

Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД	
КҮЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО	
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органы 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.КЗ30VWF00139201

Дата: 12.02.2024 ж. (г.)

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

Столовая при КГУ «Общественная школа № 25 имени Ыбырай Алтынсарина» отдела образования города Балхаш управления образования Карагандинской области

(«Халық 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 25.01.2024 18:07:51 № КЗ30RYS00538278

өтініш, ұйғарым, келісі бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі) не өбразиненно, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) ИСМАГУЛОВА КАБИРА БИГАЗЫМОВНА, Карагандинская область, город Балхаш, микрорайон 9, дом 174, ИНН 590925450022, тел.87085253961

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (түсінікті), 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)

общественное питание, г.Балхаш, улица Русакова, дом 1А.

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес) Производство прочих продуктов питания, не включенных в другие категории

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление № КЗ30RYS00538278 от 25 января 2024 года, Результаты лабораторно-инструментальных исследований и замеров: протокол измерений освещенности № 1-5 от 19 января 2024 года; протокол измерений метеорологических факторов № 22-30 от 19 января 2024 года; протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 2 от 22 января 2024 года; протокол микробиологического исследования воды № 36 от 22 января 2024 года.

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

7. Басқа ұйым лардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если





неотсутствуют) не требуется

Корытынды 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 при КГУ «Общеобразовательная школа № 25 имени Ыбырая Алтынсарина» отдела образования города Балхаш управления образования Карагандинской области, расположена по адресу Карагандинская область, г. Балхаш, улица Русакова, дом 1А, арендуемая ИП Исмагулова Кабира Бигазыовна, ИИН 590925450022, свидетельство о государственной регистрации индивидуального предпринимателя № 0002277 серия 30915 от 12.05.2000 года. Договора об оказании услуги с КГУ «Общеобразовательная школа № 25» отдела образования города Балхаш управления образования Карагандинской области № 141, № 142 от 29.12.2023 года (продление). Юридический адрес: Карагандинская область, город Балхаш, микрорайон 9, дом 174.

Сфера и вид деятельности: общественное питание. Мощность рассчитана на 45 посадочных мест.

Фактически кормят 224 ребенка, в 1 смену - 115 (по переменам), во 2 смену - 109.

Разрешительный документ на объект (в том числе выданный ранее в соответствии с законодательством, при наличии) санитарно-эпидемиологическое заключение № 6-3-19/214 от 12.09.2013 года.

Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа № 25 имени Ыбырая Алтынсарина» отдела образования города Балхаш управления образования Карагандинской области расположена на 2 этаже в типовом 3-х этажном отдельно стоящем здании школы, по адресу Карагандинская область, г. Балхаш, улица Русакова, дом 1А.

Территория ограждена по периметру, без повреждений. На территории участка предусмотрено наружное искусственное освещение. Въезды и входы, пешеходные дорожки, площадка для мусоросборников покрыты асфальтом, доступны для очистки. В хозяйственной зоне объекта предусмотрена площадка с твердым покрытием, где установлены мусоросборники с крышками для сбора мусора, огражденная с трех сторон, доступны для очистки и дезинфекции. Контейнеры очищаются, моются и дезинфицируются. Мероприятия по вывозу отходов и ТБО проводятся ТОО «Балхаш универсал» по договору.

На территории учреждения нет объектов, функционально с ним не связанных.

Столовая расположена на 2 этаже здания школы, имеет следующий набор помещений: обеденный зал - 80,3 кв.м., кухня (горячий цех) - 52,9 кв.м., склад - 6,11 кв.м., моечная - 6,11 кв.м. Обеспечивается эксплуатация всех помещений в соответствии с функциональным назначением. Объемно-планировочные, конструктивные решения, размещение и размер помещений объекта, обеспечивает последовательность и поточность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. Расстановка и работа технологического оборудования обеспечивается с соблюдением последовательности и поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. Для пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции объектов питания используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь промаркированный с использованием буквенной маркировки, многооборотная упаковка и кухонная посуда. В наличии из технологического оборудования: 1 плита электрическая, 1 электроплита с духовкой, 1 жарочный шкаф, 1 холодильный шкаф, 1 морозильный ларь, 1 холодильник, 2 электромясорубки, 1 микроволновая печь. Все функционирует. Установлена раздельная приточно-вытяжная вентиляция с локальными вытяжными системами над оборудованием, в рабочем состоянии.

Используется санитарный узел объекта, т.к. количество посадочных мест менее 50. Санитарный узел для персонала оснащен раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оснащена смесителем, устройствами и средствами для мытья, дезинфекции кожными антисептиками и сушки рук. Водоснабжение централизованное, холодное водоснабжение от существующих систем водопровода города Балхаш, в исправном состоянии. Горячее водоснабжение внутри здания посредством водозлектронагревателя на 100 литров. Холодная и горячая вода подведена к раковинам с установкой смесителей. Все в рабочем состоянии.

Водоотведение централизованное, от существующих сетей города Балхаш, в исправном состоянии.

Система отопления централизованная, от существующих сетей города Балхаш, в исправном состоянии.

На объекте созданы оптимальные микроклиматические условия.

Освещение естественное и искусственное. Естественное освещение за счет оконных проемов.

Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Закрашенных оконных стекол в помещениях





нет. Для искусственного освещения применяются лампы накаливания. Все светильники обеспечены плафонами, защитной арматурой.

Помещение столовой оборудовано системами вентиляции. На пищеблоке предусмотрена вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги установлены вытяжные зонты. Решетки вытяжных вентиляционных систем содержатся в чистоте. Для проветривания помещений имеются открывающиеся фрамуги окон. На фрамугах, открываемых для проветривания, имеются москитные сетки.

Для мытья посуды установлены трехсекционные ванны для столовой посуды, для стеклянной посуды и столовых приборов. Для мытья крупной посуды и оборотной тары установлена ванна. Просушивание посуды проводится на решетчатых полках и стеллажах. Соблюдается точность движения использованной и чистой посуды, для приема использованной посуды установлен окно приема. Для мытья и дезинфекции помещений в санитарных узлах объекта оборудованы поддоны с подводом воды. Организовано проведение стирки специальной одежды, договор на оказание услуг ухода за специальной одеждой с прачечной «Золушка» ИП Полудневич Н.М.. Для хранения специальной одежды персонала имеется шкаф, количество персонала 3 человека. Гардеробная для персонала существующая, объекта. Внутренняя отделка помещений столовой произведена с использованием нетоксичных отделочных материалов, без повреждений. Поверхность стен и потолков во всех помещениях по всей высоте, окрашено краской, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчива к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Поверхности пола ровные, с обеспечением стока воды, удобные к уборке. Окна пластиковые, обеспечивающие их мытье, со съёмными моющимися защитными сетками, без нарушения целостности. Поверхность дверей гладкая, из неабсорбирующих и не впитывающих влагу материалов, моющиеся. Открывание дверей предусмотрено наружу из производственных помещений.

Технологическое, холодильное, торговое оборудование, инвентарь, посуда, тара, моечные ванны, поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочая поверхность которых обеспечивает их очистку, мойку и дезинфекцию. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) выделен отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), с гладкой поверхностью, без трещин, промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается отдельно, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), на специально выделенном месте. Исключается соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом. Для хранения чистой кухонной посуды, инвентаря, многооборотной тары, обеспечены отдельными шкафами и стеллажами. Для раздельного хранения сырой и готовой пищевой продукции складские и производственные помещения оборудованы холодильным оборудованием: холодильный шкаф, морозильный ларь, 1 бытовой холодильник. Складское помещение оборудовано стеллажами, поддонами. Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках.

Имеется в наличии 1 бактерицидная лампа, облучатель для обеззараживания воздуха в помещениях и рабочих поверхностях оборудования. Место установки, режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени работы бактерицидных облучателей обеспечиваются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складские помещения для хранения нескоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодоовощной продукции, оснащены контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), марки ВИТ-М5.2.844.800.ЖЭ установленными на видном месте, удаленными от дверей и испарителей. Холодильное оборудование, холодильные камеры оснащены термометрами или средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения пищевой продукции.

Мест, выделенных специально для потребления табачных изделий нет. На видном месте размещена надпись «Курение запрещено».

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағынын 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;)

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 измерений освещенности № 1-5 от 19 января 2024 года; протокол измерений метеорологических факторов № 22-30 от 19 января 2024 года; протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 2 от 22 января 2024 года; протокол микробиологического исследования воды № 36 от 22 января 2024 года.

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

### Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа № 25 имени Ыбырай Алтынсарина» отдела образования города Балхаш управления образования Карагандинской области

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі 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 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)  
Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16; Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водопоемкам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26; Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95; Гигиенические нормативы к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека, утвержденные приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15; Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» утвержденные приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020.

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

Үсыныстар (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 Қарағанды облысының санитариялық - эпидемиологиялық бақылау департаменті Балқаш қалалық санитариялық - эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Балқаш Қ.Ә., көшесі Сәкен Сейфуллин, № 38 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Балхашское городское Управление санитарно - эпидемиологического контроля Департамента санитарно - эпидемиологического контроля

Карагандинской области Комитета санитарно - эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Балқаш Г.А., улица Сакена Сейфуллина, дом № 38

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Батанова Лена Курмановна

теті, аты, әкесінің ағы, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)

