

<p>Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД</p> <p>КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО</p>	
<p>Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан</p>	
<p>Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Нұр-Сұлтан қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Нұр-Сұлтан қаласы Есіл ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Есильского района города Нур-Султана Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Нур-Султана Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"</p>	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ Z.02.X.KZ11VWF00053310
Дата: 23.11.2021 ж. (г.)

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

ИП Болганбекова Н.Т. столовая при школе-лицей №76 расположенной по адресу г.Нур-Султан, р-н Есиль, ул. Түркістан, 10/1.

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 09.11.2021 17:38:10 № KZ10RYS00180805**

өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **БОЛГАНБЕКОВА НУРГУЛЬ ТУРСЫНБЕКОВНА, г.Нур-Султан, р-н Есиль, ул. Түркістан, 10/1.**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиесілігі), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, әкесінің аты (полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

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

общепит

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

4. Жобалар, материал дарэзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены))

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **заявление, результаты лабораторных исследований**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

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

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін объектінің 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 1 этаже школы-лицей №89 по адресу г.Нур-Султан, р-н Есиль, ул. Сауран, 11. Прилегающая территория благоустроена, ограждена, убрана. Для сбора бытового мусора на территории школы установлены 4 контейнеров на контейнерной площадке, огражденной с трех сторон. Организованы мероприятия по вывозу мусора с ТОО «Алды Астана» согласно договора №1358 от 01.09.2021 г.

Отопление, водоснабжение, канализация централизованное. Освещение естественное и искусственное. Предусмотрено использование светильников предохраняющих их от повреждений Искусственное за счет светодиодных ламп. Вентиляция приточно-вытяжная: предусмотрены локальные вытяжные зонты над тепловыми оборудованьями. Выпуск воздуха в атмосферу осуществляется через вытяжные изолированные шахты.

В состав столовой входит: пищеблок, обеденные залы на 280 посадочных мест. В обеденном зале организован уголок для буфета, оборудованный холодильной витриной, полками, где реализуют выпечки, негазированные напитки. Организован питьевой режим. Установлены диспенсеры для воды, используют бутилированную воду «Хрустальная», представлены документы, подтверждающие качество и безопасность.

При входе в обеденный зал имеется помещение для мытья рук, установлены 20 раковин, электрополотенца и дозаторы для жидкого мыла. Обеденный зал оборудован линией раздачи, стеллажами для реализации напитков, микроволновой печью, термопотом, стол с диспенсером и разносами для чистых и грязных стаканов. Линия раздачи состоит из мармитов для подогрева 1 и 2 блюд.

Пищеблок представлен следующим набором помещений: горячий цех, овощной цех, мясо-рыбный цех, мучной цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, 2 складских помещения для хранения сухих продуктов, складское для хранения овощей, гастрономия, помещение для хранения уборочного инвентаря и бытовой химии, комнаты для персонала, административное помещение и санузел. Цеха расположены в отдельных помещениях: пол и стены облицованы кафелем, потолок побелен.

В горячем цеху установлены 2 электроплиты (8-и камфорные), 3-электросковороды, 2-пароконвектомата, установлены вытяжные зонты над электрическими оборудованьями, моечными ваннами и над посудомоечной машиной, 2 варочных котла по 250 и 160 литров, 2-х секционная раковина, 1 раковина для мытья рук, 1-тестомесом, стол «тесто», стол «сырая продукция», холодильником «гастрономия». Моечное помещение для кухонной посуды оборудованы 2-х секционными раковинами, 1 ванной для мытья посуды, 3 металлическими стеллажами, установлены вытяжные зонты над моечными ваннами. Моечная для столовой посуды оборудованы 4-х секционной раковиной, 1 раковина для первичной очистки посуды, посудомоечной посудой, стеллажами для сушки посуды. Установлены жируловители на выпусках производственных стоков. Место приема грязной посуды оборудованно столом, проводится через окно, имеют маркировку объемной вместимости. Правила мытья посуды соблюдаются. Инструкция о правилах мытья посуды вывешана. Ветошей для обеденного стола - 5 штук. Кухонная посуда в достаточном количестве, 2000 комплектов, хранение на стеллажах. Внутренняя отделка подвергается влажной уборке и дезинфекции.

Мучной цех: 1 тестомес, 2 пароконвектомата, 1 весы, 3 разделочных стола с маркировкой (2 «тесто», 1 «ГП»), холодильное оборудование. Установлены 1 раковина для мытья рук, 1 моечная раковина для инвентаря. Установлена бактерицидная лампа.

Цех обработки яиц: оборудована 2-секционная раковина для обработки яиц, раковина для мытья рук, емкости для хранения яиц промаркированы, инструкция по обработке яйца вывешана.

Холодный цех: установлены 2 производственных стола, 2 низкотемпературных холодильных стола, термометры встроенные, 2-х секционные раковины, журнал учета температурного режима ведется. 1 стеллаж, 1 овощерезка. Товарное соседство при хранении продуктов соблюдается. Установлена бактерицидная лампа. Работа бактерицидной лампы фиксируется в учетной документации объекта.

Мясной-рыбный цех оборудован 1 раковиной для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, 2-х секционной ванной для мытья мясной продукции, 1 ванна для обработки мясной продукции, холодильником для хранения мясной продукции, 7 производственными столами, разделочными досками и ножами для «сырого мяса», «сырой рыбы», 1 стеллажом, 1 электрической мясорубкой. 1-электропила, установлена бактерицидная лампа. Весь инвентарь промаркирован и укомплектован.

Овощной цех: установлена 2-х секционной раковиной для мытья овощей, рабочим столом, 1 раковина для мыть рук. Разделочные инвентари промаркированы.

Склад хранения овощной продукции оборудован стеллажами, 2-х секционной раковиной для первичной обработки овощей. Установлена картофелечистка. Овощная продукция хранятся в промаркированных емкостях на поддонах, установлен контрольно-измерительный прибор, результаты фиксируются в журнале.



Помещение для хлеба: 1 шкаф с отверстиями для хлеба, 2 производственных стола, 1 хлеборезка, емкость для обработки шкафа.

Склад для сыпучих продуктов оборудован 3 металлическими стеллажами. Сыпучие продукты в мешках, хранятся на поддонах, установлен контрольно-измерительный прибор, результаты фиксируются в журнале.

Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературном (до -30°C) и среднетемпературном (от +2 до +6°C) холодильном оборудовании для хранения мясной продукции, молочной продукции. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. Соблюдается принцип «товарного соседства». Для контроля температуры в холодильном оборудовании установлены термометры. Пищевые отходы хранятся в специально отведенном месте. Емкости для сбора пищевых отходов промаркированы.

Готовые первые и вторые блюда хранятся на мармите и на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Изготовление салатов и их заправку осуществляют непосредственно перед раздачей. Хранение заправленных салатов не допускается. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем). После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергают механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали или других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. На момент проверки использование посуды с трещинами, отбитыми краями, деформированные, с поврежденной эмалью не было. Столовая обеспечена 3-х кратным количеством столовой посуды и приборов от числа посадочных мест. Щетки и ветоши для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре +45°C с добавлением моющих средств, промывают проточной водой и просушивают. Чистая столовая посуда и приборы хранятся в стеллажах с решетками. Столовые приборы выставлены в специальных кассетах ручками вверх.

Используют фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд используют из нержавеющей стали и эмалированные посуды.

На пищеблоке соблюдается поточность технологического процесса, для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют отдельное маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду: производственные столы с маркировкой: готовая продукция «ГП», «тесто», разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», рыба вареная «РВ», овощи сырые «ОС», овощи вареные «ОВ», «тесто», «хлеб», «гастрономия», «зелень», кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «для обработки яиц», мясо сырое «МС», овощи сырые «ОС», рыба сырая «РС», «для готовой продукции», «для сырой продукции». Разделочный инвентарь и кухонная посуда используется по назначению.

Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Обеденные залы оборудованы мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) маркированы и закреплены за отдельными помещениями (санитарные узлы, производственные помещения пищеблока, обеденный зал), и хранят в специально выделенном месте. Уборочные инвентари для туалетных и санитарных узлов имеют сигнальную маркировку. Оконные стекла, плафоны электроламп и жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем содержатся в чистоте. Использованные уборочные инвентари ежедневно подлежат дезинфекции. Ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оборудование, инвентарь, все помещения столовой содержатся в чистоте и в порядке. Во всех помещениях ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. После каждого посещения проводят уборку обеденного стола. Один раз в неделю проводят санитарный день с ревизией холодильного, технологического оборудования. Уборочный инвентарь используется согласно маркировке. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивают.

В момент проверки следов жизнедеятельности насекомых, грызунов не обнаружено. Организовано осуществление профилактических дератизационных, дезинсекционных, дезинфекционных работ с ТОО «Astmed» согласно договора №9 от 01.09.2021 г. Из дезинфицирующих средств используют «Деохлор», готовят в специальной 50 л емкости с крышками, в наличие имеется 7 банок по 300 таблеток. Емкость для рабочего раствора выделена, промаркирована, датирована. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний,



микротравм. В момент проверки лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание не было. Результаты осмотров работников пищеблока осуществляется запись в журнале по форме.

Гардеробная для персонала оборудована индивидуальными шкафами для раздельного хранения личной и спецодежды, санитарный узел с душевой, оборудован раковиной для мытья рук, оснащены устройствами и средствами для мытья рук. Выделена комната для приема пищи. Работники пищеблока обеспечены по три комплекта специальной одежды и необходимыми условиями для соблюдения правил личной гигиены. Работники пищеблока выполняют следующие правила личной гигиены: 1) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой; 2) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак; 3) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы; 4) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

Для мытья рук установлена умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных полотенец.

Организовано мероприятия по стирке специальной одежды персонала с ТОО «Tas Rent Service» от 01.09.2021 г., за №3.

Всего поставщиков продуктов питания -8: ТОО «Компания Камертон» договор поставки №170 от 20.09.2021 г. ТОО «СапаНан» договор №0152 от 26.08.2021 г., ТОО «Ise Food» договор №260 от 27.08.2021 г. ТОО «Аллен и К», ИП «Nazarbaeuev», ИП «Журавлева Е.А.», ИП «AQ MOL». Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляются при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность с внесением данных в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья». Ежедневно ответственным лицом проводится органолептическая оценка готовых блюд с занесением данных в журнал органолептической оценки качества блюд.

Имеется согласованное утвержденное перспективное единое меню для школьных столовых г. Нур-Султан. При составлении меню учтаны ассортименты отечественной продукции, производимой в регионе. В рационе питания детей предусмотрены продукты, обогащенные витаминно-минеральным комплексом. Ежедневно меню вывешивается, утвержденное директором школы, в котором указаны наименования и объем готовых блюд и кулинарных изделий. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой продукции. Пробы отобраны в чистую стеклянную посуду с крышкой в полном объеме и хранятся в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточная проба хранится не менее 24-х часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) завтрака, обеда соответственно.

Организованы мероприятия на проведение производственного контроля с филиалом РГП на ПХВ «Национальной центр экспертизы» КСЭК МЗ РК по г. Нур-Султан договор от 07.9.2021 г. №884. Повара имеют диплом и сертификат на соответствующую профессиональную квалификацию и личную медицинскую книжку с гигиеническим обучением, приложенным флюороороснимком органов грудной клетки, отметкой о допуске к работе. К технологическим операциям производства привлечены персоналы, имеющие профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), соответствующую характеру выполняемых работ, а также прошедший гигиеническое обучение и аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын атигізер 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 здоровью населения, ориентация по сторонам света:)
Отопление, водоснабжение, канализация централизованное, прилегающая территория благоустроена, ограждена, убрана.

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)

Предоставлен протокол измерений метеорологических факторов №850 от 20.08.2021г. протокол



микробиологического исследования воды №1957 от 20.08.2021г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и децентрализованного водоснабжения №1886 от 19.08.2021г, протокол измерения уровней шума №678 от 20.08.2021г, протокол измерений освещенности №801 от 20.08.2021 г- выданные филиалом РГП на ПХВ «НЦЭ» КСЭК МЗ РК г.Нур-Султан, результаты лабораторных исследований соответствуют по норме НД.

11. ИСК-мен 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)
1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	-	-	-
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

ИП Болганбекова Н.Т. столовая при школе-лицей №76 расположенной по адресу г.Нур-Султан, р-н Есиль, ул. Туркістан, 10/1.

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілген 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) **санитарных правил, утвержденных приказом Министра здравоохранения РК от 05.08.2021г. №КР ДСМ-76 «Санитарно - эпидемиологические требования к объектам образования», приказом МЗ РК от 23.04.2018г. за №186 санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», санитарных правил утвержденных приказом МНЭ РК от 06.06.2016г. № 239 «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля». 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. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № КР ДСМ-131/2020.**

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):



«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.

На основании Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Нұр-Сұлтан қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Нұр-Сұлтан қаласы Есіл ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Нұр-Сұлтан к., көшесі Достық, № 13/3 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Есильского района города Нур-Султана Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Нур-Султана Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

г.Нур-Султан, улица Достық, дом № 13/3

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Шаймерденова Гүлмира Токеновна

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

