

Казакстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан		199/е нысанды медициналық күжаттама
Карағанды қаласы Қазыбек би атындағы ауданы бойынша мемлекеттік санитарлық – эпидемиологиялық қадағалау басқарамасы Управление Государственного санитарно – эпидемиологического надзора по району имени Казыбек би г.Караганды		Медицинская документация Форма 199/у

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

№ 2-4/2314
« 27 » 08 2013 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық саралтау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза) Столовой при КГУ «Гимназия № 3, ул Б.Мира 25.

(пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық күжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа және басқа да түрде (күні, нөмірі) по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (отніш беруші (Заказчик (заявитель)) Индивидуальный предприниматель Киричевский.А.А, г Караганда ул. Некрасова 50. Телефон: 41-74-28.

Шаруашылық жүргізуши субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің Т.А.Ә. (полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Ф.И.О. руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық саралтау жүргізілетін нысандың колданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы) Реализация горячего питания.
салы, кайраткерлік ортасы, орналаскан орны, мекен-жайы (вид деятельности)

4. Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены))-----

5. Ұсынылған күжаттар (Представленные документы) заявление № 2314 от 22.08.2013г, договор о государственных закупках услуг от 01.04.2013г, утвержденное 4-х недельное меню, протокол эффективности вентиляции № 397 от 21.05.2013г, документы, подтверждающие квалификацию работников, німін үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)-----

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

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Саралтама жүргізіletіn нысандың толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, ендіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции) столовая расположена на 1-ом этаже учебного корпуса, включает в себя обеденный зал на 80 посадочных мест и собственно пищеблок. Столовая мебель в удовлетворительном санитарно-техническом состоянии, санитарное состояние удовлетворительное. Водоснабжение, отопление, канализация - централизованные, от городских сетей. Освещение естественное, через оконные проемы и искусственное, представленное лампами накаливания. Вентиляция естественная - через оконные проемы. Приточно-вытяжная система вентиляции в рабочем состоянии. Набор помещений пищеблока соответствует требованиям нормативных документов: варочный цех с выделением раздаточной зоны, цех сырой продукции, моечная, склад, раздевалка для персонала. Размещение помещений пищеблока предусматривает последовательность технологических процессов и исключает встречные потоки сырой и готовой продукции. Холодильным техническим оборудованием укомплектованы согласно требований, все оборудование в рабочем состоянии. Разделочные столы, разделочный инвентарь укомплектованы, промаркированы, используются по назначению. Столовой посуды достаточное количество, запас имеется. Посуды с отбитыми краями, трещинами не обнаружено. Кухонной посудой укомплектованы в достаточном количестве, промаркирована согласно требований, используется по назначению. Требования к мытью посуды, дезинфекции оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды соблюдаются. Имеется электрический титан на 100л. Для мытья столовой посуды выделены раковины. Памятки по правилам мытья посуды и приготовлению дезинфицирующих растворов имеются. Из дезсредств используется «Гипохлорид кальция». Емкость под пищевые отходы выделена, промаркирована, с крышкой, используется по назначению. Емкость для замачивания посуды имеется, промаркирована. Емкость для обработки обеденных столов выделена, промаркирована, используется по назначению. Запас моющих и дезинфицирующих средств достаточный. Уборочный инвентарь укомплектован, промаркирован, используется по назначению, для санузла уборочный инвентарь имеет сигнальную маркировку. Хранится

производственное сырье и продукция на складе. Помещение склада сухое, прохладное, проветриваемое. Все продукты хранятся на стеллажах. Для обработки сырых продуктов выделена ванна и разделочные столы и инвентарь, а для готовой продукции – разделочные столы и инвентарь. Все столы и инвентарь промаркованы, используются по назначению. Для организации питания в школе имеется утвержденное и согласованное с УГСЭН перспективное 4-хнедельное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции. Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья имеются на все продукты. Хранятся скоропортящиеся продукты в морозильной камере и холодильнике. Температурный режим выдерживается. Товарное соседство соблюдается. Транспортируются скоропортящиеся продукты на транспорте поставщиков, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение. Для мытья кухонной посуды и инвентаря выделена ванна. Моющих средств достаточное количество. Просушивается кухонная посуда на стеллажах. Технология приготовления блюд соблюдается. Приготовление запрещенных блюд, реализация запрещенных продуктов на момент проверки не выявлена. Питьевой режим на пищеблоке соблюдается. Имеется промаркованная емкость под кипяченую воду, отмечается дата и час замены воды. Приказом выделено лицо, контролирующее соблюдение питьевого режима. Запас банок имеется, условия кипячения банок соблюдаются. Нормы питания на каждого учащегося выдерживаются. Сотрудников – 4, спецодеждой персонал обеспечен, на каждого по 3 комплекта. Квалификационная категория повара представлена. Медицинский осмотр персоналом пищеблока пройден, допуск к работе имеется. Журналы пищеблока ведутся согласно требований. Для мытья рук детей на входе в столовую имеются раковины с мылом. Санитарно-техническое оборудование в рабочем состоянии. Общая площадь пищеблока – 72,35 кв.м. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

9.Күрылыс салуга бөлінген жер участекінің, кайта жаңартылатын нысаның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, участекің бұрын пайдаланылуы, жерасты сularының түрү биіктігі, батпактану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-корғау аумағының өлшемдері, сүмен, канализациямен, жиілімен қамтамасыз ету мүмкіндігі және коршаган орта мен халық деңсаулығына тигізгер есепі, дүниес таралттары бойынша бағытты)

(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, канализации, теплоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света))

10.Зертханалық және зертханалық-аспалтық зерттеулер мен сынактардың хаттамалары, сонымен катар бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің кошірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото) протоколы измерений метеорологических факторов № 397 от 21.05.2013 г.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая при КГУ «Гимназия № 3» ул Б.Мира 25

нысаның, шаруашылық жүргізуінің субъекттінің (керек-жарық) пайдалануға берілестін немесе кайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атапы) (полное наименование объекта, хозяйствующего субъекта (пренадлежность), отвод земельного участка под строительство, проектная документация, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, автотранспорта и т.д.)

санитариялық-эпидемиологиялық сарнаптама негізінде (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

акт санитарно – эпидемиологического обследования от 27.08.2013г.

Санитариялық ережелер мен гигиеническим нормативтерге (санитарным павилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай еместігін көрсетініз (соответствует или не соответствует)

соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков» № 1684 от 30.12.2011г.

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық деңсаулығы және деңсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық үйгарымның 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

Мур орны

Место печати Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігер қолы
(Главный государственный санитарный врач)

Каскатаева Д.К.

тегі, аты, экесінің аты, колы
(фамилия, имя, отчество, подпись)

Исп.Сайбекова А.К
тел. 51-96-91

