

Санитариялык-эпидемиологиялык корытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ С.03.Х.КZ3|VWF00079668

Дате: 03.11.2022 р. (т.)

Документы, изображения и т.д.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)

III Класс Галимов Н.У., старшая при КГУ в Общеобразовательная школа с. Колутон отдела образования по Астраханскому району управления образования Акмолинской области»

«Национальный закон «закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 20-бап от 7 июля 2020 года и подзаконные акты Казахстана. Кодекс Республики Казахстан 20-бап «закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 20-бап от 7 июля 2020 года. О здоровье народа и о здравоохранении».

закрытия (Продлено) Заявление от 22.10.2022 14:32:41 № KZ24RYS00303646

— 196 — *Любимые птицы. Книга для детей*. Рисунки Юрия Сенкевича. Издано в 1974 г. в 1-м издании. Тираж 100 000 экз. Цветная иллюстрация. Формат 84х108/16.

**Таныбайрас (зотін) беруш (Заказчик)(заявитель) ИП Кабдулсалымов Нурлан Утегенович, Акмолинская
область, Астраханский район, с. Колутон, ул. Кенесары д.12**

Шартында 440-жердің мемлекеттік тәулік аудио түрлерінің, обектилердің жаһы орналасқан орыны, телефонның, бөсіншілдегі іргі, аяқ, жекеіншілдегі жаһынан көзінен көрінгенде орналасқан орындардың макеттерінде, жарық-мекаласпап тоғажынан орналасқан орындардың макеттерінде.

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сарната ужүргізілетін объекттің колданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

организация горячего питания школьников

1. Файлдар мөлдөрлөв дарындалып (дейнгелдес) (Преимущество залогом) (подтверждение)

8. Указанные выше представительные документы: заявление, протокола исследования образцов питьевой воды центрального и центрального водоснабжения №РО-22-07614/656 от 19.10.2022г., №РО-22-07615/657 от 19.10.2022г., протокола микробиологического исследования воды №РО-22-07626/339-8 от 20.10.2022г., №РО-22-07625/338-8 от 20.10.2022г., протокол измерений шума №75 от 18.10.2022г., протокол измерений метеорологических феноменов №8 от 18.10.2022г.

6. Озимий дієтеріальність (Представники обсягу пропускної

7. Баека үйлміліктердің салынғанын көрсетілген тұралық (Экспертное заключение других организаций если есть таковые)

Кординация берген хызындағы атасы (шарындағы) орталықтың ынтымақтың мүнәсабаты

8. Сарытама жүргізгілік объектінің толық санитариялық-гигиеникалық таптамасы мен оған берілетін баға (қызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, ондіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производства, продукции)

Столовая расположена на первом этаже КГУ «Общеобразовательная школа с. Колутон», по адресу Аксайская область, Астраханский район, с. Колутон, ул. Кенесары 12. Территория огорожена (ограждение без прорезей), 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 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 раздаточной зоны -34,8 кв.м, даготовочный 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 раздаточная 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. Даготовочное помещение оборудовано 1 секционной моечной раковиной, 2 разделочными столами, эл. мясорубкой, разделочным инвентарем (сквиши 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, поддоными. Высота нижней полки стеллажей и поддонов составляет 15 см от пола. Хранение склонопадающих пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературных ходильных оборудованиях (холодильная камера -Гед., ходильник-Гед). Холодильное оборудование обеспечено приборами для контроля температуры. Складское помещение оснащено контролально-измерительным прибором для измерения температуры, относительной влажности воздуха. Сырые и готовые продукты хранятся раздельно. Мясные полуфабрикаты, птица, мясо широколистные хранятся в морозильном ларе; крупа, мука, макаронные изделия, сахар, соль в транспортной таре хранятся на подговарниках; хранение плодовоощной продукции в специальных контейнерах, обделанных 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, лоточки с жидким мылом). Для внутренней отделки помещений использованы нетоксичные отделочные материалы, разрешенные к применению на территории государства-участников Гражданского союза. Внутренняя отделка стен производственных и складских помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию - в горячем цехе, даготовочном и моечном помещении стены по высоту 1,8 метров выложены кафельной плиткой, выше потолок покраска водоэмульсионной краской; в складском помещении стены и потолок - водоэмульсионная покраска, полы во всех помещениях выполнены- из ударопрочного, влагостойчивого, влагонепроницаемого, материала - кафельная половая плитка, без выбоин, трещин, с уклоном в сторону гравия. Водоснабжение - централизованное, от внутрипоселкового водопровода. Горячее водоснабжение от электрического котла на 100 литров. Горячая и холодная вода подведена к моечным ваннам (3-х секционная для столовой посуды, ванна для кухонной посуды) и раковинам с установленной смесителем. 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 водонеочисткам, местам водозaborа 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 микроклимат соотвечает нормам. Канализация - автономная (локальная) система водоотведения с устройством системы внутреннего водоотведения с раздельным отведением производственных и

бытовых сточных вод. Сбор и накопление сточных вод, жидких бытовых отходов осуществляется в закрывающуюся подземную водонепроницаемую емкость (септик), очистка которого производится по мере заполнения, дезинфицируются, 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 миллиметров от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами (сифонами). В моечной полы оборудованы сливными трапами, склоном пола к отверстию трапов. Вентиляция естественная - за счет форточек, все открывающиеся приемы от проникновения пасековых имеют съемные защитные сетки. Над электроплитой установлены вытяжки, на механическом побуждении, моечные ванны являются источниками влаги оснащены локальными вытяжными системами. Протокол измерений шума №75 от 18.10.2022г, показатели в норме. Естественное освещение представлено оконными блоками. Освещение искусственное представлено светодиодными лампами. Источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой. Над плитами, технологическим оборудованием, производственными столами, специалики не распложатся. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырья полуфабрикатов и готовой продукции, использований чистой и грязной посуды.

Технологическое, хладильное и моющее оборудование размещено с учетом поточности приготовления пищи. При хранении пшеничной продукции соблюдается принцип «товарного соседства». Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Обеспечены столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта питания количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в него гнили. Используются стеклянная посуда, столовые приборы (ложки, вилки), а также посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали. Для разделочного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи имеется разделочное, промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Для хранения яиц выделена промаркированная чашка. Посуды кухонной и столовой деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы 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, мисных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий,) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи в количестве по 7 шт), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пшеничной 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 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 остальных питание буфетное. Горячее питание одноразовое: для первой смены учащихся школы организован второй 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 допускают повторения одних и тех же блюд в последующие два-три календарных дня. Ежедневно в обеденном зале выявляется утверждение руководителем объекта меню, в котором указывают наименование блюд, выход каждого готового блюда. Прием пшеничной продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал склеропортящейся пшеничной продукции и полуфабрикатов. Документы устанавливают их качество и безопасность хранятся на объекте. Запрещенные блюда и продукция, в том числе неформализованная мука пшеничная первого и второго сортов, отсутствуют. Журналы по проведению органолептической оценки показателей безопасности и осмотра работников на наличие гнойничковых заболеваний и микротравм заведены, согласно утвержденных форм. Для сбора пшеничных отходов выделена закрывающаяся промаркированная емкость. Емкость, после удаления отходов, мается и дезинфицируется. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам нормирования. Из дезинфицирующих средств применяется лекхлор, со сроком 3-х месячный запас. Емкости для приготовления дезрастворов имеются, 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, отдельно от уборочного инвентаря для

уборки и дезинфекции санузлов, используется по назначению. Санузел обеспечен средствами для мытья и сушки рук (дозаторы с жидким мылом, электрополотенце), дезинфицирующим ковриком. Санитарный узел для персонала столовой совмещен с существующим санитарным узлом школы, расположенный на одном уровне - 1 этаже, согласно приложению 2 СН "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. Организация и проведение стирки и дезинфекции специальной одежды определена субъектом (изготовителем) с соблюдением процедур безопасности пищевой продукции изготовителя при ее производстве, основанных на принципах ХАССП (заключен договор №7 от 05.10.2022 г с ИП Омурзакова Р.К. на оказание услуг). Хранение личной и специальной одежды, личных вещей осуществляется в специально выделенном шкафу. Количество работающих -2. Медицинский осмотр работниками пройден в полном объеме, личные медицинские книжки с пройденным осмотром и гигиеническим обучением хранятся на рабочем месте. Повар- имеет профессиональную квалификацию, свидетельство о профессиональном обучении. Заключен договор №86 от 01.11.2022 с 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 в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно 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.

3) бүрелесінде жер участкесінің жайы жинарылатын объекттің санитармасы (өзинемдері, ауданы, санаторийның тұру участкесін бүрелесінде жер асты сұларының тұру биіктігі, батылканду, жедін ожасамындағы бағыттары, санитариялық-коргаудау мазының өзинемдері, сүмен, канализациямен, жылумен қамтамасызын ту мүмкіндік және коршаган органдар халық дегенеңдегін атынан асері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, вид грунта, использование участка в прошлом, высота стояния групповых вод, наличие заболоченности, господствующие направления ветров, размеры санитарно-защитной зоны, возможность водоснабжения, канализации, теплоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света:)

10. Зерткіншілек және жартқанылым-аспаптың зерттеулер мен сыйнастардың хаттамалары, сонымен катаң бас жостируде, сиылбандың суреттердің конірмемері

Приложение к лабораторным и лабораторно-исследовательским исследованиям и испытаниям, а также выкопировки из специальных изданий, членежей, фото

протокола исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №РО-22-07614/656 от 19.10.2022г, №РО-22-07615/657 от 19.10.2022г, протоколы микробиологического исследования воды №РО-22-07626/339-8 от 20.10.2022г, №РО-22-07625/338-8 от 20.10.2022г, протокол измерений шума №75 от 18.10.2022г, протокол измерений метеорологических факторов №8 от 18.10.2022г.

Несколько лет назад в Китае начались работы по строительству гигантской гидроэлектростанции на реке Янцзы.



НСК түрі және сипаттамасы	Жұмыстар түрі және тиңдік және характеристика НИН) сипаттамасы (Тиңдік және характер работ)	Жұмыстар жүргізу орыны	Шектеу жағдайлары
		(Место проведения работ)	(Ограничительные условия)
I.	2	3	4
I. Анық НСК-мен жұмыстар (работы с открытыми НИН)	0	0	0
II. Жабык НСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми НИН)	0	0	0
III. Судле индустриял жұмыстар (работы с устройствами, генерирующими излучение)	0	0	0
IV. НСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с НИН)	0	00	0

Санитариялық-эпидемиологиялық корытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

III Кадырғалиев Н.У. стоматолог при КГУ «Общеобразовательная школа с. Колутон отдела образования по Астраханскому району управления образования Акмолинской области»

«Данық лекциялардың жаңы лекциялардың салыну жүйесін тұрады» 2020 жылдың 7 науедегі Қазақстан Республикасынан Кодекстан 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сертификат жүргілдеген облыстың төңкіл айдауы

Ноңымынан тағайындалған объект (санитарно-эпидемиологический экспертиза), в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»

(санитариялық-эпидемиологиялық саралығама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

СН "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования", приказ МЗ РК от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-7-6; 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 "Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров" приказ и.о МЗ РК от 15 октября 2020 года № КР ДСМ-13/2020; «Гигиенические нормативы к физическим факторам, оказывющим воздействие на человека» приказ МЗ РК от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15; Правила гигиенического обучения лиц фекретированиной группы населения приказ МЗ РК от 16 ноября 2020 года № КР ДСМ-195/2020; СП "Санитарно-эпидемиологические требования к водонапочникам, местам водозабора для хозяйствственно-питьевых целей, хорынственно-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 февраля 2020 года № КР ДСМ-331/2020

Санитариялық критерий мен гигиеническим нормативтерге (санитарным принципам и гигиеническим нормативам) сай
тад (соответствуем)

У жұмыстар (Предложения):



«Халық тенсұннан және тенсұнның салттау жүйесі турында» Қазақстан Республикасы Кодекстің негізінде осы

САЛТАРЧЫЛЫК- ОЙЛЕСМЕНОЛГОТЫСЫК КОРЫТЫҢДЫНЫН ӘМБЕСТТІ КУШИ БАР.

На основании Конституции Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящий санитарно-эпидемиологический акт имеет обязательную силу.

"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Астрахан аудандык санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" ресмиубликалық мемлекеттік мекемесі Астрахан ауданы, көшеі Мир, № 51 үй

Бағ мемлекеттік санитариялық дәрігер, колы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Астраханское районное Управление санитарно-

пидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской

области Комитета по санитарно-эпидемиологическому контролю Министерства здравоохранения

Республики Казахстан"

Астраханский район, улица Мира, дом № 51

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Анна Григорьевна

телефон, адреса, номера банковских карт, логины, пароли, аккаунты в социальных сетях, пароли, логины (фамилия, имя, отчество, никнейм) и т.д.



