

<p>Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД</p> <p>КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО</p>	
<p>Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан</p>	
<p>Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Зеренді аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Зерендинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"</p>	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ С.14.Н.КZ86VWF00346161
Дата: 12.05.2025 ж. (г.)

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

Столовая при КГУ "Школа-гимназия имени М. Габдуллина села Зеренда" индивидуальный предприниматель Садыков Нурлан Бейсенбаевич

(«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 от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 02.05.2025 11:35:35 № KZ72RYS01127476**

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) **ИП "Садыков Н.Б.", Республика Казахстан, Ақмолинская область, Зерендинский район, Зерендинский сельский округ, село Зеренда, улица Красноармейская, 81, тел. 8 705 709 47 41**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиесілігі), 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)

объект общественного питания

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Предоставление социальных услуг без обеспечения проживания

4. Жобалар, материал дарэзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны) **не требуется**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **1. Заявление; 2. Технический паспорт объекта 3; Протокол измерений освещенности №8 от 25.04.2025г.; 4. Протокол исследования питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 314 от 28.04.2025г.; 5. Протокол микробиологического исследования воды №189 от 28.04.2025г..**

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

7. Басқа ұйым дардың сараптама қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются) **не требуется**



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)

Индивидуальный предприниматель Садыков Нурлан Бейсенбаевич предоставляет горячее питание в столовой КГУ "Школа-гимназия имени М. Габдуллина села Зеренда" отдела образования по Зерендинскому району управления образования Акмолинской области, БИН-731212300601, адрес объекта: Акмолинская область, Зерендинский район, Зерендинский сельский округ, село Зеренда, улица Мусина 39 А, телефон 8 705 709 47 41, электронный адрес sady.yukov.n.b.@gmail.com. Договор аренды столовой при КГУ "Школа-гимназия имени М. Габдуллина села Зеренда" отдела образования по Зерендинскому району управления образования Акмолинской области» № 67669 от 29.04.2025 года. Договор об оказании услуг по организации обеспечения питания с РОО № 190 от 11.03.2025 года.

Территория объекта разделена на административно-жилую зону, зону технического назначения. Для сбора мусора и пищевых отходов установлены два контейнера с плотно закрывающимися крышками, на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от здания, вывоз ТБО осуществляется по договору. Функционально не связанных объектов на территории школы нет. Столовая расположена в отдельно стоящем одноэтажном здании. Помещение столовой имеет 2 входа: производственный (для приема пищевой продукции) и второй вход для посетителей.

Водоснабжение на объекте централизованное с устройством системы внутреннего водоотведения с установкой смесителей, горячая вода за счет водонагревательного устройства - на 100 литров. Горячая и холодная вода подведена ко всем мочным ваннам и раковинам. При входе в обеденный зал для мытья рук учащихся установлены 3 раковины с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук, урной для сбора мусора. Водоотведение - децентрализованное, имеется септик объемом 3 куб.м. Выгребы снаружи герметичны, на канализационной сети предусмотрены ревизии и прочистки. Перед сбросом сточных вод в систему водоотведения, сточные воды подвергаются механической очистке, пропускают через жируловители, подвергаются обеззараживанию. Откачка жидких бытовых отходов проводится по договору, по мере заполнения. Отопление - автономное.

Освещение - естественное за счет оконных проемов и искусственное за счет энергосберегающих ламп, защитные плафоны имеются. Вентиляция естественная и искусственная, искусственная через вентиляционные решетки и естественная посредством открывающихся окон и фрамуг, санитарный узел оборудован самостоятельной вытяжной вентиляцией, на пищеблоке вентиляция вытяжная на механическом побуждении. Над электрооборудованиями в варочном цехе и мочной установлена приточно-вытяжная вентиляция (зонг) на механическом побуждении в рабочем состоянии. Во всех помещениях объекта на форточках и фрамугах установлены москитные сетки.

Внутренняя отделка помещений пищеблока: предусмотрено с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. В варочном цехе стены облицованы плиткой на высоту 2 метра в пределах которого осуществляется технологический процесс и окрашен масляной краской, пол облицован кафелем, потолок покрашен водоэмульсионной краской, все подвергается мытью и обработке. В обеденном зале потолок и стены покрашены водоэмульсионной краской на всю высоту, поверхность пола в обеденном зале облицована плиткой, допускающим уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. В санитарном узле стены облицованы кафельной плиткой до потолка, пол покрыт напольной плиткой, потолок покрашен водоэмульсионной краской, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

Общая площадь столовой - 277,1 кв.м. В набор и состав помещений входит: варочная - 38,3 кв.м., мочная - 13,5 кв.м., 2 склада - по 13,6 кв.м., 13,6 кв.м., обеденный зал - 99,2 кв.м., бытовая комната - 20,5 кв.м., санитарный узел 3,0 кв.м., помещение для хранения дезинфицирующих, моющих средств - 8,6 кв. м., коридор - 4,2 кв.м., 12,9 кв.м., гардеробная для работников пищеблока - 11,8 кв.м., холл - 27,7 кв. м., гардеробная для посетителей - 10,2 кв. м.. Проектная мощность столовой на 55 мест.

Варочный цех - ведение технологических процессов и приготовления пищи проводится с соблюдением их последовательности и точности, разделенная на отдельные рабочие зоны. На пищеблоке используется инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации (отпуска) пищевой продукции и обслуживания в местах потребления пищевой продукции. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кулинарных) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с



использованием буквенной маркировки, имеется 4 разделочных стола (для теста, для сырой продукции, готовой продукции, стол раздачи готовой продукции). Хранение разделочного инвентаря обеспечивается отдельно, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), на специально выделенном месте. Исключено соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом. Обеспечена последовательность и поточность технологических процессов исключая встречные и перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей. В варочном помещении установлены 1 электрическая плита на 6 конфорок, над плитой установлен вытяжной зонт, имеется духовой шкаф. Холодильное оборудование, морозильная камера оснащены термометрами для контроля температуры, журнал регистрации температурного режима хранения пищевой продукции заведен. В складском помещении поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из деревянных материалов. Помещение содержится сухим и чистым, проветривается посредством вентиляционных ходов, для контроля температуры, влажности в помещении имеется термометр, заведен журнал для контроля температурного режима. Процесс приема пищевой продукции хранения, обработки сырья, изготовления, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции проводятся в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ.

Для мытья посуды в моечной зоне установлена трехсекционная раковина из нержавеющей стали, стеллажи с полками для сушки и хранения посуды, над моечными ваннами установлен вытяжной зонт. Для соблюдения поточности прием использованной посуды осуществляется через окошко, установлен стол для приема использованной посуды. Столовая и кухонная посуда в достаточном количестве, промаркирована. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Дезинфекционный режим проводится с использованием дезинфицирующего средства «Деохлор», выделено отдельное помещение для приготовления и хранения дезинфицирующего средства. Применяются дезинфицирующие средства разрешенные к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза. Столы, стулья в обеденном зале, в варочном помещении поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию, разделочные столы с жестяным покрытием. Складское помещение для хранения пищевой продукции оборудовано стеллажами, морозильными камерами, холодильным оборудованием содержится сухим, чистым, проветривается посредством вентиляционных ходов, для контроля температуры. Складское помещение для хранения мясных продуктов оборудован 4 холодильными установками, 2 морозильными камерами. Для хранения сыпучих продуктов имеются стеллажи и подтоварники. Для контроля температурного режима и влажности в складских помещениях установлен гигрометр, в холодильных оборудованных установлены термометры, данные вносятся в журнал.

Обеденный зал оборудован столами и стульями, в достаточном количестве, питание детей будет осуществляться в 2 потоках, согласно графика. Для мытья рук при входе установлены 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды, обеспечены жидким мылом для рук, средствами сушки рук, кожным антисептиком, урной для сбора мусора.

Для работников пищеблока имеется бытовая комната совмещенная с гардеробом, оборудована двухсекционными шкафами для хранения личной и специальной одежды, столом, стульями. Персонал обеспечен специальной одеждой в количестве 3-х комплектов (костюм, халат, косынка, сменная обувь) которые хранят в отдельном шкафу. Созданы условия по соблюдению правил личной гигиены персонала, имеется санитарный узел, установлена раковина с подводкой горячей и холодной воды, унитаза, средствами для мытья и сушки рук, урной для сбора мусора.

Имеется график проведения генеральной и текущей уборки, ведется журнал учета. Уборочный инвентарь (ведра, тряпки, тазы, щетки) промаркированы, хранятся в специально-выделенных помещениях. Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет сигнальную маркировку. Все помещения содержатся в чистоте. Уборка помещений проводится техперсоналом. Стирка специальной одежды, проведение услуг дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ осуществляется по договору.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын атигізер 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;)

Территория объекта разделена на административно-жилую зону, зону технического назначения. Для сбора мусора и пищевых отходов установлены два контейнера с плотно закрывающимися крышками, на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от здания, вывоз ТБО осуществляется по договору. Функционально не связанных объектов на территории школы нет. Столовая расположена в отдельно стоящем одноэтажном здании. Помещение столовой имеет 2 входа: производственный (для приема пищевой продукции) и второй вход для посетителей.

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)

1. Протокол измерений освещенности №8 от 25.04.2025г.; 2. Протокол исследования питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №314 от 28.04.2025г.; 3. Протокол микробиологического исследования воды №189 от 28.04.2025г..

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 орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	-	-	-
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая при КГУ "Школа-гимназия имени М. Габдуллина села Зеренда" индивидуальный предприниматель Садыков Нурлан Бейсенбаевич

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілген 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)
Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» № V-360 от 07 июля 2020года; О внесении изменений в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022года № КР ДСМ - 16 «Об утверждении Санитарные правила « Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» Приказ и. о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2023 года №58; Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстанот 5 августа 2021 года №76; СП



«Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденных приказом МЗ РК от 20 февраля 2023 года № 26; Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" Утверждены приказом МЗ РК от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68; Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» от 1 сентября 2021года № КР ДСМ-95; Технический регламент Таможенного Союза №021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного Союза от 09.12.2011года; Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года №331.

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

Ұсыныстар (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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Зеренді аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі ЗЕРЕНДІ АУДАНЫ, көшесі Тәуелсіздік, № 128 үй, 2

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Зерендинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

ЗЕРЕНДИНСКИЙ РАЙОН, улица Тәуелсіздік, дом № 128, 2

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Бельгибаева Айгерим Шнарбековна

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



