



Столовая при ГУ «Кызылжарская средняя школа» находится по адресу: Акмолинская область, Астраханский район, с. Жанатурмыс, ул. Абылай Хана, 16. Размещена в здании школы, имеет отдельный вход для загрузки продуктов. Территория объекта ограждена по периметру, въезды и выходы на участок объекта, проезды, дорожки к площадке для ТБО имеют твердое покрытие. Контейнерная площадка имеет бетонированное покрытие, ограждена с трех сторон. Мусоросборники расположены на расстоянии 25 метров от здания школы, оборудованы крышками. Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения контейнеров по договору с ГКП на ПХВ «Комхоз», с последующей обработкой и дезинфекцией. Водоснабжение - от разводящей сети внутрипоселкового водопровода. Протокол микробиологического исследования воды № 146 от 23.09.2019г и протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №149 от 19.09.2019г, соответствует нормам. Горячее водоснабжение - установлен водонагреватель на 100л, с подводкой горячей воды к моечной ванне и моечным раковинам. Канализация - местная, для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудован септик, с отдельной системой водоотведения с самостоятельным выпуском. Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 миллиметров от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами (сифонами). В моечной и производственном цехе оборудованы сливные трапы, с уклоном пола к отверстию трапов. Вентиляция естественная - за счет форточек. Искусственная вентиляция на механическом побуждении - над электроплитой и электродуховкой установлены вытяжные зонты. Согласно протокола измерений шума от вентиляционного оборудования за № 5 от 19.09.2019, показатели в норме. Отопление - автономное, от собственной котельни. Проведены измерения метеорологических факторов (протокол № 26 от 19.09.2019г, показатели температуры воздуха, относительной влажности, скорости движения воздуха соответствуют нормам). Искусственное освещение представлено лампами накаливания. Источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой, светильников над плитой, технологическим оборудованием, производственными столами нет. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения. Естественное освещение представлено окнами. Москитные сетки на окнах имеются. Столовая рассчитана на 50 посадочных мест. Набор помещений: кухня с раздаточной зоной -25 кв.м., моечная -15 кв.м., склад - 15кв.м, санузел для персонала-3 кв.м, обеденный зал - 97кв.м. на одно посадочное место составляет 1,9 кв.м., при норме не менее 1,8 м2 на одно посадочное место. Отделка помещений: на кухне и в моечной пол выложен кафельной плиткой, стены на высоту 1,8 м облицованы кафельной плиткой, выше и потолок окрашены водоэмульсионной краской. В складском помещении пол и стены на высоту 1,5 м облицованы кафельной плиткой, выше и потолок окрашены водоэмульсионной краской. Для внутренней отделки помещений использованы нетоксичные отделочные материалы, разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза. Наличие грызунов не отмечается. На проведение дезинвационных и дезинсекционных мероприятий заключен договор №99 от 03.10.2019г с Астраханским районным отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы». Оборудование: 1- электроплита (4-х) камфорная, обеспечены контрольно-измерительными приборами, 4-разделочных стола с гигиеническим покрытием, стеллажи для кухонной и столовой посуды, 2 бытовых холодильника и морозильная камера (обеспечены контрольно-измерительными приборами), 1 духовой шкаф, электродуховка. Моечная оборудована 3-х секционной моечной раковиной, 1-ванной для мытья кухонной посуды и установкой емкостей подводкой холодной и горячей воды, стеллажами для хранения столовой и кухонной посуды. Технологическое, холодильное и моеющее оборудование размещено с учетом точности технологического процесса. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений предусматривают точность технологических процессов, исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды. Разделочные столы имеют гигиеническое покрытие. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов выделены маркированные разделочные ножи и разделочные доски. Разделочные доски изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без шелей и зазоров. Для приготовления и хранения готовой пищи выделена посуда из нержавеющей стали, маркированная, предназначенная для контакта с пищевыми продуктами. Столовой, чайной посудой и столовыми приборами обеспечены с учетом количества одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Для яиц имеется маркированная посуда. Для сбора пищевых отходов выделена промаркированная емкость с крышкой. Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря вывешена. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. При хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа «товариного соседства», отдельный разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранение изолировано друг от друга в специально отведенном месте и непосредственно на соответствующих производственных столах. За контролем температурно-влажностного режима в складском помещении установлен психрометр. Складское помещение оборудовано полками для хранения продуктов, высота нижней полки



стеллажей предусмотрена выше 15 см. от пола. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции в наличии имеются. Приготовление пищи проводится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд. Доставка пищевых продуктов специальным транспортом, водитель имеет санитарную книжку. Из дезинфицирующих средств применяется дезинфицирующее средство «ZEF С-01» (запас 300 таблеток). Емкость для приготовления рабочего раствора имеется, промаркирована. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован по видам уборок. Уборочный инвентарь для туалета имеет сигнальную маркировку, хранится отдельно. Медосмотр и гигиеническое обучение персоналом пройдены. Повара имеют соответствующую профессиональную квалификацию. Спецдежды обеспечены (по 3 комплекта на каждого). Стирка спецдежды организована по договору. Разработана программа производственного контроля. Наличие грызунов не отмечается. На проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий заключен договор №99 от 03.10.2019г с Астраханским районным отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы». Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая лабораторные и инструментальные исследования по договору №197 от 03.10.2019 г. с Астраханским районным отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы».



9. Құрылыс салуға боліп ең жер учаскесінің қайта жанартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскесінің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру биіктігі, батпақтау, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тиісінше 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 здоровье 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 микробиологического исследования воды № 146 от 23.09.2019г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и не централизованного водоснабжения №148 от 19.09.2019г., протокол измерений метеорологических факторов за №26 от 19.09.2019г., протокол измерения уровней шума № 5 от 19.09.2019.

### Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

столовая при ГУ «Кызылжарская средняя школа»  
(на санитарно-гигиенический и эпидемиологический факт пайдалануға берілген немесе қайта жанартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, проекті ортақ факторларының, шаруашылық және басқа да ұрыстардың, өлшем, қышметтердің, индикатордың және т.б. толық аты)  
(толық жеңілдіксіз объектінің санитарно-эпидемиологиялық жағдайының, а сонымен бірге сипатының 8-ші бап 62-Кодиксы Республикасы Қазақстан от 18-сентября 2009-жылы «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)  
Санитариялық-эпидемиологиялық қауіпсіздік туралы Қазақстан Республикасының Министрінің 16-августы 2017-жылы № 611 «Санитарно-эпидемиологиялық талаптарға қатысты объектілерге»; от 23.04.2018-жылы № 186 «Санитарно-эпидемиологиялық талаптарға қатысты объектілерге», от 17.08.2017-жылы № 615 "Санитарно-эпидемиологиялық талаптарға қатысты объектілерге»

Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтер) сай немесе сай еместігін көрсетіңіз (соответствует или не соответствует)

сай (соответствует)  
(тужық не қарамағын) (да/нет)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодексінің 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

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау комитеті Ақмола облысының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Астрахан аудандық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық бас дәрігері, қолы (орынбасар)  
Астраханское районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Акимовской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Жакупова Евгения Зейноловна

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



