся в специально выделенных местах в хозяйственном шкафу.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің

басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағының 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, ориентация по сторонам света;) нет

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 шума №ЭЛ - 39024 от 20 ноября 2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №39006 от 17.11. 2023г., протокол микробиологического исследования воды №63276 от 16.11.2023г., протокол измерений освещенности № ЭЛ-39024-39028 от 20.11.2023г., измерений метеорологических факторов № ЭЛ-39015-39023 от 20.11. 2023г.

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)	-	-	-

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа имени Каныша Сатпаев» отдела образования города Сатпаев управления образования области Улытау ИП Суханова И.А.

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілген объектінің толық атауы)
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
соответствует требованиям об утверждении 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

тверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № КР ДСМ-196/2020. "Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, 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):

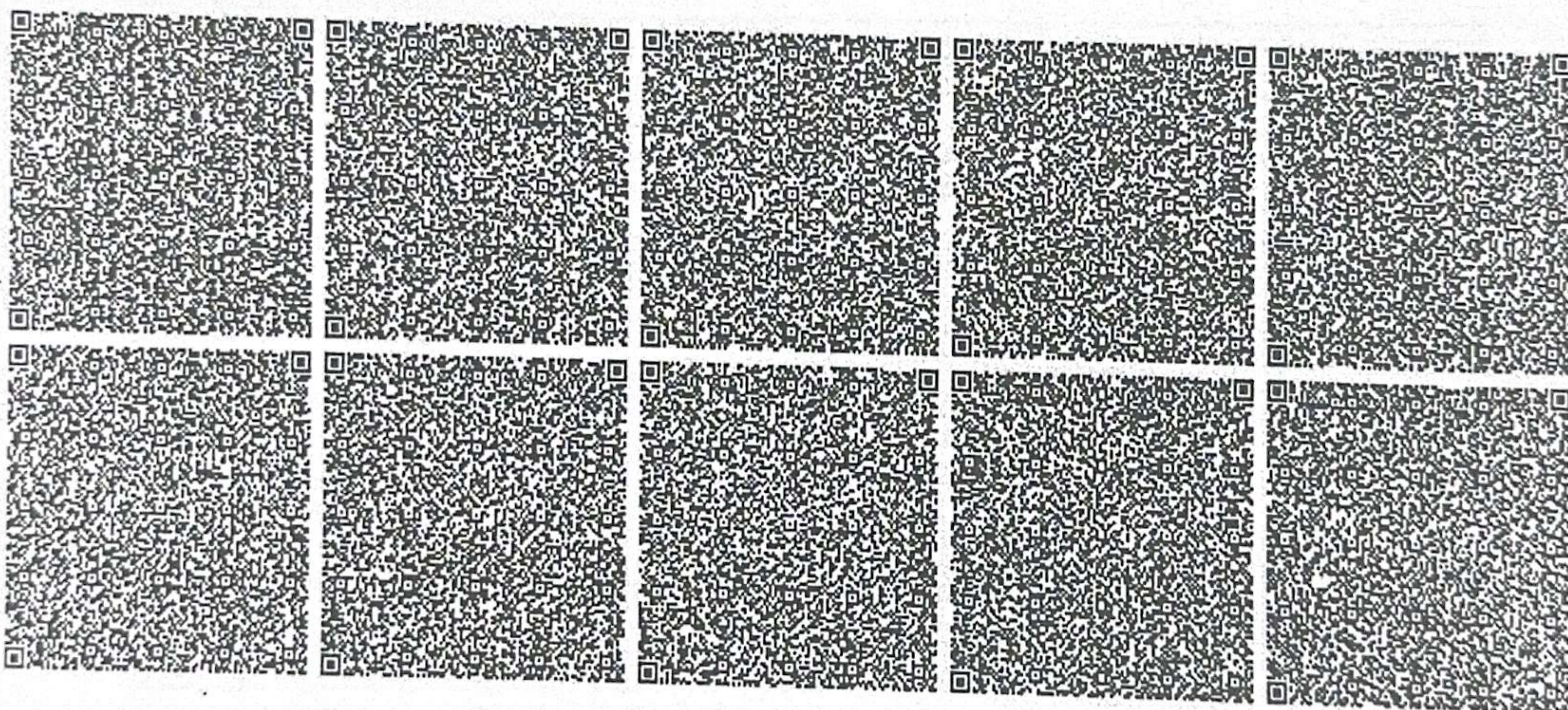
«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.
На основании Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение 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
Ұлытау Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Сатпаев Г.А., г.Сатпаев, улица Абая Кунанбаева, дом № 60/1
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Танабаев Ерлан Альмуханович

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



Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО		
Қазақстан Республикасы денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан		
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ұлытау облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Сәтбаев қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Сатпаевское городское управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля области Ұлытау Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"		

Санитариялық-эпидемиологиялық тексеріп қарау

АКТИСІ

АКТ

Санитарно-эпидемиологического обследования

Мен (Біз) (Мною (Нами)) главный специалист отдела санитарно-гигиенического надзора и контроля за соблюдением требований технических регламентов Ажмамбетова С.С.

лауазымы, тегі, аты, әкесінің аты (бұдан әрі – Т.А.Ә.), (должность фамилия, имя, отчество (далее – Ф.И.О))

РГУ «Сатпаевское городское управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля области Ұлытау»

мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органының атауы,
наименование органа государственного санитарно-эпидемиологического надзора),

мыналардың: (с участием)

тексеруге қатысқан басқа мамандарды көрсетіңіз (указать других специалистов, участвовавших в обследовании)

қатысуымен

мамандар болғанда: (в присутствии) ИП Суханова И.А.

лауазымды тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің немесе заңды тұлға
(должность, Ф.И.О должностного лица или индивидуального предпринимателя)

басшысының лауазымы, Т.А.Ә. немесе жеке тұлғаның лауазымы, Т.А.Ә.
или руководителя юридического лица или Ф.И.О. физического лица

Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа имени Каныша Сатпаев» отдела образования города Сатпаев управления образования области Ұлытау

нысанның, заңды тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің атауы
наименование объекта, юридического лица или индивидуального предпринимателя)

по заявлению с входящим №707 от 22.11.2023г. тексеру жүргізілді (проведено обследование)

тексеру түрін көрсету (указать вид обследования)
(начато) 2023 жылғы (года) « 04 » 11 11 сағат (часов) 00 минутта (минут) басталды.

Тексеру кезінде мыналар анықталды (при обследовании установлено)

Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа имени Каныша Сатпаев» расположена на 1-ом этаже 3-х этажного типового отдельно – стоящего здания.

Объект арендуемый, индивидуальный предприниматель Суханова И.А., Договор аренды объекта 32802 от 13.03.2023г., ИИН: 621104401785. Адрес, место расположения объекта г.Сатпаев, пр.Академика Каныша Сатпаева 139, 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, проезды 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 «Сэт-Тазалык» №614/ВКО от 01.01.2023г.

Столовая состоит из обеденного зала с площадью 170 кв.м, рассчитан на 94 посадочных мест, горячий цех 48,1 кв.м., заготовочный мясной цех 16,3 кв.м., цех для обработки овощей 9,6 кв.м., овощная кладовая 7,5 кв.м., кладовая для сухих продуктов 10,1 кв.м., моечная 29,7 кв.м., комната для приготовления дез средств и комната уборочного инвентаря 1,6 кв.м., помещение для персонала 14,2 кв.м., санитарный узел для сотрудников 1,3 кв.м.

Горячий цех, заготовочный мясной цех, цех для обработки овощей, кладовая для сухих продуктов, моечная, санитарный узел, комната для приготовления дез средств и комната уборочного инвентаря стены на высоту 1,8м глазурованная плитка, полы керамогранитная плитка. Отделка помещений обеденного зала, помещение для персонала стена «левкас» с окраской эмульсионной краской, полы керамогранитная плитка.

Предусмотрена последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки.

Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолировано от кухни, не размещена в помещениях под моечными, душевыми и санитарными узлами, а также производственными помещениями с трапами. В складских помещениях имеется контрольно-измерительные приборы. При столовой установлен 6 умывальника на высоту не более 0,7 м от пола с подводкой горячей и холодной воды. Имеются жидкое мыло, одноразовые полотенца, 2 сушилка. Для обеззараживания воздуха имеется рециркулятор.

В моечной установлена двухсекционная мойка для мытья столовой посуды и кухонной посуды, двухсекционная мойка для замачивание столовой посуды и кухонной посуды и 1 мойка для полоскание.

Условия для соблюдения личной гигиены соблюдаются. Комната для персонала оборудована 8 шкафами для верхней и специальной одежды и обуви.

Функционирует санитарный узел для персонала, имеется унитаз, умывальная раковина, полотенце одноразовые, мыло, урна для сбора мусора.

Водоснабжения, канализация подключена к централизованной системе водоснабжения. Питьевой режим соблюдается, в обеденном зале для питья установлен 2 кулера. Объект обеспечен безопасной и качественной водой согласно лабораторных исследований протокол микробиологического исследования воды №63276 от 16.11.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №39006 от 17.11.2023г.

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.

Из электрического оборудования имеются: 3 бытовой холодильник, 2 морозильник, 2 электроплиты 4-х конфорочная производственная, 2 жарочный шкаф, элетросковорода, стационарная мясорубка, электрокотел, мармит, хлебoreзка все оборудование находится в рабочем состоянии. Технологические, холодильные и моющие оборудования размещены с учетом поточности приготовления пищи.

Согласно протокола исследований (испытаний) и измерений №ЭЛ - 39024 от 20 ноябрь 2023г. 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, хранятся 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 стеллажи, полки для хранения и сушки столовой посуды. Столовыми посуда и приборами обеспечены, по три комплектов 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 щетка 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. Автоматов, реализующих пищевые продукты нет. Кислородные коктейли не реализуется. Для перевозки пищевой продукции используется специализированные транспортные средства.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции имеется. 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. Имеется два мясорубок, отдельно для сырых и вареных продуктов. Готовые первые и вторые блюда реализуется в течение часа. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соблюдаются, соответствуют. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в холодильных камерах, холодильниках при температуре $+2 - 6^{\circ}\text{C}$. Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах установлен термометр. Автоматов, реализующих пищевые продукты нет. Кислородные коктейли не реализуется. 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.

Для перевозки пищевой продукции используется специализированные транспортные средства. Суточная проба оставлена в полном объеме. Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля. Договор на оказание услуг №16д-21-3/23 от 02.10.2023г. с ТОО «GIO TRADE». Программа производственного контроля составлена, периодичность проведения лабораторно-инструментальных исследований соответствует приложению № 1 настоящих санитарных правил. Дезинсекционные работы проводятся, работы проводят на договорной основе № 17д-29-3/23 от 02.10.2023г. При визуальном контроле следы жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружены. На объектах организовывается питьевой режим. Для питья используют чистую посуду (стеклянные стаканчики), выделена отдельные маркированные подносы для чистой и использованной посуды. Всего работников в столовой-6, из них 3 повар, 1 повар-кондитер, 2 кух. рабочий. Периодический медицинский осмотр работниками пройден, в личных санитарных книжках имеются отметки о прохождении санитарно-гигиенического обучения и допуска к работе. Профессиональная квалификация у поваров имеется. Для пищевых отходов выделена промаркированная емкость с крышкой, хранение емкости предусмотрено в отдельном помещении. Персонал обеспечен в достаточном количестве специальной одеждой, у работников по 3 комплекта спецодежды, организована централизованная стирка спецодежды. Уборочным инвентарем (тазы, ведра, щетки, ветошь) обеспечены, промаркированы, хранятся в специально выделенных местах в хозяйственном шкафу.

Корытынды (Заключение): соответствует требованиям об утверждении 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 книжек. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № КР ДСМ-196/2020». «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, 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 ережелер, гигиеналық нормативтердің,
(указать пункты нарушения требований санитарных правил,

және өзге де нормативтік құқықтық актілердің талаптары бұзылған тармақтарды көрсетіңіз
гигиенических нормативов и иных нормативных правовых актов)

Қолдары (подписи) главным специалистом отдела санитарно-гигиенического надзора и контроля за
соблюдением требований технических регламентов Ажмамбетова С.С.

мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органының лауазымды тұлғасы
(должностное лицо государственного органа санитарно-эпидемиологического надзора)

М.А. Султанова
басқа да қатысқан мамандар, куәгерлер

участвовавшие другие специалисты, свидетели)

Тексеру кезінде болдым және актінің данасын алдым (при обследовании присутствовал, и экземпляр акта
получил)

занды тұлға өкілінің немесе жеке кәсіпкердің немесе лауазымды тұлғаның лауазымы және Т.А.Ә.

(должность и Ф.И.О. представителя юридического лица или должностного лица или индивидуального предпринимателя)

Қол қоюдан бас тарту туралы белгі (отметка об отказе от подписи лица)

(окончено) 2023 жылғы (года) «04» «12»

13 сағат (часов) 00

минутта (минут) аяқталды.

Акт (акт составлен в) 2-х данада жасалды (экземплярах) «04» «12» 2023 жыл (год)