

Қазақстан Республикасы  
 Ұлттық экономика министрінің  
 2015 жылғы «30» мамырдағы № 415 бұйрығына  
 135-қосымша  
 Приложение 135  
 к приказу Министра национальной экономики  
 Республики Казахстан  
 от «30» мая 2015 года № 415

Пішін  
 Формат А4

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің Министерство национальной экономики Республики Казахстан	Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД _____ КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО _____
ҚР ҰЭМ ТҚҚК "ҰСО" ШЖҚ РМК Ақмола облысы бойынша филиалы Есіл аудандық бөлімінің санитариялық – гигиеналық зертханасы Филиал РГП на ПХВ "НЦЭ" КЗПП МНЭ РК по Акмолинской области. Санитарно-гигиеническая лаборатория Есильского районного отделения	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы «30» мамырдағы № 4 бұйрығымен бекітілген № 135/е нысанды медициналық құжаттама  Медицинская документация Форма № 135/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от «30» ма 2015 года № 415

Электромагниттік өрістің (бұдан әрі – ЭМӨ) кернеулігін өлшеу  
 ХАТТАМАСЫ  
 ПРОТОКОЛ

измерений электромагнитного поля (далее - ЭМП)

№ 10

(от «09» наурыз марта күні 2016 ж. (г.)

3. Шаруашылық субъектінің толық атауы, мекен-жайы (Полное наименование хозяйствующего  
 объекта, адрес) СШ №3, г.Есиль

цех, учаске (цех, участок)

4. Өлшеу мақсаты (Цель измерения) внеплановая

3. Өлшеулер нысан өкілінің қатысуымен жүргізілді (Замеры проводились в присутствии  
 представителя объекта) Коккузова С.Б.

4. Өлшеу құралдары (Средства измерений) измеритель параметров электрического и магнитного  
 поля ВЕ-метр АТ-002 зав № 276206

атауы, түрі, инвентарлық нөмірі (наименование, тип, инвентарный номер)

5. Мемлекеттік тексеру туралы мәліметтер (Сведения о государственной поверке) \_\_\_\_\_

сертификат № ГЖ-16-000000676 от 04.05.15г. до 04.05.16г.

берілген күні мен куәліктің нөмірі (дата и номер свидетельства)

6. Өлшеулер жүргізу мен санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды беру келесі нормативтік-  
 техникалық құжаттамаға сай жүргізілді (Нормативно-техническая документация в соответствии с  
 которой проводились измерения и давалось санитарно-эпидемиологическое заключение)

СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы с источниками

физических факторов (компьютеры и видеотерминалы), оказывающих воздействие

на человека» утв. Приказом МНЭ РК №38 от 21.01.2015г.

атап өтіңіз (перечислить)

7. Өндіруші ұйым нөмірлерімен белгіленген жабдыктардың, электромагниттік сәулелену  
 көздерінің орналасуы көрсетілген және өлшеу нүктелері белгіленген үй-жайдың кескіні (Эскиз  
 помещения с указанием размещения оборудования, источников электромагнитных излучений  
 обозначенных номерами организаций-изготовителей) и нанесением точек замеров)

8. Мөлшері (объект)

9. топтамалар нөмірі (номер партий)

10. Өндірілген мерзімі (дата выработки)

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	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 Есіл аудандық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы Есильское районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Ақмолинской 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.11.Н.КZ49VWF00012080  
Дата: 06.09.2019 ж. (г.)

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

Арендованный пищеблок «СШ №3», Ақмолинская область, Есильский район, г. Есиль, улица М. Ауэзова, 24.  
(пайдалануға берілетін немесе қайта жасартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 27.08.2019 15:53:37 № KZ40RYS00027102  
өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі)  
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) ХУАНЫШ НУРГУЛ, Ақмолинская область, Есильский район, г. Есиль, улица М. Ауэзова, 24.  
Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әжесінің аты, қолы.  
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

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

Общественное питание

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) Заявление от 27.08.2019г. № KZ40RYS00027102, Протокол измерений уровней шума №5 от 08.08.2019г., протокол исследования образцов питьевой воды №63/236 от 08.08.2019г., протокол микробиологического исследования воды №215 от 08.08.2019г.

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 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))



Пищеблок размещен на первом этаже здания школы, в отдельном крыле, имеет 2 входа: для посетителей со стороны школы и с улицы служебный вход. Контейнерная площадка, совместная с жилыми домами, расположена за территорией школы. Для сбора ТБО установлены контейнеры в количестве 2 штуки, на площадке с твердым покрытием, огражденной с трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от здания, вывоз ТБО осуществляется по договору со специализированным предприятием ТОО «Аксу». На момент обследования контейнерная площадка убрана, контейнеры для ТБО заполнены мене половины объема. Набор помещений следующий: при входе со служебного входа общий коридор 4,0 кв.м, с коридора входы: слева в санитарно-бытовое помещение 10,0 кв.м, санузел для персонала 2,9 кв.м, душевая 1,2 кв.м, справа в склад для хранения пищевых продуктов 7,0 кв.м, склад для хранения запаса кухонной посуды и инвентаря-7,1 кв.м, прямо вход в производственный цех 78,0 кв.м, с производственного цеха вход в моечную 6,2 кв.м. В производственном цехе выделены зоны для подготовки и разделки продуктов, приготовления блюд (варочный), раздаточная линия. Обеденный зал на 80 посадочных мест, установлено 10 столов по 8 мест, мебель в исправном состоянии, столы с гигиеническим покрытием. Водоснабжение централизованное, предусмотрена внутренняя разводка водопровода, в исправном состоянии. Горячее водоснабжение местное от водонагревателя «Аристон», имеется один водонагреватель на 80л, находится в рабочем состоянии. Горячая вода подведена к моечным раковинам (трехгнездной ванне). Канализация в местный септик, предусмотрен самостоятельный водоотвод раздельный для производственных и бытовых сточных вод, внутренняя разводка системы водоотведения находится в исправном состоянии, на момент обследования переполнения септика не установлено. Вывоз ЖБО осуществляется спецтранспортом по договору с предприятием ГКП на ПХВ «Есильский горкомхоз». Отопление на объекте автономное, от школьной котельной, на твердом топливе. Ежегодно проводится ревизия, ремонт и подготовка системы отопления к отопительному сезону. В помещениях пищеблока система вентиляции общая вытяжная, приточная через фрамуги, двери. На открывающихся фрамугах и форточках предусмотрена москитная сетка, для предотвращения залета насекомых. В производственном цехе над плитами, предусмотрена местная вытяжная вентиляция, вытяжной зонт на механическом побуждении. Естественное и искусственное освещение предусмотрено. Для искусственного освещения в производственном цехе, обеденном зале, моечной светильники с люминесцентными лампами. в складском и санитарно-бытовых помещениях лампами накаливания. Во всех помещениях все светильники искусственного освещения оборудованы защитными плафонами. На момент обследования перегоревших ламп не установлено, осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте. Внутренняя отделка помещений выполнена из материалов, допускающих проведение влажной уборки. Во всех помещениях полы и стены покрыты плиткой, потолки окрашены водоэмульсионной краской. Во всех помещениях проведен текущий ремонт (побелка, покраска). Пищеблок оснащен следующим технологическим оборудованием: овощерезка 1, электроплиты 2, электромясорубка 1, холодильного оборудования 2 единицы и одна морозильная камера, в рабочем состоянии. Расстановка оборудования на пищеблоке предусмотрена с учетом соблюдения точности технологических процессов. Выделен шкаф для хранения чистой столовой и чайной посуды. Для мытья посуды оборудована трехгнездная ванна, установлены сушилки для столовой и кухонной посуды, приборов, разделочного и другого кухонного инвентаря. Для дозирования дезинфицирующих средств имеются мерные емкости. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Пищеблок обеспечен 3 комплектами столовой посудой и приборами на одно посадочное место. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. Разделочные доски и ножи хранятся раздельно на соответствующих участках (разделочных столах). Производственные столы промаркированы, используются по назначению. Производственные и другие помещения пищеблока, производственное оборудование и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Для пищевых отходов на пищеблоке имеется ведро с крышкой, промаркированное «пищевые отходы», хранится в специально выделенном месте и освобождается от отходов после каждого приема пищи. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах, на высоте не менее 0,5 м от пола, столовую посуду в шкафах и на решетках, столовые приборы ручками вверх. Для хранения скоропортящихся пищевых продуктов и сырья имеется 2 холодильника, 1 морозильная камера, в морозильниках хранится сырое мясо. В холодильнике скоропортящаяся продукция хранится при температуре +2+6\*С, на отдельных полках, в специальной закрытой таре. Для контроля температуры в холодильниках предусмотрены термометры, результаты фиксируют в журнале. Для хранения пищевых продуктов выделено складское помещение, оборудовано стеллажами, подтоварниками. При проверке хранения пищевых продуктов на полу не установлено. Сырые и готовые продукты хранятся раздельно, товарное соседство при хранении пищевой продукции, на момент обследования, соблюдается. Сроки годности и условия хранения, имеющихся в наличии пищевых продуктов выдерживаются и соответствуют срокам и условиям хранения, установленным производителем. Отдельная емкость для хранения яиц имеется, промаркирована. Завоз продовольственного сырья и пищевой продукции, овощей



и фруктов проводится еженедельно. На все используемое продовольственное сырьё и пищевые продукты представлены документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность (накладные, акты ветеринарной экспертизы, ветеринарные сертификаты таможенного союза, декларации соответствия таможенного союза, качественные удостоверения). Документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов хранят на рабочем месте. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соблюдаются, маркировочные ярлыки (этикетки) на упаковке пищевых продуктов сохранены. В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, при приготовлении блюд используют йодированную соль АО «АРАЛТУЗ» Соль поваренная пищевая «Аралтуз», декларация о соответствии ЕАЭС №KZ. 4310317.24.01.00580 от 12.04.2018г, срок действия до 12.04.2021г, фортифицированную муку пшеничную производство: ТОО «Мулен» Костанайская область, г.Рудный, ул. Ленина,125, Декларация о соответствии №ЕАЭС KZ 3910317.24.01.03443 от 11.01.2019г срок действия до 10.01.2020г. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов заведен, ведется по установленной форме, записи вносятся своевременно. Журнал контроля качества готовой продукции заведен, согласно записей, ежедневный бракераж готовых блюд, перед каждым приемом пищи, проводится. Приготовление блюд осуществляют согласно утвержденного перспективного меню. Для использования работниками при изготовлении салатов, холодных блюд, имеются в наличии одноразовые перчатки, в достаточном количестве. В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на пищеблоке, в соответствии с требованиями Санитарных правил №611 оформлен наглядный список запрещенных блюд и пищевых продуктов. Согласно бракеражного журнала готовой продукции, ежедневного меню, приготовление запрещенных блюд не установлено. На объекте автоматы, реализующие пищевые продукты, кислородные коктейли отсутствуют. На пищеблоке работают 4 человека, ЛМК имеются на рабочем месте. Кратность прохождения периодического медицинского осмотра, гигиенического обучения соблюдаются, допуски к работе имеются. При визуальном осмотре сотрудников пищеблока на момент обследования гнойничковые заболевания кожи и микротравмы отсутствуют. Ежедневно, перед началом рабочей смены медицинским работником школы проводится осмотр открытых поверхностей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Результаты осмотров заносятся в журнал «Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока». На пищеблоке для персонала имеется санузел, для соблюдения правил личной гигиены установлена раковина для мытья рук, персонал обеспечен индивидуальными полотенцами, жидким мылом с дозатором. Вывешена инструкция по правилам обработки рук. В санузле для персонала при входе предусмотрен дезинфицирующий коврик, смоченный в растворе деохлора 0,015%. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой по три комплекта. Для отдельного хранения верхней и спецодежды установлен шкаф, условия хранения спецодежды соблюдаются. Стирка специальной одежды осуществляется в санитарно-бытовом помещении, установлена стиральная машинка полуавтомат, обеспечены условия для сушки, глажения, хранения. Профилактическая дезинфекция, дезинсекция, дератизация проводятся по договору №80 от 13.02.2019г Есильским отделением филиала «НЦЭ» ККБТУ по Акмолинской области, заключенного централизованно отделом образования Есильского района. Согласно актов выполненных работ, кратность обработки ежеквартальная. На момент проверки, при визуальном осмотре, следы жизнедеятельности грызунов и насекомых отсутствуют. Программа производственного контроля на пищеблок разработана. Производственный контроль организован в соответствии с договором на проведение производственного лабораторного контроля №81 от 26.08.2019 года с РГП на ПХВ «Есильское районное отделение НЦЭ». Протокола исследований проб продуктов, воды, смывов, дез растворов, по результатам производственного лабораторного контроля, имеются. На территории объекта запрещено употребление табачных изделий. Употребление напитков и еды на рабочем месте не проводят.



9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру 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 бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

Протокол измерения уровней шума №5 от 08.08.2019 г., протокол исследования образцов воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №63/236 от 08.08.2019 г., протокол микробиологического исследования воды №215 от 08.08.2019 г.

### Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Арендованный пищеблок «СП №3», Акмолинская область, Есильский район, г. Есиль, улица М. Ауэзова, 24.  
(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (көрек-жарак) пайдалануға берілген немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, объектіліктердің және т.б. толық атауы)  
(Полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, 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)

Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденные приказом МНЭ РК №611 от 16.08.2017 года (далее СП №611); Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года №186; Приказа и.о. Министра национальной экономики РК от 24 февраля 2015 года №128 «Правила проведения обязательных медицинских осмотров»; Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля» утвержденных приказом Министра национальной экономики РК от 06.06.2016 года №239

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

сай (соответствует)  
(нужно подчеркнуть) (указать)

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 қорсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау комитеті Ақмола облысының тауарлар мен қорсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Есіл аудандық тауарлар мен қорсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау бисқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Есильское районное 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))

Мухаметова Тамара Мажитовна

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



