

Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД КҰЖЖ 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 Қостанай облысының санитариялық- эпидемиологиялық бақылау департаменті Бейімбет Майлин ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля района Беймбета Майлина Департамента санитарно- эпидемиологического контроля Костанайской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
 № Р.14.X.KZ93VWF00117988
 Дата: 17.11.2023 ж. (г.)

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

Буфет с горячим питанием КГУ «Нагорненская основная средняя школа отдела образования района Беймбета Майлина» Управления образования акимата Костанайской области»

(«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 13.11.2023 15:25:41 № KZ80RYS00480633**

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) **Костанай облысы әкімдігі білім басқармасының "Бейімбет Майлин ауданы білім бөлімінің Нагорное негізгі орта мектебі" коммуналдық мемлекеттік мекемесі, Костанайская область, район Беймбета Майлина, с.Нагорное, ул.Рабочая, 2**

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)

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес) **Тамақ өнімдерін өндіру**

4. Жобалар, материал дарезірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **не требуется**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление № KZ80RYS00480633 от 13.11.2023г., протокол микробиологического исследования воды № 352 от 23.10.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 1406 от 23.10.2023г., протокол измерений освещенности № 183 от 20.10.2023г., протокол измерений метеорологических факторов № 183 от 20.10.2023г., протокол измерений шума № 183 от 20.10.2023г.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **не представлены**

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если



имеются) не имеются

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналықсипаттамасы мен оғанберілетінбаға (қызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

буфет с горячим питанием расположен по юридическому адресу: Костанайская область , район Беимбета Майлина, с.Нагорное, ул. Рабочая,2. Организатор питания - КГУ «Нагорненская основная средняя школа отдела образования района Беимбета Майлина» Управления образования акимата Костанайской области», БИН 070540006227, дата первичной регистрации школы - 11.05.2007г., телефон- 8-714-36-26029, nagornenskay@mailin-roo.edu.kz, руководитель школы Бисембаева Шолпан Урумбаевна. Имеются разрешительные документы на КГУ «Нагорненская основная средняя школа отдела образования района Беимбета Майлина» Управления образования акимата Костанайской области» № Р.14.X.KZ17VWF000103328 от 07.08.2019г.

Буфет КГУ «Нагорненская основная средняя школа образования района Беимбета Майлина» расположен на 2-ом этаже школы. Въезды и входы имеют асфальтное покрытие, подъездные пути на участок имеют грунтовое покрытие. Территория благоустроена, ограждена. Для сбора мусора в хозяйственной зоне территории школы установлена емкость с крышкой. Площадка для сбора ТБО имеет ограждение с 3-х сторон. Вывоз ТБО производится транспортом ТОО «Викторовское» на полигон ТБО. На территории объекты, функционально не связанные, не расположены. обеденный зал на 18 посадочных мест площадью 14,0 м2, варочный цех площадью 8,0 м2, моечная площадью 8,4 м2, складское помещение площадью 6,0 м2. Санузел в составе помещений буфета не предусмотрен. На 1 этаже школы оборудован служебный санузел для персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений Помещения используются по функциональному назначению. Буфет оснащен технологическим оборудованием: 1 э/плита по 4 камфорки, 2разделочных стола - для измельчения сырой и прошедшей тепловую обработку пищевой продукции, холодильным оборудованием в количестве 2 единицы для хранения сырой и готовой продукции. Технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температурного режима при хранении пищевых продуктов. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складское помещение для хранения нескоропортящейся пищевой продукции, сыпучей, и плодоовощной продукции оснащено контрольно-измерительным прибором для измерения температуры, относительной влажности воздуха. Расстановка оборудования обеспечивает поточность технологических процессов, возможность свободного доступа для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой пищевой продукции. В варочном цехе установлены раковины для мытья рук персонала и обработки сырой продукции, с подводкой холодной и горячей воды. В варочном цехе средства для мытья и сушки рук персонала имеются. В моечной установлено 3 моечные раковины из них для мытья столовой посуды - 2 моечные раковины, для мытья кухонной посуды- 1 моечная раковина. Для хранения чистой столовой и кухонной посуды установлены шкафы-стеллажи.

Водоснабжение - централизованное, от сельского водопровода. Горячее водоснабжение организовано за счет водонагревателя объемом 50 л. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным раковинам объекта с установкой смесителей. Водоотведение - местный септик. Отопление - автономное, на твердом топливе от котельной школы. Освещение - смешанное, естественное за счет окон, искусственное - за счет ламп накаливания. В производственном и складском помещениях используются светильники, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию, во влагозащитном исполнении. Вентиляция - на механическом побуждении, над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, установлен вытяжной зонт в варочном цехе над э/плитой, в складском помещении - вентканалы. Конструкция окон обеспечивает их мытье, с возможностью установки съемных моющихся защитных сеток от насекомых, без нарушения целостности. Внутренняя отделка производственных помещений позволяет проведение ежедневной уборки, устойчива к обработке моющими и дезинфицирующими средствами: в обеденном зале стены на всю высоту окрашены краской, полы деревянные, окрашены краской; в варочном цехе стены на высоту 1,8 м облицованы кафельной плиткой, полы- напольная кафельная плитка. В моечной стены на всю высоту окрашены краской, полы деревянные. В складском помещении стены на высоту 1,8 м облицованы кафельной плиткой, полы- линолеум. Поверхности потолков, стен и пола всех помещений буфета имеют гладкую поверхность, без щелей, трещин, деформаций, без признаков поражения грибом. Для соблюдения личной гигиены школьниками установлена 1 умывальная раковина с подводкой холодной и горячей воды. Согласно представленных протокол микробиологического исследования воды № 352 от 23.10.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 1406 от 23.10.2023г., протокол измерений



освещенности № 183 от 20.10.2023г., протокол измерений метеорологических факторов № 183 от 20.10.2023г., протокол измерений шума № 183 от 20.10.2023г., проведенных аккредитованной лабораторией ТОО «Казлабсервис» (аттестат аккредитации действителен до 11.07.2027г.) уровни физических факторов (шум, освещенность, микроклимат), водопроводной воды соответствуют гигиеническим нормативам. По результатам лабораторных исследований вода из скважины по микробиологическим, санитарно-химическим показателям соответствует санитарным требованиям.

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;)

Санитарно-защитная зона не требуется

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 микробиологического исследования воды № 352 от 23.10.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 1406 от 23.10.2023г., протокол измерений освещенности № 183 от 20.10.2023г., протокол измерений метеорологических факторов № 183 от 20.10.2023г., протокол измерений шума № 183 от 20.10.2023г.

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)	не требуется	не требуется	не требуется
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	не требуется	не требуется	не требуется
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	не требуется	не требуется	не требуется
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	не требуется	не требуется	не требуется

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Буфет с горячим питанием КГУ «Нагорненская основная средняя школа отдела образования района Беимбета Майлина» Управления образования акимата Костанайской области»



(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы / 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)
Санитарным правилам, утвержденным приказом Министра здравоохранения РК № КР ДСМ-76 от 05.08.2021г. «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», Санитарным правилам, утвержденным приказом Министра здравоохранения РК № 16 от 17.02.2022г. «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138 « Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования», приказу Министра здравоохранения РК № КР ДСМ-15 от 16.02. 2022г. «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека».

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 Бейімбет Майлин ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Бейімбет Майлин ауданы, көшесі Темирбаева, № 1 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля района Беимбета Майлина Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Костанайской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

район Беимбета Майлина, улица Темирбаева, дом № 1

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Ярушко Наталья Анатольевна

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



