

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі
Министерство здравоохранения Республики Казахстан

Мемлекеттік органды атауы
Наименование государственного органа
«Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің
Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті
Ұлытау облысының санитариялық-эпидемиологиялық
бақылау департаменті Жезказған қалалық санитариялық-
эпидемиологиялық бақылау басқармасы» республикалық
мемлекеттік мекемесі
Республиканское государственное учреждение «
Жезказганское городское управление санитарно-
эпидемиологического контроля Департамента санитарно-
эпидемиологического контроля области Улытау Комитета
санитарно-эпидемиологического контроля Министерства
здравоохранения Республики Казахстан»

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ KZ17VWF00211797

Дата: 06.09.2024 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
Столовая КГУ Общеобразовательной школы №4 отдела образования города Жезказган управления
образования области Улытау. ИП Мухамеджанов Н.А.

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 02.09.2024 17:44:17 № KZ57RYS00756721

объектінің, ұйымның, қауымы бойынша, жоспарлы және басқалар түрде (күні, нөмірі)
на обращение, представление, постановление, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель) ИП Мухамеджанов Н.А., Республика Казахстан, область
Улытау, Жезказган Г.А., г. Жезказган, проспект Алашахана дом 15

Шығарылым жүргізуші субъектінің толық атауы (тиселігі), 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)

Общественное питание
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Объекты общественного питания, объекты бортового питания, объекты общественного питания на
транспорте (железнодорожном, воздушном, водном и автомобильном)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) № №KZ57RYS00756721 от 02.09.2024 г., протокол
исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №534 от 29
08.2024г.; протокол исследования микробиологического исследования воды №290 от 02.09.2024г., протокол
измерений метеорологических факторов №103 от 29.08.2024г., протокол измерений освещенности №95 от
29.08.2024г.

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 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 КГУ общеобразовательной школы №4 отдела образования города Жезказган управления



ования области Улытау, расположенное по адресу: г. Жезказган, ул. Алашахана, 15. Арендатор - ИП ИП Мухамеджанов Н.А., по адресу: г. Жезказган, г. Сатпаев, ул. Ильи Панина, 13-2, сот. №18.8775729508, договор аренды №1 от 02.09.2024г.

Территория ограждена, благоустроена, содержится в чистоте. На территории предусмотрена контейнерная площадка, где установлено 4 контейнера для сбора ТБО с крышками.

Здание школы оборудовано централизованными системами водоотведения, в рабочем состоянии. Системы водоотведения для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод разделены с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации. Уровень выпуска производственных стоков выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков. Моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом в 25 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами. Система водоснабжения централизованная, в рабочем состоянии. В обеденном зале установлены рукомойники, средство для мытья рук и суши. Холодная и горячая вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, в рабочем состоянии.

Питьевая вода соответствует по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №534 от 29.08.2024г.; протокол исследования микробиологического исследования воды №290 от 02.09.2024г.). Питьевой режим организован, установлен кулер, выделены чистые стаканы. Для приема использованной (грязной) посуды установлен промаркированный стол.

В пищеблоке установлен водонагреватель, в рабочем состоянии. Система отопления - централизованная, в рабочем состоянии. Система вентиляция - приточно-вытяжная с естественным побуждением через имеющиеся вентиляционные каналы, дверные и оконные проемы, с механическим побуждением, в рабочем состоянии. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги установлен локально вытяжной зонт, в рабочем состоянии. Параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам (протокол измерений метеорологических факторов №103 от 29.08.2024г.).

Система искусственного освещение - лампы накаливания, в исправном состоянии. На пищеблоке предусмотрено естественное и искусственное освещение. Источники освещения помещений во влажной осветительной защитной арматурой. Источники освещения производственных помещений в механической пылезащитном исполнении. Не допущено размещение светильников над плитами, технологическим оборудованием, производственными столами. Уровень искусственного освещения соответствует действующим гигиеническим нормативам (протокол измерений освещенности №95 от 29.08.2024г.). Результаты отрицательные. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте. На окнах установлены москитные сетки от проникновения насекомых.

Внутренняя отделка соответствует санитарным требованиям. Поверхности стен, перегородок, полов выполнены из водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

Общая площадь обеденного зала составляет - 288,4 м². Посадочных мест - 160, Количество посадочных мест, не превышает проектную вместимость, норма 1,8 м² на одного посетителя соблюдается. Обеденные столы в удовлетворительном состоянии, имеют гигиеническое покрытие.

Пищеблок в своем составе имеет следующие помещения: кухня с заготовочной условно разделенными зонами и раздаточной площадью 72,2 м²; моечная - 34,4 м², складское помещение - 7,6 м², мясной цех - 17,7 м²; овощной цех - 11,4 м²; гардеробная с душевой - 6 м², санитарный узел - 1,5 м², санузел для персонала. Доставка продукции осуществляют через отдельный вход на склад и цеха. В цехах установлены моечные ванны для мытья пищевой продукции.

Технологическими и холодильными оборудованием оснащены. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции объектов питания используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, в рабочем состоянии. В холодильных оборудованных для измерения температуры термометры имеются. В производственном помещении на участке для приготовления холодных блюд установлена бактерицидная лампа, в исправном состоянии. Разделочных столов достаточно, расставлены по поточности приготовления блюд, промаркированы. Гигиеническое покрытие соответствует требованиям. Разделочных досок и ножей достаточно, промаркированы, хранят в ячейках. Товарное соседство соблюдается.

Для суточной пробы выделена емкость, промаркирована. Суточная проба оставляется в полном объеме, срок 48 ч. хранения соблюдается.

Столовой посудой обеспечены в достаточном количестве, посуды с отколотыми краями не обнаружено. Кухонной посудой обеспечены, промаркированы, маркировка соблюдается. Столовая и кухонная посуда хранится на стеллажах, раздельно. Имеются емкости для обработки яиц, салатов, промаркированы. Дополнительно приобрели кухонную и обеденную посуду. Для мытья столовой посуды в моечной установлена трехгнездная раковина, подача горячей и холодной воды обеспечена, течи нет. Для мытья кухонной и столовой посуды установлены моечные ванны, с учетом воздушного разрыва. Запас моющих и дезсредств, разрешенных к применению имеется. Для мытья овощей и мяса имеются



Для обработки и хранения яиц имеются промаркированные емкости. Инструкция правил мытья посуды вывешена. Правила и технику разведения дез. средств знают. Емкость для замачивания столовой посуды, для отходов, для мусора выделены, промаркированы, крышки имеются.

Выделенные складские помещения для сыпучих продуктов и овощей оборудованы стеллажами, подтоварниками, легко поддающимися мойке и дезинфекции. Оснащены контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установленными на видном месте). При хранении пищевой продукции соблюдается принцип «товариного соседства». Следов жизнедеятельности грызунов, наличия насекомых не обнаружено. Приём и использование в производстве сырья и готовой пищевой продукции осуществляются при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающими их прослеживаемость, а также документами, подтверждающими качество и безопасность. На момент обследования запрещенных блюд, продукции нет.

Меню утвержден субъектом предпринимательства (ИП Мухамеджановым Н.А.), согласованный директором школы, вывешен в обеденном зале.

Диетическая сестра проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Гнойничковые заболевания у работников столовой не выявлено, результаты осмотра заносится в журнал для ежедневного осмотра перед началом рабочей смены.

Всего работников 8 человек. Персонал обеспечен специальной одеждой, одноразовыми перчатками. Стирка и дезинфекция специальной одежды проводится централизованно, согласно договора с организацией «ЮтарияLTD» на оказание услуг к обработке и стирке (договор №13 от 04.09.2024г.).

Влажная уборка в пищеблоке проведена с применением дезинфицирующих средств (диохлор), разрешенных к применению, запас в достаточном количестве (2 кг). Для проведения уборки выделен промаркированный уборочный инвентарь, для хранения выделено отдельное место. Для проведения дезинсекционных, дезинфекционных, дератизационных работ заключен договор №2Д-427-3/24 от 03.09.2024г. с филиалом РПГ на ПХВ «НЦЭ КСЭЗ МЗ РК».

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің 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 басжоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото) протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №534 от 29.08.2024г.; протокол исследования микробиологического исследования воды №290 от 02.09.2024г., протокол измерений метеорологических факторов №103 от 29.08.2024г., протокол измерений освещенности №95 от 29.08.2024 г.

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)	нет	нет	нет
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	нет	нет	нет
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар	нет	нет	нет



с устройствами, проводящими исследования) ИСК-мен басқа	нет	нет	нет
жұмыстар (другие работы с ИИИ)			

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая КГУ Общеобразовательной школы №4 отдела образования города Жезказган управления образования области Ұлытау, ИП Мухамеджанов Н.А.

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы)
(толық наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
Соответствует требованиям приказа МЗ РК от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"; санитарные правила, утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 6 августа 2021 года № КР ДСМ-76 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»; Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68 «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации"; «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемочникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденные приказом МЗ РК № 26 от 20 февраля 2023 года; «Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138, Приказ МЗ РК от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ – 15 «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека»;

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сәй (соответствует)

сәй (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.
На основании Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

«Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ұлытау облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Жезказган қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы» республикалық мемлекеттік мекемесі
Жезказган Қ.Ә., Жезказган к., Гурбы көшесі, № 6 үй
(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар)
Республиканское государственное учреждение «Жезказганское городское управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля области Ұлытау Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»

Жезказган Г.А., г.Жезказган, улица Гурбы, дом № 6
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Нурбол Жолдыбаев Жолдыбаевич

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



