

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 Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Ақтөбе облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Ақтөбе қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы Актюбинское городское Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Актюбинской области Комитета охраны общественного здоровья 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.04.X.KZ41VBS00105126

Дата: 30.03.2018 ж. (г.)

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

**ИП Ержакипова Г.С. столовая при КГУ Общеобразовательная средняя школа-лицей №63 имени М. Дулатова"**

(пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 12.03.2018 13:39:32 № KZ29RBP00112963**

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) **ИП Ержакипова Гульфия Сериковна, г.Актобе, мкр.Батыс-2 ул.Ораза Татевұлы, 3 Б**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, 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)

**Объект общественного питания, ИП Ержакипова Г.С. столовая при КГУ Общеобразовательная средняя школа-лицей №63 имени М.Дулатова"**

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

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

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

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **Нет**

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

**Не требуется**

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)

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 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)

**- протокол измерений метеорологических факторов № 603 от 07.11.2017г.; - протокол измерения уровней шума № 199 от 07.11.2017г. - протокол измерения эффективности работы вентиляции № 315-321 от 05.02.2018г. - протокол микробиологического исследования воды № 2461 от 07.11.2017г. - протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 2671 от 07.11.2017г.**

### Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

**ИП Ержакипова Г.С. столовая при КГУ Общеобразовательная средняя школа-лицей №63 имени М. Дулатова"**

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, автокөліктердің 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)

**Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» утв. приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16.08.17г. №611; санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утв. приказом МНЭ РК №234 от 19.03.15г.**

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

**сай (соответствует)**

(нужное 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 Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Ақтөбе облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Ақтөбе қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы

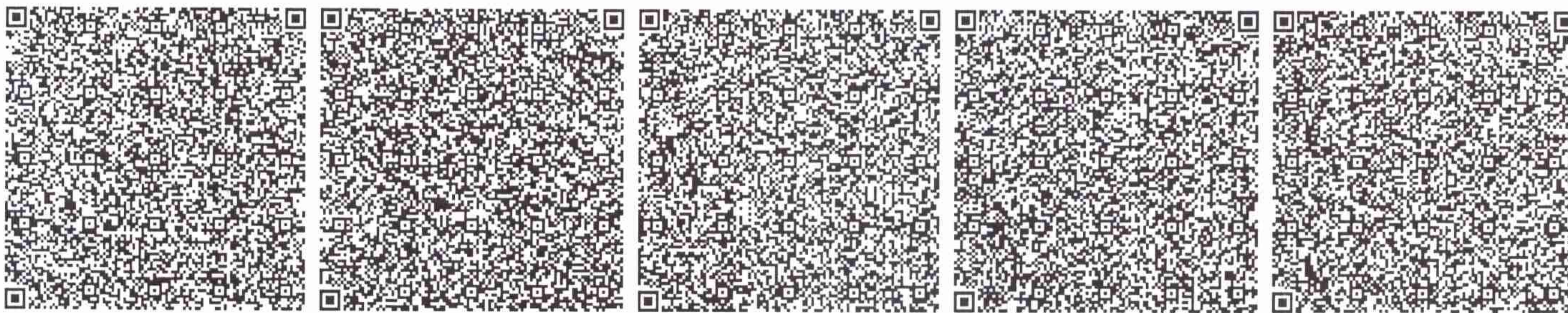
Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Актобинское городское Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Актюбинской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

**УТЕГАЛИЕВ АМАНЖОЛ УТЕУОВИЧ**

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



Столовая при КГУ "Общеобразовательная средняя школа-лицей №63 имени М.Дулатова", расположена по адресу: г.Актобе, мкр.Батыс-2 ул.Ораза Татеулы, 3 Б размещена на первом этаже школы.

Территория благоустроена, находится в удовлетворительном санитарном состоянии. Условия сбора и вывоза твердо-бытовых отходов предусмотрены, установлены 2 ед. мусорные урны у входа и 3 контейнера для сбора мусора. Мусоросборники оборудованы плотно закрывающимися крышками установлены в хозяйственной зоне, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции. Системы водоснабжения, канализации и отопления подключены к городским сетям. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Столовая состоит из следующего набора помещений: обеденный зал на 60 посадочных мест горячий цех, рыбный цех, хлебобулочный цех, мясной цех, овощной цех, склад овощной, склад для сыпучих продуктов, комната для хранения холодильного оборудования, моечная, оборудованная 3-х секционными ваннами для мытья столовой посуды, ванной для мытья кухонной посуды, а также столом и стеллажом для хранения чистой посуды. Отделка стен производственных и складских помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию. Обеденный зал оборудован обеденными столами и стульями.

Отделка всех помещений соответствует требованиям санитарных правил. Освещение смешанное, естественное и искусственное. Кухня – 58,2м<sup>2</sup> (горячий цех с выделением раздаточной зоны) оборудован электроплитой -4х комфорный, 3-х секционным жарочным шкафом, над электрооборудованиями установлена приточно-вытяжная вентиляция, производственными (разделочными) столами и электронагревателем. Поточность технологического процесса, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала соблюдается. Вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Используют фаянсовую и стеклянную посуду, столовые приборы, посуда для приготовления и хранения готовых блюд из не ржавеющей стали. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используется раздельное маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. На момент проверки состояние оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды соответствовало санитарным требованиям.

Кухня оборудована производственными столами, газовыми плитами с духовкой, раковиной для мытья рук, с подводкой холодной и горячей воды. Установлены производственные столы, холодильники. Мойки для мытья кухонной посуды имеются. Обеспечены достаточным количеством разделочного инвентаря и кухонной посуды. Имеется комната для персонала – 8,3 м<sup>2</sup>, раздевалка для персонала- 8,8 м<sup>2</sup>, душевая и санитарный узел. Для посетителей пищеблока стоят отдельные 4 раковины, с подводкой горячей и холодной воды. Обеденные залы оборудованы стульями и столами с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Санитарное состояние столовой удовлетворительное. Помещения столовой оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.

Производственное оборудование, инвентарь, уборочный инвентарь - имеются в достаточном количестве, отвечают санитарным требованиям. Моющими средствами обеспечены, запас дезинфекционных средств имеется. Число работающих лиц – 3 человека (повар, помощник повара и посудомойщица), личные медицинские книжки предоставлены, медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдено, допуск к работе имеется. Повара имеют соответствующую профессиональную квалификацию. Работники обеспечены специальной одеждой- 3 комплекта. График проведения санитарного дня предоставлен. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) маркирован и закреплен за отдельным помещением. Имеются дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для обучающихся и воспитанников местах. Имеется программа производственного контроля.

