

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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Ерейментау аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение «Ерейментауское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акиматской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
 № С.10.Н.К.249VWF00137501
 Дата: 02.02.2024 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
Столовая ТОО «Астана АиН» при КГУ «Школа-лицей имени Богенбай батыра город Ерейментау отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі Қазақстан Республикасы Қазакстан 20-бабы елімізге санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 29 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 18.01.2024 9:06:58 № KZ31RYS00527396

атына, ұйырым, қалы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (сұра, нөмірі)
 по образованию, официально, постановлению, плану и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (отініш) беруші (Заказчик) (заявитель) Товарищество с ограниченной ответственностью "Астана АиН", Акмолинская область, Ерейментауский район, г.Ерейментау, ул.Мухомара Ауэзова, 8

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (фирмалық), объектінің некең жайы орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, әкесінің тегі, аты, фамилиясы, отбасының толық атауы (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, факс, ия, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сарапта у жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общественное питание
 сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Прочие виды организации питания

4. Жобалар, материал даразірленді (дабындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены)

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) Заявление, протокола лабораторных исследований

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйым дарадың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются)

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)



8. Сараптама жургізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (кәсіпке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции))

ТОО «Астана АиИл», БИН 120140006254, дата первичной регистрации субъекта 05.02.2013 г. арендует здание столовой КГУ «Школа-лицей имени Богенбай батыра город Ерейментау отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области», договор об оказании услуги № 12 от 09.01.2024 года, директор ТОО «Астана АиИл» Лавин Антон Сергеевич. Юридический адрес товарищество с ограниченной ответственностью "Астана АиИл" Казахстан, г.Астана, район Байқоңыр, ул.Жанібейка Тархан, 4. Объект общественного питания, столовая ТОО «Астана АиИл» расположена в КГУ «Школа-лицей имени Богенбай батыра город Ерейментау отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области» г. Ерейментау ул.Мухтара Ауэзова, 8, обеспечивает горячим питанием школьников. Столовая рассчитана по проекту на посадочных мест 100, фактически посадочных мест 70. Всего горячим питанием охвачено 130 школьников, питание школьников организовано в 2 смены. Ранее было выдано санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии на НПА на КГУ «Школа-лицей имени Богенбай батыра город Ерейментау отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области» №13-178 от 12.10.12. Здание школы построено в 1964 году, типовое, 2-х этажное. Санитарно-защитная зона для объекта общепита не устанавливается. Территория объекта благоустроена, содержится в чистоте, дождевая (ливневая) система водоотведения функционирует. При входе в здание установлена урна для мусора, урна очищена от мусора. Пищевые отходы собираются в закрывающиеся промаркированные емкости, промаркированы «для сбора пищевых отходов», которые хранятся в отдельном помещении, имеется непосредственный выход наружу. Хранятся пищевые отходы не более суток. Емкости после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются. В хозяйственной зоне КГУ «Школа-лицей имени Богенбай батыра город Ерейментау» выделена площадка для сбора мусора и пищевых отходов, с водонепроницаемым покрытием, с установкой раздельных закрываемых контейнеров для сбора мусора и пищевых отходов, с подъездом для транспорта, ограждена с трех сторон на высоту 1,5 м, размещена от общественных зданий на расстоянии не менее 25 м. Установлено 1 контейнер для сбора мусора и 1 контейнер для сбора пищевых отходов. Контейнеры используются исключительно для сбора и хранения мусора и пищевых отходов, находятся в исправном состоянии, защищены от проникновения в них животных, попадания атмосферных осадков, влаги, не загрязняют окружающую среду. Контейнеры не заполнены. Договор на вывоз мусора заключен. Контейнерные площадки содержатся в чистоте. На территории функционально не связанных объектов нет. Пищеблок расположен на 1 этаже школы. На пищеблоке предусмотрены производственные, административно-бытовые помещения. Производственные помещения: площадь 9,6 м2, горячий цех площадью 42,8 м2, мясо-рыбный цех площадью 9,6 м2, складское помещение площадью 9,6 м2, моечная площадью 16,0 м2. Административно-бытовые помещения: гардеробная персонала площадью 6,3 м2, санузел персонала площадью 3,7 м2, душ -2,2 м2.Обеденный зал площадью - 175,6 м2. Для выдачи готовых блюд предусмотрена зона раздаточной. Расстановка и работа оборудования обеспечивается с соблюдением точности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, исключен контакт сырой и готовой к употреблению пищевой продукции При производстве пищевой продукции соблюдается точность технологических процессов. Для персонала предусмотрено бытовое помещение - гардеробная с раздельным хранением личной и специальной одежды и обуви. Санитарный узел для персонала выведен отдельно, не проходной, не связан с производственным помещением, оснащен вешалками для специальной одежды перед входом в них, установлена раковина для мытья рук, при выходе имеется дезинфицирующий коврик. Открывание дверей предусматривается наружу. Устройство дверей туалета производится без выхода в производственные и складские помещения. Раковина в санузле для персонала имеют подводку холодной и горячей воды, оснащена смесителями, устройствами и средствами для мытья (дозатор с жидким мылом). Санитарный узел оборудован унитазом, емкостями для сбора мусора с крышкой. Санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии. Для пищеблока не требуется наличие медицинского пункта. В случае необходимости обращаются в районную поликлинику. Здание пищеблока оборудовано централизованным водоснабжением с системами внутреннего водоснабжения и водоотведения, содержатся в исправном состоянии. Подключено к централизованным системам холодного водоснабжения, горячее водоснабжение за счет водонагревателей типа «Аристон» и центрального водоотведения, которые соответствуют требованиям документов нормирования. На объекте питания используется питьевая вода, соответствующая требованиям качества и безопасности, предъявляемым к централизованным системам питьевого водоснабжения (протокола исследования образцов воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1258 от 26.12.2023 на санитарно-химические показатели, протокол микробиологического исследования воды №1162 от 26.12.2023 г). Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам, раковинам для мытья рук персонала. Не выявлено факта использования горячей воды из системы водяного отопления. Система



стоков обеспечена безопасный отвод сточных вод. Уровень выпуска производственных стоков оборудован выше уровня выпуска хозяйственно-бытовых стоков. На выпусках производственных стоков до поступления в наружные сети водоотведения жиро- и мезоуловитель не установлен, так как не требуется согласно п.30 главы 3 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16: (жиро- и мезоуловители для объектов питания, работающих на полуфабрикатах с вместимостью залов 500 мест и более, работающих на сырье с вместимостью залов 200 мест и более). Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к внутренней сети водоотведения с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки. Сети водоотведения не проходят под полами производственных, складских помещений и ограждающих конструкций холодильных камер, через холодильные камеры и их тамбуры. Все приемники стоков внутренних сетей водоотведения оборудуются гидравлическими затворами (сифонами). Здание столовой подключено к центральному теплоснабжению. Система теплоснабжения в исправном состоянии, исключает риск загрязнения пищевой продукции. В здании столовой предусмотрено естественное и искусственное освещение. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекла на пищевую продукцию. Осветительные приборы защищены арматурой, не располагаются над производственным оборудованием. Осветительные приборы содержатся в чистоте. Допустимые уровни освещенности соответствуют нормативным требованиям (протокол измерений освещенности №692 от 26.12.2023 г.). В помещениях столовой предусмотрена система вентиляции. В бытовых помещениях установлена автономная система вытяжной вентиляции с естественным побуждением. Над электроплитами и моечными ваннами оборудованы локальные вытяжные системы. Допустимые уровни микроклимата в производственных и складских помещениях соответствуют нормативным требованиям (протокол измерения метеорологических факторов №715 от 26.12.2023 г.). Звуконизляция вентиляции и работающего оборудования исправная. Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. В моечном помещении установлены трехсекционная моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды для мытья и дезинфекции столовой посуды, односекционная моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды для мытья и дезинфекции кухонной посуды и инвентаря, многооборотной транспортной тары. В моечном помещении предусмотрено окно для приема грязной посуды и окно для выдачи чистой посуды. 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 тара подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Холодильные камеры, холодильное оборудование подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования «снеговой шубы», после освобождения от пищевой продукции. На внутренних поверхностях помещений холодильных камер, охлаждаемых емкостей холодильного оборудования не обнаружены налеты снега и льда. Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды и оборотной транспортной тары соблюдается. Мытье столовой посуды проводится после механического удаления остатков пищи, мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны, мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 градусов с добавлением моющих средств в 2 раза меньше, чем в первой секции, ополаскивание в третьей секции горячей проточной водой не ниже 65 градусов, просушивается на решетчатых полках. Мытье чайной, стеклянной посуды и столовых приборов проводится в первой ванне в воде с температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств и ополаскивается проточной водой с температурой не ниже 65С во второй ванне, просушивается на сетках и стеллажах. Мытье кухонной посуды, инвентаря и оборотной транспортной тары производится после механической очистки от остатков пищи в первой ванне в воде с температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств с последующим ополаскиванием проточной водой с температурой не ниже 65С во второй ванне, просушивается в опрокинутом виде на решетчатых полках. В конце рабочего дня проводится замачивание в дезинфицирующем растворе всей столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, после чего тщательно ополаскиваются проточной водой. 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. Оборудование, инвентарь, посуда содержится в чистоте. На раздачу столовая, чайная и стеклянная посуда, столовые приборы подаются чистыми и высушенными. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, оборотной тары, помещений используются моющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению, в соответствии с документами нормирования и инструкциями по применению изготовителя. Стирка специальной одежды осуществляется прачечной ТОО «Оазис» по договору №08 от 08.01.2024 года. В производственных помещениях поверхности стен на высоту 1,8 м покрыты кафельной



Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электрондық құжат және электронды сандық қол қою туралы заңның 7-бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі қолымен
Электрондық құжат және елсізге қағаз бетіндегі құжаттың Электрондық құжат түпнұсқасын және елсізге қағаз бетіндегі тексеру аласы
Дәлелді документ болып табып отыр. 7 ЖРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном
носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elsinest.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elsinest.kz



бактерицидный облучатель (1 шт), учет времени работы бактерицидного облучателя ведется в специальном журнале.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жайырғылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, тепырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру биіктігі, батпақтау, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағыналы өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын атиіер 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 здоровье населения, ориентация по сторонам света);

10.Зертханалық және зертханалық-аспанық 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 исследования образцов воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1258 от 26.12.2023 г. протокол микробиологического исследования воды №1162 от 26.12.2023 г. протокол измерения метеорологических факторов №715 от 26.12.2023 г. протокол измерений освещенности №692 от 26.12.2023 г.

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

ИСК түрі және сипаттамасы (вид и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орна (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	Не имеются	Не имеются	Не имеются
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	Не имеются	Не имеются	Не имеются
III. Сауле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	Не имеются	Не имеются	Не имеются
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	Не имеются	Не имеются	Не имеются

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая ТОО «Астана АИД» при КГУ «Школа-лицей имени Бөгенбай батыра город Ерейментау отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодексінің 20-бабы, елбасқа санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізген объектінің талқы алауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьи 20 Кодекса Республики Казахстан 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения».)

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

Бұл құжат КР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электрондық құжат және электрондық сандық қол қою туралы заңның» 7-бабы, 1-тармағына сәйкес қият бетіндегі қанмен тең.
Электрондық құжат www.e-senec.kz порталында құрылған. Электрондық құжат түпнұсқасын www.e-senec.kz порталында тексеру аласыз.
Данный документ создан в пункте 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.e-senec.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.e-senec.kz.



Кодекс РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 7 июля 2020 года №360-VI Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», Приложение к приказу и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2023 года № 58 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15 «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека», - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020 « Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления», - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26 « Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водоемным источникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов", Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ - 95 «Об утверждении Санитарных правил " Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха ", - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138 «Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования», - Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2022 года № КР ДСМ-2, «Об утверждении Санитарных правил " Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-защитным зонам объектов, являющихся объектами воздействия на среду обитания и здоровье человека", Санитариялық қағаздар мен гиғиенилік нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай (соответствуют)

Үсыныстар (Предложения);

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының мәдетті 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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Ерейментау аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Ерейментау ауданы, Ерейментау қ., көшесі Кенесары Қасымов, № 81 үй
Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)
Республиканское государственное учреждение «Ерейментауское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Актюбинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»
Ерейментауский район, г.Ерейментау, улица Кенесары Касымова, дом № 81
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))
Литвинова Светлана Геннадьевна
тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)



