

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 Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қарағанды облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қарағанды қаласы Қазыбек би атындағы ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля района имени Казыбек би города Караганды Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение**

№ М.10.Х.КZ84VWF00067419

Дата: 07.06.2022 ж. (г.)

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

Столовая КГУ "СОИ № 6" ГУ "Отдела образования города Караганды управления образования Карагандинской области" Индивидуальный предприниматель Кабаева Г.Н.

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдесі Қазакстан 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 27.05.2022 12:04:12 № KZ32RYS00250443**

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

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **ИП Кабаева Г.Н., г.Караганда, мкр.14, дом 4 А кв.16, тел: 87053118487**

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 сараптама жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Общественное питание, г.Караганда ул.Крылова стр.8/1

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Электронное заявление № KZ32RYS00250443 от 27.05.2022 года, протокол измерений метеорологических факторов № ЭЛ 064364-064365 от 25.05.2022 г протокол измерений шума № ЭЛ-064366 от 25.05.2022 г, протоколов лабораторных исследований воды № 10576-10577 от 24.05.2022 г.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **не представлены**

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются) **не давалось**

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))

Столовая ИП Кабаева Г.Н. при КГУ СОШ №6 располагается по адресу: ул. Крылова стр.8/1. Территория содержится в чистоте, при входе в здание установлены урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения. (соответствует п.164 гл.6 СП №16). Мусоросборники расположены на контейнерной площадке хозяйственной зоны школы, установлены на бетонном водонепроницаемом основании, имеют крышки. Вывоз мусора осуществляют по договору № 1208-4-11/2021 от 01.10.2021 г с ТОО «ГорКомТранс» (соответствует п.166 гл.6 СП №16). Пищеблок размещен на 2 этаже учебного заведения имеет обеденный зал на 80 посадочных мест. Предусмотрены 2 входа -для посетителей и для приемки продовольственного сырья и пищевой продукции (соответствует п.9 гл.2 СП №16). В состав пищеблока входит: раздаточная, горячий цех, моечная столовой и кухонной посуды, помещение для хранения овощей, помещение для хранения сыпучих продуктов, бытовка, санитарный узел. Последовательность технологических процессов, исключающая встречные потоки использованной и чистой посуды, а так же встречного движения посетителей и персонала соблюдается (соответствует п.11 гл.2 СП №16). Последовательность технологических процессов сырой продукции и готовой продукции соблюдается, разделочный инвентарь укомплектован, промаркирован (соответствует п.48 гл.4 СП №16). Предусмотрены централизованные системы холодного и горячего водоснабжения и водоотведения, которые находятся в рабочем состоянии (соответствует п.22 гл.3 СП №16). Объект обеспечен безопасной и качественной водой, что подтверждается протоколами лабораторных исследований № 10576-10577 от 24.05.2022г. Дополнительно для горячего водоснабжения на пищеблоке установлен водонагреватель на 100 л (соответствует п.26 гл.3 СП №16). Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к внутренней сети водоотведения с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки. Объект для производственных и бытовых сточных вод оборудован отдельными системами водоотведения. Все приемники стоков внутренних сетей водоотведения оборудованы сифонами. (соответствует п.29,32 гл.3 СП №16). Освещение предусмотрено естественное и искусственное, в производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются светильники, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекла в пищевую продукцию (соответствует п.38, п.39 гл.3 СП №16). Неисправные люминисцентные и светодиодные лампы собираются в специально отведенном месте, с последующим вывозом их по мере накопления для утилизации. (соответствует п.40 гл.3 СП №16). В производственных помещениях пищеблока оборудована приточно-вытяжная вентиляция на механическом побуждении (соответствует п.50 гл.3 СП № ДСМ-76). В помещениях столовой предусмотрена локальная вытяжная система вентиляции над оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги и тепла, отдельная от системы вентиляции здания школы с выполненными мероприятиями по защите от шума. Приток воздуха оборудован, забор воздуха осуществляется с улицы на уровне 2м от земли, выброс воздуха осуществляется на коньке крыши на высоте 2 м. Имеется протокол измерений шума № ЭЛ № 064366 от 25.05.2022г, шум от технологического оборудования соответствует требованиям документов нормирования (соответствует п.41, пп.1 п.43 гл.3 СП № ДСМ-16). Согласно протокола измерений метеорологических факторов № ЭЛ 064364-064365 от 25.05.22 г все измерения соответствуют требованиям документов нормирования. Отопление от централизованной системы теплоснабжения (соответствует п.36 гл.3 СП №ДСМ -16). Санитарно техническое состояние помещений удовлетворительное. Отделка стен, потолков в производственных, моечных, складских помещениях выполнена из материалов устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Полы предусмотрены из ударопрочных моющихся материалов напольная плитка, поверхность гладкая без механических повреждений. (соответствует п.17 гл.2 СП № ДСМ -16). Технологическое, холодильное, торговое оборудование, рабочие поверхности обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. (соответствует п.49 гл.4 СП № ДСМ -16). Для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации (отпуска) пищевой продукции используется определенный инвентарь. Маркировка в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией имеется, отдельное хранение его обеспечено, хранится на стеллажах. (соответствует п.53 гл.4 СП № ДСМ -16). На разделочном инвентаре внутрицехового оборудования и кухонной посуды маркировка имеется. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используют маркированные разделочные ножи и разделочные доски. (соответствует требованиям п.53 гл.4 СП № ДСМ -16). Разделочные доски промаркированы, хранятся на решетках. (соответствует п.53 гл.4 СП № ДСМ -16). Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце дня работы моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой.(соответствует п.55 гл.4 СП № ДСМ -16). Холодильное оборудование подвергается очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения (соответствует п.56 гл.4 СП № ДСМ -16). Объект обеспечен



столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности, мытье посуды проводится в моечной, ручным способом согласно правил мытья посуды приложения 4. Столовые приборы выставляются в специальных кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не обнаружено (соответствует п.58 гл.4 СП № ДСМ -16). Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. На объекте используют многоразовую стеклянную и фаянсовую посуду. Посуда с трещинами, отбитыми краями, деформированная, с поврежденной эмалью не используется. Условия для сушки и хранения кухонной посуды обеспечены, установлены стеллажи, полки для хранения и сушки кухонной посуды. (соответствует требованиям п.49 гл. 4 СП № ДСМ -16). Хранение чистой кухонной посуды, инвентаря, производится отдельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов многоразового использования на стеллажах. (соответствует п.59 гл.4 СП № ДСМ -16). Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются (соответствует п.61 гл.4 СП № ДСМ -16). Для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, оборотной упаковки, помещений, используют моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению в соответствии с документами нормирования и инструкцией по применению изготовителя. В наличии имеется дезинфицирующее средство «Хлормисепт». Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов выделен отдельный маркированный уборочный инвентарь, хранится в чистом виде, в специально выделенном месте и используется по назначению. Проведение мероприятий по оказанию услуг дезинфекции, дезинсекции, дератизации осуществляет ТОО «Черный кот», согласно договора 6 от 28.04.2022 г. При визуальном контроле следы жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружены (соответствует п. 67 гл. 4 СП № ДСМ -16). На каждую партию продовольственного сырья, пищевой продукции используемых для изготовления продукции общественного питания при приеме, хранении, и реализации сопровождается товаро-сопроводительными документами, обеспечивающими их прослеживаемость, а также документами подтверждающими безопасность. Хранение и реализация пищевой продукции осуществляется с соблюдением товарного соседства, а так же температурно-влажностного и светового режима, предъявляемому для каждого вида пищевой продукции. (соответствует п. 81 гл. 5 СП № ДСМ -16). Запрещенных блюд, в том числе не фортифицированной муки не обнаружено (соответствует п. 119 гл 7 СП № ДСМ -76). Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую стеклянную посуду с крышкой и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре +4 - +6 С. Суточные пробы хранят не менее 24 часов до замены приготовленными на следующий день. (соответствует п 123 гл 7 СП № ДСМ -16). Складские помещения, производственные помещения, холодильное оборудование обеспечены приборами для измерения и контроля температуры, относительной влажности. (соответствует п. 90, п 92 гл. 4 СП № ДСМ -16). Складские помещения оборудованы стеллажами, хранение на полу не допускается. (соответствует п. 91 гл. 4 СП № ДСМ -16). Ассортимент выпускаемой продукции в соответствии с физиологическими потребностями соответствующего контингента, натуральными нормами питания. (соответствует п. 149 параграф 3 СП № ДСМ -16). Пищевые отходы собираются в закрывающиеся промаркированные емкости, емкости после удаления отходов промываются и дезинфицируются. (соответствует п. 165 гл. 6 СП № ДСМ -16). Заключен договор на проведение производственного контроля «GIO TRADE» № 1103 от 22.09.2021 года (соответствует гл. 7 п. 168 СП № ДСМ -16). Программа производственного контроля составлена, периодичность проведения лабораторно-инструментальных исследований соответствует приложению № 1 настоящих санитарных правил. Условия для соблюдения личной гигиены имеются. Для мытья рук установлена умывальная раковина с подводкой к ней горячей и холодной воды, со средствами для мытья и сушки рук. (соответствует п. 178 гл. 8 СП № ДСМ -16). Персонал имеет специальную одежду, в количестве 2-х комплектов (костюм или халат, косынки, фартук), сменную обувь, которые хранят в отдельном шкафу (соответствует п. 180 гл 8 СП № ДСМ -16). Работники соблюдают личную и производственную гигиену. Стирка и дезинфекция специальной одежды осуществляется централизованно согласно договора № 7 от 28.04.2022 с ТОО «Черный кот». Работает 5 человек медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдены. Медицинские книжки с отметкой о допуске к работе представлены. (соответствует п. 182 гл. 8 СП № ДСМ -16). К технологическим операциям производства привлечен персонал, имеющий профессиональную подготовку и прошедший гигиеническое обучение (соответствует п. 183 гл. 8 СП № ДСМ -16). Ежедневно, перед началом рабочей смены ответственным лицом осуществляется осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. (соответствует п. 187 гл 8 СП № ДСМ -16). Документация объекта ведется, журнал по проведению органолептической оценки показателей безопасности в организованных коллективах (бракеражный журнал контроля качества готовой продукции), ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц, утвержденное перспективное меню выпускаемой продукции, меню раскладка, картотека блюд, журнал бракеража сырой продукции.



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 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 метеорологических факторов № ЭЛ 064364-064365 от 25.05.2022 г., протокол измерений шума № ЭЛ-064366 от 25.05.2022 г., протоколов лабораторных исследований воды № 10576-10577 от 24.05.2022 г.

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

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая КГУ "СОШ № 6" ГУ "Отдела образования города Караганды управления образования Карагандинской области" Индивидуальный предприниматель Кабаева Г.Н.

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шіңдегі 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) Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 06 августа 2021 года № КР ДСМ-76. "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16. Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека ДСМ № 15 от 16.02.2022 года . "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" (Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 августа 2018 года № КР ДСМ-8. Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водоемосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов" (Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года № 209. Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" (Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 6 июня 2016 года № 239. Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных



производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги "Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров". 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.
Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай 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 Қарағанды облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қарағанды қаласы Қазыбек би атындағы ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы"

республикалық мемлекеттік мекемесі

Қарағанды Қ.Ә., көшесі Гоголь, № 46/3 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля района имени Казыбек би города Караганды Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Караганда Г.А., улица Гоголя, дом № 46/3

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Аймағанбетов Нурлан Максұтович

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

