

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | 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 | Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 017 /е тасанды 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.КZ84VWF00010674
Дата: 13.08.2019 ж. (г.)

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

ИП «Забота» Максұтов А.С., пищевоблок ОШ, ИИН 560214350144, Ақмолинская область, г.Степногорск, п. Бестобе, ул. Первомайская зд.91

(пайдалануға берілген немесе қызмет көрсетілетін нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтің, көліктердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документация, реконструкция или ввод нового и эксплуатируемого, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 09.08.2019 19:16:05 № KZ35RYS00025252**

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

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **ИП «ЗАБОТА» Ақмолинская область, г.Степногорск, п. Бестобе, ул. Первомайская зд.91**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық аты, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің 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)

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **заявление, протокол измерений уровней шума № 25 от 18.07.2019г., протокол исследования питьевой воды по санитарно-химическим показателям № 63 от 18.07.2019г., протокол исследования питьевой воды по микробиологическим показателям № 272 от 19.07.2019г.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **ә**

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)



кухонной посуды, инвентаря достаточных размеров для обеспечения полного погружения посуды. На пищеблоке расстановка и работа оборудования обеспечивает соблюдение точности 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 отсутствует посуда с трещинами, сколами, отбитыми 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), подвергающиеся очистке, мойке и дезинфекции, конструктивные и эксплуатационные характеристики которых обеспечивают производство пищевой продукции, соответствующей требованиям безопасности технического регламента ТР ТС 021/2011. В холодильных оборудовании и складских помещениях используются соответствующие контрольно-измерительные приборы, находящиеся в исправном состоянии. На пищеблоке для приготовления холодных блюд над производственным столом установлен бактерицидный облучатель, введен 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 +75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже +65°C, холодные супы, напитки - не выше +14°C. 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 +75°C. Салаты, винегреты, 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 оставляются 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) пользуются 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 уаковка 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 налосы снега и льда. Пищевые блоки обеспечены 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 расesyно 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, прощипывания 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 соответствующая 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 помещениях - 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



9. Құрылыс салуға болып жер учаскесінің қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру биіктігі, батпақтау, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау думаның өлшемдері, сумел, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіншігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізетін 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;) водоснабжения, канализация, отложение влияния на окружающую среду и здоровью населения не несет

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)

Предоставлены: протокол измерений уровней шума № 25 от 18.07.2019г., протокол исследования питьевой воды по санитарно-химическим показателям № 63 от 18.07.2019г., протокол исследования питьевой воды по микробиологическим показателям № 272 от 19.07.2019г. Результаты лабораторных исследований соответствуют требованиям нормативных показателей.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

ИИ «Забота» Максұтов А.С., пишеблок ОШ, ИИН 560214350144, Ақмолинская область, г.Степногорск, п. Бестобе, ул.Первомайская д.91

(исанның, шаруашылық жүйесінің объектінің (көрсеткіштерін, анықтамаларын, автокөліктердің және т.б. талық алуы) факторларының, шаруашылық және басқа ақпараттардың, анықтамаларын, автокөліктердің және т.б. талық алуы) (болса нөмірленген объектінің санитарно-эпидемиологическую экспертизу, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»).

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Статья 21 Государственный санитарно-эпидемиологический контроль и надзор, Статья 21-1, Разрешения и уведомления в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-IV от 18.09.2009г. - Санитарно-эпидемиологическое обследование на предмет соответствия требований Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» в части исполнения НПА в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и гигиенических нормативов; - санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом МЗ РК от 23.04.2018г. № 186; - технических регламентов ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденные решением Комиссии Таможенного союза 09.12.2011г. № 880; - санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля», утвержденные приказом МНЭ РК № 239 от 06.07.2016г.; - «Об утверждении правил проведения обязательных медицинских осмотров», утвержденные приказом и.о. МНЭ РК от 24 февраля 2015 года № 128; - «Об утверждении правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек», утвержденные приказом МНЭ РК от 24.02.2015г. № 126; - санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденных приказом МНЭ РК от 16.03.2015 г. № 209; - «Об утверждении гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающих воздействие на человека», утвержденные приказом МНЭ РК от 28 февраля 2015 № 169.

Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай еместігін көрсетіңіз (соответствует или не соответствует)

сай (соответствует)
(пұжыное подчеркнут.)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрде күші бар На основании Кодекса Республики Казахстан 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-IV ЗРК настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

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

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электронды құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қияз болуымен тең. Электрондық құжат www.eif.gov.kz порталында қурылған. Электрондық құжат түйінделуі үшін www.eif.gov.kz порталында тексері аласыз. Дәлелді документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года "Об электронном документе и электронной цифровой подписи" напечатанном на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.eif.gov.kz



одежда, средства индивидуальной защиты рук, предназначенных для уборки, с соблюдением правил личной гигиены. На пищеблоке оборудовано бытовое помещение: гардеробная с разделением хранения 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 электроподогрев. Санитарные узлы оборудованы унитазами, емкостями для сбора мусора, конструкции которых исключают дополнительное загрязнение рук. Работники и лица, занятые приемом, транспортировкой, разгрузкой, хранением, пищевой продукцией, 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 оборудовано соответствующей мебелью холодильным оборудованием, электрочайником, посудой, шкафами, 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 организована 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 № 25 от 18.07.2019г., протокол исследования питьевой воды по санитарно-химическим показателям № 63 от 18.07.2019г., протокол исследования питьевой воды по микробиологическим показателям № 272 от 19.07.2019г. Результаты лабораторных исследований соответствуют требованиям нормативных показателей

