

параптама жургізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, өндіріске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

К/Х Турлубеков Е.Б., ИИН 571008350317, дата первичной регистрации субъекта 25.03.2002 г. арендует помещение столовой КГУ «Общеобразовательной школы имени Балабека Жахина села Новомарковка отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области», срок действия аренды по 31.12.2023 года. Юридический адрес Акмолинская область, Аршалинский район, Берсуатский с.о., с.Байдала, ул.Адилет, 1. Объект общественного питания, столовая К/Х Турлубеков Е.Б. расположена КГУ «Общеобразовательной школы имени Балабека Жахина села Новомарковка отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области» с.Новомарковка, ул.Якова Киселева, строение 20 обеспечивает горячим питанием школьников. Столовая рассчитана по проекту на посадочных мест 56, фактически посадочных мест 56. Всего горячим питанием охвачено 160 школьников, питание школьников организовано в 4 смены. Ранее было выдано санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии на НПА на КГУ «Общеобразовательной школы имени Балабека Жахина села Новомарковка отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области» №13-222 от 17.10.12. Здание школы построено в 1975 году, типовое, 3-х этажное. 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, имеется непосредственный выход наружу. Хранятся пищевые отходы не более суток. Емкости после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются. В хозяйственной зоне КГУ «Общеобразовательной школы имени Балабека Жахина села Новомарковка» выделена площадка для сбора мусора и пищевых отходов, с водонепроницаемым покрытием, с установкой отдельных закрываемых контейнеров для сбора мусора и пищевых отходов, с подъездом для транспорта, ограждена с трех сторон на высоту 1,5 м, размещена от общественных зданий на расстоянии не менее 25 м. Установлено 1 контейнер для сбора мусора и 1 контейнер для сбора пищевых отходов. Контейнеры не заполнены. Договор на вывоз мусора заключен. Контейнерные площадки содержатся в чистоте. На территории функционально не связанных объектов нет. Пищеблок расположен на 1 этаже школы. На пищеблоке предусмотрены производственные, административно-бытовые помещения. Производственные помещения столовой: горячий цех площадью 28,05 м², складское помещение для сыпучих продуктов площадью 5,1 м², складское помещение с холодильными камерами и холодильниками площадью 9,87 м², моечная площадью 6,7 м². Административно-бытовые помещения: гардеробная персонала площадью 3,7, санузел персонала площадью 1,2 м², помещение для хранения инвентаря 1,7 м². Обеденный зал площадью - 100,3 м². Для выдачи готовых блюд предусмотрена зона раздаточной. Расстановка и работа оборудования обеспечивается с соблюдением поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, исключен контакт сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. При производстве пищевой продукции соблюдается поточность технологических процессов. Для персонала предусмотрено бытовое помещение - гардеробная с отдельным хранением личной и специальной одежды и обуви. Санитарный узел для персонала выведен отдельно, не проходной, не связан с производственным помещением, оснащен вешалками для специальной одежды перед входом в них, установлена раковина для мытья рук, при входе имеется дезинфицирующий коврик. Открывание дверей предусматривается наружу. Устройство дверей туалета производится без выхода в производственные и складские помещения. Раковина в санузле для персонала имеют подводку холодной и горячей воды, оснащена смесителями, устройствами и средствами для мытья (дозатор с жидким мылом). Санитарный узел оборудован унитазом, емкостями для сбора мусора с крышкой. Санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии. Для пищеблока не требуется наличие медицинского пункта. В случае необходимости обращаются в районную поликлинику. Здание пищеблока оборудовано централизованным водоснабжением с системами внутреннего водоснабжения и водоотведения, содержатся в исправном состоянии. Подключено к централизованным системам холодного водоснабжения, горячее водоснабжение за счет водонагревателей типа «Аристон» и автономного водоотведения, которые соответствуют требованиям документов нормирования. 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 №723-01 от 22.11.2023 на санитарно-химические показатели, протокол микробиологического исследования воды №796-01 от 22.11.2023 г.). Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам, раковинам для мытья рук персонала. Не выявлено факта использования горячей воды из системы водяного отопления. Система стоков



...зование 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.)
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 и закрывающиеся термоизолированные емкости, прамаркированы «для сбора пищевых отходов», которые хранятся в отдельном помещении, имеется непосредственный выход наружу. Здание пищеблока оборудовано централизованным водоснабжением с системами внутреннего водоснабжения и водоотведения, содержится в исправном состоянии. Подключено к централизованным системам холодного водоснабжения, горячее водоснабжение за счет водонагревателей типа «Аристон» и автономного водоотведения, которые соответствуют требованиям документов нормирования.

- а) Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар бас жоспардың, сызбалардың және суреттердің көшірмелері
 б) Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из журналов, протоколов (картотека, фото)
Протокол измерений санитарно-химических факторов №1045-01 от 22.11.2023 г., протокол измерений взвешенности №1122-01 от 22.11.2023 г., протокола исследования образцов воды централизованного и не централизованного водоснабжения №723-01 от 22.11.2023 на санитарно-химические показатели, протокол микробиологического исследования воды №796-01 от 22.11.2023 г.

11. ИСК-мен жұмыстар жүргізуге 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)
	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

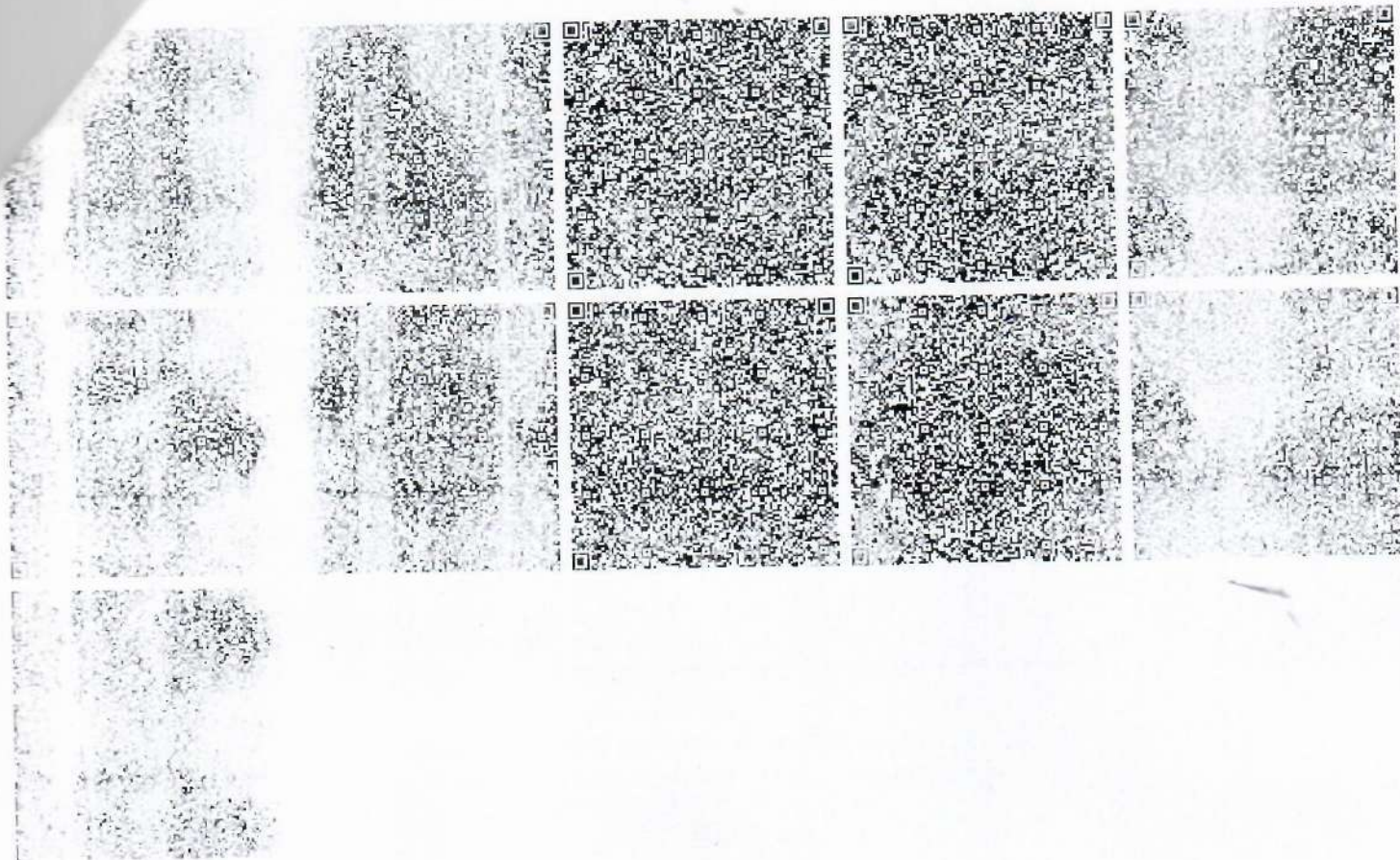
Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

КХ Турлубеков Е.А. аялалық жері, орналасқан мекені, с.Новомарковка, ұл.Якова Киселева, строение 20, в помещении столовой КХ «Общественной школы имени Балабека Жахина села Новомарковка отдела образования по Ермактаускому району управления образования Акмолинской области»

«Санау және денсаулық сақтау министрлігінің «Жұмыстар туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды және санитарно-эпидемиологиялық қауіпсіздік туралы» (Қазақстан Республикасының заңы)
 (Төмендегі атаумен санитарно-эпидемиологиялық экспертиза, 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)
Қазақстан Республикасының «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





сечена безопасный отвод сточных вод. На выпусках производственных стоков до поступления в канализационные сети водоотведения жиро- и мезоуловитель не установлен, так как не требуется согласно п.30 статьи 3 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16: (жиро- и мезоуловители для объектов питания, работающих на полуфабрикатах с вместимостью залов 500 мест и более, работающих на сырье с вместимостью залов 200 мест и более). Производственное оборудование и мочные ванны присоединены к внутренней сети водоотведения с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки. Сети водоотведения не проходят под потолками производственных, складских помещений. Все приемники стоков внутренних сетей водоотведения оборудуются гидравлическими затворами (емфонами). Здание столовой подключено к автономному теплоснабжению. Система теплоснабжения в исправном состоянии, исключает риск загрязнения пищевой продукции. В здании столовой предусмотрено естественное и искусственное освещение. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, 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 №1230-01 от 22.11.2023 г.). В помещениях столовой предусмотрена система вентиляции. В бытовых помещениях установлена автономная система вытяжной вентиляции с естественным побуждением. Над электроплитами и мочными ваннами оборудованы локальные вытяжные системы. Допустимые уровни микроклимата в производственных и складских помещениях соответствуют нормативным требованиям (протокол измерения метеорологических факторов №1045-01 от 22.11.2023 г.). Звукоизоляция вентиляции и работающего оборудования исправная. Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. В мочном помещении установлены трехсекционная мочная ванна с подводкой холодной и горячей воды для мытья и дезинфекции столовой посуды. В мочном помещении предусмотрено окно для приема грязной посуды и для выдачи чистой посуды. 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, внутрицеховая транспортная тара подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Холодильное оборудование подвергается очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования "снеговой плески", после освобождения от пищевой продукции. На внутренних поверхностях помещений холодильных камер охлаждаемых емкостей холодильного оборудования не обнаружены наросты снега и льда. Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды и тары производится по мере загрязнения. Мытье столовой посуды проводится после механического удаления остатков пищи, 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 проточной водой. Оборудование, инвентарь, посуда содержится в чистоте. На раздачу столовая, чайная и стеклянная посуда, столовые приборы и подносы подаются чистыми и высушенными. 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 одежды осуществляется прачечной ИЦ «АРРЕТИТ» по договору №2 от 29.11.2023 года. В производственных помещениях поверхности стен на всю высоту покрыты кафельной плиткой, потолки окрашены водоэмульсионной краской, полы застелены плиткой для покрытия пола. В санитарном узле стены покрыты кафельной плиткой, потолок окрашен, пол покрыт плиткой для покрытия полов, что позволяет проводить ежедневную влажную уборку с использованием моющих и дезинфицирующих средств. В складских помещениях стены и потолок окрашены водоэмульсионной краской, полы застелены плиткой для покрытия пола. Поверхность стен гладкая по всей высоте. Поверхность пола ровная, с обеспечением стока воды, удобная к уборке, не скользкие. Потолки чистые, ровные, без повреждений. Окна чистые, в летний период устанавливаются съемные москитные сетки, целостность не нарушена. Поверхность дверей гладкая, моющаяся, устойчива к действию моющих и дезинфицирующих средств. На путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды нет порогов. Мягкого инвентаря в



вой нет. Расстановка и работа оборудования обеспечивается с соблюдением поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, исключен контакт сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. Для изготовления сырой и прошедшей тепловую обработку пищевой продукции, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и используется раздельное технологическое оборудование. Отсутствуют встречные потоки сырья и готовой продукции, грязного и чистого инвентаря. Производство, расфасовка и реализация пищевой продукции в столовых осуществляются с соблюдением товарного соседства. Соблюдается раздельное производство сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией. При производстве пищевой продукции соблюдается поточность технологических процессов. Транспортировка, хранение, расфасовка и реализация пищевой продукции на пищеблоке осуществляются с соблюдением товарного соседства, обеспечено раздельное 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. На складах пищевая продукция хранится в упаковке изготовителя. В производственные помещения пищевая продукция доставляется в чистой, промаркированной внутрицеховой таре. Хранение пищевой продукции в транспортной упаковке в производственных помещениях не выявлено. Пищевая продукция хранится раздельно, по видам. Пищевая продукция, имеющая специфический запах (сырое мясо, свежий хлеб и хлебобулочные изделия, рыба) хранится отдельно от пищевой продукции, воспринимающей, поглощающей и сорбирующей посторонние запахи (масло сливочное, сыр, творог, яйцо, чай, соль, сахар), в разных складских помещениях. Складское помещение оборудовано холодильным оборудованием (2 шт) и морозильными камерами (1 шт) для хранения пищевой продукции в количестве достаточном для хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции, соблюдения товарного соседства и температурно-влажностный режим хранения соблюдаются. Складские помещения, холодильные камеры, морозильные камеры оснащены контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установлены на видном месте, в удалении от дверей и испарителей. Использование ртутных термометров для контроля температуры воздуха не выявлено. Складские помещения оборудованы стеллажами, подтоварниками. Хранение пищевой продукции обеспечено на стеллажах, поддонах, подтоварниках. Складские помещения для хранения пищевой продукции содержатся с соблюдением условий хранения (температурно-влажностного, светового режимов, товарного соседства) в норм складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции. На каждой упаковке пищевой продукции сохранен маркировочный ярлык (этикетка) с указанием срока годности, условий хранения и вида пищевой продукции. Переработка и обработка продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции проводится раздельно. На пищеблоке имеется следующее оборудование: электроплита в количестве 1 штук, жарочный шкаф - 1 шт, электромясорубка - 1 шт, кастрюли объемом 40 л - 2 шт, кастрюли объемом 30 л - 1 шт, кастрюли объемом 10 л - 3 шт. Технологическое, холодильное оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, подтоварники, стеллажи, 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), помаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранится разделочный инвентарь раздельно, на специально выделенном месте, хранение инвентарем не выявлено. Разделочные доски используются с гладкой поверхностью, без трещин. Имеется переносной бактерицидный облучатель (1 шт), учет времени работы бактерицидного облучателя ведется в специальном журнале.

9. Құрылыс салтанатының жер учаскесінің қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, тереңдігінің түрі, үлкенінің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің қысымы бағыттары, санитариялық-қорғау мағынаны өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қаршаған ортамен халық денсаулығын аттүзетін әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (сипаттамасына жер учаскісінің сипаттамасы, объектінің реконструкциясы; размеры, площади, вид грунта,



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 Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»	

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

№ С.10.Х.КЗ17VWF00122945

Дата: 12.12.2023 ж. (г.)

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

К/Х Турлубеков Е.Б. столовая, расположенная по адресу с.Новомарковка, ул.Якова Киселева, строение 20, в помещении столовой КГУ «Общеобразовательной школы имени Балабека Жахина села Новомарковка отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі 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 24.11.2023 19:12:36 № КЗ45RYS00491836**

өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі) және
а) өткізілуіне, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **К/Х "ТУРЛУБЕКОВ Е.Б.", Расположенная по адресу с. Новомарковка, ул.Якова Киселева, строение 20**

Мүрашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (түсілігі), 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 сараптама ужүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Общественное питание.

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

Другие виды организации питания

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

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

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

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

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

