

<p>Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД</p> <p>КҰЖЖ 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 Павлодар облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Павлодар қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Павлодарское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Павлодарской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"</p>	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ S.01.X.KZ44VWF00107036
Дата: 05.09.2023 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
ИП Жумабекова А.Т. столовая при КГУ "Средняя общеобразовательная школа № 7"

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шіледегі 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 23.08.2023 15:50:53 № KZ74RYS00430301**

өтініш, ұйғарым, 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 Жумабекова А.Т., г.Павлодар ул. Пл.Победы,13**

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

общественное питание

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

Прочие виды организации питания

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Протокол исследования образцов питьевой воды на санитарно-химические исследования № 1811-II от 18.08.2023г, протокол микробиологического исследования воды №1812-II от 18.08.2023г, протокол измерений освещенности № 106 ОС от 15.08.2023 года, протокол измерений шума № 106 Ш от 15.08.2023 года.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) =

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются) =

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)



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))

ИП Жумабекова А.Т. столовая - объект общественного питания в организованном коллективе при КГУ «СОШ № 7», по адресу г.Павлодар ул.Пл.Победы,13. Деятельность осуществляется согласно договору имущественного найма государственного имущества № 31695 от 16.02.2023г.

ИП Жумабекова А.Т. столовая - объект общественного питания в организованном коллективе при КГУ «СОШ № 7», по адресу г.Павлодар ул.Пл.Победы,13. Обеденная зона 187,8 кв/м, рассчитана на 104 посадочных мест. На данный объект санитарно-защитная зона не устанавливается.

Территория ограждена, ограждение без повреждений, имеется хозяйственная зона для сбора мусора в хозяйственной зоне установлен 1 контейнер с крышкой с ограждением с трех сторон на твердой площадке. Вывоз мусора осуществляется согласно договора со специализированной организацией.

Пищеблок имеет следующий набор помещений: варочный цех с зонами для первичной и тепловой обработки продуктов - 81,0 кв/м, раздаточная -3,35 кв/м, моечная - 8,0 кв/м, склады для хранения овощей -7,6 кв/м, сыпучих продуктов- 16,2 кв/м. Имеется отдельный вход для приема сырья и продуктов. Предусмотрен санитарный узел, умывальная раковина, для персонала оборудованная дозатором с жидким мылом и одноразовыми гигиеническими полотенцами. Для соблюдения личной гигиены студентов имеются умывальные раковины, с подводом горячей и холодной воды.

Ответственными лицами объекта питания перед началом рабочей смены проводится ежедневный осмотр персонала, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела (в том числе с нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами), признаков инфекционных заболеваний, заболеваний верхних дыхательных путей. Результаты осмотра регистрируются в учетной документации. Столовая подключена к общегородской централизованной системе холодного и горячего водоснабжения, так же установлен водонагреватель, Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным, раковинам для мытья рук персонала и учащихся с установкой смесителей.

Система водоотведения централизованное, подключена к общим городским сетям.

Теплоснабжение -централизованное, подключено к общегородским сетям. Естественное освещение предусмотрено, искусственное освещение за счет люминесцентных ламп в защитной арматуре.

Вытяжная механическая, вентиляция установлена, функционирует.

Для мытья кухонной посуды и установлена трехсекционная мойка для обработки столовой посуды, чайной посуды двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов, моечная ванна для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря и др., так же имеются мойки для обработки овощей, мяса. Ко всем моечным подведена горячая и холодная вода.

Отделка помещений пищеблока соответствует гигиеническим требованиям (кафельная плитка, водостойкая покраска) поверхности стен, полов предусматриваются с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

Документы, удостоверяющие их качество и безопасность (декларации о соответствии) имеются, технологические карты блюд представлены.

Технологическое оборудование функционирует, расставлено с соблюдением последовательности и точности технологических процессов; в наличии имеются 2 электрический жарочный шкафа двухсекционный и трехсекционный, 1 эл.плиты с жарочным шкафом 6 ти конфорочные, 1 электродуховка, 1 электро мясорубка (универсальная), линия раздачи, водонагреватель. Разделочные столы, инвентарь промаркированы, хранение разделочного инвентаря упорядочено, маркировка имеется. 1 морозильная камера, 2 бытовых холодильника, функционируют, термометрами обеспечены. Для отбора суточных проб имеется стеклянная посуда с крышкой, место хранения в холодильном оборудовании отведено. Складские помещения оборудованы стеллажами, поддонами. Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках.

В производственных цехах и обеденном зале используются бактерицидная передвижная лампа. Режим и учет времени работы бактерицидной лампы в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складские помещения для хранения сыпучей продукции, хранилища для овощей и фруктов, оснащены контрольно - измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха, установленными на видном месте, на расстоянии от дверей.

Все открывающиеся проемы от проникновения насекомых оборудуются съемными моющимися защитными сетками.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов (туалетов) выделен промаркированный отдельный уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь хранится в чистом виде, в специально выделенном месте. Инвентарь для уборки и дезинфекции санитарных узлов (туалетов) хранится в туалетной комнате в определенном месте отдельно от уборочного инвентаря иных помещений. По окончании уборки, в конце смены, рабочего дня весь уборочный инвентарь



рабатывається с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

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 исследования образцов питьевой воды на санитарно-химические исследования № 1811-П от 18.08.2023г, протокол микробиологического исследования воды №1812-П от 18.08.2023г, протокол измерений освещенности № 106 ОС от 15.08.2023 года, протокол измерений шума № 106 Ш от 15.08.2023 года.

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

ИСК түрі және сипаттамасы (вид и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	-	-	-
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

ИП Жумабекова А.Т. столовая при КГУ "Средняя общеобразовательная школа № 7"

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі 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)

Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" Приказ
Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 апреля 2023 года № КР ДСМ-16. Об утверждении



гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека Приказ
Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15. Санитарные
правила "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию,
транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления" Приказ
Министра
здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020. Санитарные правила
"Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования
воздуха" Приказ
Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ - 95
. СП «Санитарно-эпидемиологические требования к водосточникам, местам водозабора для хозяйственно-
питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и
безопасности водных объектов», утв. приказом МЗ РК от 20.02.2023 года № 26.
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 Павлодар облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Павлодар қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Павлодар Қ.Ә., көшесі Сағадат Нұрмағамбетов, № 3 үй Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Павлодарское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Павлодарской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Павлодар Г.А., улица Сағадат Нұрмағамбетов, дом № 3 (Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Сафьяников Александр Борисович

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

