

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі Министерство национальной экономики Республики Казахстан	Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД ҚҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы «Жезқазған қалалық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы» РММ Наименование государственного органа санитарно-эпидемиологической службы РГУ «Жезказганское городское Управление по защите прав потребителей»	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы «30» мамырдағы №415 бұйрығымен бекітілген № 017/е нысанды медициналық құжаттама Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от «30.» мая 2015 года №415

**Санитариялық-эпидемиологиялық
ҚОРЫТЫНДЫ
Санитарно-эпидемиологическое
ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

иср 56/3250

№ 417
«16» 08 2015 ж. (г.)

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

(пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы)
Столовая СОШ №3 ИП Кутыбаева Ж.А. г. Жезказған ул. Жалилия, 10

(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена)

по заявлению исх от 28 августа 2015 года

по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель)

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің аты, қолы ИП Кутыбаева Жанат Арнаповна столовая СОШ №3 г. Жезказған ул. Жалилия, 10
тел: 8(710-2)78-18-70

(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы

Общественное питание г. Жезказған ул. Жалилия, 10

(вид деятельность)

4. Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены))

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление вх №ФЛК-1405 от 28.08.2015г.
протокола лабораторно-инструментальных исследований

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются)

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін нысанның 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):
Столовая расположена на первом этаже 3-х этажного типового здания школы по адресу : г. Жезказған, ул. Жалилия, 10. Система канализации, водоснабжения и отопления централизованны, в исправности. Течи не обнаружено. Искусственное освещение представлено люминесцентными и лампами накаливания, перегоревших нет, защищены осветительной защитной арматурой. В заготовочном цехе и складском помещении светильники во влагозащитном исполнении. Естественное освещение через оконные

окна оборудованы съемными защитными сетками. Приточно-вытяжная вентиляция в рабочем состоянии. Внутренняя отделка помещений соответствует требованиям. Полы имеют ровную поверхность, без выбоин и трещин. Холодильно-технологическое оборудование в исправности. Все в рабочем состоянии, термометрами обеспечены, температурный режим в пределах нормы. Пищеблок состоит из заготовочного цеха, где выделены зоны для сырой и готовой продукции, кондитерской зоной, моечной, складских помещений, гардеробной и сан.узла. Внутренняя отделка помещений соответствует требованиям. Холодильно-технологическое оборудование в исправности. Все в рабочем состоянии, термометрами обеспечены, температурный режим в пределах нормы. Эл. кипятильник в исправности. Разделочные столы расставлены по ходу технологического процесса, промаркированы. Разделочного инвентаря достаточно, промаркированы. Санитарное состояние удовлетворительное. Столовой посудой обеспечены в достаточном количестве, посуды с отколотыми краями не обнаружено. Кухонной посудой обеспечены, промаркирована. Для мытья столовой посуды установлены трехсекционные моечные ванны, подача горячей и холодной воды через смесители обеспечена, течи нет. Для мытья овощей, мяса установлена раковина, функционирует. Для мытья кухонной посуды имеется ванна. В местах соединения моечных ванн с канализацией воздушный разрыв предусмотрен. Инструкция правил мытья посуды имеется. Правила и технику разведения дезсредств знают. Питьевой режим организован, установлена емкость с кипяченой водой, имеются стаканы. Для сбора использованной посуды установлен промаркированный стол. Емкость для замачивания столовой посуды, для отходов, для мусора выделены, промаркированы, крышки имеются. Для хранения сыпучих выделено отдельное помещение, оборудованное деревянными стеллажами. Следов грызунов, наличия насекомых не обнаружено. Обеденный зал: в столовой на- 50 посадочных мест. Обеденные столы в удовлетворительном состоянии, имеют гигиеническое покрытие. При входе в обеденный зал установлены рукомойники, подача воды обеспечена, мыло имеется. Документация по пищеблоку заведена. Уголок повара оформлен. Список запрещенных продуктов вывешен. На пищеблоке данной столовой работает 5 сотрудника. Спелопеждой обеспечены, личные медкнижки имеются, допуск получен. Запас моющих и дез.средств имеется. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, хранение упорядочено. Питьевой режим организован, установлена емкость с кипяченой водой, имеются стаканы.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылған нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізер 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)

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) протокол микробиологического исследования воды №13(1) от 28.08.2015г, протокол микробиологического исследования смывов №1678-1687 от 28.08.2015г.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (көрек-жарақ) пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атауы)

Столовая СОШ № 3 ИП Кутыбаева Ж.А. г. Жезказган ул. Жалиля, 10

(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2008 года)

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі Министерство национальной экономики Республики Казахстан	Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД ҚҰЖОЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы «Жезказған қалалық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы» РММ Наименование государственного органа санитарно-эпидемиологической службы РГУ «Жезказганское городское Управление по защите прав потребителей»	Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы «20» мамырдағы №415 бұйрығымен бекітілген № 011/с нысанды медициналық құжаттама Медицинская документация Форма 111/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от «30» мая 2015 года №415

Санитариялық-эпидемиологиялық тексеріп карау

АКТІСІ

АКТ

санитарно-эпидемиологического обследования

№ 352

Мен (Біз) (Мною (Нами, руководитель отдела санитарно-гигиенического надзора и контроля за соблюдением требований Технических регламентов Жезказганского городского Управления по защите прав потребителей Американова Маниса Жумадиловна
лауазымы, тегі, аты, әкесінің аты (бұдан әрі – Т.А.Ә.), (должность фамилия, имя, отчество (далее – Ф.И.О)

мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органының атауы,
наименование государственного органа санитарно-эпидемиологической службы),
мыналардың: (с участием) _____
тексеруге қатысқан басқа мамандарды көрсету керек (указать других специалистов, участвовавших в обследовании) _____ қатысуымен

мыналар болғанда: (в присутствии) ИП Кутыбаева Ж.А.
лауазымы тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің немесе заңды тұлға
(должность, Ф.И.О должностного лица или индивидуального предпринимателя)

басшысының лауазымы, Т.А.Ә. немесе жеке тұлғаның Т.А.Ә.
или руководителя юридического лица или Ф.И.О. физического лица
Столовая СОШ № 3 г. Жезказган, ул. Жалилы, 10

объектінің, заңды тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің атауы
наименование объекта, юридического лица или индивидуального предпринимателя)
внеплановое (заявление вх. № ФЛ-О-1405 от 28.08.2015г) тексеру жүргізілді (проведено обследование).

тексеру түрін көрсету (указать вид обследования)

(начато) 20 15 жылғы (года) « 02 » 09 10 сағат (часов) 30 минутта (минут) басталды.

Тексеру кезінде мыналар анықталды (при обследовании установлено): Столовая расположена на первом этаже 3-х этажного типового здания школы по адресу :г.Жезказган, ул. Жалилы, 10. Система канализации, водоснабжения и отопления централизованны, в исправности. Течи не обнаружено. Искусственное освещение представлено люминесцентными и лампами накаливания, перегоревших нет, защищены осветительной защитной арматурой. В заготовочном цехе и складском помещении светильники во влагозащитном исполнении. Естественное освещение через оконные проемы. Осветительные поверхности окон и проемов чистые. От проникновения насекомых окна оборудованы съемными защитными сетками. Приточно- вытяжная вентиляция в рабочем состоянии. Внутренняя отделка помещений соответствует требованиям. Полы имеют ровную поверхность, без выбоин и трещин. Холодильно-технологическое оборудование в исправности. Все в рабочем состоянии, термометрами обеспечены, температурный режим в пределах нормы. Пищевый блок состоит из заготовочного цеха, где выделены зоны для сырой и готовой продукции, кондитерской зоной, моечной, складских помещений, гардеробной и сан.узла. Внутренняя отделка помещений соответствует требованиям. Холодильно-технологическое оборудование в исправности. Все в рабочем состоянии, термометрами обеспечены, температурный режим в пределах нормы. Эл. кипятильник в исправности. Разделочные столы расставлены по ходу технологического процесса.

моечные ванны, подача горячей и холодной воды через смесители обеспечена, течи нет. Для мытья овощей, мяса установлена раковина, функционирует. Для мытья кухонной посуды имеется ванна. В местах соединения моечных ванн с канализацией воздушный разрыв предусмотрен. Инструкция правил мытья посуды имеется. Правила и технику разведения дезсредств знают. Питьевой режим организован, установлена емкость с кипяченой водой, имеются стаканы. Для сбора использованной посуды установлен промаркированный стол. Емкость для замачивания столовой посуды, для отходов, для мусора выделены, промаркированы, крышки имеются. Для хранения сыпучих выделено отдельное помещение, оборудованное деревянными стеллажами. Следов грызунов, наличия насекомых не обнаружено. Обеденный зал: в столовой на- 50 посадочных мест. Обеденные столы в удовлетворительном состоянии, имеют гигиеническое покрытие. При входе в обеденный зал установлены рукомойники, подача воды обеспечена, мыло имеется. Документация по пищеблоку заведена. Уголок повара оформлен. Список запрещенных продуктов вывешен. На пищеблоке данной столовой работает 5 сотрудника. Спецобувью обеспечены, личные медкнижки имеются, допуск получен. Запас моющих и дез.средств имеется. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, хранение упорядочено. Питьевой режим организован, установлена емкость с кипяченой водой, имеются стаканы

Заключение: Соответствует требованиям Санитарных правил, утвержденных Приказом Министра национальной экономики РК от 29 декабря 2014г № 179 «Санитарно-

Указать пункты нарушения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм, гигиенических нормативов и иных нормативных правовых актов

эпидемиологические требования к объектам образования»; «Правилам организации питания обучающихся в организациях образования и науки РК», утвержденные приказом министра образования и науки РК № 20 от 20 января 2015г.

санитариялық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың, гигиеналық нормативтердің (указать пункты нарушения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм

және өзге де нормативтік құқықтық актілердің талаптары бұзылған пункттерді көрсету керек
гигиенических нормативов и иных нормативных правовых актов)

Қолдары (подписи) Амержанова М.Ж.

мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органының лауазымды адамы
(должностное лицо государственного органа санитарно-эпидемиологической службы)

басқа да қатысқан мамандар, куәгерлер
участвовавшие другие специалисты, свидетели)

Тексеру кезінде болдым және актінің данасын алдым (при обследовании присутствовал, и экземпляр акта получил) ИП Кутыбаева Ж.А.

занды тұлға өкілінің немесе жеке кәсіпкер немесе лауазымды тұлғаның лауазымы және Т.А.Ө.
(должность и Ф.И.О. представителя юридического лица или должностного лица или индивидуального предпринимателя)

Қол қоюдан бас тарту туралы белгі (отметка об отказе от подписи лица) _____
(окончено) 20 15 жылы (года) « 08 » 09 __ 09 сағат (часов) 45 минутта (минут) аяқталды.

Акт (акт составлен в) 2-х данада жасалды (экземплярах) « 08 » 09. 2015 жыл (год)

Акта санитарно-эпидемиологического обследования № 352 от 02-08 сентября 2015 года.
(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде)
(на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай еместігін көрсетіңіз (соответствует или не соответствует)
(нужное подчеркнуть)

требованиям санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденные Приказом Министра национальной экономики РК от 29 декабря 2015 года № 179, соответствует «Правилам организации питания обучающихся в организациях образования и науки РК», утвержденные приказом министра образования и науки РК № 20 от 20 января 2015 г.

(указать)

Ұсыныстар (Предложения):

1. Соблюдать требования действующих нормативно-правовых актов в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения по вопросам организации питания.
2. Соблюдать санитарно-противоэпидемический режим на объекте питания.

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрде күші бар
Негізінде Кодекса Республики Казахстан 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-IV ЗРК настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

Мөр басы / Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Место печати (Главный государственный санитарный врач (заместитель)) Залыгин Юрий Леонидович
тегі, аты, әкесінің аты, қолы
(фамилия, имя, отчество, подпись)

