

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 413 бұйрығымен бекітілген № 017/е нысанның медициналық құжаттама
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно- эпидемиологической службы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Ақтөбе облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Ақтөбе қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы Актюбинское городское Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Актюбинской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан	Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 413

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ D.04.H.KZ77VBS00072468

Дата: 12.06.2017 ж. (г.)

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

Столовая при ГУ Средняя школа №14 город Актөбе, улица Чапаева 8
(подделанаға берілген немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тиістілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа құрылымдары, өнімнің, кәсіпкердің, кәсіпкердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документацией, реконструкция или вводаемого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукция, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 29.05.2017 16:52:37 № KZ45RBP00074166
өтімі, айырымы, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель) ИП КЕНЖИНА А.Б., город Актөбе, улица Чапаева 8
Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің аты, қолы.
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Объект общественного питания, в том числе пищеблока медицинских организаций, организаций образования и промышленных объектов Столовая при ГУ Средняя школа №14 город Актөбе, улица Чапаева

8
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

4. Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны) не требуется

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление от 29.05.2017 вх № KZ45RBP00074166

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) не требуется

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются)

не давалось
Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін нысанның толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (условий, технологий, производств, продукции))

Столовая расположена на первом этаже. Имеет два входа. В состав пищевого блока входит горячий цех с зоной раздаточной, заготовочной, моечной столовой и моечной кухонной посуды, кладовая, помещение для хранения скоропортящихся продуктов с холодильным оборудованием, загрузочная, комната персонала, туалет для персонала. Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищевого блока предусматривается последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала. Стены производственных помещений отделаны облицовочными плитками. В складских помещениях окрашены краской. Полы выполнены кафелем, имеют уклон к трапам. По путям загрузки сырья и продуктов не имеют порогов. Системы водоснабжения, канализации и отопления централизованные, в исправном состоянии. Обеспечены горячей проточной водой. Установлен электро водонагреватель. Горячая и холодная вода подведены ко всем моечным ваннам с установкой смесителей. Освещение естественное достаточное. Искусственное осуществляется лампами накаливания, светильники имеют влагоустойчивые плафоны.

Размещение технологического, холодильного и моечного оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи. Горячий цех оборудован производственными столами, электрическими плитами, электроскварадой, над электрооборудованиями установлено приточно-вытяжная вентиляция в рабочем состоянии, контрольными весами, электрокипятильник, раковина для мытья рук. На заготовочной зоне установлены производственные столы, холодильники, электромясорубка, моечные ванны для сырого мяса и сырых овощей, жарочным шкафом стеллажи, раковина для рук. В раздаточной зоне установлен производственный стол, мармит. Производственный стол, шкаф для хранения хлеба. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции обеспечено соблюдение принципа «товариного соседства». Обеспечены холодильниками для хранения скоропортящихся продуктов. При столовой установлены умывальники. Обеспечены одноразовыми полотенцами и дозаторами для жидкого мыла. Светильники имеют защитную арматуру. Обеденный зал на 50 посадочное место. Обеденный зал оборудован стульями и столами с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Высота нижней полки стеллажей и под товарников для хранения пищевых продуктов в складских помещениях - 15 см от пола. Столовой посуда и приборы имеется из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место. Используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду, столовые приборы, посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду, производственные столы с маркировкой. На момент проверки состояние оборудования, разделочного инвентаря кухонной посуды соответствовало санитарным требованиям. Производственные и другие помещения пищевого блока, производственное оборудование и инвентарь, санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Санитарно-технические приборы в санитарном узле находятся в рабочем состоянии. Уборочный инвентарь укомплектован отдельно для кухни, обеденного зала, сан.узла, маркировка имеется. Обеспечены моющими и дезинфицирующими средствами в достаточном количестве. В моечных помещениях вывешаны инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Мойки для мытья столовой и кухонной посуды имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используют мерные емкости. Мытье кухонной посуды осуществляется в ванне, столовой посуды - в 3-х-секционных мойках. Мытье столовой посуды осуществляется ручным способом в трех секционных ваннах, просушивание посуды в опрокинутом виде на решетках, полках и стеллажах. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранят на стеллажах, столовую посуду на решетках. Столовые приборы хранят ручками вверх. Имеется график генеральной уборки. Промаркированная емкость для пищевых отходов имеет крышки, хранится в специально выделенном месте. Обеспечены моющими и дезинфицирующими средствами. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласовано с санитарной службой. Приготовление пищевой продукции соблюдается, проводится по картотеке блюд, обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на соответствующих промаркированных столах. Для сырых яиц имеется отдельная промаркированная емкость. Приобретена оберточная бумага, шпильки для отпуска штучной продукции. Для контроля температуры в холодильниках имеются термометры. Созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук имеется раковина с подводкой к ним воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных полотенец. Работники пищевого блока обеспечены трех комплектов специальной одежды. Работниками пройден медицинский осмотр. Повара имеют соответствующую квалификацию. Имеется договор на проведение производственного контроля с филиалом РГП на ПХВ "Национальный центр экспертизы" по Актюбинской области №017/01-204 от 31.03.2017 программа производственного контроля.

«Құрылыс салуға белгіленген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізер әсері, дүние тараттары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка в прошлом, высота строения, размеры, площади, вид грунта, направление ветров, размеры санитарно-защитной зоны, возможность водоснабжения, канализования, теплоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света;) **не требуется**

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 освещенности № 186 от 03.04.2017г., протокол измерений метеорологических факторов № 194 от 03.04.2017г., протокол микробиологического исследования воды № 345 от 04.04.2017г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 337 от 06.04.2017г.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая при ГУ Средняя школа №14 город Актөбе, улица Чапаева 8

(наименование, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керег-жарак) пайдалануға берілетін нысаны қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, автокөлімдердің және т.б. толық атауы)
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»).

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы) санитарных правил санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179; Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" № 234 от 19.03.2015г.ув. приказом МНЭ РК

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

сай (соответствует)

(нужное подчеркнуть) (указать)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 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 Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Ақтөбе облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Ақтөбе қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)
Ақтөбинское городское Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Актюбинской области Комитета охраны общественного здоровья
Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Уралбаева Айсауле Муратовна

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

