

заключение СЭС на
итамин.

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 Зеренді аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение " Зерендинское районное Управление санитарно- эпидемиологического контроля Департамента санитарно- эпидемиологического контроля Акимлинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

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

№ С.14.X.KZ04VWF00281192

Дата: 13.01.2025 ж. (г.)

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

Пищевблок при КГУ «Общеобразовательная школа села Еликти» Индивидуальный предприниматель Назарова С.Ж.

(«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 24.12.2024 19:36:35 № KZ95RYS00937815**

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 Назарова, Ақмолинская область, Зерендинский район, Садовский сельский округ, село Еликти, улица Мектеп, 12**

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)

Организация общественного питания в организованных коллективах

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

Прочие виды организации питания

4. Жобалар, материал дәрәзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **не требуется**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **1. Заявление; 2. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №74 от 20.12.2024г.; 3. Протокол микробиологического исследования воды №1 от 20.12.2024г.; 4. Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции №1 от 19.12.2024г.; 5. Протокол измерений освещенности №1 от 19.12.2024г.; 6. Протокол измерений метеорологических факторов №1 от 19.12.2024г.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **не требуется**

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются) **не требуется**



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))

Индивидуальный предприниматель Назарова Сауле Жангожановна арендатор предоставление горячего питания в КГУ «Общеобразовательная школа села Еликті отдела образования по Зерендинскому району управления образования Акмолинской области», пищеблок расположен на 1 этаже здания двухэтажной типовой школы, БИН- 731108450480, адрес: Акмолинская область, Зерендинский район, Садовский сельский округ, село Еликті, улица Мектеп, 12, телефон 87477516207, 87017786183 e-mail: saule.nazarova@mail.ru ИП Назарова Сауле Жангожановна. Договор аренды столовой при КГУ «Общеобразовательная школа села Еликті отдела образования по Зерендинскому району управления образования Акмолинской области» №59772 от 12.09.2024 года. Территория школы разделена на административно-жилую зону, спортивно- оздоровительную, и зону технического назначения. Для сбора мусора установлены два контейнера с плотно закрывающимися крышками, на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от здания, вывоз ТБО осуществляется по договору. Функционально не связанных объектов на территории школы нет. Столовая расположена на первом этаже двухэтажной школы, предназначена для питания школьников всеобщих (учащихся из малообеспеченных семей). Согласно технического паспорта помещения столовой имеет 2 входа: производственный (для приема пищевой продукции) и второй вход для посетителей. Общая площадь столовой -103,2 кв.м. В набор и состав помещений входит: Кухня (варочная) -15,0 кв.м, моечная-6,0 кв.м., склад-12,0 кв.м., бытовая комната-4,0 кв.м., санузел-6,2 кв.м. и обеденный зал - 60,0 кв.м.. Проектная мощность столовой на 33 мест. Обеденный зал оборудован столами и стульями, для мытья рук установлены 2 умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук двумя электрополотенцами, жидким мылом для рук, кожным антисептиком. Кухня (варочный цех)- ведение технологических процессов и приготовления пищи проводится с соблюдением их последовательности и поточности в этом же помещении, разделенная на отдельные рабочие зоны, промаркированные столы: для теста, для сырой продукции, готовой продукции, стол раздачи готовой продукции. Имеется промаркированный разделочный инвентарь (доски, ножи) для готовой и сырой продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, которые используются по назначению согласно буквенной маркировки. В складском помещении поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из деревянных материалов. Помещение содержится сухим и чистым, проветривается посредством вентиляционных ходов, для контроля температуры, влажности в помещении имеется термометр, контроль температурного режима ведется своевременно, данные заносятся в журнал. Процесс приема пищевой продукции хранения, обработки сырья, изготовления, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции проводятся в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ. Столовая оснащена технологическим оборудованием: 2 электрические плиты по 4 конфорки, функционируют все конфорки, 1- электрический духовой шкаф, 1 арестон на 80 литров, стеллаж для сушки посуды-1, разделочные столы-4, весы, состояние удовлетворительное. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается отдельно, на специально выделенном месте с исключением соприкосновения их рабочих поверхностей друг с другом. В варочном помещении установлены 2 холодильника для хранения суточной пробы, молочных продуктов, готовой продукции с разделением полок для соблюдения товарного соседства, 1- морозильная камера в складском помещении. Холодильное оборудование, морозильная камеры оснащены термометрами для контроля температуры, журнал регистрации температурного режима хранения пищевой продукции ведется. Для работников столовой оборудована бытовая комната, для хранения личной и рабочей одежды (спецодежды) оборудован шкаф (в разных отсеках), стол, стулья. Для работников столовой в санитарном узле установлен-1 унитаз, 1 раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды с установкой моющих, дезинфицирующих средств, средств для личной гигиены, 1 электрополотенце, ведро для сбора мусора. При входе в санузел имеется дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством, состояние удовлетворительное. В КГУ «Общеобразовательная школа с. Еликті» имеется медкабинет, медработник. Медработник осуществляет контроль столовой. Водоснабжение на объекте централизованное с устройством системы внутреннего водоотведения с установкой смесителей, горячая вода за счет водонагревательного устройства- арестона. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала в кухне и посетителей в обеденном зале с установкой смесителей. Для мытья рук учащихся установлены 2 раковины в коридоре при входе в столовую, 2 электрополотенца для сушки рук. Водоотведение - децентрализованное (местный септик) общий со школой объемом 3,0 куб.м. Откачка жидких бытовых отходов проводится по договору.



Отопление - автономное. Освещение- искусственное за счет ламп накаливания и энергосберегающих ламп, защитные плафоны имеются. В производственном - в варочном помещении, в посудомоечном помещении связанных с выделением влаги, используются светильники во влагозащитном исполнении. Естественное освещение за счет оконных проемов, установлены москитные сетки. Над электрооборудованиями в варочном цехе установлена приточно-вытяжная вентиляция (зонт) на механическом побуждении в рабочем состоянии, в обеденном зале, санитарных узлах, в бытовой комнате система вытяжной вентиляции с естественным побуждением, обеспечены доступом к их очистке или замене. В моечной установлены для мытья посуды трех-секционные ванны из нержавеющей стали, выделено специальное место для хранения чистой посуды (стеллажи с полками для сушки посуды) и приема использованной посуды (окно) стол для приема использованной посуды, исключая их встречные потоки. Столовая и кухонная посуда промаркированы, в достаточном количестве. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Дезинфекционный режим проводится с использованием дезинфицирующего средства «Деохлор», выделено отдельное место для приготовления и хранения дезинфицирующего средства. Применяются дезинфицирующие средства разрешенные к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза.

Стирка специальной одежды, столового белья будет проводиться по договору. Внутренняя отделка помещений пищеблока: предусмотрено с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. В варочном цехе и в моечной стены и пол облицованы кафелем, потолок покрашен водоземлемой краской, подвергающейся мытью и обработке. В обеденном зале потолок и стены покрашены водоземлемой краской на всю высоту, поверхность пола в обеденном зале покрыта плиткой, допускающей уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. В санитарном узле стены облицованы влагостойким материалом - кафельной плиткой до потолка, для покрытия полов применен водонепроницаемый материал в виде напольной плитки, потолок покрашен водоземлемой краской, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Столы, стулья в обеденном зале, в варочном помещении поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию, разделочные столы с жестяным покрытием. На пищеблоке используется инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации (отпуска) пищевой продукции и обслуживания в местах потребления пищевой продукции. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кулинарных) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается отдельно, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), на специально выделенном месте. Исключено соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом. Обеспечена последовательность и поточность технологических процессов исключая встречные и перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей. Имеется окно для приема грязной посуды. Пищевая продукция хранится в упаковке (таре) изготовителя, при транспортировке в производственные помещения пищевая продукция перекладывается в чистую, промаркированную внутрицеховую упаковку (тару). Условия хранения пищевой продукции соблюдаются, в складском помещении сухие продукты хранятся в специальных пластиковых емкостях с крышками предназначенных для пищевых продуктов, установленных на стеллажах, поддонах. Пищевые отходы собирают в пластиковое ведро для пищевых отходов, очищаются своевременно, сигнальная маркировка имеется. Вторичное использование отходов не допускается. В обеденном зале для обеззараживания воздуха имеется 1 переносная лампа, журнал контроля кварцевания заведен. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима в складском, в варочном помещениях установлены контрольно-измерительные средства для измерения температуры на видном месте, удаленными от дверей и испарителей. Холодильное оборудование, холодильная камера тоже оснащены термометрами, журнал регистрации температурно-влажностного режима заведен. Уборочный инвентарь для санитарного узла имеет сигнальную маркировку. Уборочный инвентарь (тазы, щетки, ведра, ветошь) промаркированы, хранятся упорядоченно в специально-выделенном месте. Персонал для проведения уборки обеспечен спецодеждой, средствами индивидуальной защиты.



9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жанартылатын 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 аттигізер 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;)
Территория школы разделена на административно-жилиую зону, спортивно- оздоровительную, и зону технического назначения. Для сбора мусора установлены два контейнера с плотно закрывающимися крышками, на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от здания, вывоз ТБО осуществляется по договору. Функционально не связанных объектов на территории школы нет.

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)

1. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №74 от 20.12.2024г.; 2. Протокол микробиологического исследования воды №1 от 20.12.2024г.; 3. Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции №1 от 19.12.2024г.; 4. Протокол измерений освещенности №1 от 19.12.2024г.; 5. Протокол измерений метеорологических факторов №1 от 19.12.2024г.

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

Пищеблок при КГУ «Общеобразовательная школа села Еликти» Индивидуальный предприниматель Назарова С.Ж.

(«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)
Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» № V-60 от 07 июля 2020года; О внесении



изменении в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ - 16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» Приказ и. о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2023 года №58; Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года №76; СП «Санитарно-эпидемиологические требования к водисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденных приказом МЗ РК от 20 февраля 2023 года № 26; Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" Утверждены приказом МЗ РК от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68; Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ-95; Технический регламент Таможенного Союза №021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного Союза от 09.12.2011 года; Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года №331.

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 Зеренді аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
ЗЕРЕНДІ АУДАНЫ, көшесі Тәуелсіздік, № 128 үй, 2

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Зерендинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

ЗЕРЕНДИНСКИЙ РАЙОН, улица Тәуелсіздік, дом № 128, 2

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Бельгибаева Айгерім Шнарбековна

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



