

	Нысаннан БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО
	Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2011 жылғы « 20 » 12 № 902 бұйрығымен бекітілген 199/е нысанды медициналық құжаттама
	Медицинская документация Форма 199/у Утверждена приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан « 20 » 12 2011 года №902

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ 02/9-73

«11»_декабря 2014 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза) столовая ГУ «Михайловская средняя школа» с. Михайловка улица Абая, 13 Аршалынского района Акмолинской области
(пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторлары шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы)

(полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документацией, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) по заявлению вх. №-66 от 10.12.2014.

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 «Енсебаев А.А.» с. Михайловка улица Абая, 13 Аршалынского района Акмолинской области, телефон 4-02-44, Енсебаев А.А.
Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің Т.А.Ә.А

(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Ф.И.О. руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область при объекте санитарно-эпидемиологической экспертизы) санитарно-эпидемиологическое заключение на столовую ГУ «Михайловская средняя школа», организация питания сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы
(вид деятельности)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление вх. №-66 от 10.12.2014, копия свидетельства о государственной регистрации индивидуального предпринимателя, протоколы лабораторных исследований Аршалынского филиала «РГКП АО ЦСЭЭ»

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) нет

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций (если имеются)) нет
Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

Объект столовая - расположен на первом этаже трехэтажного типового здания школы. Данный объект согласно санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к зданиям и сооружениям производственного назначения» и «Санитарно-эпидемиологические требования по установлению санитарно-защитной зоны производственных объектов», утвержденных Постановлением Правительства от 17.01.2012 года №93, не классифицируется, санитарно-защитная зона для объекта - столовой не предусматривается.

В состав помещений столовой входят: горячий цех с выделением зон для подготовки сырья, приготовления пищи и раздачи готовой продукции - 26,2 м², моечная столовой и кухонной посуды - 10,4 м², кладовая сыпучих продуктов с выделением зоны для хранения овощей - 10,0 м². В состав помещений приема пищи предусмотрен обеденный зал. Обеденный зал площадью 149,6 м² рассчитан на 30 посадочных мест (по 4,9 м² на одно посадочное место, при норме 0,8 м²).

Внутренняя отделка столовой соответствует требованиям, допускающая к проведению ежедневной влажной и генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств: в горячем цеху, моечной столовой и кухонной посуды - стены гидроизолированы глазурованной плиткой на высоту 1,5 м от пола. Полы выполнены из ударопрочных, влагоустойчивых и влагонепроницаемых материалов.

Столовая обеспечена технологическим оборудованием: 1- промышленная электрическая плита, 1- бытовая электрическая плита с духовкой, 1 - электромясорубка, 1-электрокипятильник, 1-СВЧ- печь, 1- духовой (жарочный) шкаф, холодильным оборудованием: 1 холодильник. Для контроля температуры в холодильниках установлены термометры. Для суточных проб готовой продукции выделена отдельная маркированная стеклянная посуда с плотно закрывающимися крышками. Над плитами установлен вытяжной зонт. На осветительных приборах установлена защитная арматура. Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи. Поточность технологического процесса и технология приготовления продукции соблюдается. Раздаточная зона оборудована витриной и контрольными весами. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи, выделены раздельные и маркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда и инвентарь. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов выделены маркированные раздельные ножи и разделочные доски, в количестве 9 штук. Разделочные доски хранятся на производственных столах (на ребре). Разделочные доски изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Производственные столы маркированы и

изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. В моечной установлены 3-х секционные моечные ванны для мытья посуды, моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости на 20 литров, обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов. На рабочих местах вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Для замачивания посуды в дезинфекционном растворе по эпидемиологическим показаниям, выделена маркированная емкость на 20 литров. Ветошь для мытья обеденных столов и посуды маркирована. Емкости для обработки использованной ветоши и хранения чистой ветоши маркированы. Столовая обеспечена столовой посудой и приборами из расчета по три комплекта на одно посадочное место. При организации питания используется фарфоровая и стеклянная посуда, столовые приборы (ложки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд используется из нержавеющей стали. Для сбора пищевых отходов выделены маркированные емкости (ведро) с крышкой, хранятся в специально отведенном месте. Складские помещения оборудованы стеллажами, подтоварниками, легко поддающимися мойке и дезинфекции, оснащены термометрами. Персонал столовой имеет профессиональную квалификацию (специальность повара III разряда), медицинский осмотр пройден, обеспечен по три комплекта специальной одежды (халат, куртка с брюками, головной убор), которая хранится раздельно от личной одежды. При производстве холодных блюд (салаты) персонал столовой обеспечен одноразовыми перчатками. Для соблюдения правил личной гигиены установлена умывальная раковина, имеется дозатор жидкого мыла, одноразовые гигиенические полотенца. Аптечка для оказания первой медицинской помощи укомплектована.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаске бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының ел сумасы, канализациясы, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тиіс әсері, дүние таралт 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))

Территория объекта благоустроена, подъездные пути обустроены и заасфальтированы. Для сбора мусора на бетонированной площадке установлен мусоросборник с закрывающейся крышкой. К столовой подведено централизованное водоснабжение. Водоотведение местное - «септик», сброс хозяйственно-бытовых сточных вод предусматривается в выгреб. Теплоснабжение автономное от котельной школы, на твердом топливе. Электроснабжение предусмотрено от существующих электрических сетей. Розетки и выключатели установлены на высоту 1,8 м над уровнем пола. В качестве искусственного освещения применяются люминесцентные лампы, светильники оборудованы защитными конструкциями. Естественное освещение за счет оконных проемов. Вентиляция приточно-вытяжная.

10. Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото) протокол измерений метеорологических

факторов №25 от 27.11.2014, протокол измерений освещенности №24 от 27.11.2014
протокол микробиологического исследования воды № 1648 от 01.12.2014, протокол
микробиологического исследования смывов №1697-1698 от 05.12.2014.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Санитарно - эпидемиологическое заключение

столовая ГУ «Михайловская средняя школа» с.Михайловка улица Абая,13
Аршалынского района Акмолинской области

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған ныса
жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтің
автокөліктердің және т.б. толық атауы)

(полное наименование объекта, хозяйствующего субъекта (принадлежность), отвод земельного участка
под строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию факторов
среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, автотранспорта и
т.д.) санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде
на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы

соответствует

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

Санитарным правилам «Санитарно - эпидемиологические требования к
объектам воспитания и образования детей и подростков» утвержденных
Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30.12.2011
№1684, «Санитарно - эпидемиологические требования к объектам
общественного питания» утвержденных Постановлением Правительства
Республики Казахстан от 30.12.2011 №1665, «Санитарно-
эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в городских и
сельских населенных пунктах, почвам и их безопасности, содержанию
территорий городских сельских населенных пунктов, условиям работы с
источниками физических факторов, оказывающих воздействие на человека»
утвержденных Постановлением Правительства Республики Казахстан от
25.01.2012 №168.

— (указать)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізгі
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

Мөр орны Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (Главный государственный санитарный врач)

(орынбасары (заместитель)) А.Абдыкенова

Место печати

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

исполнил: Сидоренко А.В.21289

Подпись : И.П. ЕИСЕБЕКОВ А.А.

А.А.

11.12.2014.