

А4 Пішін
Формат А4

Нысанның БҚЖ бойынша коды
Код формы по ОКУД

КҰЖЖ бойынша ұйым коды
Код организации по ОКПО

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 017 /е нысанды медициналық құжаттама
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно- эпидемиологической службы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау комитеті Ақмола облысының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Степногор қалалық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы Степногорское городское Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Акмолинской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан	Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ С.07.Н.КZ45VWF00010406

Дата: 08.08.2019 ж. (г.)

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

ИП «Забота» Максұтов А.С., пищеблок СП № 1, ИИН 560214350144, Акмолинская область, г. Степногорск, п. Бестобе, ул. Амангельды зд.б.

(пайдалануға берілетін немесе қанға жаңғыртылған ымындардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, қолданылатын және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или ввода нового в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 30.07.2019 11:04:36 № KZ02RYS00023906**

өтініш, ұйғарым, құлды бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күн, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **ИП «ЗАБОТА» Акмолинская область, г.Степногорск, п. Бестобе, ул. Амангельды зд.б.**

(Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жеке тәсілінің тегі, аты, әкесінің аты, қолы.)

(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Объект общественного питания с производством, переработкой и реализацией пищевой продукции.
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

4. Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **нет**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **заявление, протокол измерений уровней шума № 23 от 18.07.2019г., протокол исследования питьевой воды по санитарно-химическим показателям № 61 от 18.07.2019г., протокол исследования питьевой воды по микробиологическим показателям № 271 от 19.07.2019г.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются) **нет**

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін нысанның 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)



ИП «Забота» Максұтов А.С., пищеблок расположен в двухэтажном отдельно стоящем здании СШ № 1, ИИН 560214350144, по адресу Акмолинская область, г. Степногорск, п. Бестобе, ул. Амангельды зд.б. Пищеблок предназначен для питания учащихся школы. Территория пищеблока ограждена, благоустроена, озеленена, освещается и содержится в чистоте. Территория автодорог, проезды и площадки выполнены из асфальтобетонного покрытия, пешеходные дорожки - асфальтовые и из мозаичных плиток. Регулярно в весеннее время проводится озеленение территории, разбивка клумб, где осуществляется засев многолетних трав и цветочных культур. На объекте имеется функционирование дождевой (ливневой) системы водоотведения. При входе в здание объекта, имеется урна для мусора, очистка их производится по мере заполнения. На момент проверки урна пуста. В специально определенном месте установлены контейнеры с крышкой в количестве 3 шт. Контейнеры ограждены с трех сторон на высоту 2 м., находящиеся в исправном состоянии, обеспечивающие очистку и мойку имеет защиту от проникновения в них животных, предотвращающие загрязнение окружающей среды, попадание в них атмосферных осадков, влаги. На момент проверки контейнеры пустые, вывоз мусора осуществлен в утреннее время. Вывоз мусора осуществляют по мере их заполнения по договору № 64 от 29.09.2018г с ТОО «Гарант АвтоСервис», захоронение мусора осуществляется с предприятием ТОО «Курыльс-МТК» по договору № 42 от 29.08.2018г., договора пролонгированы. Здание пищеблока подключено к централизованным системам холодного водоснабжения, горячего за счет водонагревателя типа «Аристон» (санузле, подсобном помещении, моечном, комната приема пищи).

Канализация местный септик. Система стоков обеспечивает безопасность отвода сточных вод. Уровень выпуска производственных стоков оборудован выше уровня выпуска хозяйственно-бытовых стоков. На выпусках производственных стоков до поступления в наружные сети водоотведения установлен жиро- и мезгоуловитель. Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к внутренней сети водоотведения с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки. Во всех производственных цехах, моечных, в камерах хранения пищевых отходов оборудуются сливные трапы с уклоном пола к ним.

Отопление автономное. На момент проверки системы водоснабжения, отопления, канализации местный септик в исправном состоянии, разлива не обнаружено. Система вентиляции «приточно-вытяжная» оборудована отдельными для складских пищевой продукции кухни, подсобного помещения и санитарных узлов. На момент проверки система вентиляции во всех помещениях в исправном состоянии. Освещение естественное и искусственное, естественное при помощи оконных проёмов, искусственное при помощи ламп накаливания, защитная арматура имеется предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проёмов содержатся в чистоте находится в исправном состоянии.

Вблизи пищеблока отсутствуют объекты, оказывающие вредного влияния на организацию питания и вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека. Загрузка сырья и пищевой продукции предусмотрено с торца здания, имеется отдельный вход. Пищеблок расположен на первом этаже трех этажного здания школы. При входе в пищеблок оборудованы раковины для мытья рук учащихся. Раковины для учащихся оснащены устройствами и средствами для мытья и сушки рук. Общая площадь арендуемого помещения составляет 126,0 м². В своем составе пищеблок имеет следующий набор помещений: обеденный зал- 40,0 м², кухня- 27,0 м², склад пищевой продукции -8,0 м², склад овощной продукции - 8,0м², склад пищевой продукции - 8,0м², моечная для обработки инвентаря и оборудовании - 18,0м²; санитарный узел - 4,1 м², гардеробная, комната приема пищи 12,0 м².

Внутренняя отделка помещений пищеблока, выполнена из нетоксичных отделочных материалов устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Отделка стен в производственных, моечных, складских помещениях, помещений кухни, санитарных узлах выполнены с использованием отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Полы предусмотрены из ударопрочных, исключающих скольжение, водонепроницаемых, моющихся материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам, с ровной поверхностью, в помещениях с мокрыми процессами - с уклоном в сторону трапов. Отсутствуют устройство порогов на путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды. Пищеблок оборудован соответствующим технологическим оборудованием (шкаф жарочный -1, тестомес, протирачная машина для пюре, кипятильник, овощерезка, холодильные камеры и холодильные оборудования в количестве 5 шт., мармит, производственные столы -7 шт., стеллажи, микроволновка -1шт. и.д.). Предоставлены журналы (бракеражный, регистрация сырья, поступающая на пищеблок, ежедневный журнал медосмотра, генеральной уборки и санитарных дней, регистрация «С-вит» блюде, питьевой режим, журнал температурного режима холодильных оборудований, технологического оборудования.). Для мытья и дезинфекции кухонной посуды, инвентаря и оборотной транспортной упаковки предусмотрены отдельные моечные помещения с двухсекционными ваннами с подводкой холодной и горячей воды. В пищеблоке для мытья столовой посуды многообразного использования предусмотрено помещение моечной. В моечной столовой посуды имеется отдельные окна для приема грязной и выдачи чистой посуды. Для мытья посуды ручным способом оборудована



трехсекционная ванна для столовой посуды, двухсекционная - для стеклянной посуды и столовых приборов. Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря достаточных размеров для обеспечения полного погружения посуды. На пищеблоке расстановка и работа оборудования обеспечивает соблюдение 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 измельчения сырой и прошедшей тепловую обработку пищевой продукции, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусмотрено использование раздельное технологическое оборудование. Технологическое, холодильное, торговое оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, изготовлены из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. На момент проверки в помещении пищеблока отсутствуют посуда с трещинами, сколами, оббитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью. На пищеблоке используется оборудование, соответствующее требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823, прошедшие процедуру подтверждения соответствия, имеющие документы, подтверждающие их соответствие (сертификаты, декларации о соответствии Союза), подлежащие очистке, мойке и дезинфекции, конструктивные и эксплуатационные характеристики которых обеспечивают производство пищевой продукции, соответствующей требованиям безопасности технического регламента ТР ТС 021/2011. В холодильных оборудованных и складских помещениях используются соответствующие контрольно-измерительные приборы, находящиеся в исправном состоянии. На пищеблоке для приготовления холодных блюд над производственным столом установлен бактерицидный облучатель, заведен журнал для учета времени работы бактерицидного облучателя. При производстве холодных блюд, сервировке и порционировании блюд персоналом используются одноразовые перчатки для каждого вида блюд, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

Температура раздачи блюд: горячие блюда (супы, соусы) при раздаче - не ниже +750С, вторые блюда и гарниры - не ниже +650С, холодные супы, напитки - не выше +140С.

Готовые первые и вторые блюда хранятся на мармите не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки, горячие овощные блюда - не более двух часов при температуре не ниже +750С.

Салаты, випегреты, гастрономические изделия, холодные блюда и напитки выставляются в порционном виде в торговом холодильном оборудовании и реализуются в течение установленных сроков годности.

Срок реализации холодных блюд в охлажденном состоянии - не более одного часа с момента их изготовления и заправки соблюдаются.

Готовые кулинарные изделия по истечении получаса с момента снятия с плиты выставляются в холодильное оборудование с разогревом перед раздачей в микроволновой печи. На пищеблоке обеспечивается контроль за безопасностью приготовленных блюд, ежедневно поваром на пищеблоке остаются суточные пробы приготовленных блюд.

Суточная проба от приготовленного блюда отбирается стерильной ложкой в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 200 г. Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном выделенном холодильном оборудовании при температуре +2 °С - +6 °С. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.

На пищеблоке используется определенный инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации пищевой продукции и обслуживания в местах потребления пищевой продукции. При разделке продовольственного сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) используются по назначению отдельным разделочным инвентарем (разделочные доски, ножи), промаркированные в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечено раздельно в специально выделенном месте. Хранение разделочного инвентаря навалом не обнаружено. Разделочные доски используются с гладкой поверхностью из дерева твердых пород. Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой. После каждой технологической операции разделочный инвентарь, посуда, внутрицеховая транспортная упаковка подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскивается горячей проточной водой. Холодильные камеры, холодильное оборудование подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения. На внутренних поверхностях помещений холодильных камер, охлаждаемых емкостей холодильного оборудования, упаковках с пищевой продукцией не обнаружено



наросты снега и льда. Пищевлок обеспечен столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности количества одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Мытье столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды и оборотной транспортной упаковки проводится процессом, согласно инструкции. Столовые приборы на пищеблоке, работающего по принципу самообслуживания, выставлены в специальных кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не обнаружено. Хранение чистой кухонной посуды, инвентаря, оборотной упаковки, предназначенной для транспортировки продукции, производится отдельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов многоразового использования, на стеллажах. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, обработка которого невозможна, не обнаружено. Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда пищеблока содержатся в чистоте. В производственных цехах не обнаружено хранение бьющихся предметов, зеркал, комнатных растений.

Складские помещения оборудованы с учетом приема и хранения пищевой продукции. Подсобные, административно-хозяйственные и бытовые помещения для персонала размещены отдельно от помещений для хранения пищевой продукции с учетом вида продукции. Все помещения расположены с учетом поточности, движения сырья и готовой пищевой продукции, персонала.

Складские помещения для пищевой продукции, моечные оснащены контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха. Контрольно-измерительные приборы установлены на видном месте, удалены от дверей и испарителей. Ежедневно все показания фиксируются в журнале, который прошнурован и пронумерован. Прием пищевой продукции осуществляется с торца здания отдельно от общего входа в здание.

Пищевая продукция при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается товаросопроводительными документами, обеспечивающими ее прослеживаемость, подтверждающие качество и безопасность, а также информацией об условиях хранения, транспортировки и сроке годности в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011. Складские помещения для хранения и подготовки пищевой продукции к реализации оборудованы полками, стеллажами, подтоварниками и контейнерами, изготовленных из материалов, обеспечивающих их чистку, мойку и дезинфекцию. Пищевую продукцию в них размещают партиями, хранят на стеллажах, поддонах, подтоварниках.

При хранении, транспортировке и реализации пищевой продукции соблюдаются условия хранения, транспортировки и сроки годности, установленные изготовителем продукции, в соответствии с нормативными документами и технической документацией изготовителя.

Поступление пищевой продукции в места хранения осуществляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности потребительской и транспортной упаковки.

Хранение, транспортировка и реализация пищевой продукции в пищеблоке осуществляется в условиях, предотвращающих ее от загрязнения, с соблюдением товарного соседства, обеспечивая отдельную транспортировку, хранение. Для транспортировки пищевой продукции используют транспортные средства, внутренняя поверхность которых выполнена из моющих и нетоксичных материалов, подвергающихся очистке, мойке и дезинфекции, обеспечивающих защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых.

Каждая партия пищевой продукции имеет сведения в отношении пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку.

В складских помещениях вся продукция имеет маркировочный ярлык (этикетка) упаковки пищевой продукции с указанием срока годности, условий хранения и вида продукции, сохраняется до окончания сроков годности, до полной ее реализации. На момент проверки на пищеблоке отсутствуют пищевая продукция не соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям ТР ТС 021/2011 и техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, действующим в области безопасности пищевой продукции. Торговое оборудование, инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией изготовлены из материалов, разрешенных к применению. Для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений, транспортных средств, контейнеров, емкостей, используемые для транспортировки пищевой продукции используются моющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению. Средства хранятся в упаковке изготовителя, в специально определенном месте с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем, изолированно от пищевой продукции и используются в соответствии с инструкциями изготовителя по применению. Промаркированный уборочный инвентарь для уборки всех помещений хранится отдельно от инвентаря для уборки туалетов, в специально определенных местах. Инвентарь для уборки и дезинфекции туалетов промаркирован, после каждой уборки обрабатывается в дезинфицирующем растворе, хранится в специально определенном месте отдельно от уборочного инвентаря других помещений. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом, а уборка рабочих мест производственных помещений - непосредственно специально



закрепленным лицом. За уборкой санитарных узлов закреплен технический персонал, не имеющий контакта с пищевой продукцией и обработкой посуды. Для уборки помещений выделено специальная одежда, средства индивидуальной защиты рук, предназначенных для уборки, с соблюдением правил личной гигиены. На пищеблоке оборудовано бытовое помещение: гардеробная с отдельным хранением личной и специальной одежды, санитарный узел. Раковины для мытья рук оборудованы подводкой горячей и холодной воды, оснащены смесителями, у раковины имеется жидкое мыло с дозатором и электрополотенце. Санитарные узлы оборудованы унитазами, емкостями для сбора мусора, конструкции которых исключают дополнительное загрязнение рук. Работники и лица, занятые приемом, транспортировкой, разгрузкой, хранением, пищевой продукции, соблюдают личную гигиену, следят за чистотой рук, специальной одежды и обуви. При выходе из пищеблока и перед посещением туалета снимается специальная одежда. При входе в санузел имеется предупреждающая вывеска. Всего работает 4 сотрудника, все личные медицинские книжки хранятся на рабочем месте. Предоставлены медицинские книжки с прохождением медосмотра и гигиеническим обучением, с допуском к работе. Работающий персонал укомплектован специальной одеждой по три комплекта и средствами индивидуальной защиты. Стирка специальной одежды проводится по договору в прачечной «Ариэль» № 10 от 20.06.2019г. Курение табачных изделий на объекте не допускается. Имеется вывеска о запрете курения в складских помещениях. Специально организовано место для потребления табачных изделий. Прием пищи осуществляется в комнате приема пищи. Комната приема пищи оборудована соответствующей мебелью холодильным оборудованием, электрочайником, посудой, шкафом, столом и стульями.

В целях проведения мероприятий по защите от загрязнения и порчи грызунами, заключен договор на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий работ № 60 от 25.01.2019 с СГО филиал «НЦЭ» КООЗ МЗ РК. На момент проверки при визуальном осмотре следов жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружено. На объекте организован и проводится производственный контроль, согласно нормативных документации, договор от 11.03.2019г. № 57 с СГО филиал «НЦЭ» КООЗ МЗ РК. Имеется программа производственного контроля осуществляется, согласно нормативных документации. Имеется программа производственного контроля осуществляется, согласно нормативных документации. Предоставлены: протокол измерений уровней шума № 23 от 18.07.2019г., протокол исследования питьевой воды по санитарно-химическим показателям № 61 от 18.07.2019г., протокол исследования питьевой воды по микробиологическим показателям № 271 от 19.07.2019г. Результаты лабораторных исследований соответствуют требованиям нормативных показателей.

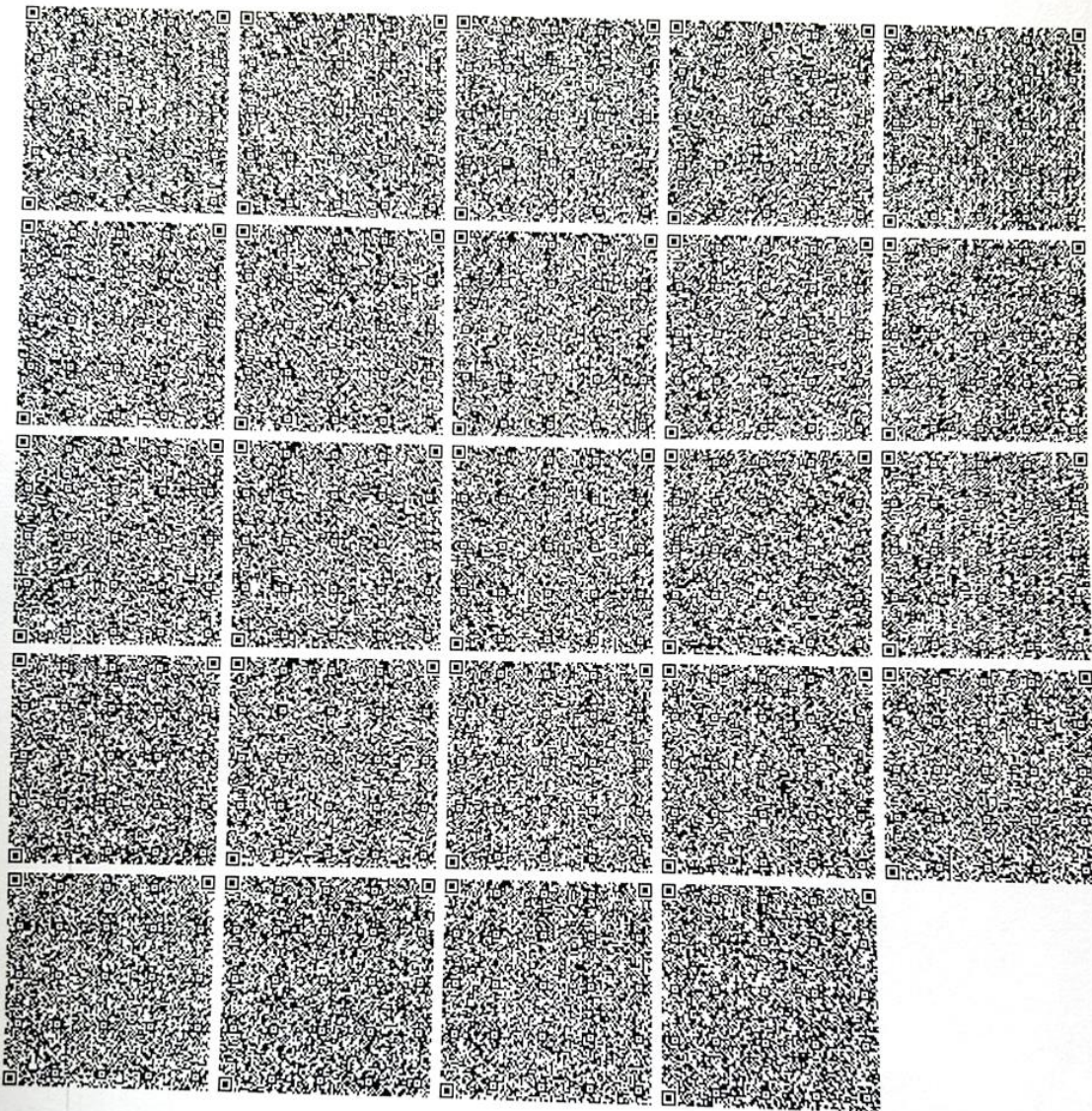


Степногорское городское Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Акмолинской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Абрамович Гулюза Нурихановна

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



Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электрондық құжат және электрондық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз ба-
замен тең. Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған. Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексерсе аласыз.
Дәлелді документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года "Об электронном документе и электронной цифровой подписи" равнозначен до-
кументу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете

