

№ 62 БАҚЫЛАУ ЖӘНЕ ҚАДАҒАЛАУ СУБЪЕКТІСІНЕ
(ОБЪЕКТІСІНЕ) БАРУ АРҚЫЛЫ ПРОФИЛАКТИКАЛЫҚ
БАҚЫЛАУ МЕН ҚАДАҒАЛАУДЫ ЖҮРГІЗУ НӘИЖЕСІ БОЙЫНША
ҚОРТЫНДЫ

Астрахан ауданы
Ахтіні шығару орны

03.11.2022 ж.
Уақыты 9:45

1. Бақылау және қадағалау органының атауы "Қазақстан Республикасында Денсаулық сақтау министрлігі, Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Астрахан аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

2. Бақылау және қадағалау жүргізуге негіз болған актінің датасы мен нөмірі 27.10.2022 ж. № 62

3. Бақылау және қадағалау субъектісіне бару арқылы профилактикалық бақылау және қадағалау жүргізген уәкілетті адамның тегі, аты, әкесінің аты (ол болғанда) және оның лауазымы

Жақұлова Дарина Зейноловна - бас маман

4. Бақылау және қадағалау субъектісіне бару арқылы профилактикалық бақылау және қадағалау жүргізу кезінде қатысқан тексеру субъектісінің атауы, жеке және заңды тұлғаның уәкілетті адамның тегі, аты, әкесінің аты (ол болғанда) және оның лауазымы
КАБДУЛАШЕВ НУРДАН УТЕГЕНОВИЧ (Қабдулашев Нурдан Утегенович)

Тексерілетін объектінің атауы/Бақылау объектісінің мекен-жайы:

П.П. Кабдулашев Нурдан Утегенович есімімен при КТУ "Общественно-педагогическая школа с. Колтуган"
Ақмола облысы, Астрахан ауданы, Колтуган, Кеңесары (көшесі), 12.

5. Отырылған бақылаудың кезеңі 31.10.2022 - 03.11.2022

6. Осы бару арқылы профилактикалық бақылау және қадағалаумен келесілер анықталды:
Бұзушылықтар анықталмады

7. Профилактикалық бақылау мен қадағалау жүргізген лауазымды тұлғаның (тұлғалардың) тегі, аты, әкесінің аты (ол болғанда), қолы

8. Актінің алынған тұлға (бағамшы, қолы)

03.11.2022 ж.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ И НАДЗОРА С
ПОСЕЩЕНИЕМ СУБЪЕКТА (ОБЪЕКТА) КОНТРОЛЯ И НАДЗОРА № 62/_____

Астраханский район
Усть-Саянский

03.11.2022 г.
Время 9:46

1. Наименование органа контроля и надзора: Республиканское государственное учреждение "Астраханское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля - Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

2. Дата и номер акта о назначении профилактического контроля и надзора с посещением субъекта (объекта) контроля и надзора, на основании которого проведен профилактический контроль и надзора с посещением субъекта (объекта) контроля и надзора № 62 от 27.10.2022 г.

3. Фамилия, имя, отчество (при его наличии) и должность лица (лиц), проводившего профилактический контроль и надзор с посещением субъекта (объекта) контроля и надзора: Жакупов Ельмира Зейноловна - Главный специалист

4. Наименование или фамилия, имя, отчество (если оно указано в документе, удостоверяющем личность) проверяемого субъекта, должность представителя физического или юридического лица, присутствовавшего при проведении профилактического контроля и надзора с посещением субъекта (объекта) контроля и надзора:

КАБДУЛДИЯМОВ НУРДАН УТЕГЕНОВИЧ (ИП Кабдулдиямов Нурдан Утегенович)

Наименование проверяемого объекта/Адрес месторасположения объекта контроля:
ИП Кабдулдиямов Нурдан Утегенович столовая при КГУ "Общественная школа г. Колутон", Акмолинская область, Астраханский район, Колутон, Кенесары (улица), 12.

5. Период проведения контроля: 31.10.2022 - 03.11.2022

6. Настоящим профилактическим контролем и надзором с посещением субъекта (объекта) контроля и надзора установлено, следующее: Нарушения не выявлены

7. Подпись должностного лица (лиц), проводившего профилактический контроль и надзор с посещением субъекта (объекта) контроля и надзора:

Жакупов Е.З.

8. Автор документа (руководитель, подпись)

№ 62/11 2022г.



8. Саратовские предприятия объектов: только санитариях-предприятия-предприятия-предприятия-предприятия (изменен, урлик, жидкий, технологич, водород, объект) (Только санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объектов санитарии (услуг, проектов, условий, технологий, производства, продукция)

Станция расположена на первом этаже КГУ «Общественная школа с. Колтухи», по адресу: Акимовская область, Астраханский район, с. Колтухи, ул. Кутасова д.12. Территория ограждена по границам без заезда (без заезда), благоустроена, содержится в чистоте. Имеется наружное искусственное освещение. В хозяйственной зоне объекта предусмотрена площадка для сбора отходов потребления с водонепроницаемым покрытием, с ограждением, обеспечивающим предупреждение распространения отходов за ее пределы. Установлены раздельные закрытые контейнеры. Вывоз отходов осуществляется на берег водоема контейнером специальным транспортным средством ТЮ «Колтуховский ХПО», с последующей обработкой и дезинфекцией. Подземные пути с водонепроницаемым покрытием, с уклоном для отвода талых и дождевых сточных вод. Станция имеет отдельный вход для загрузки продуктов, работает на полуфабрикатах, мясной производительностью 30 кг в сутки (на 30 посадочных мест). Обеденный зал рассчитан на 30 посадочных мест. Включает в себя следующий набор помещений: столовая для мытья столовой и кухонной посуды - 11,4 кв.м, складское помещение - 11,25, обеденный зал - 73,2 кв.м, санитарный узел. Кухня оборудована электроплитой 4-х конфорочной с духовым шкафом, 2 разделочными столами, выделены разделочная зона, оборудованная передаточным окном, для вывоза готовой продукции, столом для выкладки, шкафом для хранения чистой посуды. Установлены раковина с подводкой горячей и холодной воды через смеситель. Двухкомнатное помещение оборудовано 1 секционной вешалкой, 2 разделочными столами, замесорубкой, разделочным инвентарем (вилка и нож, промаркированные соответствующим образом). В вешалке установлена 3-х секционная ванна для мытья столовой, чайной и стеклянной посуды, ванна для мытья кухонной посуды, стол для приема посуды. В вешалке имеется инструкция и правила мытья посуды и инвентаря. Складское помещение оборудовано стеллажами, полками. Высота нижней полки стеллажей и подполов составляет 1,5 м от пола. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в холодильной камере с температурой хранения ниже 5°С (холодильник-1ед). Холодильник оборудован датчиками для контроля температуры. Складское помещение оборудовано измерительными приборами для контроля температуры, влажности и количества влаги в продуктах. Продукты хранятся раздельно: мясные полуфабрикаты, птица, мясо, рыба, овощи, фрукты и ягоды, крупы, мука, макаронные изделия, сахар, соль в транспортной упаковке хранятся на поддонах; хранение плодово-овощной продукции в специальных контейнерах, упаковочных и в сетчатых пакетах для рассеянного солнечного света. Обеденный зал оборудован обеденными столами, с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением мощных дезинфицирующих средств и стеллажи. Площадь зала одно посадочное место, в обеденном зале, составляет 2,5 кв.м, при входе не менее 1,8 кв.м. При входе в обеденный зал установлены 2 умывальные раковины (ширина 0,7 м и высота 0,7 м), с подводкой горячей и холодной воды, обеспечены средствами для мытья и сушки рук (дезинфицирующее средство, диспенсер с жидким мылом). Для внутренней отделки помещений использованы влагостойкие отделочные материалы, разрешенные к применению на территории помещений общественного питания. Внутренняя отделка стен производственных и складских помещений выполнена из материалов, обеспечивающих влажную уборку и дезинфекцию - в горячем цехе, облицованным в верхнем помещении стены по высоте 1,8 метров выложены кафельной плиткой, выше и низу окрашены водоэмульсионной краской; в складском помещении стены и потолок - водоэмульсионной краской, полы во всех помещениях выполнены из ударопрочного, влагоустойчивого, и кантоне-проницаемого, материала - кафельная плитка, без выбоин, трещин, с уклоном в сторону drains. Водоснабжение - централизованное, от внутрисельского водопровода. Горячее водоснабжение от электроподогревателя на 100 литров. Горячая и холодная вода подведена к моечным ваннам 12-х секционной для столовой посуды, ванна для кухонной посуды и раковинам с установкой смесителей. Приток воздуха микроорганизмов исследования воды №РО-22-07626/339-8 от 23.10.2022г., №РО-22-07625/338-8 от 23.10.2022г (вид и вывод), приток исследования обривов чистой воды нейтральной и нецентрализованной водоснабжения №РО-22-07614/656 от 19.10.2022г., №РО-22-07615/657 от 19.10.2022г, вода соответствует нормам СН "Санитарно-эпидемиологические требования к водопроводкам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, для водоснабжения объектов и местам культуры-ны годового водоснабжения и водоснабжения объектов" № 209 от 16 марта 2015 года. Отопление - автономное, от котельной школы. Состояние дренажной системы метеорологических факторов за №8 от 18.10.2022г, показатели дренажной системы соответствуют нормам. Канализация - автономная (лаканная) система водоотведения с устройством системы внутреннего водоотведения с раздельным отведением производственных и



близинах сточных вод. Сбор и накопление сточных вод, жидких бытовых отходов осуществляется в накрываемую подземную водонепроницаемую емкость (септик), очистка которого производится по мере засорения, дезинфицируется, его размещение и содержание осуществляется с учетом безопасного отведения сточных вод. Выкачка септика проводится по договору №59 от 14.02.2022 с ИП «Эверест».

Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 сантиметров от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами (сифонами). В моечной ванне оборудованы сливными трапами, с уклоном пола к твердым трапам. Вентиляция естественная - за счет форточек, все открывающиеся приемы от проникновения насекомых имеют съемные защитные сетки. На электроплите установлен вытяжной шкаф, на механическом побуждении, моечные ванны оснащены автоматическими мойками, оснащены локальными вытяжными системами. Протокол измерений шума №75 от 18.10.2022г, показатели в норме. Естественное освещение представлено окнами блоками. Освещение искусственное представлено светодиодными лампами. Источники освещения выполнены осветительной люминесцентной арматурой. Над плитой, технологическим оборудованием, производственными стоками, дверями шкафов предусмотрено освещение. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений предусматривают подготовку технологических процессов, включающих встречные потоки сырья, сырья и полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посудой.

Техническое, холодильное и моечное оборудование размещено с учетом точности пригтовления пищи. При хранении пищевой продукции соблюдается принцип «товарного соседства». Оборудование, агрегаты, техника, шкафы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Обеспечены столовая, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта питания количеством одновременно потребляемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Некальдуется стеклянная посуда, столовые приборы (ложки, вилки), а также посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и разделки имеется раздельное, промаркированное оборудование, раздельный инвентарь, кухонная посуда. Для хранения яиц выделена промаркированная чашка. Посуда кухонной и столовой дефренированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластика и прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями нет. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, овощей, молочных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий) используется инвентарь, выделенный раздельно, инвентаря (разделочные доски, ножи в количестве по 7 шт), промаркированный и соответствующий с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается раздельно, в соответствующим производственных помещениях (отделах, участках, зонах), непосредственно на соответствующих производственных столах. Соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом исключается. Разделочные доски, изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Всего учащихся в школе - на 2022-2023 учебный год - 97. Планируется организация горячего питания для учащихся первых классов и детей из малообеспеченных и многодетных семей - 27 учащихся, для оставшихся питания буфетом. Горячее питание одноклассов: для первой смены учащихся школы организован завтрак, для второй смены - полдник. Для первой смены питание организовано в 2 потока, на больших переменах, для учащихся второй смены в 1 поток. Перспективное сезонное меню (лето - осень, зима - весна), двухнедельное разработано. В меню не допускали повторения блюд и тех же блюд в последующие два-три календарных дни. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывается наименование блюд, выход каждого готового блюда. Прием пищевой продукции и ответственность сырья осуществляется при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в Единый журнал учета инвентаря пищевой продукции и полуфабрикатов. Документы удостоверяющие их качество и безопасность хранятся на объекте. Запрещенные блюда и продукция, в том числе и ферментированная мука высшего и второго сортов, отсутствуют. Журналы учета инвентаря инвентаря пищевой продукции показатели безопасности и осмотра работников на наличие симптомов заболеваний и инцидентов заведены, согласно утвержденным форм. Для сбора пищевых отходов выделена закрытая промаркированная емкость, после удаления средства моется и дезинфицируется. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам маркирования. Из дезинфицирующих средств применяется дезодор. едкий 3-х месячный запас. Бюклеты для приотопления дезрастворов имеется, промаркированы. Дезинфицирующие растворы готовят согласно инструкции производителя в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, выделен отдельный уборочный инвентарь, промаркирован. Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте, отделяя от уборочного инвентаря для



ИСК тузі және сипаттамасы (вид и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
I. Үлгілік ИСК-мен жұмыстар (Работы с образцами ИИИ)	0	0	0
II. Жабды ИСК-мен жұмыстар (Работы с оборудованием ИИИ)	0	0	0
III. Струе өмірсізін көрсету тәсілі жұмыстар (Работы с устройством, генерациями излучения)	0	0	0
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (Другие работы с ИИИ)	0	00	0

**Санитарлық бақылауға алынған жұмыс орындары
Санитарно-гигиеническое заключение**

ИИИ бақылаушысы Н.А. Шестаков при КГУ «Общество с ограниченной ответственностью «Казпотребнадзор»

в целях контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований к объектам радиационной безопасности в соответствии с законодательством Республики Казахстан

выполнено санитарно-гигиеническое заключение по объектам радиационной безопасности в соответствии с законодательством Республики Казахстан

сделано в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
СП «Санитарно-гигиенические требования к объектам радиационной безопасности», приказ МЗ РК от 5 августа 2021 года № КР ДСА-76; СП «Санитарно-гигиенические требования к объектам объектно-информационного радиационного контроля», приказ МЗ РК от 17 декабря 2022 года № КР ДСА-16; Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательному медицинскому осмотру, и также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводится профилактические радиационные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры и правила ведения радиационной службы "Профилактика профилактических радиационных медицинских осмотров" приказ и.о. МЗ РК от 15 октября 2020 года № КР ДСА-131/2020; Об утверждении правил и функциональных факторов, оказывающих воздействие на человека в целях МЗ РК от 16 февраля 2022 года № КР ДСА-15; Правила радиационного облучения лиц, работающих с группами населения приказ МЗ РК от 15 ноября 2020 года № КР ДСА-195/2020; СП «Санитарно-гигиенические требования к радиационной защите, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, радиационно-информационного радиационного контроля и местам контроля бытового водоснабжения и безопасности водных объектов» приказ МНЭ РК от 16 марта 2015 года № 299; СП «Санитарно-гигиенические требования к осуществлению производственного контроля» приказ МНЭ РК от 6 июня 2016 года №2239; СП «Санитарно-гигиенические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» приказ МЗ РК от 25 декабря 2020 года № КР ДСА-231/2020

Санитарно-гигиенический контроль осуществляется в соответствии с законодательством Республики Казахстан

Удостоверение (подпись): _____



Мақалалар жинағы «Денсаулық сақтау жүйесі туралы Қазақстан Республикасы Қолжазба кітабында осы еліміздің эпидемиологиялық жағдайының мәселелері туралы»

Қазақстан Республикасының «Денсаулық сақтау жүйесі туралы Қазақстан Республикасы Қолжазба кітабында осы еліміздің эпидемиологиялық жағдайының мәселелері туралы»

Қазақстан Республикасының «Денсаулық сақтау жүйесі туралы Қазақстан Республикасы Қолжазба кітабында осы еліміздің эпидемиологиялық жағдайының мәселелері туралы»

Бұл мақаланың авторы: санитариялық дәрігер, қолы (арнайылар)

Республикалық мемлекеттік мекемесі «Астраханское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»

Астраханский район, улица Мира, дом № 51

Н. С. Д. (заместитель санитарный врач (заместитель))

Абдышев Дания Абдыхамитовна

Тел. +7 716 222 22 22, қолы (факс: +7 716 222 22 22, ил. н. н. н.)



