

<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 Қостанай облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қостанай қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля города Костаная Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Костанайской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"</p>	

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение**
№ Р.17.X.KZ55VWF00094422
Дата: 17.04.2023 ж. (г.)

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

ИП "АРИМА" столовая КГУ "Общеобразовательная школа № 122 отдела образования акимата г. Костаная"

(«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 06.04.2023 10:47:14 № KZ77RYS00372435**

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 "АРИМА", ИП "АРИМА" г. Костанай, ул.Белинского,5 директор Молдагалиева А.Г. телефон 87773720555**

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)

Общественное питание

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

Рестораны и услуги по доставке продуктов питания

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление вх. № 50 от 06.04.23г., протокола исследований воды на микробиологические, санитарно-химические показатели (№99-100 от 31.03.23г., №287-288 от 30.03.23г.) протокол измерений метеорологических факторов(№52 от 29.03.23г.), протокол измерений уровней шума(№52 от 29.03.23г.)**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйым дардың сараптама 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 по адресу г.Костанай, ул.Белинского,5 расположена на первом этаже КГУ «Общеобразовательная школа № 122 ОО г.Костаная», проектная мощность-120 мест, фактически -100 посадочных мест, арендуемая площадь-89.9 м2, - в аренде ИП «АРиМа» ИИН 900406450523, дата регистрации 03.06.2015г. в типовых помещениях, предназначена для организации питания школьников. Столовая имеет отдельный вход и выход. В состав помещений столовой входят: раздаточная, производственный цех с выделением отдельных рабочих зон: обработки мяса, овощей, замеса теста, а также моечная для столовой и кухонной посуды, кладовая для хранения сухих продуктов, помещение для хранения запаса овощей, загрузочная, комната персонала. Обеденный зал на 100 посадочных мест в котором при входе установлено 3 моечных раковины для мытья рук с подводкой холодной воды, укомплектованы жидким мылом, бумажными полотенцами. Обеденный зал оборудован мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Инженерные коммуникации: холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализация централизованные от городских сетей, на момент проверки исправны. Освещение основных и вспомогательных помещений комбинированное: естественное и искусственное. Искусственное представлено светодиодными лампами. Источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте. Вентиляция естественная, через вентиляционные каналы, оконные фрамуги, дверные проемы и искусственная - приточно-вытяжная система за счет вытяжных зонтов установленных над электроплитой и электросковородой, электрокотлом, (в исправном состоянии). Внутренняя отделка соответствует функциональному назначению. Отделка стен производственных и складских помещений выполнена из материалов (окрашены), выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию. Складское помещение для хранения пищевой продукции оборудовано стеллажами, содержат сухим, чистым, проветривается посредством вентиляционных ходов, для контроля температуры, влажности в помещении имеется психрометр. Хранение сыпучих продуктов на стеллажах и подтоварниках. Полы с ровной поверхностью, без выбоин, трещин, уклоном в сторону трапов, без устройства порогов по путям загрузки сырья и продуктов в складских и производственных помещениях, представлены керамической плиткой.. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды. Технологическое, холодильное и производственное оборудование в достаточном количестве, исправно. В наличии 3 единицы холодильного оборудования (1 бытовой холодильник, 1-морозильная камера, 1-холодильная витрина), для контроля температурного режима укомплектованы термометрами. Технологическое оборудование - 2 электроплиты (одна 3-х комфорная, одна 4-х комфорная, 1 электросковорода, 2 жарочных шкафа, электрокотел, все исправно. Производственные столы имеют гигиеническое покрытие, разделочный инвентарь (ножи, доски) промаркирован, закреплен за каждым участком. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. Маркировка производственных столов, разделочных досок, ножей соблюдается. Используют фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, чашки, бокалы). Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд выполнена из нержавеющей стали. Для дозирования дезинфицирующих средств используют мерные емкости. Памятки по мытью и обработке посуды и инвентаря есть. Обеспечены моющими, чистящими, обезжиривающими, дезинфицирующими средствами, ветошью. Промаркированные емкости для пищевых отходов («пищевые отходы») имеют крышки, хранят в специально выделенном месте и освобождают от отходов по мере их заполнения на 2/3 объема, промывают раствором моющего средства. В достаточном количестве обеспечены средствами для мытья рук (мыло, дезинфицирующий раствор) полотенца. Специальной одеждой обеспечены в количестве трёх комплектов (халаты, куртки, фартуки, головной убор). Договор на стирку имеется. Оборудованы индивидуальные шкафы для хранения верхней и специальной одежды персонала, выделено помещение для отдыха. Завоз продовольственного сырья и пищевой продукции спец.автотранспортом поставщиков. Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. В моечном отделении для мытья столовой посуды установлены 3 моечные раковины с подводкой холодной и горячей воды. Чистая столовая и кухонная посуда хранится на стеллажах. Имеется перспективное сезонное двухнедельное меню, повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий не обнаружено.



9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын 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, 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;)

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)

протокола исследований воды на микробиологические, санитарно-химические показатели (№99-100 от 31.03.23г., №287-288 от 30.03.23г.) протокол измерений метеорологических факторов(№52 от 29.03.23г.), протокол измерений уровней шума(№52 от 29.03.23г.).

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 "АРИМА" столовая КГУ "Общеобразовательная школа № 122 отдела образования акимата г. Костаная"

(«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)

СП "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76. СП "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16. Гигиенические нормативы показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138 «Гигиенические нормативы к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека» от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15



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 Қостанай облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қостанай қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Қостанай Қ.Ә., көшесі Амангелді, № 96А үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля города Костаная Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Костанайской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Қостанай Г.А., улица Амангельды, дом № 96А

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Байкенов Алмат Бахитжанович

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

