Санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды

Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ [illegible]

Дата [illegible]

Санитарлық-эпидемиологиялық сараптама [illegible] сараптама жүргізілді:

Школа при КГУ "Общеобразовательная школа села Викторовка" г. Викторовка, ул. Мира,[illegible]

[illegible]

Негізінде: Шешім шығару *Заявление от 08.12.2023 18.05.24 № KZ26RV00059206*

[illegible]

Заңды тұлға немесе жеке кәсіпкер атауы (Заявитель) *ИП СЕКЕШОВА Ж.А. Акмолинская область, Зерендинский район, с.Зеренда, Школьная,15,5*

[illegible]

Санитарлық-эпидемиологиялық сараптама ұсынылған объектілер қойылады талаптары (Объекты санитарно-эпидемиологической экспертизы):

Общественное питание

[illegible] мемлекеттік органы [illegible] *Автономное общеобразовательное учреждение*

[illegible] материалы зерделенді (Изучены материалы): *не требуется*

[illegible] (Представленные документы): *1.Заявление 2.Протоколы исследования образца пищевой продукции, готовых блюд и кулинарных изделий [illegible] 4. Протокол измерений метеорологических факторов № 27 от 08.02.2023г. 5. Протокол измерений уровней шума и вибрации № 11 от 08.02.2023. 6. Протокол измерений освещенности №91 от 04.12.2023.*

Анықтаушы жағдайлар (Установленные обстоятельства): *не требуется*

Басқа [illegible] сараптама қорытындысы [illegible] *не требуется*

[illegible] *не требуется*

[illegible] за счет оконных проемов, установлены москитные сетки. Над электрооборудованиями в [illegible] цехе, над моечными раковинами установлена приточно-вытяжная вентиляция (зонт) на [illegible] ническом побуждении в рабочем состоянии, в обеденном зале, санитарных узлах, в бытовой [illegible] система вытяжной вентиляции с естественным побуждением, обеспечены доступом к их очистке или замене. В моечной установлены для мытья посуды трех-секционные ванны из нержавеющей стали, выделено специальное место для хранения чистой посуды (стеллажи с полками [illegible] посуды) и приема использованной посуды (окно) стол для приема использованной посуды, исключающие их встречные потоки. Столовая и кухонная посуда промаркирована, в достаточном количестве. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Дезинфекционный режим производится с использованием дезинфицирующего средства «Деохлор», выделено отдельное место для приготовления и хранения дезинфицирующего средства. Применяются дезинфицирующие средства разрешенные к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза. На стирку специальной одежды, столового белья заключен договор с ОО «Северо-Казахстанское областное общество «Камкор» №71 от 18.02.2023года.

Внутренняя отделка помещений пищеблока предусмотрено с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими дезинфицирующими средствами. В варочном цехе и в моечной стены и пол облицованы кафелем, потолок покрашен водоэмульсионной краской, подвергающейся мытью и обработке. В обеденном зале потолок и стены покрашены водоэмульсионной краской на всю высоту, поверхность пола в обеденном зале покрыта плиткой, допускающим уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. В санитарном узле стены облицованы влагостойким материалом - кафельной плиткой до потолка, для покрытия полов применен водонепроницаемый материал в виде плиточной плитки, потолок покрашен водоэмульсионной краской, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Столы, стулья в обеденном зале, в варочном помещении подтоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукции используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Раздаточные столы с жестяным покрытием. На пищеблоке используется инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации (отпуска) пищевой продукции и обслуживания в местах потребления пищевой продукции. Для разделки производственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кулинарных и [illegible] используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается раздельно, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), на специально выделенном месте. Исключено соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом. Обеспечена последовательность и логичность технологических процессов исключающая встречные и перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей. Имеется окно для приема грязной посуды. Пищевая продукция хранится в упаковке (тарелке изготовителя, при транспортировке в производственные помещения пищевая продукция перекладывается в чистую, промаркированную внутрицеховую упаковку (тару). Условия хранения пищевой продукции соблюдаются, в складском помещении сухие продукты хранятся в специальных пластиковых емкостях с крышками предназначенных для пищевых продуктов установленных на стеллажах, подтонах. Пищевые отходы собирают в пластиковое ведро для пищевых отходов, очищается своевременно, специальная маркировка имеется. Вторичное использование отходов не допускается. В обеденном зале для обеззараживания воздуха установлена 1 переносная бактерицидная лампа, журнал контроля кварцевания заведен. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима в складском, в варочном помещениях установлены контрольно-измерительные средства для измерения температуры на видном месте, удаленными от дверей и испарителей. Холодильное оборудование, холодильная камера тоже оснащены термометрами, журнал регистрации температурно-влажностного режима заведен. Уборочный инвентарь для санитарного узла имеет специальную маркировку. Уборочный инвентарь (тазы, щетки, ведра, ветошь) промаркированы, хранятся упорядоченно в специально-выделенном месте. Персонал для проведения уборки обеспечен спецодеждой, средствами индивидуальной защиты. На проведение дезинфекционных, дезинсекционных работ заключен договор с Зерендинским районным отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы»№122 от 13.03.2023года.

[illegible] салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, алаңы, топырақтың түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтануы, желдің басым бағыттары, санитариялық-қорғау аймағының өлшемдері, сумен, кәріз жүйесімен, жылумен жабдықталу мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығына әсер ету тараптары бойынша). Характеристика земельного участка под строительство объекта реконструкции: размеры, площадь, вид грунта, использование участка в прошлом, высота стояния грунтовых вод, наличие заболоченности, господствующие ветра, размеры санитарно-защитной зоны, возможность водоснабжения, канализования, теплоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровье населения, ориентация по сторонам света:

Территория школы разделена на административно-хозяйственную зону, спортивно-оздоровительную, в зону [illegible] назначения. Для сбора мусора установлен один контейнер с плотно закрывающейся крышкой, на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон. Функционально не связанных объектов на территории школы нет.

Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар жобалар сараптамаларының қорытындылары (күні, нөмірі)

Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выводов экспертиз проектов (дата, номер):

1.Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № РО-23-00877/132 от 08.02.2023г. 2.Протокол микробиологического исследования воды РО-23-00880-00881/102-103-Б от 08.02.2023г. 3. Протокол измерений метеорологических факторов № от 08.02.2023г., 4. Протокол измерений уровней шума, звукоизоляций № 11 от 08.02.2023г., 5. Протокол измерений освещенности №91 от 04.12.2023г.

ИСК-пен жұмыс істеуге рұқсат етіледі/Разрешаются работы с ИИИ

ИСК түрі және сипаттамасы (Вид и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
	2	3	4
I. Ашық ИСК-пен жұмыстар (Работы с открытыми ИИИ)	-	-	-
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәуле шығаратын құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (Другие работы с ИИИ)	-	-	-

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая при КГУ "Общеобразовательная школа села Викторовка" с. Викторовка, ул.Мира,60

[illegible]

[illegible]

санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде / на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 360 от 07 июля 2020года, О внесении изменения в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022года № КР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам

Общественного питания»Приказ и. о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2[illegible] года № 58; Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № [illegible]; Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водоразбора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденных приказом МЗ РК от 20 февраля 2022 года № [illegible]; Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекционных и дезинсекционных мероприятий" Утверждены приказом МЗ РК от 29 июля 2022 года № ҚР ДСМ-65; Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции сточной жидкости и обеззараживанию воздуха» от 1 сентября 2021 года № ҚР ДСМ-95; Технический регламент Евразийского Союза №021-2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Евразийского Союза от 09.12.2011 года, Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления»Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года №331.

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормалардың санитарлық ережелерге сәйкес келуі (соответствует)

Ұсыныстар/Предложения

Халық денсаулығы және әлеуметтік дамуы саласындағы бақылау комитеті Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау департаменті Көкшетау қаласы бойынша

Постановление Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» устанавливает [illegible] эпидемиологическое заключение [illegible]

"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Көкшетау қаласы санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Көкшетау қаласы, көшесі Абылайхан, № 128 үй, 2

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер қолы (қолтаңбасы)

Республиканское государственное учреждение "Кокшетауское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Кокшетауский район, улица Абылайхан, дом № 128, 2

Главный государственный санитарный врач города Кокшетау

Бесжанова Гульжан Шаяровна

(Т.А.Т., лауазымы, қолы, фамилия, аты, әкесінің аты (бар болса) / Ф.И.О., должность, подпись)

Сарапшы «Ұйымдастыру объектінде тілек санитариялық-гигиеналық мәліметтерді [illegible] Ауылшаруашылық жануарларын технологиясы, өндіріске енгізу» Полная санитарно-гигиеническая характеристика [illegible] объекта и спецификация процессов, условий, технологии производства продукции)

Индивидуальный предприниматель Секенова Ж.А. предоставляет горячее питания в пищеблоке при КГУ "Общеобразовательная школа №1 села Викторовка" отдела образования по Зерендинскому району управления образования Акмолинской области. Пищеблок расположен на 1 этаже здания двухэтажной типовой школы, адрес: Акмолинская область, Зерендинский район, Викторовский сельский округ, с. Викторовка, улица Мира 60, БИН 741217450207, телефон 87715928750, ИП Секенова Жанна Ажкеевна. Договор аренды столовой при КГУ « Общеобразовательная школа села Викторовка отдела образования по Зерендинскому району управления образования Акмолинской области» №39 от 05.05.2022 года.

Территория школы разделена на административно-жилую зону, спортивно-оздоровительную, и зону технического назначения. Для сбора мусора установлен один контейнер с плотно закрывающейся крышкой, на площадке с твердым покрытием, достаточным для очистки и дезинфекции, ограждением с трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от здания, вывоз ТБО осуществляется по договору с ИП Позднуи № 51 от 20.02.2023 года. Функционально не связанных объектов на территории школы нет. Помещение пищеблока имеет 2 входа: производственный (для приема пищевой продукции) и второй вход для посетителей. Общая площадь столовой -194,2 кв.м. В набор и состав помещений входит: кухня (варочная)- 30,3кв.м,моечная- 11,4кв.м., склад-10,6 кв.м., бытовая комната-10,3кв.м., и обеденный зал на 85 посадочных мест -125,4кв.м., санузел 6,2кв.м. Проектная мощность столовой на 69 мест. Обеденный зал оборудован столами и стульями, для мытья рук установлены 2 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук двумя электрополотенцами, жидким мылом для рук, кожным антисептиком. Кухня (варочный цех)- ведение технологических процессов и приготовления пищи проводятся с соблюдением их последовательности и поточности в этом же помещении, разделенная на отдельные рабочие зоны, промаркированные столы: для теста, для сырой продукции, готовой продукции, стол раздачи готовой продукции. Имеется промаркированный разделочный инвентарь: доски, ножи для готовой и сырой продукции, хлеба и хлебобулочных изделий которые используются по назначению согласно буквенной маркировки. В складском помещении посуда, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из нержавеющих материалов. Помещение содержится сухим и чистым, проветривается посредством вентиляционных ходов, для контроля температуры, влажности в помещении имеется термометр, журнал контроля температурного режима имеется. Процесс приема пищевой продукции хранения, обработки сырья, изготовления, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции происходит в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ. Пищеблок оснащен технологическим оборудованием: 2 электрические плиты с приспособленными духовыми шкафами по 4 конфорки, 1-микроволновая печь, электочайник, 1 водонагреватель на 80 литров, стеллаж для сушки посуды-1, разделочные столы-5, все состояние удовлетворительное. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается раздельно, на специально выделенном месте с исключением соприкосновения их рабочих поверхностей друг с другом. В варочном помещении установлены 2 холодильника для хранения суточной пробы, молочных продуктов, готовой продукции с разделением полок для соблюдения товарного соседства и 1 морозильная камера в складском помещении. Холодильные оборудования оснащены термометрами для контроля температуры, журнал регистрации температурного режима хранения пищевой продукции ведется. Для работников столовой оборудована бытовая комната, для хранения личной и специальной одежды оборудованы шкафы разных отсеков, стол, стулья. Для работников столовой в санитарном узле установлен 1 унитаз, 1 раковина для мытья рук с подводом горячей и холодной воды с установкой моющих, дезинфицирующих средств, средств для личной гигиены, 1 электрополотенце, ведра для сбора мусора. При входе в санузел имеется дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством, состояние удовлетворительное. В КГУ « Общеобразовательная школа с. Викторовка» имеется медкабинет, медработник. Медработник осуществляет контроль столовой.

Водоснабжение на объекте централизованное с устройством системы внутреннего водоотведения с установкой смесителей, горячая вода за счет водонагревательного устройства на 50 литров. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала в кухне и посетителей в обеденном зале с установкой смесителей. Для мытья рук учащихся установлены 2 раковины в обеденном зале. 2 электрополотенца для сушки рук. Водоотведение - централизованное (местный септик) общий со школой объемом 80 куб.м. Откачка жидких бытовых отходов проводится по договору № 77от 20.02.2023 года ИП Аткенов по мере заполнения, дезинфицируется. Отопление - автономное. Освещение-искусственное за счет ламп накаливания и энергосберегающих ламп, также по коридорам имеются. В производственном - и варочном помещении, в посудомоечном помещении светильники с выделением влаги, используются светильники во влагозащитном исполнении. Естественное