

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа	

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

№ KZ43VWF00187758

Дата: 09.07.2024 ж. (г.)

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

**Школьная столовая при КГУ «Общеобразовательная школа села Степное» по адресу: Акмолинская область, Шортандинский район, с. Степное, ул. Сарыарка зд. 2**

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 28.06.2024 16:42:03 № KZ15RYS00687249**

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) **АХАЙ САЯГУЛЬ, Республика Казахстан, Акмолинская область, Шортандинский район, Дамсинский с.о., с. Степное, улица Сарыарка зд. 2**

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)

**общее среднее образования**

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)  
**Объекты образования и воспитания, общежития объектов образования, реабилитационные центры для детей и подростков**

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление № KZ15RYS00687249 от 28.06.2024г., протокол микробиологического исследования воды № РО-03-6/29-32 от 27.12.23г., протокол измерений освещенности № РО-02-03-143 от 07.12.23г., протокол измерений метеорологических факторов № РО-02-171 от 07.12.23г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № РО-02-280 от 08.12.23г.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың 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)

**Школьная столовая расположена на первом этаже при КГУ «Общеобразовательная школа села Степное» по адресу: Акмолинская область, Шортандинский район, с. Степное, ул. Сарыарка зд. 2 согласно договора RA3DZLTH9ZL9 от 22.11.2023 года.**

**Территория школы благоустроена, содержится в чистоте. Прилегающая территория столовой благоустроена, подъездные пути выполнены. Следов жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном контроле не выявлено. Заключен договор с Шортандинским районным отделением ГКП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» № 22 от 10.06.2024 года на осуществление профилактических дератизационных, дезинсекционных, дезинфекционных работ. На территории школы предусмотрена площадка с водонепроницаемым покрытием, ограждена, в специально отведенном месте, установлено 2 контейнера с крышкой для твердых бытовых отходов. Договор на оказание услуг по вывозу твердых бытовых отходов заключен с ГКП на ПХВ «Шортанды Су» № 51 от 26.01.2024 года.**



Обеденный зал рассчитан на 48 посадочных мест, 112 детей охвачено горячим питанием. У входа в обеденный зал установлены: 4 - раковины для мытья рук, 2 - электрических полотенца, мыло жидкое. Водоснабжение (холодное и горячее), канализация и отопление централизованные. Освещение - естественное и искусственное. Искусственное за счет светодиодных ламп, закрытые защитными плафонами. Вентиляция естественная и приточно-вытяжная на механическом побуждении. На окнах установлены москитные сетки. В столовую имеется отдельный вход. Общая площадь пищеблока - 29 кв.м.

Набор помещений: обеденный зал - 51,04 кв.м., моечная для столовой посуды и кухонной посуды - 14,5 кв.м., горячий цех - 14,5 кв.м., участок для приготовления холодных блюд, склад для хранения сыпучих продуктов, склад для хранения овощей - 12 кв.м., санитарный узел - 2,5 кв.м.

Внутренняя отделка стен покрашены вододисперсионной краской и на высоту 1,8 м покрыты кафелем, потолки покрашены вододисперсионной краской, напольное покрытие кафельное, устойчивы к обработке дезинфицирующих средств.

Пищеблок оборудован: 4 единицы электрической плиты по 4 секции, холодильник - 2, морозильная камера - 2, все в рабочем состоянии, 1 - переносная бактерицидная лампа, 7 - рабочих столов, покрыты гигиеническим покрытием, промаркированы. Над тепловыми оборудованьями и моечными ваннами в моечных цехах установлены вытяжные зонты, в рабочем состоянии. Имеется раковина для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды. Соблюдаются последовательность и точность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

Запрещенных блюд продукции, в том числе не фортифицированной пшеничной муки не выявлено.

Приготовление пищи производят на основании технологической карты, составленной с учетом ассортимента изготавливаемых блюд. Перспективное меню и ассортимент выпускаемой продукции в школьной столовой соответствует физиологическим потребностям соответствующего контингента, возраста. В перспективном меню повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие 2-3 дня не было. Фактический рацион питания обеспечивают в соответствии с утвержденным перспективным меню. Суточная проба от приготовленного блюда отбирается прокипяченными ложками в промаркированную прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися металлическими крышками. Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании для хранения готовой пищевой продукции при температуре +2 °С - +6 °С. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. 1 - емкость с крышкой для сбора мусора, 1- емкость с крышкой для пищевых отходов (после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются).

Моечное помещение: для мытья столовой посуды оборудована 3-х- секционная ванна, 2 сушильных стеллажей для столовой посуды, над 3-х секционными ваннами установлен вытяжной зонт, имеются трапы.

Установлен 1 стеллаж для хранения кухонной посуды. 1 - емкость с крышкой для сбора мусора, 1- емкость с крышкой для пищевых отходов (после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются).

Инструкции о правилах мытья посуды имеются. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью и емкостью. Имеются 2 емкости для чистых ветошей, 1-емкость для грязных ветошей. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются. Вывешен график генеральной уборки помещений. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, используются по назначению на всех этапах технологического процесса.

Обеспечены столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность.

На участке для приготовления холодных блюд используются бактерицидные облучатели (стационарные и (или) передвижные, открытого и (или) закрытого типа) для обеззараживания воздуха в помещениях и рабочих поверхностей оборудования.

Склад для хранения сыпучих продуктов имеют подтоварники, стеллажи, установлены градусники. Для измерения относительной влажности и температуры воздуха с ежедневной отметкой в журнале. На всю приобретаемую продукцию имеются документы, удостоверяющие безопасность сырья и качества, с указанием времени, даты выработки и конечным сроком годности производителя. Имеется журнал по проведению органолептической оценки показателей безопасности. Закуп продовольственного сырья и



пищевых продуктов производится ежедневно на основании договора с поставщиками.

Производственные и другие помещения пищеблока, производственные оборудования и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-технические оборудования содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Холодильные оборудования обеспечены приборами для контроля температуры. Результаты температуры фиксируются в журналах.

Выделен участок для хранения уборочного инвентаря (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркированы и используются по назначению. Во всех помещениях ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивают в специально выделенной комнате. Для хранения верхней и специальной одежды персонала выделены отдельные шкафы. В санитарном узле при входе имеется дезинфицирующий коврик. Санузел для персонала оборудован: 1 унитазом и 1 раковиной с подводом горячей и холодной воды, жидкое мыло одноразовые полотенце имеется.

Дезинфекционный режим соблюдается, из дезинфицирующих средств имеется «Део-Хлор» в таблетках, дата выпуска 21.04.2022 года, срок годности 5 лет, производитель ООО «ДЕО» РФ, в таблетках 300 штук, в наличии 2 банки.

По штату работает 4 человека, из них: 2-повара, 2-кухонных работника. Личные медицинские книжки на каждого работника с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе, хранятся на рабочем месте. Из моющих средств используют моющее средство для посуды «Yorka», производитель РК, г.Астана, объем - 5 л, дата выпуска июнь 2023 года, срок годности 2 года, в наличии 2,5 литра.

Медицинским работником ежедневно, перед началом работы проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний и микротравм с занесением в журнал. На 2-х поварах предоставлены сертификаты на соответствующую профессиональную квалификацию технологическим операциям производства, а также прошедший гигиеническое обучение и аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов. Персонал обеспечен специальной одеждой (халаты, головной убор, перчатки), стирка и дезинфекция специальной одежды осуществляется централизованно. Предоставлен договор на проведение производственного контроля заключен с Шортандинским районным отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы», договор № 44 от 10.06.2024 года.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізер 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 здоровье населения, ориентация по сторонам света:)

**Водоснабжение (холодное и горячее), канализация и отопление централизованные. Освещение - естественное и искусственное. Искусственное за счет светодиодных ламп, закрытые защитными плафонами. Вентиляция естественная и приточно-вытяжная на механическом побуждении.**

10. Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар басжоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото) **протокол микробиологического исследования воды № РО-03-6/29-32 от 27.12.23г., протокол измерений освещенности № РО-02-03-143 от 07.12.23г., протокол измерений метеорологических факторов № РО-02-171 от 07.12.23г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № РО-02-280 от 08.12.23г.**

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**

**Школьная столовая при КГУ «Общеобразовательная школа села Степное» по адресу: Акмолинская область, Шортандинский район, с.Степное, ул.Сарыарка зд.2**

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы)  
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 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 общественного питания" от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16**

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай (соответствует)  
**сай (соответствует)**

Ұсыныстар (Предложения):

2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.  
На основании Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

**Шортанды ауданы, көшесі 30 лет Победы, № 49А үй  
(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар))**

**Шортандинский район, улица 30 лет Победы, дом № 49А  
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))  
Илюбаева Нурсулу Нигметуллаевна  
тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)**



