

Қысқаштың БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД ҚҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО	
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Астрахан аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Астраханское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

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

№ С.03.Н.КЗ24VWF00075580

Дата: 14.09.2022 ж. (г.)

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

Столовая при КГУ "ООШ № 3" села Жалтыр

(«Ханның денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі 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 05.09.2022 17:57:39 № КЗ06RYS00285249

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

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) ДОСЫМОВ ДАРХАН СЕРИКБАЕВИЧ, Республика Казахстан, Акмолинская область Астраханский район Астраханский район Жалтырский сельский округ с Жалтыр, Вокзальный 1 а

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тисілігі), 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 сарапта у жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

организация питания в столовой при КГУ "ООШ № 3" с Жалтыр

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №137 от 06.05.2022г, протокол микробиологического исследования воды №66 от 14.05.2022г, протокол измерений шума №15 от 04.05.2022г, протокол измерений метеорологических факторов №32 от 04.05.2022г

6. Өнімнің үлгілері сынылды (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 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 расположена на первом этаже КГУ «Общеобразовательная школа №3 с. Жалтыр», по адресу Акмолинская область, Астраханский район, с. Жалтыр, ул. Вокзальная д.1А. Территория ограждена (ограждение без повреждений), благоустроена, содержится в чистоте. Имеется наружное искусственное освещение. Предусмотрена площадка для контейнера с крышкой для сбора мусора, с водонепроницаемым покрытием, огражденная с трех сторон, размещена в хозяйственной зоне школы. Мусоросборник расположен на расстоянии 25 метров от здания школы. Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения контейнера, с последующей обработкой и дезинфекцией. Подъездные пути и пешеходные дорожки с твердым покрытием с отводом атмосферных осадков к водостокам. Столовая имеет отдельный вход для загрузки продуктов, работает на полуфабрикатах. Столовая рассчитана на 40 посадочных мест. Включает в себя следующий набор помещений: производственные помещения (горячий цех с выделением раздаточной зоны - 19,5 кв.м, заготовочный цех - 9,5 кв.м), моечная для мытья столовой и кухонной посуды - 6 кв.м, складское помещение - 21,5, обеденный зал - 75,6 кв.м, санитарный узел для персонала - 9,1. Площадь на одно посадочное место, в обеденном зале, составляет 1,9 кв.м., при норме не менее 1,8 кв.м. Столовая оборудована системой водоснабжения от внутрипоселкового водопровода, горячее водоснабжение от электроводонагревателя «Аристон» на 100 литров. Горячая и холодная вода подведена к моечной ванне и раковинам с установкой смесителей. Протокол микробиологического исследования воды №66 от 14.05.2022г и протокол исследования №137 от 06.05.2022г, соответствует нормам. Отопление - централизованное. Согласно протокола измерений метеорологических факторов за №32 от 04.05.2022г, показатели микроклимата соответствуют нормам. Канализация - централизованная (общесплавная). Производственные оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 миллиметров от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами (сифонами). В моечной полы оборудованы сливными трапами, с уклоном пола к отверстию трапов. Вентиляция естественная - за счет форточек, все открывающиеся проемы в теплое время года от проникновения насекомых имеют съемные защитные сетки. Над электроплитой установлен вытяжной зонт, на механическом побуждении, моечные ванны являющимися источниками влаги оснащены локальными вытяжными системами. Протокол измерений шума №15 от 04.05.2022г, показатели в норме. Естественное освещение представлено окнами. Освещение искусственное представлено светодиодными лампами. Источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой, светильников над плитами, технологическим оборудованием, производственными столами не располагаются. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключаящих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды. Для внутренней отделки помещений использованы нетоксичные отделочные материалы, разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза. Внутренняя отделка стен производственных и складских помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию - кафельная плитка на всю высоту в горячем цехе, заготовочном и моечном помещении, в складском на высоту 1,8 метра, полы выполнены из ударопрочного, влагостойчивого, и влагонепроницаемого, материала - кафельная половая плитка, без выбоин, трещин, с уклоном в сторону трапов, потолки водоземельсионная покраска. Технологическое, холодильное и моеющее оборудования размещено с учетом поточности приготовления пищи. Сырые и готовые продукты хранятся раздельно. При хранении пищевой продукции соблюдается принцип «товариного соседства». Обеденный зал оборудован мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов в складских помещениях 15 см от пола. Обеспечены столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта питания количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Используются стеклянная посуда, столовые приборы (ложки, вилки), а также посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи имеется раздельное, промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Посуды кухонной и столовой деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями нет. Разделочные доски, изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и



заворов. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды, в 3-х секционной раковине, поочередно. В моечном помещении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах на высоте 0,5 м от пола, столовая посуда - в шкафах. Столовые приборы хранятся ручками вверх. Перспективное сезонное меню (лето - осень, зима - весна), двухнедельное разработано. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд в последующие два-три календарных дня. В столовой предусмотрено одноразовое питание - второй завтрак, так как дети обучаются в одну смену. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов. Документы удостоверяющие их качество и безопасность хранятся на объекте. Доставка сырья осуществляется ручной кладью, так как точка закупа расположена в радиусе не более 500 м. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованных (холодильная камера -1ед., холодильники-2ед). Холодильное оборудование обеспечено приборами для контроля температуры. Складское помещение оснащено контрольно-измерительным прибором для измерения температуры, относительной влажности воздуха. Запрещенные блюда и продукция, в том числе неfortифицированная мука пшеничная первого и второго сортов, отсутствуют. Журналы по проведению органолептической оценки показателей безопасности и осмотра работников на наличие гнойничковых заболеваний и микротравм заведены, согласно утвержденных форм. В обеденном зале установлены 3 умывальника (высота 0,7 м от пола), электрополотенца, дозаторы жидкого мыла. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам нормирования. Из дезинфицирующих средств применяется хлорэксель, создан 3-х месячный запас. Емкости для приготовления дезрастворов имеются, промаркированы. Дезинфицирующие растворы готовят согласно инструкции производителя, в маркированных емкостях, с указанием даты приготовления раствора. Из дезинфицирующих средств применяется «Деохлор стандарт», создан 3-х месячный запас. Моющими средствами обеспечены в достаточном количестве. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санузла, выделен отдельный уборочный инвентарь, промаркирован. Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте, отдельно от уборочного инвентаря для уборки и дезинфекции санузлов, используется по назначению. Инвентарь для уборки и дезинфекции санузла хранится в туалетной комнате, в специально определенном месте. Санузел обеспечен средствами для мытья и сушки рук (дозаторы с жидким мылом, электрополотенце), дезинфицирующим ковриком. Персонал обеспечен специальной одеждой, а также средствами индивидуальной защиты рук (одноразовыми перчатками). Для уборки помещений предусмотрена отдельная специальная одежда. Организация и проведение стирки и дезинфекции специальной одежды определена субъектом (изготовителем) с соблюдением процедур безопасности пищевой продукции изготовителя при ее производстве, основанных на принципах ХАССП. Хранение личной и специальной одежды, личных вещей осуществляется в специально выделенном шкафу. Количество работающих -2. Медицинский осмотр работниками пройден в полном объеме, личные медицинские книжки с пройденным осмотром и гигиеническим обучением хранятся на рабочем месте. Повар-Молдабекова Г.Я. имеет профессиональную квалификацию, свидетельство о профессиональном обучении №0296724 от 13 ноября 2017г. повар. Заключен договор №82 от 04.05.2022 с РГП на ПХВ «Астраханское районное отделение НЦЭ» на проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ. Наличие грызунов и насекомых при визуальном контроле, не выявлено. Контроль за качеством и безопасностью изготавливаемой пищевой продукции проводится посредством отбора суточных проб. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным лицом объекта питания с использованием обеззараженного инвентаря в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), предназначенные для контакта с пищевой продукцией. Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая лабораторные исследования по договору №93 от 04.05.2022 г. с Астраханским районным отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы». Программа производственного контроля разработана и утверждена индивидуальным предпринимателем.

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-қорғауау мағыналы өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын аттүгер 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 здоровье населения, ориентация по сторонам света;)
протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №137 от 06.05.2022г, протокол микробиологического исследования воды №66 от 14.05.2022г, протокол измерений шума №15 от 04.05.2022г, протокол измерений метеорологических факторов №32 от 04.05.2022г

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)

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)
I	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	0	0	0
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	0	0	0
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	0	0	0
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	0	0	0

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая при КГУ "ООШ № 3" села Жалтыр

(«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", приказ МЗ РК от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76; СП "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", приказ МЗ РК от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16; Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги "Проектирование предварительных обязательных медицинских осмотров" приказ ш.о МЗ РК от 15 октября 2020 года № КР ДСМ-131/2020; «Гигиенические нормативы к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека» приказ МЗ РК от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15; Правила гигиенического обучения лиц декретированной группы населения приказ МЗ РК от 16 ноября 2020 года № КР ДСМ-195/2020; СП "Санитарно-эпидемиологические требования к водоемосточникам, местам водозабора для хозяйственно-



питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов" приказ МНЭ РК от 16 марта 2015 года № 209; СП "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" приказ МНЭ РК от 6 июня 2016 года № 239.

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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Астрахан аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Астрахан ауданы, көшесі Мир, № 51 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

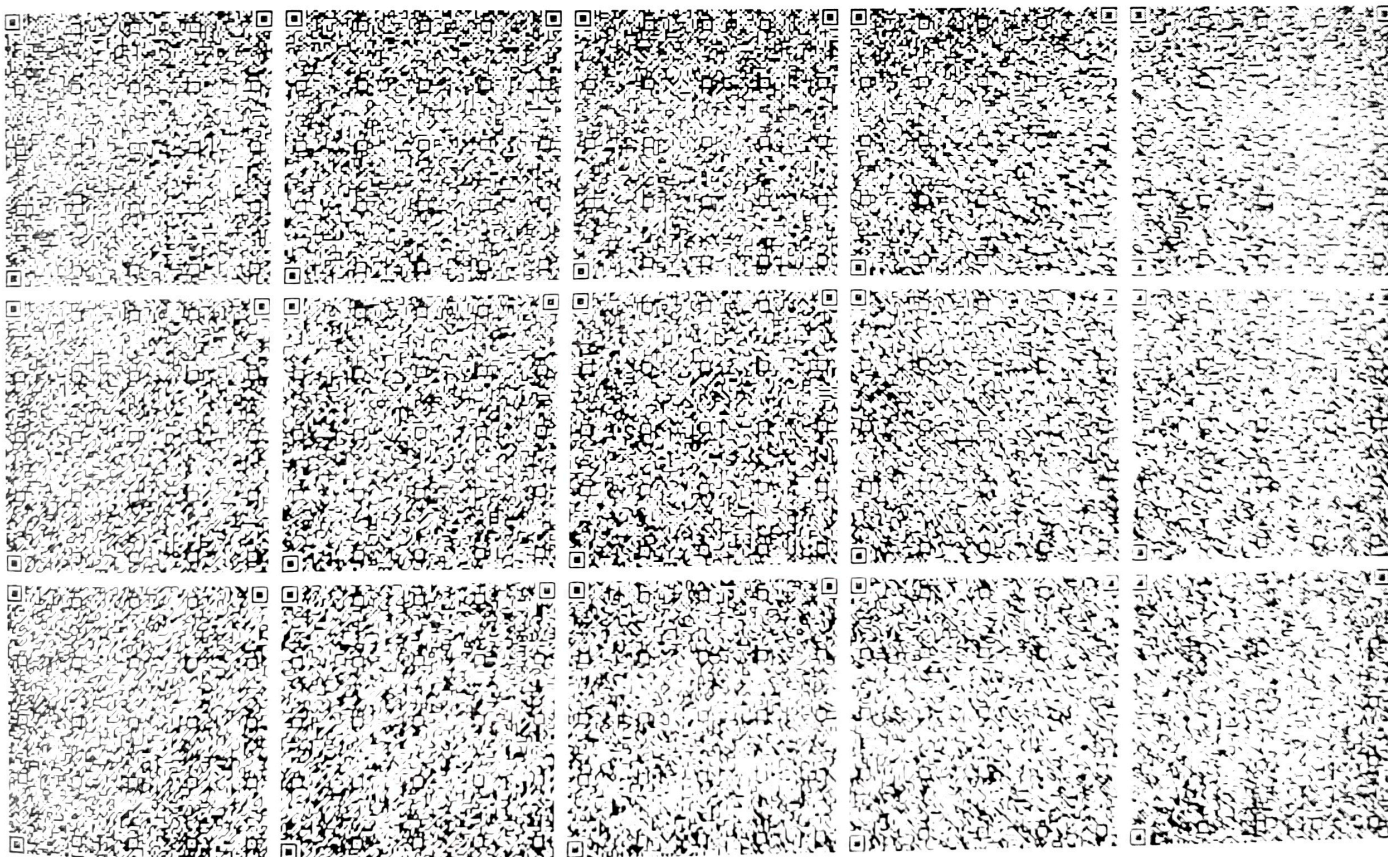
Республиканское государственное учреждение "Астраханское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акимлинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Астраханский район, улица Мира, дом № 51

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Колесникова Тамара Юрьевна

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



ТАЛОН
№ KZ05TWQ00178242

Настоящим, ДОСЫМОВ ДАРХАН СЕРИКБАЕВИЧ 760202300431

(фамилия, имя, отчество (в случае наличия), полное наименование, индивидуальный идентификационный номер физического лица в случае отсутствия бизнес-идентификационного номера у индивидуального предпринимателя в форме совместного предпринимательства-полное наименование индивидуального предпринимателя)

уведомляет о:

регистрации уведомления о начале деятельности в качестве индивидуального предпринимателя
(указывается наименование деятельности или действия)

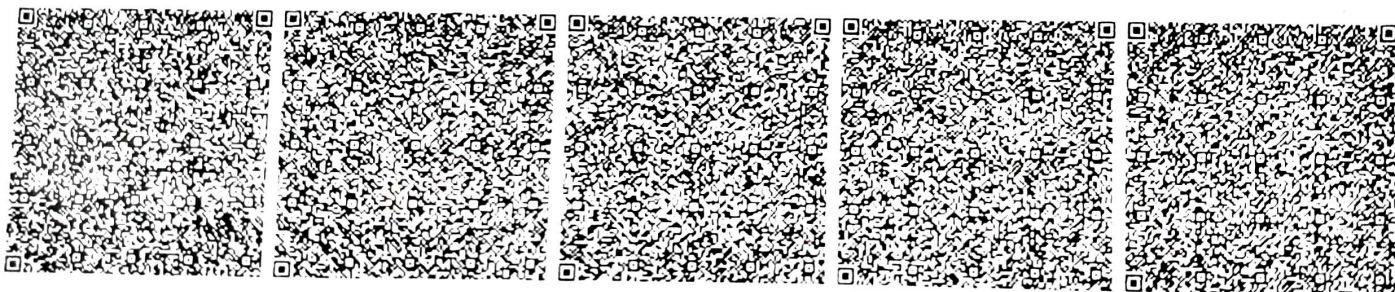
Наименование конечного получателя: ДОСЫМОВ ДАРХАН СЕРИКБАЕВИЧ

Наименование принимающей организации: УГД по Астраханскому району

24.07.2017 23:53:00

(дата и время приема уведомления)

Входящий регистрационный номер уведомления: KZ48UWQ00250459



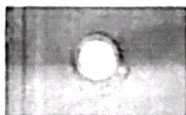
A black and white mugshot of a man with dark hair and a mustache, wearing a dark shirt. The image is grainy and has a high-contrast, almost stencil-like quality. The man is looking directly at the camera with a neutral expression. The background is plain and light-colored.

ДОСЫМОВ

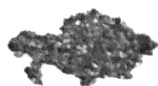
ДАРХАН

СЕРИКБАЕВИЧ

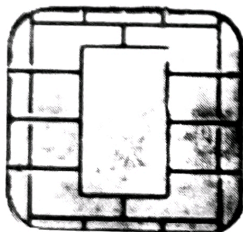
02.02.1976



052313326



ҰЛТЫ - НАЦИОНАЛЬНОСТЬ
КАЗАХ



МИНИСТЕРСТВО ВНУТРЕННИХ ДЕЛ РК

БЕРЛГЕН КҮНІ - ҚОЛДАНЫЛУ МЕРЗІМІ / ДАТА ВЫДАЧИ - СРОК ДЕЙСТВИЯ
28.02.2022 - 27.02.2032

[illegible]