

наличие надписи или знака «Место для потребления табачных изделий»; наличие информации в специально отведенных местах для потребления табачных изделий; соблюдение запрета на потребление напитков и еды в специально выделенных местах.

Установлено, что работники столовой не потребляют табачные изделия.

П. 47. Наличие маркировки разделочного инвентаря, внутрицехового оборудования и кухонной посуды.

Весь разделочный инвентарь и столы, внутрицеховое оборудование и кухонная посуда промаркированы согласно их предназначения.

П. 55. Наличие меню-раскладки, картотеки блюд или сборника рецептов. Исключение повторяемости блюд.

Имеются меню-раскладки, картотека блюд. Одни и те же блюда не повторяются в течение 2-3 дней.

П. 56. Наличие блюд и продуктов питания, изготовление и реализация которых не допускается.

Блюда и продукты питания, реализация и изготовление которых не допускается не выявлены.

П. 94. Наличие журнала регистрации состояния здоровья работников пищеблока.

Имеется, заведен по утвержденной форме.

П. 95. Наличие бракеражного журнала для сырой продукции.

Имеется, заведен по утвержденной форме.

П. 96. Наличие журнала контроля качества готовой пищи.

Имеется, заведен по утвержденной форме.

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 аттигізер 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;) 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 № 432 от 30.05.2022 г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 45 от 30.05.2022 г.;

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая КГУ «Школа-лицей № 15 имени Алихана Букейханова» отдела образования города Балхаш
управления образования Карагандинской области.



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 Қарағанды облысының санитариялық - эпидемиологиялық бақылау департаменті Балқаш қалалық санитариялық - эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Балхашское городское Управление санитарно - эпидемиологического контроля Департамента санитарно - эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно - эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

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

№ М.11.Х.КZ86VWF00067771

Дата: 09.06.2022 ж. (г.)

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

Столовая КГУ «Школа-лицей № 15 имени Алихана Букейханова» отдела образования города Балхаш управления образования Карагандинской 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 31.05.2022 17:17:24 № KZ07RYS00251863**

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

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **ИП Балтабаева А.С., г. Караганда ПРОСПЕКТ Республики дам 40-131**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (несілеті), объектінің мекен жабы/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 ужүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Общественное питание г. Балхаш, микрорайон Шашубая Кошкарбаева, 11А

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **заявление, протокол микробиологического исследования воды № 432 от 30.05.2022 г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 45 от 30.05.2022 г.;**

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

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

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)



На используемый перечень продукции, на продовольственное сырье, пищевые продукты представлены сертификаты и декларации о соответствии, подтверждающие их качество и безопасность.

П. 22. Соблюдение товарного соседства пищевой продукции при хранении.

При транспортировке пищевой продукции в производственные помещения имеется чистая, промаркированная тара. Предусмотрено раздельное хранение пищевой продукции, согласно принятой ее классификации, по видам. Для продуктов, имеющих специфический запах (специи) предусмотрено хранение отдельно от продукции воспринимающей запаха (масло сливочное, сыр, яйцо, чай). Для обработки сырых и готовых продуктов имеются раздельные специальные столы и разделочные доски, промаркированные согласно требованиям санитарных правил.

П. 23. Соблюдение температурно-влажностного режима.

Во всех складских помещениях, холодильных установках соблюдается температурно-влажностный режим. Оснащены поверенными контрольно-измерительными приборами.

П. 24. Наличие в складских помещениях, холодильных камерах стеллажей, подтоварников, поддонов для хранения пищевой продукции.

Складские помещения оснащены холодильными установками для хранения пищевой продукции. В наличии холодильные камеры, бытовые холодильники, работают исправно, содержатся в чистоте, обеспечивают хранение принимаемого сырья и готовой продукции, товарное соседство и температурно-влажностный режим. Кладовая для хранения овощей, оборудована ящиками, стеллажами. Складское помещение оборудовано стеллажами, подтоварниками, легко поддающимися мойке и дезинфекции. Все пищевые продукты будут храниться на стеллажах, поддонах, подтоварниках, расстояние от пола не менее 15 см.

П. 25. Наличие маркированной посуды для хранения яиц.

Имеется маркированная посуда для хранения и обработки яиц. Правила обработки яиц согласно требованиям санитарных правил.

П. 26. Отсутствие запрещенных блюд, продукции (в том числе нефортифицированной пшеничной муки высшего или первого сорта).

Запрещенные блюда использование, изготовление и реализация которых не допускается в организациях общественного питания на объектах образования не используется. Мука для приготовления блюд и продукции используется фортифицированная.

П. 27. Наличие журнала по проведению органолептической оценки показателей безопасности в организованных коллективах, на заготовочных объектах питания, вырабатывающих полуфабрикаты, кулинарные изделия.

Заведен журнал для ежедневного проведения органолептической оценки качества блюд с внесением записей в журнал по форме согласно требованиям санитарных правил.

П. 29. Наличие перспективного меню в организованных коллективах, кроме строительных и промышленных объектов.

На объекте имеется перспективное двухнедельное меню, утверждено руководителем объекта

П. 30. Наличие средств для мытья рук, разовых полотенец или электрополотенец в санитарных узлах.

В санитарном узле имеются жидкое мыло и одноразовые гигиенические полотенца.

П. 31. Наличие дезинфицирующего коврика в санитарном узле для персонала.

В санитарном узле при входе имеется дезинфицирующий коврик.

П. 32. Наличие и применение специальной одежды, сменной обуви, одноразовых перчаток.

Персонал обеспечен тремя комплектами специальной одежды. Одноразовыми перчатками обеспечены.

П. 33. Наличие оборудования для стирки и дезинфекции специальной одежды или наличие договора с прачечной.

Стирка и дезинфекция специальной одежды проводится централизованно, по договору.

П. 34. Наличие предварительного, периодического и профилактического медицинского осмотра, допуска к работе, гигиенического обучения персонала, личных медицинских книжек на рабочем месте.

Всего работающих 2 человека (повар, посудомойщица), представлены личные медицинские книжки работников. Периодический медицинский осмотр работниками пройден, отметки о прохождении гигиенического обучения и допуск к работе имеются.

П. 35. Отсутствие у работников гнойничковых заболеваний и микротравм.

Не требуется, т.к. не приступили к работе.

П. 36. Соответствие показателей проб сырья и готовой продукции, смывов с объектов внешней среды, дезинфицирующих средств, воздуха рабочей зоны производственных помещений.

Не требуется, т.к. не приступили к работе.

П. 37. Наличие утвержденной программы производственного контроля.

Разработана программа производственного контроля. Договор на проведение производственного контроля № 15-127-5/22 от 08.06.2022 года заключен с филиалом РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» по Карагандинской области.

П. 38. Наличие специально оборудованных мест, выделенных для потребления табачных изделий;



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))

П. 3. Отсутствие следов жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном контроле.

Наличие следов жизнедеятельности насекомых, крыс и мышевидных грызунов при визуальном контроле отсутствует.

П. 4. Наличие контейнеров с крышками для сбора твердых бытовых отходов.

В хозяйственной зоне имеются контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых отходов, установленные на площадке с твердым покрытием, доступном для очистки и дезинфекции, огражденные с трех сторон. Договор на вывоз мусора заключен.

П. 6. Наличие исправных систем горячего и холодного водоснабжения.

Пищеблок оборудован исправными централизованными системами холодного и горячего водоснабжения и водоотведения. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам со смесителями.

П. 7. Соответствие лабораторных показателей питьевой воды действующим гигиеническим нормативам.

Согласно протоколам лабораторных исследований:

- протокол микробиологического исследования воды № 432 от 30.05.2022 г.;

- протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 45 от 30.05.2022 г.;

питьевая вода соответствует требованиям СП «Санитарно-эпидемиологические требования к водосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» № 209 от 16.03.2015 года.

П. 8. Наличие водонагревателей.

Пищеблок оборудован централизованной системой водоснабжения, в наличие водонагреватель, в рабочем состоянии.

П. 9. Наличие исправных систем водоотведения.

Пищеблок оборудован исправной централизованной системой водоотведения, работает стабильно.

Моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами (сифонами).

Пищеблок оборудован раковинами с подведением горячей и холодной воды, оснащенные смесителями, средствами для мытья рук, одноразовыми полотенцами и индивидуальными промаркированными полотенцами.

П. 10. Наличие исправных систем вентиляции.

Помещение пищеблока оборудовано приточно-вытяжной системой вентиляции. Все в исправном состоянии.

П. 12. Наличие исправных систем отопления.

Отопление централизованное. Оптимальные параметры микроклимата и воздушной среды в помещениях обеспечиваются системами отопления, вентиляции и кондиционирования.

П. 14. Наличие исправных систем освещения.

В помещениях предусмотрено естественное и искусственное освещение. Размещение светильников предусмотрено согласно требованиям. Осветительные приборы в исправном состоянии и в чистоте.

П. 15. Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением.

Светильники освещения, размещенные на потолках, оснащены сплошными (закрытыми) плафонами с защитной арматурой и с влагозащитным исполнением.

П. 16. Наличие москитных сеток.

Все открывающиеся проемы в теплое время года от проникновения насекомых оборудованы съемными москитными сетками.

П. 18. Наличие бактерицидных ламп в цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах и графика обработки бактерицидными лампами помещений.

В цехе для приготовления холодных блюд имеется бактерицидная лампа. Заведен журнал обработки бактерицидной лампой помещения.

П. 20. Наличие условий для сушки и хранения столовой и кухонной посуды.

Мытье и дезинфекция оборудования (инвентаря, тары), кухонной и столовой посуды проводят в моечной зоне с водонепроницаемым полом, подводкой холодной и горячей воды к моечной ванне со сливом для отвода сточных вод. Для мытья посуды оборудована трехсекционная мойка для столовой, стеклянной посуды и столовых приборов и ванна для мытья кухонной посуды и инвентаря. Для хранения чистой столовой посуды и инвентаря, кухонной посуды имеются стеллажи.

П. 21. Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и продукции.



«Әлихан Бөкейханов атындағы Балқаш қаласының №15 мектеп-лицейі»
КММ жалпыға бірдей білім беру қорынан қаражат бөлу жөніндегі
қамқоршылық кеңес отырысының
№ 2 хаттамасы

5 қыркүйек 2022 ж.

Кеңес отырысына қатысқандар:

Комиссия құрамы:

1. Мектеп-лицей директоры- Токейбекова А.Т.
2. Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары – Мухаметжанова Ф.А.
3. Мектеп-лицей әлеуметтік педагогы-Исаинова М.Б.
4. Қамқоршылық кеңестің төрағасы - Тоқметов Д. М.
5. Қамқоршылық кеңестің мүшесі - Юсупова Л. Қ.
6. Қамқоршылық кеңестің мүшесі -Садыкова М. А.
7. Мектеп-лицей медбикесі –Калкенова А.Ж.

Күн тәртібінде:

Тегін ыстық тамақпен қамтамасыз етілген оқушылардың перспективті екі апталық ас мәзіріне өзгерістер енгізу туралы

Сөз сөйлегендер:

Жеке кәсіпкер Балтабаева Асем Сембыевнаның уақытша міндетін атқарушы Сембиева Гульдана Камитбековна

Тыңдалды:

- Перспективті ас мәзіріндегі 1 аптаның жұма күніндегі қоюландырылған сүтпен жасалған бәліштің орнына ірімшік, екінші аптаның үшінші күніндегі табиғи шырынның орнына морс және төртінші күніндегі жеміс-жидектердің орнына алманы ауыстыруға ұсыныс білдіремін.

Қамқоршылық кеңесінің төрағасы Тоқметов Данияр Мұқатайұлы және комиссия мүшелері асхананың жай -күйімен, қызметкерлерінің еңбек өтілі, құжаттарымен танысты.

Сондай-ақ, перспективті екі апталық ас мәзіріндегі тағамның түрлерін және тамақ мөлшері мұқият қарап шықты. Жеке кәсіпкер Балтабаева Асем Сембыевнаның уақытша міндетін атқарушы Сембиева Гульдана Камитбековнаның ұсынысын қабылдап, ас мәзіріне өзгеріс енгізуге шешім қабылдады.

Шешім:

1. Перспективті екі апталық ас мәзіріне ЖК Балтабаева А.С. уақытша міндетін атқарушы Сембиева Г.К. ұсынысы бойынша өзгерістер енгізілсін.

Тыңдалды:

Мектеп-лицей медбикесі- Калкенова А.Ж.

Білім алушылардың жасына байланысты тағамдарды, сондай-ақ үлестерінің массасын грамммен көрсететін перспективті мәзірі бекітілген. Перспективті мәзірді 1-4 сыныптардың білім алушылары үшін және халықтың әлеуметтік осал топтарынан 1-11- сыныптардың білім алушылары үшін әзірленген ұсынылатын бірыңғай мәзір пайдаланылады.

Тыңдалды:

Қамқоршылық кеңес мүшесі- Юсупова Л.Қ.

Тексеру барысында тегін ыстық тамақпен, буфеттік тамақпен оқушыларды қамтамасыз етуге алдымен асханада тазалық жұмыстары өз деңгейінде жүргізілген. Оқушыларға сатылатын сусындардың бағасы сырттағы дүкендердің бағасымен сәйкес келеді. Буфеттік ас өнімдерінің салмағы көрсетілген салмағынан 15-20 грамнан артық көрсеткішті көрсетті. Яғни, ас өнімдерінің салмағы талапқа сай.

Шешім:

1. Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы № 64 қаулысымен көзделген бюджет қаражаты шеңберінде тамақтанатын 1-11- сынып білім алушыларының құжаттары жинақталып, базаға енгізу жалғастырылсын.
2. Оқушылардың тегін ыстық тамақпен қамтамасыз етілуін әлеуметтік педагог М.Б.Исаинова қадағаласын.
3. Мектеп медбикесі А.Ж.Калкенова оқушылардың сапалы тамақтануын, ас мәзірін күнделікті бақылап отырсын.
4. Бракераждық комиссия құрамы ас блогын тексеру, оқушылардың дұрыс тамақтануын бақылау жұмыстарын жоспарлы түрде жүргізісін.

Мектеп-лицей директоры



Тойбекова А.Т.

Хатшы:



Исаинова М.Б

Хаттама №1

2022 жылдың 6 қыркүйек

Қатысқандар:

Мектеп-лицей директоры Токейбекова А.Т.

Комиссия мүшелері:

Мектеп-лицей әлеуметтік педагогы -Исаинова М.Б.

Мектеп-лицей медбикесі- Калкенова А.Ж.

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары- Мухаметжанова Ф.А.

Ата-аналар комитетінің мүшесі-Алибаева А.Т.

Қамқоршылық кеңес мүшесі- Юсупова Л.Қ.

Қамқоршылық кеңес мүшесі- Бүрленова А.О.

Күн тәртібінде қаралатын мәселелер.

1. Ас блогын кешенді тексеру және асханадағы оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру.
2. Асхананың тазалығын қадағалау.
3. Азық-түлік шикізаттары мен тамақ өнімдерінің келіп түскен күні мен сағаты тексеру.
4. Тегін ыстық тамақпен қамтамасыз етілген оқушыларының тамағының сапасы мен құрамын (Перспективті ас мәзірі) бақылау.
5. Буфеттік ас өнімдерінің құрамын, салмағын тексеру.
6. Қайнатылған су мен су ішетін ыдыстардың жүйесін бақылау.

Тыңдалды:

Мектеп-лицей әлеуметтік педагогы -Исаинова М.Б.

2022-2023 оқу жылы бойынша асханада тамақтануды ұйымдастыру және бракераждық тексеру комиссиясының құрылуы туралы бұйрықтар шығарылып, жоспар жасалып бекітілді. Сыныптардың асханаға бару кестесі мен кезекшілер кестесі жасалды. Санитарлық жағдайы талапқа сай. Асханада бейнебақылау камералары орнатылған.

Бракераждық комиссия құрамы бірлесе отырып 6 қыркүйек күні асханаға тексеріс жүргізді. Тексеру кезінде асхананың санитарлық жай күйі талапқа сай. Оқушыларға берілетін ыстық тамақ ас мәзірімен сәйкес берілді.

Жеке кәсіпкер Балтабаева Асем Сембиевна мектеп асханасында тегін ыстық тамақпен қамтамасыз етілген аз қамсыздандырылған 9 оқушыға және 1 сыныптың 123, 2 сыныптың 111 оқушысына, 3 сыныптың 122 оқушысына, 4 сыныптың 103 оқушысына ас мәзірі бойынша аптаның 5 күніне екі ауысымдағы оқушыларға ыстық тамақ ұйымдастырған. 1-4 сыныптар бойынша барлығы 459 оқушыға тегін ыстық тамақ беріледі.