

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

Столовая расположена на первом этаже КГУ «Общеобразовательная школа с. Колутон», по адресу Акмолинская область, Астраханский район, с. Колутон, ул. Кенесары д.12. Территория ограждена (отражение без повреждений), 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 отдельные закрывающиеся контейнеры. Вывоз отходов осуществляется по мере заполнения контейнеров специальным транспортным средством ТОО «Колутонский ХПП», с последующей обработкой и дезинфекцией. Подъездные пути с водонепроницаемым покрытием, с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод. Столовая имеет отдельный вход для загрузки продуктов, работает на полуфабрикатах, малой производительностью (до 50 посадочных мест). Обеденный зал рассчитан на 30 посадочных мест. Включает в себя следующий набор помещений: горячий цех (кухня) с выделением радиочной зоны -34,8 кв.м, деготовочный цех - 10,8 кв.м, моечная для мытья столовой и кухонной посуды - 10,4 кв.м, складское помещение - 11,25, обеденный зал - 73,2 кв.м, санитарный узел. Кухня оборудована электроплитой 4-х камфорной с духовым шкафом, 3 разделочными столами, выделена радиочная зона, оборудованная передаточным окном, для выдачи готовой продукции, столом для выдачи, шкафом для хранения чистой посуды. Установлена раковина с подводкой горячей и холодной воды через смеситель. Деготовочное помещение оборудовано 1 секционной моечной раковиной, 2 разделочными столами, эл.мисорубкой, разделочным инвентарем (вилки и ножи, промаркированные соответственно). В моечной установлена 3-х секционная ванна для мытья столовой, чайной и стеклянной посуды, ванна для мытья кухонной посуды, стол для приема грязной посуды, электроводонагреватель на 100 литров, стеллаж-сушилка для столовой и кухонной посуды. В моечном помещении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Складское помещение оборудовано стеллажами, поддонами. Высота нижней полки стеллажей и поддонов составляет 15 см от пола. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературных холодильниках (холодильная камера -1ед., холодильник-1ед.). Холодильное оборудование обеспечено приборами для контроля температуры. Складское помещение обеспечено контрольно-измерительным прибором для измерения температуры, относительной влажности воздуха. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. Мясные полуфабрикаты, птица, мясо мороженые хранятся в морозильном ларі; крупа, мука, макаронные изделия, сахар, соль в транспортной упаковке хранятся на подтоварниках; хранение плодовоовощной продукции в специальных контейнерах, защищающих их от воздействия прямого или рассеянного солнечного света. Обеденный зал оборудован обеденными столами, с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств и стульями. Площадь на одно посадочное место, в обеденном зале, составляет 2,5 кв.м., при норме не менее 1,8 кв.м. При входе в обеденный зал установлены 2 умывальные раковины (высота 0,7 м от пола), с подводкой горячей и холодной воды, обеспечены средствами для мытья и сушки рук (одноразовые полотенца, дозаторы с жидким мылом). Для внутренней отделки помещений использованы негорючие отделочные материалы, разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза. Внутренняя отделка стен производственных и складских помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию - в горячем цехе, деготовочном и моечном помещении стены по высоте 1,8 метров выложены кафельной плиткой, выше и потолок покрашен вододисперсионной краской; в складском помещении стены и потолок - вододисперсионная покраска, полы во всех помещениях выполнены из ударопрочного, влагостойкого, и водонепроницаемого материала - кафельная половая плитка, без выбоин, трещин, с уклоном в сторону трапов. Водоснабжение - централизованное, от внутрипоселкового водопровода. Горячее водоснабжение от электроводонагревателя на 100 литров. Горячая и холодная вода подведена к моечной ваннам (3-х секционная для столовой посуды, ванна для кухонной посуды) и раковинам с установкой смесителей. Протокол микробиологического исследования воды №РО-22-07626/339-8 от 20.10.2022г, №РО-22-07625/338-8 от 20.10.2022г (ввод и вывод), протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №РО-22-07614/656 от 19.10.2022г, №РО-22-07615/657 от 19.10.2022г, вода соответствует нормам СП "Санитарно-эпидемиологические требования к водопотреблению, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов" № 209 от 16 марта 2015 года. Отопление - автономное, от котельной школы. Согласно протокола измерений метеорологических факторов за №8 от 18.10.2022г, показатели микроклимата соответствуют нормам. Канализация - автономная (локальная) система водоотведения с устройством системы внутреннего водоотведения с отдельным отведением производственных и

НСК түрі және сипаттамасы (Вид и характеристика НПП)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
I	2	3	4
I. Ашық НСК-мен жұмыстар (Работы с открытым НПП)	0	0	0
II. Жабық НСК-мен жұмыстар (Работы с закрытым НПП)	0	0	0
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	0	0	0
IV. НСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с НПП)	0	00	0

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

III Кабдугалимов П.У., столовая при КГУ «Общеобразовательная школа с. Колутон отдела образования по Астраханскому району управления образования Акмолинской области»

«Ашық деңгейде және деңгейлік сәтте жұмыс тұрады» 2020 жылғы 7 шілдегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы бойынша санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін 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)

СП "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования", приказ МЗ РК от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76; СП "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", приказ МЗ РК от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16; Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а 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 проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги "Прхождение предварительных обязательных медицинских осмотров" приказ и.о МЗ РК от 15 октября 2020 года № КР ДСМ-131 2020; «Гигиенические нормативы к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека» приказ МЗ РК от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15; Правила гигиенического обучения лиц декретированной группы населения приказ МЗ РК от 16 ноября 2020 года № КР ДСМ-195/2020; СП "Санитарно-эпидемиологические требования к водопроводчикам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов" приказ МНЭ РК от 16 марта 2015 года № 209; СП "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" приказ МНЭ РК от 6 июня 2016 года №239. СП "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления" приказ МЗ РК от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020

Санитариялық қағаздар мен гигиеникалық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай (соответствует)

Үсыныстар (Предложения):



Настоящим Кодексом Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу.

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Астраханский район, улица Мира, дом № 51

Аббаса Динара Абдрахмановна

1911, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)



