

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
Бөрілі аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау
басқармасы
Бурлинское районное управление по защите прав
потребителей

Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена
приказом Министра национальной экономики Республики
Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ L.03.X.KZ20VBS00067577

Дата: 24.04.2017 ж. (г.)

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

Столовая государственное коммунальное казенное предприятие «Акса́йский технический колледж»
управления образования акимата Западно-Казахстанской области

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

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 19.04.2017 18:47:30 № KZ36RBP00068799

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

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель) Государственное коммунальное казенное предприятие "
Акса́йский технический колледж" управления образования акимата Западно-Казахстанской области, ЗКО,
Бурлинский район, г. Аксай, ул. Сырым Датова, 1 на первом этаже в 3-х этажном типовом здании.

(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)

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление вхд. № 1-30/1005 от 19.04.2017 года, копия
свидетельство о государственной регистрации юридического лица БИН 031240003930, копия договора № 11
от 19.03.2017 года с ИП Иргалиева К.К. для оказания услуги стирки, сушки и глажения белья, акт
обследования системы вентиляции (кондиционирования) воздуха, протокол замеров от 07.04.2017 года с ТОО
«ДезСнабСервис» для оказания услуги санитарные (дезинфекция, дезинсекция, дератизация и аналогичные),
договор о государственных закупках услуг № 7 от 02.02.2017 года с ИП «Таза Өмір» услуги по вывозу (сбору)
неопасных отходов, договор о государственных закупках услуг № 8 от 02.02.2017 года с ТОО «Дезстанция»
услуги санитарные (дезинфекция, дезинсекция, дератизация), договор о государственных закупках услуг № 2
от 26.01.2017 года с филиалом РГП на ПХВ НЦЗ Комитета по ЗПП МНЭ РК, для оказания услуги по
проведению лабораторных исследований в пищеблоке, протокол измерений освещенности № 25 от 19.04.
2017 года, протокол измерений метеорологически

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) =

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

=
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)



Столовая ГККП «Аксайский технический колледж» управления образования акимата Западно - Казахстанской области, расположена по адресу: ЗКО, Бурлинский район, г.Аксай, ул.Сырым Датова, 1. Столовая расположена на первом этаже в 3-х этажном типовом здании.

Территория участка ограждена по периметру. Территория здания содержится в чистоте. Въезды и входы на участок объекта, проезды, дорожки к площадкам для мусоросборников, покрыты асфальтным твердым покрытием, доступным для очистки. Мусоросборники оборудованы плотно закрывающимися крышками, установлены на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, ограждены с трех сторон, в хозяйственной зоне, на расстоянии не менее 25 м от зданий. Мусоросборники (контейнеры) очищают при их заполнении на две трети объема, специальным автотранспортом.

Территория объекта и территория за ее ограждением в радиусе 5 м содержится в чистоте.

Наружное осветительное оборудование здания объекта обеспечивает равномерный рассеянный свет территории. В вечернее время на территории участка, в том числе в санитарно-дворовых установках, предусматривают искусственное освещение.

Водоснабжение: централизованное, ко всем моечным ваннам и раковинам подведена холодная и горячая вода, горячая вода за счет водонагревателя.

Отопление: центральное.

Канализация: централизованная, на территории установлен надворный туалет.

Вентиляция: естественная за счет форточек, дверных проемов, искусственная за счет приточной вытяжной вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги то есть у моечной ванны для мытья посуды, имеется вытяжной зонт.

Освещение: естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп, которые оборудованы защитными плафонами.

В состав пищеблока, работающего на сырье, входит: складские помещение (склад для мясной, молочных и сыпучих продуктов S- 15,6 м², овощной склад S- 23,0 м²), кухня с зоной для подготовки сырья, приготовлением пищи и раздачи готовой продукции (горячий цех S- 83,7 м² разделенные на зоны мясной цех и овощной цех), моечная кухонной и столовой посуды - 16,7 м², кабинет заведующего складом - 24,5 м², помещение для нарезки хлеба - 3,9 м², коридор- 17,4 м², раздевалка- 6,7 м², душевая- 1,8 м², санузел- 2,5 м².

Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусматривает последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала.

Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей и охлаждаемые камеры изолированы от кухни.

Размещение технологического, холодильного и моеющего оборудования осуществлено с учетом поточности приготовления пищи. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа «товарного соседства».

Кухня с зоной для подготовки сырья, приготовлением пищи и раздачи готовой продукции, разделенные на зоны мясной цех и овощной цех: Стены на высоту 1,8 м обложены кафельной плиткой, стены до потолка и потолок окрашены водоэмульсионной краской, полы покрыты кафельной плиткой.

Установлена электрическая плита, стол с оцинкованным покрытием для приготовления пищи. Над электрической плиткой установлен вытяжной зонт, раковина с подводкой горячей и холодной воды для соблюдения личной гигиены персонал, производственные столы для сырой и готовой продукции, духовой (жарочный) шкаф, универсальный электропривод для готовой продукции, контрольные весы, электрокипятильник.

Светильники имеют защитную арматуру, не размещены над плитами, технологическим оборудованием и разделочными столами. 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.

Раздаточная зона: установлен производственный стол, мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильный витрины.

Мясной цех: установлен производственный стол, электро мясорубка, моечная ванна.

В моечном: стены на высоту 1,5 м обложены кафельной плиткой, стены на высоту до потолка и потолок окрашены водоэмульсионной краской, полы покрыты кафельной плиткой. Мойки для мытья столовой и кухонной посуды имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды, маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используют мерные емкости. Мытье кухонной посуды осуществляется в 2-х-секционной мойки, столовой посуды - в 3-х-секционной мойки, чайной посуды - в 3 секционной мойки. Над мойками установлен вытяжной зонт.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола, столовую посуду - в шкафах или на решетках. Столовые приборы хранят ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью и емкостью. Разделочные доски



хранятся на ребре. Щетки и ветошь для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже +45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Генеральную уборку проводят один раз в месяц (мытьё панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной аппаратуры, кухонной и столовой посуды, тары и инвентаря) с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям. Полки шкафов очищают от крошек специальными щетками и протирают ветошью с применением 1% раствора столового уксуса. Промаркированные емкости для пищевых отходов («пищевые отходы») имеют крышки, хранятся в специально выделенном месте и освобождаются от отходов по мере их заполнения на 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Мытьё кухонной посуды предусматривается отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря.

Помещение для нарезки хлеба: установлен производственный стол, шкаф для хранения хлеба.

Обеденный зал: стены на всю высоту до потолка и потолок подвесной, полы покрыты кафельной плиткой. Установлены обеденные столы и стулья на 120 посадочных мест. Мебель с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Имеются четыре раковины с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные электрополотенцами. Уборку обеденных залов со слов персонала проводят после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и маркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь после использования стирают с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. В обеденном зале вывешено утвержденное руководителем объекта меню, в котором указан наименования блюд, выход и калорийность каждого блюда со ссылкой на рецептуры в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, соответствует их наименованиям, указанных в использованных сборниках рецептур.

На момент проверки при организации питания используют стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. На момент проверки кухонная посуда с отбитыми краями, сколами, с поврежденной эмалью не обнаружено. Разделочные доски, колоды для разрубки мяса и рыбы изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров.

Складские: стены на высоту 1,8 м окрашены масляной краской, до потолка и потолок окрашены вододисперсионной краской, полы покрыты кафельной плиткой. Имеется набор складских помещений: склад для сыпучих продуктов и для мясной и молочной продукции, овощной склад. Склад для сыпучих продуктов и для мясной и молочной продукции: Установлены стеллажи для хранения сыпучих продуктов, морозильная камера для хранения мясных изделий, холодильная камера для хранения молочных изделий. Также имеется электронные весы. Колода для разрубки мяса установлена на специальной подставке и ежедневно по окончании работы очищают и посыпают солью. Периодически поверхность колоды спиливают и обстругивают.

Овощной склад: установлен производственный стол, двух гнездная моечная ванна, стеллажи и подтоварники.

Мясной склад: установлен холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов).

Комната отдыха и приема пищи: установлен стол и стулья, шкаф.

Раздевалка: установлены 10 специальные индивидуальные шкафчики для раздельного хранения специальной и личной одежды. Специальной одеждой обеспечены в трех комплектах.

Санузел: стены на высоту 1,8 м обложены кафельной плиткой, потолок окрашен вододисперсионной краской, полы покрыты кафельной плиткой. Установлена раковина для соблюдения личной гигиены персонал, унитаз с бочком для слива воды. Производственные и другие помещения пищеблока, производственное оборудование и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Документы, удостоверяющие качество и безопасность предоставлены. Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах установлены термометры. На пищеблоке проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный), журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, форма журнала соответствует. Имеется специальный холодильник для хранения суточной пробы. Ежедневно на пищеблоке поваром оставляется суточную пробу готовой продукции. Правила отбора суточных проб повар знает.

Созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук установлен умывальник с подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителями. Рядом с умывальником



раковиной установлен одноразовое полотенце и дозатор с жидким мылом.

При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, нагноений, порезов, ожогов, работник сообщает об этом администрации и обращается за медицинской помощью, а также сообщает о всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняют от работы и к работе допускают после проведения соответствующего обследования и контрольного медицинского обследования по заключению врача. Ведется гнойничковый журнал по установленной форме. Повара имеют соответствующую профессиональную квалификацию.

Медицинский осмотр персоналом пройден. Гигиеническое обучение, допуск к работе имеется. По списку предоставлено личные медицинские книжки персоналу, все персоналы прошли медицинские осмотры и гигиеническое обучение, имеют отметки о допуске к работе.

Влажную уборку помещений (мытье полов) проводят технический персонал. При регистрации случаев инфекционных и паразитарных заболеваний проводят противоэпидемические и дезинфекционные мероприятия. Оконные стекла, плафоны электроламп и жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем содержатся в чистоте. Чистый уборочный инвентарь хранят в специально маркированной таре в хозяйственном шкафу. Для предотвращения залета мух и комаров в помещениях пищеблока на окна, форточки открываемые для проветривания, установлены москитные сетки. На момент проверки наличие насекомых, крыс и мышевидных грызунов не обнаружено.

Имеется договор о государственных закупках услуг № 7 от 02.02.2017 года с ИП «Таза Өмір» услуги по вывозу (сбору) неопасных отходов.

Имеется договор о государственных закупках услуг № 8 от 02.02.2017 года с ТОО «Дезстанция» услуги санитарные (дезинфекция, дезинсекция, дератизация).

Имеется договор о государственных закупках услуг № 2 от 26.01.2017 года с филиалом РГП на ПХВ НЦЭ Комитета по ЗПП МНЭ РК, для оказания услуги по проведению лабораторных исследований в пищеблоке.

Имеется договор о государственных закупках услуг № 74 от 06.04.2017 года с ТОО «ДезСнабСервис»

-

-



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;)

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 освещенности № 25 от 19.04.2017 года, протокол измерений метеорологических факторов № 25 от 19.04.2017 года.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая государственное коммунальное казенное предприятие «Аксайский технический колледж»
управления образования акимата Западно-Казахстанской области

(нысанның шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілген 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)
Приказа МНЭ РК от 29 декабря 2014 года № 179 Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»

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):

Соблюдать требование санитарных правил

«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

Бөрілі аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Бурлинское районное управление по защите прав потребителей
Советская 83.

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Кереева Гульдана

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



