

Нысаншыл БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД	
КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО	
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Зеренді аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Зерендинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды  
Санитарно-эпидемиологическое заключение**

№ С.14.Н.КZ15VWF00109886

Дата: 28.09.2023 ж. (г.)

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

**Столовая при КГУ "Общеобразовательная школа №1 села Зеренда" отдела образования по Зерендинскому району управления образования Ақмолинской области**

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдесі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сөйкес 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 11.09.2023 19:54:38 № KZ13RYS00438771**

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

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **МАЙДАНОВ НУРЖАН ТАЛГАТОВИЧ, Ақмолинская область, Зерендинский район, Зерендинский сельский округ, село Зеренда, улица Чапаева 43, телефон, e-mail:nargiz\_serikbaeva@mail.ru.**

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

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

**общественное питание**

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

**Услуги по предоставлению продуктов питания и напитков**

4. Жобалар, материал даразірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **не требуется**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **1. Заявление KZ13RYS00438771 от 11.09.2023г; 2. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №23-09863/925 от 06.09.2023г; 3. Протокол микробиологического исследования воды PQ-23-09808/910 от 05.09.2023г; 4. Протокол измерения уровней шума, звукоизоляция №107 от 06.09.2023г; 5. Протокол измерений освещенности №49 от 05.09.2023г**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **не требуется**

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



имеются) не требуется

Корытынды 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))

Майданов Нуржан Талгатович, арендатор предоставление горячего питания в столовой при КГУ "Общеобразовательная школа №1 села Зеренда" отдела образования по Зерендинскому району управления образования Акмолинской области расположена на 1 этаже здания трехэтажной типовой школы. БИН 940924351428, адрес: Акмолинская область, Зерендинский район, Зерендинский сельский округ, село Зеренда, улица Чанасева 43, телефон, e-mail: nargiz.se rikbaeva@mail.ru. ИП Майданов Нуржан Талгатович. Договор аренды государственно-частного партнерства по проекту «Передача в доверительное управление столовой в КГУ «Общеобразовательная школа №1 села Зеренда отдела образования по Зерендинскому району управления образования Акмолинской области» от 14.09.2022 года. Территория школы разделена на административно-жилую зону, спортивно-оздоровительную, и зону технического назначения. Для сбора мусора установлены два контейнера с плотно закрывающимися крышками, на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от здания, вывоз ТБО осуществляется по договору с ИП Федоров И. № 18 от 25.01.2023 года.

Функционально не связанных объектов на территории школы нет.

Столовая расположена на первом этаже трехэтажной школы, предназначена для питания школьников всеобщ (учащихся из малообеспеченных семей). Согласно технического паспорта помещение столовой имеет 2 входа: производственный (для приема пищевой продукции) и второй вход для посетителей. Общая площадь столовой - 87,2 кв.м. В набор и состав помещений входит: Кухня (варочная) - 16,5 кв.м<sup>2</sup>, моечная - 5,0 кв.м<sup>2</sup>, склад - 10,9 кв.м<sup>2</sup>, бытовая комната - 5,6 кв.м<sup>2</sup>, санузел - 2,8 кв.м<sup>2</sup> и обеденный зал на 25 посадочных мест - 46,4 кв.м<sup>2</sup>. Проектная мощность столовой на 25 мест, фактически - 25.

Обеденный зал оборудован столами и стульями, для мытья рук установлены 2 умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, средства для мытья и сушки рук (2 электрополотенцами), жидким мылом для рук, кожным антисептиком. Кухня (варочный цех) - ведение технологических процессов и приготовления пищи проводится с соблюдением их последовательности и точности в этом же помещении, разделена 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 поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из деревянных материалов. Помещение содержится сухим и чистым, проветривается посредством вентиляционных ходов, для контроля температуры, влажности в помещении имеется термометр, контроль температурного режима ведется своевременно, данные заносятся в журнал. Процесс приема пищевой продукции хранения, обработки сырья, изготовления, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции проводятся в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ. Столовая оснащена технологическим оборудованием: 2 электрические плиты по 4 камфорки, 1 духовой шкаф для выпечки, аристон на 80 литров, термомот на 30 литров, стеллажи для сушки посуды - 2, разделочные столы - 4, весы, состояние удовлетворительное. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается отдельно, на специально выделенном месте с исключением соприкосновения их рабочих поверхностей друг с другом. В варочном помещении установлен 1 холодильник для хранения суточной пробы и молочных продуктов, готовой продукции с разделением полок для соблюдения товарного соседства. В складском помещении установлен холодильник и морозильная камера. Холодильное оборудование, холодильные камеры оснащены термометрами для контроля температуры, журнал регистрации температурного режима хранения пищевой продукции ведется.

Для работников столовой оборудована бытовая комната, для хранения личной и рабочей одежды (спецодежды) оборудован шкаф, стол, стулья. Для работников столовой в санитарном узле установлен 1 унитаз, 1 раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды с установкой моющих, дезинфицирующих средств, средств для личной гигиены, 1- электрополотенце, ведро для сбора мусора. При входе в санузел имеется дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством, состояние удовлетворительное.

В КГУ «Общеобразовательная школа №1 с. Зеренда» имеется медицинское обслуживание. Ежедневно медицинским работником будет организована органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, осмотр на гнойничковые заболевания сотрудников столовой, журнал осмотра заведен. Водоснабжение на объекте



централизованное с устройством системы внутреннего водоотведения с установкой смесителей, горячая вода за счет водонагревательного устройства аристерона объемом 80л. 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.

Водоотведение - децентрализованное (местный септик) объемом 120 куб.м. Договор на откачку жидких бытовых отходов по договору № 61 от 15.09.2023 года ИП Позигун В.Ф. Отопление - централизованное. Освещение - искусственное освещение за счет ламп накаливания и энергосберегающих ламп, защитные плафоны имеются. В производственном - в варочном помещении, в посудомоечном помещении связанных с выделением влаги, используются светильники во влагозащитном исполнении. Естественное освещение за счет оконных проемов, установлены москитные сетки. Над электрооборудованием в варочном цехе установлена приточно - вытяжная вентиляция на механическом побуждении в виде зонта, в рабочем состоянии, в обеденном зале, санитарных узлах, в бытовой комнате система вытяжной вентиляции с естественным побуждением, обеспечены доступом к их очистке или замене. В моечной установлены для мытья посуды трехсекционные ванны из нержавеющей стали, выделено специальное место для хранения чистой посуды (стеллажи с полками для сушки посуды) и приема использованной посуды (окно) стол для приема использованной посуды, исключаящие их встречные потоки. Столовая и кухонная посуда промаркирована, в достаточном количестве. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Дезинфицирующее средство «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 работников пищеблока заключен договор с ТОО «БК Аспан» №17 от 08.08.2023года.

Внутренняя отделка помещений пищеблока: предусмотрено с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

В варочном цехе и в моечной стены и пол облицованы кафелем, потолок покрашен водоземulsionной краской, подвергающейся мытью и обработке. В обеденном зале потолок и стены покрашены водоземulsionной краской на всю высоту, пол покрыт линолеумом, 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 напольной плитки, потолок покрашен водоземulsionной краской, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Столы, стулья в обеденном зале, в варочном помещении поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. 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 продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кулинарных) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается отдельно, в соответствующих производственных помещениях, на специально выделенном месте. Исключено соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом. Обеспечена последовательность и точность технологических процессов исключая 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 (таре) 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 ведрах с крышками предназначенных для пищевых продуктов, установленных на стеллажах, поддонах. Пищевая продукция доставляется на специальном автотранспорте по договору ИП Дарбаев. Пищевые отходы собирают в пластиковое ведро для пищевых отходов, очищаются своевременно, сигнальная маркировка имеется. Вторичное использование отходов не допускается. В обеденном зале для обеззараживания воздуха установлена 1 бактерицидная лампа и 1-переносная, 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 двери и испарителей. Холодильное оборудование, холодильная камера оснащены термометрами, журнал регистрации температурно-влажностного режима заведен. Уборочный инвентарь для санитарного узла имеет



сигнальную маркировку. Для проведения генеральной уборки персонал обеспечен спецодеждой, средствами индивидуальной защиты, промаркированным уборочным инвентарем и чистой ветошью. Уборочный инвентарь (ведра, тряпки, тазы, щетки) промаркированный, хранится упорядоченно в специально-выделенном помещении. На проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ заключен договор с Зерендинским районным отделением Филиала №122 от 13.03.2023г

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру 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, видгрунта, 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:) не требуется

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)

1.Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №23-09863/925 от 06.09.2023г 2.Протокол микробиологического исследования воды РО-23-09808/910 от 05.09.2023г 3. Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции №107 от 06.09.2023г 4. Протокол измерений освещенности №49 от 05.09.2023г

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)
I	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**

Столовая при КГУ "Общеобразовательная школа №1 села Зеренда" отдела образования по Зерендинскому району управления образования Акмолинской области



(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)  
О внесении изменения в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2023 года № 58, Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76, Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" Утверждены приказом МЗ РК от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68, Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95(далее СП №95); Технический регламент Таможенного Союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного Союза от 09.12.2011г. №880; Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26; 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 № КР

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

Ұсыныстар (Предложения):

не требуется

«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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Зеренді аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі  
Зеренді ауданы, көшесі Тауелсіздік, № 128 үй, 2

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

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

Зерендинский район, улица Тауелсиздик, дом № 128, 2

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Бекбаева Жанар Кенжигалиевна

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



