

<p>Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД</p> <p>КУЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО</p>	
<p>Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан</p>	
<p>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"</p>	

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

№ М.10.Х.КZ88VWF00062497

Дата: 01.04.2022 ж. (г.)

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

Индивидуальный предприниматель Есмагамбетова Д.Б. столовая КГУ "Гимназия имени Шакарима" отдела образования города Караганды управления образования Карагандинской области.

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі 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 17.03.2022 0:40:50 № KZ55RYS00226264**

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

2. Тапсырыс (отініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **ИП Есмагамбетова Д.Б., город Караганда, улица Гапеева, дом 29, квартира 23, телефон 87018032408, Индивидуальный предприниматель Есмагамбетова Д.Б.**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиселігі), 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)

Объект общественного питания, город Караганда ул.Алиханова 24.

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 № KZ55RYS00226264 от 17.03.2022г., протокол микробиологического исследования воды 1988-1989 от 15.03.2022, протокол исследования воды централизованного и не централизованного водоснабжения № 1988-1989 от 15.03.2022, протокол измерения метеорологических факторов № ЭЛ-062157-062160 от 11.03.2022г., измерения шума № ЭЛ-062161 от 11.03.2022г.**

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

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



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 Есмагамбетова Д.Б. при КГУ «Гимназия имени Шакарима» расположенная по адресу: ул.Алиханова,24. Территория содержится в чистоте, при входе в здание установлены урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения. Мусоросборники расположены на контейнерной площадке хозяйственной зоны школы, установлены на бетонном водонепроницаемом основании, имеют крышки. Вывоз мусора осуществляют по договору № 14 от 17.02.2022 ТОО Караганда-Эко-сервис. Пищеблок размещен на 1 этаже учебного заведения имеется 2 входа: производственный (служебный) для загрузки сырья и пищевой продукции с торца здания и для посетителей. Имеется обеденный зал на 50 посадочных мест. В состав пищеблока входит: раздаточная, горячий цех, моечная столовой и кухонной посуды которая совмещена, помещение для хранения овощей, сыпучих продуктов, бытовка, санузел. Основной производственный процесс по приготовлению блюд проводится в одном помещении по принципу участкового деления. Последовательность технологических процессов, исключая 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. Предусмотрены централизованные системы холодного и горячего водоснабжения и водоотведения, которые находятся в рабочем состоянии, (соответствует п.24 гл.3 СП №16). Объект обеспечен безопасной и качественной водой согласно лабораторных исследований протокол микробиологического исследования воды № 1988-1989 от 15.03.2022г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения 1988-1989 от 15.03.2022г. Дополнительно для горячего водоснабжения на пищеблоке установлены водонагреватели (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.. 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.39 гл.3 СП №16). Неисправные люминесцентные и светодиодные лампы собираются в специально отведенном месте, с последующим вывозом их по мере накопления для утилизации по совместному договору с гимназией. В помещениях столовой предусмотрена приточно- вытяжная вентиляция на механическом побуждении с вентилятором и с сетью воздухопроводов, оборудованных устройствами для регулирования, контроля, тепловлажностной обработки и очистки воздуха; и 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, (соответствует пп. 1 п. 43 гл 3 СП №16) (протокол измерений шума №ЭЛ-062161 от 11.03.2022 г, шум от вентиляционного оборудования от 67- до 80Гц при допустимой норме от 69 до 107Гц). Проводится очистка и дезинфекция установленных фильтров для очистки от пыли наружного или рециркуляционного воздуха, подаваемого в помещение системами приточной вентиляции, при санитарно-эпидемиологическом обследовании не выявлено наличие видимого загрязнения на воздухоносных поверхностях и поверхностях воздухораспределителей (решетки, диффузоры). Результаты контроля связанные с очисткой и дезинфекцией систем вентиляции вносятся в журнал. Отопление от централизованной системы теплоснабжения. 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. Технологическое, холодильное, торговое оборудование, рабочие поверхности обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. 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.52 гл.4 СП №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. Разделочные доски промаркированы, хранятся на решетках. (соответствует п.59 гл.4 СП №16). 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 (приложения 5). Столовые приборы выставляются в специальных кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали, других 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. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды. (соответствует требованиям п. 57 гл. 4 СП № 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 №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 №16). Помещения, оборудование, содержатся в удовлетворительном состоянии, стены, пол, холодильное оборудование, разделочные столы, рабочие поверхности из материалов допускающих качественную уборку (соответствует п.62 гл.4 СП №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 «Дезхлор» производство Россия. 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 (соответствует п.66 гл.4 СП № 16). Проведение мероприятий по оказанию услуг дезинфекции, дезинсекции и дератизации с ТОО «Сандерс» 01.01.2022 г. При визуальном контроле следы жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружены. На каждую партию продовольственного сырья, пищевой продукции используемых для изготовления продукции общественного питания при приеме, хранении и реализации сопровождается товаросопроводительными документами, обеспечивающими их прослеживаемость, а также документами подтверждающими безопасность. Хранение и реализация пищевой продукции осуществляется с соблюдением товарного соседства, а также температурно-влажностного и светового режима, предъявляемому для каждого вида пищевой продукции. Запрещенных блюд, в том числе не фортифицированной муки не обнаружено. Складские помещения, производственные помещения, холодильное оборудование обеспечены приборами для измерения и контроля температуры, относительной влажности. Складские помещения оборудованы стеллажами, хранение на полу не допускается. Ассортимент выпускаемой продукции в соответствии с физиологическими потребностями соответствующего контингента, натуральными нормами питания. Пищевые отходы собираются в закрывающиеся промаркированные емкости, емкости после удаления отходов промываются и дезинфицируются. Заключен договор на проведение производственного контроля №810 от 18.03.2022г с ТОО «GIO TRADE» (соответствует гл. 1 п. 68 СП № 239 от 06.06.2016г, п.168 гл.7 СП № 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 в производственном помещении установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, со средствами для мытья и сушки рук.. 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 № 16). Работники соблюдают личную и производственную гигиену. Стирка и дезинфекция специальной одежды осуществляется централизованно согласно договора № 1 от 15.01.2022г с ИП Абсадыковой С.З(соответствует п.181 гл.8 СП № 16). Работает 6 человек медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдены. Медицинские книжки с отметкой о допуске к работе представлены. (соответствует п.182 Гл.8 СП № 16). К технологическим операциям производства привлечен персонал, имеющий профессиональную подготовку и прошедший гигиеническое обучение. Ежедневно, перед началом рабочей смены ответственным лицом осуществляется осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. (соответствует п. 183 гл 8 СП №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 продукцию.



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:)

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 1988-1989 от 15.03.2022, протокол исследования воды централизованного и не централизованного водоснабжения № 1988-1989 от 15.03.2022, протокол измерения метеорологических факторов № ЭЛ-062157-062160 от 11.03.2022г, измерения шума № ЭЛ-062161 от 11.03.2022г.

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

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Индивидуальный предприниматель Есмагамбетова Д.Б. столовая КГУ "Гимназия имени Шакарима" отдела образования города Караганды управления образования Карагандинской области.

(«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)
Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76, СП "
санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания № ДСМ-16 от 17.02.2022 г.
Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водисточникам, 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 "
Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека" № КР ДСМ-15 от 16.02.2022г., "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 организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" (Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 августа 2018 года № КР ДСМ-8., 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.
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"

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

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Аймағанбетов Нурлан Максұтович

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



