

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

Астрахан ауданы
Ахтіні тияғыру орны

03.11.2022 ж.
Уақыты 9:46

1. Бақылау және қадағалау органының атауы "Қазақстан Республикасындағы 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 аламының тегі, аты, әкесінің аты (ол болғанда) және оның лауазымы

Жақұпқа Елғалие Зейітқызы - Бас маман

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

Тексерілетін объектінің атауы: Бақылау объектісінің мекен-жайы:

П.П. Кабдулашмов Нурдан Утегенович елшісі при КТУ "Общественная школа с. Колтуган"
Ақмола облысы, Астрахан ауданы, Колтуган, Кеңесары (көшесі), 12.

5. Откізілетін 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. Ахтіні 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
Месторасположения

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 Астраханской 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 надзор 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: Жолдыбай Евгения Зейнатовна - 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:

КАБДУЛЛИМОВ НУРДАН УТЕГЕНОВИЧ (ИП Кабдулгалымов Нурдан Утегенович)

Наименование проверяемого объекта/Адрес месторасположения объекта контроля:
ИП Кабдулгалымов Нурдан Утегенович столовая при КГУ "Общественно-образовательная школа г. Колутон", Астраханская область, Астраханский район, Колутон, Кенесары (улица), 12.

5. Период проведения контроля 31.10.2022 - 03.11.2022

6. Постановкой 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

Жолдыбай Е.З.

8. Аккредитован (руководитель, подпись)

г. Астрахань, 14 2022г.



4. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық жағдайы мен өмір сүретін өзге де қызметке, ұйымға, жергілікті елді мекенге, өндіріске, онымен (Толық санитарно-гигиеналыққа) характеристика және объектінің жетерлік (уақыт, персонал, уәкілеттік, технология, производств., арнаулы);

патриных сточных вод. Сбор и накопление сточных вод, жидких бытовых отходов осуществляется в закрывающуюся подземную водонепроницаемую емкость (септик), очистка которого производится по мере заполнения, дезинфицируется, его размещение и содержание осуществляется с учетом безопасности отведения сточных вод. Выкачка септика проводится по договору №39 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 каждой комнате оборудованы сливными трапами, с уклоном пола к сливным трапам. Вентиляция естественная – за счет форточек, все открывающиеся приемы от проникновения насекомых имеют съемные защитные сетки. На электроплитой установлен вытяжной шкаф на механическом побуждении, моечные ванны оборудованы источниками воды, оборудованы вытяжными системами. Протокол измерений шума №75 от 18.10.2022г, показателя в норме. Естественное освещение представлено окнами блоками. Освещение искусственное представлено светодиодными лампами. Источники освещения защищены осветительной защитной арматурой. Над печами, технологическим оборудованием, производственными стоками, моечными ваннами не делается потолок. Общественно-бытовые и конструкторские решения помещений предусматривают и учитывают технологические процессы, исключая встречные потоки сырья, сырья полуфабрикатов и готовой продукции, неиспользованной чистой и грязной посуды.

Техническое, холодильное и моечное оборудование размещено с учетом поточности приготовления пищи. При хранении пищевой продукции соблюдается принцип «товарного соседства». Оборудование, производственное, ванны, инвентарь, посуда, тары изготовлены из материалов, допускающих для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Обеспечены стеллажи, 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. Используются столовый инвентарь, столовые приборы (ложки, вилки), а также посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, на технологической обработке и разделки имеется разделочное, промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Для хранения яиц выделена промаркированная чашка. Посуда кухонной и столовой деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовые приборы 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, ягодных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий) используется инвентарь, инвентарь разделочный, инвентарь (разделочные доски, ножи в количестве по 7 шт), оборудованный и соответствующий с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается раздельно, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), непосредственно на соответствующих производственных столах. Соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом исключается. Разделочные доски изготовлены из материала, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без трещин 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 – 17 учащихся, для остальных питание буфетное. Горячее питание однообразное: для первой смены учащихся школы организован второй завтрак, для второй смены – полдник. Для первой смены и для организации в 2 потока, на больших переменах, для учащихся второй смены и 1 потока. Переводное сезонное меню (лето – весна, зима – весна), двухнедельное разработано. В меню не допускают повторения одних и тех же блюд в последующие два-три календарных дня. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывается наименование блюд, выход каждого готового блюда. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал с квалификацией пищевой продукции и полуфабрикатов. Документы удостоверяющие их качество и безопасность хранятся на объекте. Запрещенные блюда и продукты, в том числе деформированные, мука некачественная первого и второго сортов, отсутствуют. Журналы по ведению санитарно-гигиенической анкеты показателей безопасности и осмотра работников на наличие инфекционных заболеваний и инкретамы заведены, согласно утвержденным форм. Для сбора пищевых отходов выделена закрывающаяся промаркированная емкость. Емкость, после удаления отходов, моется и дезинфицируется. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам маркирования. Из дезинфицирующих средств применяется дезодор, с содержанием 3-х месячный запас. Власти для приготовления дезрастворов имеются, промаркированы. Дезинфицирующие растворы готовят согласно инструкции производителя в маркированных емкостях с указанием и даты приготовления раствора. Для уборки производственных, складских, некапитальных помещений, выделен отдельный уборочный инвентарь, промаркирован. Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте, отдельно от уборочного инвентаря для



уборки и дезинфекции санузлов, не используется на назначении. Санузел обеспечен средствами для мытья и сушки рук (пенаторы с жидким мылом, электраподогрев), дезинфицирующим раствором. Санитарный узел для персонала с горячей водой и с существующим санитарным узлом школы, расположенный на первом этаже – 1 этаж, оснащён приложением 2 СП "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" № КР ДСМ-16 от 17 февраля 2022 года (совмещение допускается). Персонал обеспечен специальной одеждой (по 3 комплекта), а также средствами индивидуальной защиты рук (перчатками). Для уборки помещений предусмотрена отдельная специальная одежда. При проведении стирки и дезинфекции специальной одежды определены субъектам (ответственность) и соблюдение процедур безопасности пищевой продукции изготовителя при ее производстве, основанных на принципах HACCP (заключен договор №7 от 05.10.2022г. с ИП Омарзакан Р.К. на оказание услуг). Хранение личной и специальной одежды, чистых вещей осуществляется в специально выделенном шкафу. Количество работающих -2. Медицинский осмотр работниками пройден в про. мед. кабинете. Личные медицинские книжки с пройденным осмотром и гигиеническим обучением хранятся на рабочем месте. Помощник профессиональную квалификацию, свидетельства о профессиональном обучении. Заключен договор №86 от 01.11.2022 г. Астраханским районным отделением филиала РГП на ПХВ «НЦЭ» на проведение дезинфекционных и дератизационных работ. Наличие грызунов и насекомых при визуальном контроле, не выявлено. Контроль за качеством и безопасностью изготавливаемой пищевой продукции проводится посредством отбора суточных проб. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным лицом объекта питания с использованием обеззараженного инвентаря и специально выделенные обеззараженные и маркированные емкости (плastic закрывающиеся), предназначенные для контакта с пищевой продукцией. Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая лабораторные исследования по договору №101 от 26.09.2022 г. с Астраханским районным отделением филиала РГП на ПХВ «НЦЭ». Программа производственного контроля разработана и утверждена индивидуальным предпринимателем.

[illegible]

и) дерзандык және зертханалық-аппаттық зерттеулер үстелдерінің хаттамалары, сонымен қатар бас мамарлардың сызбалардың, схемалардың көшірмелері

Примечание. Либерализация тарифов торгово-промышленных предприятий и предприятий, а также законопроект о
свободных тарифах, тарифной политике.

протокол исследовательской работы «Влияние водной среды на нейтрализацию и ненейтрализованную доксорубинем» №РО-22-07614/536 от 19.10.2022г., протокол исследования «Влияние водной среды на нейтрализацию и ненейтрализованную доксорубинем» №РО-22-07615/657 от 19.10.2022г., протокол лабораторно-исследовательской работы «Влияние водной среды на нейтрализацию и ненейтрализованную доксорубинем» №РО-22-07626/339-8 от 24.10.2022г., протокол лабораторно-исследовательской работы «Влияние водной среды на нейтрализацию и ненейтрализованную доксорубинем» №РО-22-07625/338-8 от 20.10.2022г., протокол лабораторной работы №25 от 18.10.2022г., протокол лабораторно-исследовательской работы №8 от 18.10.2022г.

11. Писать, используя формулы, описывающие различия в работе с ПНМ.



Астана қаласында және жергілікті деңгейдегі ауылдарда Қазақстан Республикасы Қорғаныс қорында осы салалардағы эпидемиологиялық қауіптілігінің кінәсі бар.

1. Қазақстан Республикасы Қорғаныс қорында «Оқу және қорғаныс жүйесіндегі медициналық қызметтің сапасын арттыруға бағытталған» мақсатында осы облыстың облыстық деңгейінде осы

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысында санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Астрахан аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Астрахан ауданы, көшесі Мир, № 51 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қоғам (арнайылар)

Республикалық мемлекеттік ұйымдар "Астраханское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акиматской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Астраханский район, улица Мира, дом № 51

(Наименование государственной санитарной организации)

Абдышев Динар Абдыхамитович

генерал-майор, полковник, полковник, полковник, полковник, полковник



