

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	Нысанның БҚСЖ бойынша коды _____ Код формы по ОКУД _____ КҰЖЖ бойынша ұйым коды _____ Код организации по ОКПО _____
«Қазақстан Республикасы Тұтынушылардың құқықтарын қорғау агенттігінің Ақмола облысы тұтынушылардың құқықтарын қорғау департаментінің Есіл аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы» РММ РГУ «Есильское районное управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей Ақмолинской области Агентства РК по защите прав потребителей»	Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2011 жылғы 20 желтоқсандағы № 902 бұйрығымен бекітілген № 199/е нысанды медициналық құжаттама Медицинская документация Форма № 199/у Утверждена приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 декабря 2011 года № 902

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение**

№ 7

«09» февраля 2015ж. (г.)

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

Столовая КГУ «Агротехнический колледж №7» Ақмолинская область, г. Есиль,

(пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, қоліктердің және т.б. атауы)

III-7, корпус IA.

(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) **внеплановая по заявлению от 23.01. 2015г.**

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) **Ақмолинская область, Есильский район г. Есиль III-7, корпус IA, Клименко Лариса Ивановна**

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) _____

Столовая КГУ «Агротехнический колледж №7» Ақмолинская область, г. Есиль, III-7, корпус IA.

сала; қайраткерлік ортасы; орналасқан орны, мекен-жайы

(вид деятельность)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **заявление от 23. 01. 2015г, свидетельство о гос. регистрации, приказ на руководителя, технический паспорт на объект, протокола лабораторных исследований.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) _____

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации 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) внеплановое обследование проведено на соответствие санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утверждённые Постановлением Правительства от 30.12.2011 года № 1665, «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков» утверждённые Постановлением Правительства от 30.12.2011 года № 1684.

В ходе обследования установлено: Территория благоустроенная, содержится в чистоте, огорожена, на территории оборудована площадка с контейнерами для сбора мусора и пищевых отходов, в специально отведённом месте, в хозяйственной зоне. Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения контейнеров. Подъездные пути имеются, уборка территории проводится ежедневно. Установлена СНУ, очищается своевременно. Столовая одноэтажная, все помещения расположены с учётом поточности технологических процессов, исключены встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Набор и площади помещений установлены согласно нормам технологического проектирования, типа, профиля, мощности столовой. В своём составе имеют: обеденный зал, производственный цех, моечная, административно-бытовое помещение, складские, кладовые. Отделка стен производственных и складских помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию. Полы выполнены из ударопрочных, влагоустойчивых и влагонепроницаемых материалов, с ровной поверхностью, без выбоин, трещин. Все производственные помещения содержатся в чистоте. Санитарно-техническое состояние помещений столовой удовлетворительное. Столовая имеет два входа, один для загрузки сырья и товаров со специального загрузочного помещения с торца здания, другой для посетителей. Водоснабжение оборудовано централизованной системой водоснабжения. Горячая вода за счёт установленного электроводонагревателя «Аристон». Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам с установкой смесителей. Канализация - в местный септик, переливов нет, выкачивается своевременно. Объект оборудован раковинами с проведением горячей и холодной воды, оснащен смесителями, средствами для мытья рук, для персонала - в производственном помещении, для мытья рук посетителей - при входе в столовую. На момент обследования всё в рабочем состоянии. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы -приточно-вытяжной вентиляцией, над плитами установлен зонд. Отопление централизованное. Освещение естественное и искусственное, естественное при помощи оконных проёмов, искусственное при помощи ламп накаливания, защитная арматура имеется. осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проёмов содержатся в чистоте. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используют маркированные разделочные ножи и разделочные доски. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранят изолированно друг от друга в специально отведённом месте. Разделочные доски, изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Колода для рубки мяса установлена на специальной подставке и ежедневно по окончании работы очищается и посыпается солью. Периодически колода спиливается и обстругивается. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергается механической очистке, моется горячей водой с моющими средствами, затем ополаскивается горячей проточной водой. Мытье и дезинфекция оборудования, инвентаря, тары, кухонной и столовой посуды проводится в моечном помещении с водонепроницаемым полом. Для мытья посуды ручным способом оборудованы 4-секционные ванны. В конце рабочего дня проводят замачивание в дезицирующем растворе всей столовой, чайной посуды, приборов, после чего посуду тщательно ополаскивают проточной водой. Чистую столовую посуду и приборы хранят в шкафах и на решетках. В производственных цехах ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. После каждого посетителя проводят уборку обеденного стола. Оборудование, инвентарь, все помещения содержатся в чистоте. Уборку производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводят техническими работниками, а уборку рабочих мест в производственных помещениях самими работниками. Уборка туалетов

закреплена за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой посуды. Ежедневно проводят генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в РК. Моющие, дезинфицирующие средства хранят на стеллажах. Один раз в месяц проводят санитарный день с генеральной уборкой, ревизией холодильного, технологического оборудования. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, туалетов выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранят в отведенном месте. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску, хранится отдельно. Уборочный инвентарь используется согласно маркировке. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками. Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают. Ассортимент выпускаемой продукции разработан в соответствии с мощностью, набором помещений, оснащением и технологическим оборудованием. Приготовление пищи производят на основании технологической карты, составленной с учетом ассортимента изготавливаемых блюд. Требования к условиям труда работающих, технология приготовления пищевых продуктов соблюдаются. Имеющееся технологическое, холодильное оборудование в исправном состоянии. В холодильниках товарное соседство, сроки реализации и условия хранения соблюдаются. Посуда моется ручным способом. Объект обеспечен трёхкратным количеством столовой посуды и приборов от числа посадочных мест. Каждая партия продовольственного сырья, пищевой продукции, вспомогательных материалов сопровождается документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля. Лабораторные исследования продукции осуществляются аккредитованной лабораторией рай. ЦСЭЭ. Продукция, сырьё завозится поставщиками на специализированном автотранспорте. Помещения для хранения пищевой продукции, холодильные камеры, подвергаются регулярной санитарной обработке, мойке и дезинфекции. Складские и производственные помещения оборудованы холодильным оборудованием для хранения пищевой продукции, при условии соблюдения товарного соседства и температурно-влажностных режимов. Складские помещения оборудованы стеллажами, подтоварниками, легко поддающимися мойке и дезинфекции, оснащены термометрами. Все пищевые продукты хранят на стеллажах, поддонах. Складские помещения для хранения пищевой продукции, содержат сухими, чистыми. Всего работающих 5 человек, личные медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе, находятся на рабочем месте. Персонал обеспечен тремя комплектами специальной одежды. Стирка и дезинфекция специальной одежды проводится централизованно. Ежедневно, перед началом рабочей смены технологом проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Имеется медицинская аптечка, укомплектована.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру 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) Протокола лабораторных измерений микроклимата и освещенности за №2, №3 от 19.01.2015г.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая КГУ «Агротехнический колледж №7» Акмолинская область, г.Есиль, ПЛ-7, корпус 1А.
(нысанның шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тиістілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың өнімнің қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атауы)

(полное наименование объекта, хозяйствующего субъекта (принадлежность), отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, автотранспорта и т.д.)

акта санитарно-эпидемиологического обследования от 09.02.2015 года

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

соответствует

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

(нужное подчеркнуть)

санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденные постановлением Правительства Республики Казахстан от 30.12 2011 года № 1665; «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков» утвержденные постановлением Правительства Республики Казахстан от 30.12 2011 года № 1684

(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

Мөр орны Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)
Место печати (Главный государственный санитарный врач (заместитель))

 Т. Мухаметова

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

Исполнитель: Бегайдарова У.С.
Тел: 21-4-69; 20-4-14