

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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Ерейментау аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение «Ерейментауское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»	

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

№ С.10.Х.КЗ27VWF00173302

Дата: 04.06.2024 ж. (г.)

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

ИП «Асель», ИИН 950726450394, дата первичной регистрации субъекта 01.09.2023г. арендует помещение столовой КГУ «Общеобразовательная школа села Олжабай батыра отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Ақмолинской области»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі 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 22.05.2024 14:14:09 № КЗ31RYS00638849**

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) **Асель, ИП «Асель», ИИН 950726450394, дата первичной регистрации субъекта 01.09.2023г. арендует помещение столовой КГУ «Общеобразовательная школа села Олжабай батыра отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Ақмолинской области», срок действия аренды по 31.12.2024 года. Юридический адрес ИП «Асель» Ақмолинская область, Ерейментауский район, Олжабай батыра с/о, с.Олжабай батыра, ул. Им. Кайроллы Жакудина, 12/1.**

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 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 дарэзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены)

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление, протоколы лабораторных исследований.**

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)

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)

ИП «Асель», ИИН 950726450394, дата первичной регистрации субъекта 01.09.2023г. арендует помещение столовой КГУ «Общеобразовательная школа села Олжабай батыра отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области», срок действия аренды по 31.12.2024 года. Юридический адрес ИП «Асель» Акмолинская область, Ерейментауский район, Олжабай батыра с/о, с.Олжабай батыра, ул. Им. Кайроллы Жакудина, 12/1.

Объект общественного питания, столовая ИП «Асель» расположен по адресу Акмолинская область, Ерейментауский район, Олжабай батыра с/о, с.Олжабай батыра, ул. Ш. Байтуарова, 15 в помещении столовой КГУ «Общеобразовательная школа села Олжабай батыра отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области». Столовая рассчитана по проекту на посадочных мест 120, фактически посадочных мест 48. Всего горячим питанием охвачено 123 школьника, питание школьников организовано в 4 смены. Ранее было выдано санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии на НПА на КГУ «Общеобразовательная школа села Олжабай батыра отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области» №13-197 от 17.10.2012. Здание школы построено в 1974 году, типовое, трехэтажное. Санитарно-защитная зона для объекта общепита не устанавливается. Территория объекта благоустроена, содержится в чистоте, дождевая (ливневая) система водоотведения функционирует. При входе в здание установлена урна для мусора, урна очищена от мусора. Пищевые отходы собираются в закрывающиеся промаркированные емкости, промаркированы «для сбора пищевых отходов», которые хранятся в отдельном помещении. Хранятся пищевые

отходы не более суток. В хозяйственной зоне КГУ «Общеобразовательная школа села Олжабай батыра» выделена площадка для сбора мусора и пищевых отходов, с водонепроницаемым покрытием, с установкой закрываемых контейнеров для сбора мусора и пищевых отходов. Площадка ограждена с трех сторон на высоту 1,5 м, размещена от общественных зданий на расстоянии не менее 25 м. Контейнерная площадки содержатся в чистоте. На территории функционально не связанных объектов нет. На пищеблоке предусмотрены производственные, административно-бытовые помещения.

Производственные помещения столовой: горячий цех площадью 15,3 м², складское помещение для сыпучих продуктов площадью 10,9 м², складское помещение для овощей - 12,8 м², моечная площадью 8.1 м². Административно-бытовые помещения: гардеробная персонала площадью 2,1. Обеденный зал площадью - 118 м², Для выдачи готовых блюд предусмотрена зона раздаточной. Расстановка и работа оборудования обеспечивает соблюдения точности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции. При производстве пищевой продукции соблюдается точность технологических процессов. Оборудована локальная (местная) вытяжная система над электроплитами и в моечной, являющимися источниками выделения влаги, тепла и газов. Для пищеблока не требуется наличие медицинского пункта. В случае необходимости обращаются в медицинский пункт села. На объекте питания используется питьевая вода, соответствующая требованиям качества и безопасности, предъявляемым к централизованным системам питьевого водоснабжения (протокола исследования образцов воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 500-01 от 22.11.2023 на санитарно-химические показатели, протокол микробиологического исследования воды № 636-01 от 22.11.2023г). Установлена трехсекционная моечная ванна, горячая и холодная вода подведена к моечной ванне. Установлена раковина для мытья рук персонала. Не выявлено факта использования горячей воды из системы водяного отопления. Канализация локальная с отдельным отведением производственных и бытовых сточных вод. Помещение столовой подключено к автономному теплоснабжению. Система теплоснабжения в исправном состоянии, исключает риск загрязнения пищевой продукции. В помещении столовой предусмотрено естественное и искусственное освещение. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. Осветительные приборы защищены арматурой, не располагаются над производственным оборудованием. Осветительные приборы содержатся в чистоте. Допустимые уровни освещенности соответствуют нормативным требованиям (протокол измерений освещенности №713-01 от 22.11.2023 г.). Над моечной ванной оборудована локальная вытяжные системы. Допустимые уровни микроклимата в производственном помещении соответствуют нормативным требованиям (протокол измерения метеорологических факторов №712-01 от 22.11.2023 г). Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моются с



применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой. После каждой технологической операции разделочный инвентарь, посуда подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей водой. Холодильная камера подвергается очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования "снеговой шубы", после освобождения от пищевой продукции. Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов соблюдается. Мытье столовой посуды проводится после механического удаления остатков пищи, мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны, мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 градусов и добавлением моющих средств в 2 раза меньше, чем в первой секции, ополаскивание в третьей секции горячей проточной водой не ниже 65 градусов, просушивается на решетчатых полках. Мытье чайной, стеклянной посуды и столовых приборов проводится в первой ванне в воде с температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств и ополаскивается проточной водой с температурой не ниже 65С во второй ванне, просушивается на сетках и стеллажах. Мытье кухонной посуды, инвентаря и оборотной транспортной тары производится после механической чистки от остатков пищи в первой ванне в воде с температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств с последующим ополаскиванием проточной водой с температурой не ниже 65С во второй ванне, просушивается в опрокинутом виде на решетчатых полках. В конце рабочего дня проводится замачивание в дезинфицирующем растворе всей столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, после чего тщательно ополаскиваются. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются и просушиваются. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, обработка которого невозможна, не обнаружено. Оборудование, инвентарь, посуда содержится в чистоте. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, оборотной тары, помещений используются моющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению, в соответствии с документами нормирования и инструкциями по применению изготовителя. Стирка специальной организована по договору №650 от 20.05.2024 г. ТОО «Гигиенист VII». В столовой стены выложены кафельной плиткой на всю высоту, потолки окрашены вододисперсионной краской. Полы выложены кафельной плиткой. Мягкого инвентаря в столовой нет. Для измельчения сырой и прошедшей тепловую обработку пищевой продукции, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и используется отдельное технологическое оборудование. Транспортировка, хранение, расфасовка и реализация пищевой продукции на пищеблоке осуществляются с соблюдением товарного соседства, обеспечено отдельное транспортирование, хранение, расфасовка сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией, а также температурно-влажностного и светового режимов. Доставка пищевой продукции осуществляется транспортом поставщика. Доставка скоропортящейся пищевой продукции осуществляется транспортным средством, оснащенным холодильным оборудованием. Хранение пищевой продукции в транспортной упаковке в производственных помещениях не выявлено. Пищевая продукция хранится отдельно, по видам. Пищевая продукция, имеющая специфический запах (сырое мясо, свежий хлеб и хлебобулочные изделия, рыба) хранится отдельно от пищевой продукции, воспринимающей, абсорбирующей посторонние запахи (масло сливочное, сыр, творог, яйцо, чай, соль, сахар). Установлен в производственной зоне холодильная камера (3 шт.), морозильная камера - 1 шт., имеются контрольно-измерительные прибор для измерения температуры. На пищеблоке имеется следующее оборудование: 2 - электроплиты с духовкой, мясорубка - 1 шт., кастрюли объемом 20 л - 2 шт, кастрюли объемом 8 л - 2 шт, казан - 2 шт. Технологическое, холодильное оборудование, инвентарь, посуда, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Отсутствует посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями. Для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, отпуска пищевой продукции используется определенный инвентарь. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, мучных) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи) промаркированы в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранится разделочный инвентарь отдельно, на специально выделенном месте, хранение навалом не выявлено. Разделочные доски используются с гладкой поверхностью, без трещин. Имеется переносной бактерицидный облучатель (1 шт).

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру 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, видгрунта, 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;)

Территория объекта благоустроена, содержится в чистоте, дождевая (ливневая) система водоотведения функционирует. При входе в здание установлена урна для мусора, урна очищена от мусора. Пищевые отходы собираются в закрывающиеся промаркированные емкости, промаркированы « для сбора пищевых отходов», которые хранятся в отдельном помещении. Хранятся пищевые отходы не более суток. В хозяйственной зоне КГУ «Общеобразовательная школа села Олжабай батыра» выделена площадка для сбора мусора и пищевых отходов, с водонепроницаемым покрытием, с установкой закрываемых контейнеров для сбора мусора и пищевых отходов. Площадка ограждена с трех сторон на высоту 1,5 м, размещена от общественных зданий на расстоянии не менее 25 м. На объекте питания используется питьевая вода, соответствующая требованиям качества и безопасности, предъявляемым к централизованным системам питьевого водоснабжения (протокола исследования образцов воды централизованного и не централизованного водоснабжения № 500-01 от 22.11.2023 на санитарно-химические показатели, протокол микробиологического исследования воды № 636-01 от 22.11.2023г)

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)

Допустимые уровни освещенности соответствуют нормативным требованиям (протокол измерений освещенности №713-01 от 22.11.2023 г.), протокола исследования образцов воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 500-01 от 22.11.2023 на санитарно-химические показатели, протокол микробиологического исследования воды № 636-01 от 22.11.2023г, Допустимые уровни микроклимата в производственном помещении соответствуют нормативным требованиям (протокол измерения метеорологических факторов №712-01 от 22.11.2023 г).

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)	Не имеются	Не имеются	Не имеются
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	Не имеются	Не имеются	Не имеются
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	Не имеются	Не имеются	Не имеются
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	Не имеются	Не имеются	Не имеются

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

ИП «Асель», ИИН 950726450394, дата первичной регистрации субъекта 01.09.2023г. арендует помещение



столовой КГУ «Общеобразовательная школа села Олжабай батыра отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідегері 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)
Кодекс РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 7 июля 2020 года №360-VI Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», Приложение к приказу и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2023 года № 58 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15 «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека», Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КРДСМ-331/2020 « Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления», Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26 « Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водоемостикам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов", Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95 «Об утверждении Санитарных правил " Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха "», Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138 «Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования», Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2022 года № КР ДСМ-2. «Об утверждении Санитарных правил " Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-защитным зонам объектов, являющихся объектами воздействия на среду обитания и здоровье человека"».

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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Ерейментау аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Ерейментау ауданы, Ерейментау қ., көшесі Кенесары Қасымов, № 81 үй Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение «Ерейментауское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»

Ерейментауский район, г.Ерейментау, улица Кенесары Касымова, дом № 81
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Маралбаев Даулет Қуатбекович

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



