

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 017/е нысанды медициналық құжаттама
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно- эпидемиологической службы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау комитеті Ақтөбе облысының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Мәртөк аудандық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы Мәртөкте районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Актюбинской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан	Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ D 07.X.K.Z05.V.W.F00018541

Дата 04.12.2019 ж (г.)

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

Пиццблог КГУ Сарыжарская общеобразовательная средняя школа"

(сандануға берілген объектінің көлемі, ені, биіктігі, ұзындығы, жергілікті құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, автотаратқан және т.б. етуі) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документация, реконструкция или владения в эксплуатацию, факторы среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукция, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 25.11.2019 11:45:10 № KZ72RFS00040591**

өтініш, ұйғарым, елші бойынша, шарттар және басқа да түрлері (күші, номері)
по обращению, предписанию, восстановлению, плануше и другим (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **ИП ТАШИГУЛОВА БАКЫТКУЛЬ АКИМБАЕВНА, Актюбинская область, Мартукский район, Сарыжарский сельский округ, село Сарыжар, улица Жана-Коныс 70**

(Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық аты, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің аты, қолы)
(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)

Общественное питание
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявления, протокола лабораторных исследований.**

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

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

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, производств, продукции)



9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру 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 здоровья 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)

Протокол лабораторных исследований микробиологического исследования воды №56 от 07.11.2019г.
протокол исследования образцов питьевой воды централизованного водоснабжения №143 от 07.11.2019г.
протокол измерений метеорологических факторов №68 от 05.11.2019г.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Пищевая КГУ Сарысарская общеобразовательная средняя школа

(нысанның, шаруашылық әртүрлі субъектінің (Ақтөбе-Ақтөбе) пайдалануға берілген немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тиімділік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, затқолданғылардың және т.б. толық атауы)

(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»)

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

СП «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» утв. приказом МЗ РК №611 от 16.08.2017г.

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

сай (соответствует)
(иужное подчеркнуть) (указать)

Ұсыныстар (Предложения):

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

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау комитеті Ақтөбе облысының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Мәртөк аудандық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы

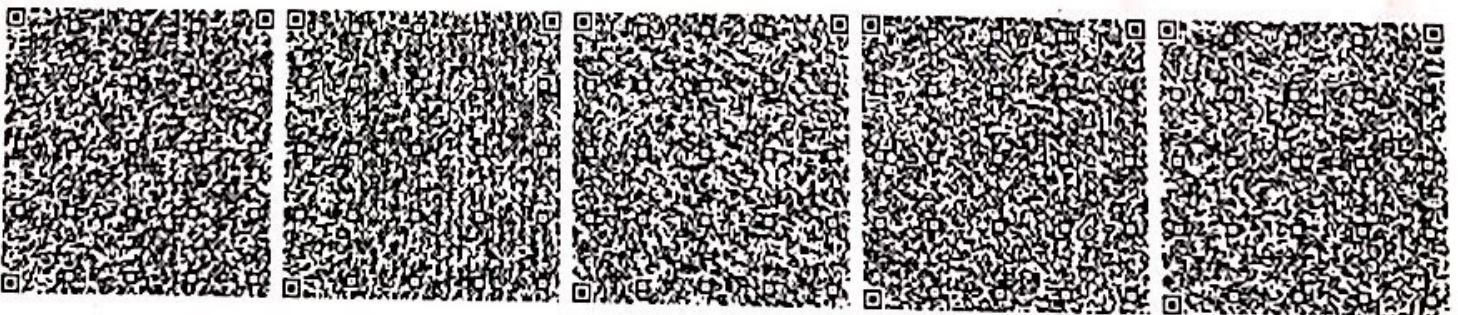
Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Мартукское районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Актюбинской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Шарафутдинова Айгуль Байнона

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



Пищеблок размещен на первом этаже в отдельном крыле, арендован индивидуальным предпринимателем Ташигуловой Б.А. в здании КГУ "Сарыжарская общеобразовательная средняя школа", расположена по адресу: с.Сарыжар, ул.Жапаконыс,70.

На территории здания школы, в хозяйственной зоне установлены мусоросборники с крышкой. Водоснабжение - централизованное от водопровода КГП «Мартук сервис», канализация-местный водонепроницаемый септик. Отопление- автономное на газовом топливе. Системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения в исправном состоянии. Организовано горячее питание для детей из малообеспеченных семей, охвачено 64 детей. Пищеблок имеет следующий набор помещений: галерея, обеденный зал, горячий цех, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, кондитерский цех, кладовая сыпучих продуктов, охлаждаемая камера, мясорыбный цех, овощной цех, кладовая овощей, комната персонала, душевая для персонала, санузел для персонала, кладовая, загрузочная. Подсобные помещения оборудованы согласно своему назначению. На поверхности пола, потолке и стенах, на поверхности оборудования повреждения не имеются. Обеденный зал оборудован обеденными столами на 108 мест, установлены 3 раковины с подводкой горячей и холодной воды, электрополотенца, дозаторы жидкого мыла и ведро с педалью. Кухня оснащена технологическим и холодильным оборудованием, оборудование установлено с учетом технологического процесса. Освещение за счет ламп накаливания, плафоны на светильниках имеются. Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением. Над оборудованием с выделением влаги и тепла установлен зонт. Разделочных столов-4, столы имеют гигиенические покрытия. Разделочным инвентарем обеспечены, маркировка имеется. Кухонной и столовой посудой обеспечены. Моечная оборудована 3-х гнездной ванной с подводкой горячей и холодной воды, сушилками для хранения столовой посуды. Холодильники оснащены термометром для контроля температурного режима. Применяемые дезинфицирующие растворы "Хлорал" готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие растворы хранятся в определенном месте. Запас имеется. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем. Перспективное меню утвержденное районным отделом образования имеется. На пищевые продукты представлены документы подтверждающие качество и безопасность. Ежедневная суточная проба оставляется. Пробы отбираются в чистую обработанную кипячением стеклянную посуду с крышкой в полном объеме, хранение в холодильнике при температуре +2 +6С. Хранится до замены приготовленным на следующий день блюдом. Приготовление и использование запрещенных блюд не выявлено. Уборочный инвентарь укомплектован, промаркирован. Склад оборудован стеллажами, хранение сыпучих продуктов на подтоварниках. Работники обеспечены специальной одеждой, комната персонала оборудован шкафом для раздельного хранения домашней и специальной одежды. Работавших 2 человека, на рабочем месте 2 личные медицинские книжки, гигиеническое обучение пройдено, медосмотр пройден, допуск к работе имеется. Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, бракеражный журнал сырой продукция, журнал контроля качества готовой пищи ведутся. Программа производственного контроля имеется.

