

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі
Министерство здравоохранения Республики Казахстан

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің
2015 жылғы 30 тамыздағы № 415 бұйрығымен бекітілген АҚ
017 Іс тегінді медициналық құжат атауы

Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік
органының атауы

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

Наименование государственного органа санитарно-
эпидемиологической службы
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің
Қоландық денсаулық сақтау комитеті Ақтөбе облысы
Қоландық денсаулық сақтау департаментінің Ақтөбе
қалалық қоландық денсаулық сақтау басқармасы
Актабінское городское Управление охраны общественного
здоровья Департамента охраны общественного здоровья
Актабінской области Комитета охраны общественного
здоровья Министерства здравоохранения Республики
Казахстан

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ D.04.X.KZ21VWF00005018

Дата: 02.05.2019 ж. (г.)

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

Столовая при КГУ СШ №22 г. Ақтөбе ұл. Шернияз Жарылгас-ұлы 29

(предметом является объект, подлежащий лицензированию, лицензия которого выдана на осуществление деятельности по оказанию услуг общественного питания) (полное наименование объекта, этаж здания, номер участка под строительство, проектной документации, реконструкция или расширение и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 19.04.2019 18:10:45 № KZ95RYS00010204

аттық, үйірілді, қауым бойынша, жолының және басқа да тұлға (күн, номер)
на объекте, прицепном, построенном, лицензия и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (отырыш) беруші (Заказчик)(заявитель) ИП НАУРУЗБАЕВА ГУЛЬАЙМ МЕЙРБЕКОВНА, г. Ақтөбе ұл

Шернияз Жарылгас-ұлы 29

(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, факс, почтовый адрес/адрес)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

объект общественного питания, Столовая при КГУ СШ №22 г. Ақтөбе ұл. Шернияз Жарылгас-ұлы 29
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельности)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление KZ95RYS00010204 от 19.04.19г., протоколы лабораторных исследований

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) нет

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

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін нысанның толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (кызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производства, продукции)

Столовая расположена на первом этаже. На территории установлены контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых отходов. Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусматривается последовательность технологических процессов, не включающая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, неиспользованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала.

теплоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровье населения, ориентации 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 копирования из генеральных планов, чертежей, фото)

протокол микробиологического исследования воды № 1459 от 12.04.2019г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1554 от 18.04.2019г, протокол исследования метеорологических факторов №2292-2293 от 11.04.2019г, протокол измерений шума №2296-2297 от 11.04.2019г, протоколы измерения освещенности №2294-2295 от 11.04.2019г

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

Синдикован при КГУ СНИ №22 г. Актобе ул. Шеринияз Жармалғас-ұлы 29

факторларимиз, ширкуимимиз, идице баска жуместаримиз, пизимиз, кизмечтеримиз, автоконтинтеримиз жана т.б. тизимиз) (мисалы, шаруачилик, журтун) идице объектимиз (кере-макимиз) тапшармиз бергисте идице келге жайыргылы идице ширкуимиз, жобалык жуместаримиз, тринимиз, тринимиз

(полное наименование объекта интеллектуально-инвестиционной деятельности, в соответствии с пунктом 3 статьи 62 Конституции Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года – «)

(санитариялык-эпидемиологиялык сараптама негизинде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

санитарных правах "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611.

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

сай (сообщение)
(руководитель подразделения) [узнать]

Үсыныстар (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

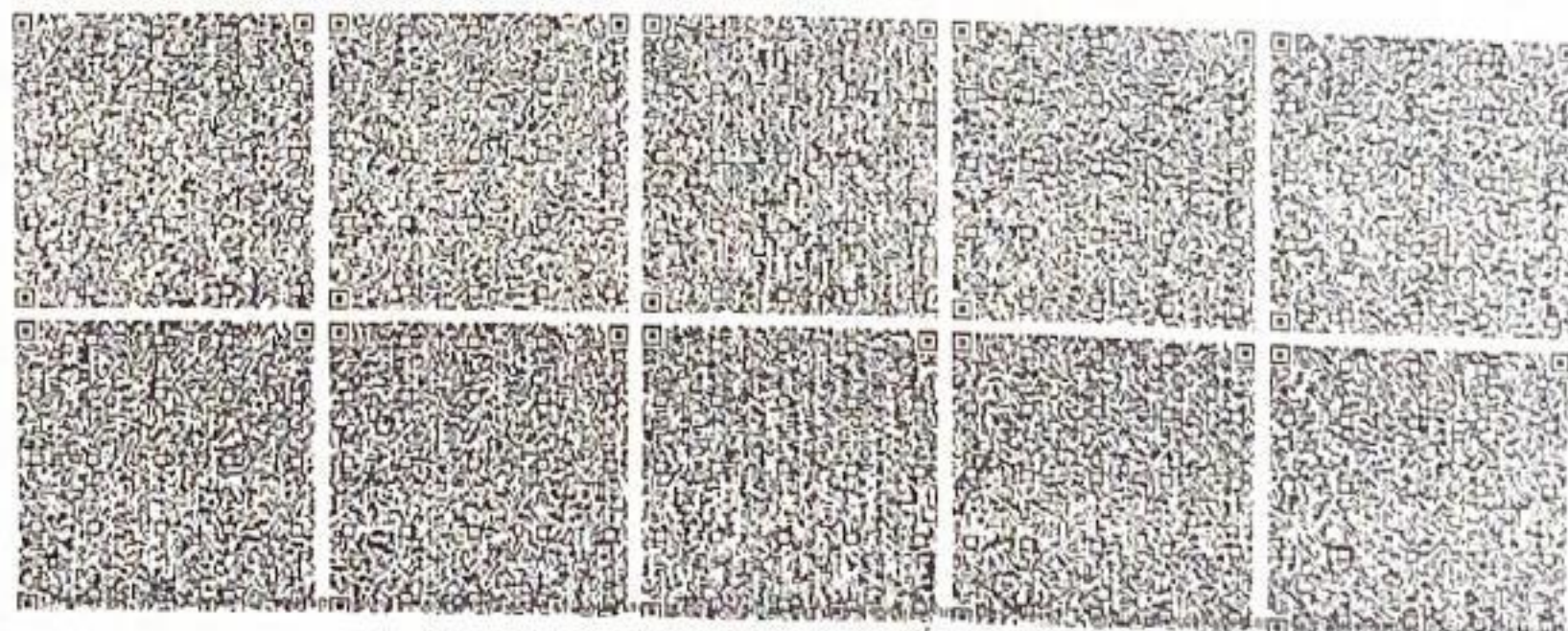
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Ақтөбе облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Ақтөбе қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)
Актюбинское 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)



Стены помещения отделаны облицовочными плитками. Полы выполнены кафелем. Системы водоснабжения, канализации и отопления централизованные, в исправном состоянии. Обеспечены горячей проточной водой. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам с установкой смесителей. Освещение естественное достаточное. Искусственное осуществляется лампами накаливания, светильники имеют влагостойкие плафоны. Вентиляция работает. Складское помещение расположено в подвале.

Моечная оборудована производственным столом, 3-х секционной мойкой для мытья столовой посуды и 1-ой секционной мойкой для мытья кухонной посуды, стеллаж для сушки посуды.

Кухня оборудована газовой плитой, 2-х секционным жарочным шкафом, разделочными столами с гигиеническим покрытием. Над газовыми плитами, жарочными шкафами, выделяющие тепло и влагу установлены локальные вытяжные зонты. Холодильниками для хранения сырого мяса, молочной продукции, суточных проб и готовой продукции.

Светильники имеют защитную арматуру. Обеденный зал на 50 посадочных мест.

Обеденный зал оборудован стульями и столами с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов в складских помещениях - 15 см от пола.

Столовая посуда и приборы имеется в трех комплектах на одно посадочное место.

Используют фарфоровую и стеклянную посуду, столовые приборы, 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 состояние оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды соответствовало санитарным требованиям.

Помещение пищеблока, производственное оборудование и инвентарь, санитарно-техническое оборудование содержится в исправном состоянии, порядке и чистоте. Уборочный инвентарь укомплектован отдельно для кухни и обеденного зала маркировка имеется. Обеспечены моющими и дезинфицирующими средствами в достаточном количестве.

В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря. Мойки для мытья столовой и кухонной посуды имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используют мерные емкости. Мытье столовой посуды осуществляется ручным способом, просушивание посуды в опрокинутом виде на решетках, полках и стеллажах. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранят на стеллажах, столовые приборы хранят ручками вверх. Составлен график генеральной уборки.

Промаркированная емкость для пищевых отходов имеет крышки, хранится в специально выделенном месте. Для контроля температуры в холодильниках имеются термометры.

Составлено перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции. Для сырых яиц имеется отдельная промаркированная емкость. Имеется оберточная бумага, щипцы для отпуска штучной продукции. Продукты питания доставляются поставщиками согласно договора. Заключен договор на проведение производственного контроля. Разработана программа производственного контроля утвержденная индивидуальным предпринимателем Наурбаевым Г. Заведены бракеражные журналы для скоропортящихся продуктов, для готовой продукции и для осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания. Предоставлены протокол микробиологического исследования воды № 1459 от 12.04.2019г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1554 от 18.04.2019г, протокол исследования метеорологических факторов №2292-2293 от 11.04.2019г, протокол измерений шума №2296-2297 от 11.04.2019г, протоколы измерения освещенности №2294-2295 от 11.04.2019г. Результаты соответствуют требованиям.

Созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук имеется раковина с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных полотенец. Персонал обеспечен тремя комплектом специальной одежды. Повар имеют соответствующую профессиональную квалификацию.

9. Құрылыс салуға болынған жер учаскесінің, қайта жанартылатын имованның сипаттамасы (олшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскесінің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру биіктігі, батпақтау, 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,