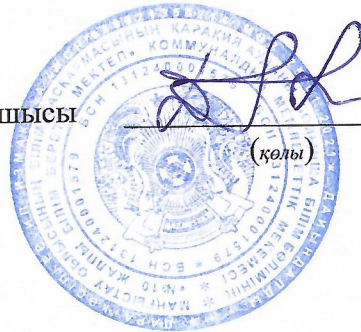


Санитарлық қағидалар мен нормаларға сәйкес келетін тамақтану объектісінің болуы туралы мәліметтер
Маңғыстау облысы білім басқармасының Қарақия ауданы бойынша білім бөлімінің «№10 жалпы білім беретін мектеп» коммуналдық
мемлекеттік мекемесі (21.01.2021ж жағдай бойынша)
(білім беру ұйымының атауы)

Білім беру ұйымының орналасқан нақты мекен-жайы жері	Тамақтану объектісінің атауы (асхана, буфет, кафе)	Тамақтану объектісінің санитарлық қағидалар мен нормаларға сәйкестігі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытындының болуы (күні мен нөмірі)	Ескертпе (тамақтану объектісі жалға берілген жағдайда жалға алушылар туралы мәліметтерді көрсету)
Маңғыстау облысы, Қарақия ауданы Болашақ ауылы «№10 жалпы білім беретін мектеп» КММ-сі №75/211 ғимараттар	Асхана	№ R.02.X.KZ68VWF00127459 09.01.2024ж	2023-2024-2025ж.ж ИП АБДИЕВ СУИМБАЙ ОНБОСЫНОВИЧ Мангистауская область, Тупкараганский район, с.Саина Шапагатова, КВАРТАЛ IVквартал, 698

Білім беру ұйымының басшысы



(қолы)

Жаки Қаламқас Балмұханқызы

А.Ә.Т (болған жағдайда)

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 Маңғыстау облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қаракия аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Каракиянское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Мангистауской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ R.02.X.KZ68VWF00127459
Дата: 09.01.2024 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
Жеке кәсіпкер С.О. Абдиев «№10 жалпы білім беретін мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесінің асханасы

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі 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 26.12.2023 11:12:45 № KZ60RYS00515040**

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) **ЖК АБДИЕВ СУИМБАЙ ОНБОСЫНОВИЧ, Каракия ауданы, Болашақ станция-75, №211 құрылым.**

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 сарапта жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)
қоғамдық тамақтандыру
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес) **Тамақ өнімдері мен сусындар ұсыну бойынша қызметтер**

4. Жобалар, материал дарәзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **ұсынылған жоқ**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **№KZ60RYS00515040 26.12.2023ж. өтініші, зертханалық зерттеу хаттамалары.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **ұсынылған жоқ**

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются) **ұсынылған жоқ**
Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)



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))

Жеке кәсіпкер С.О.Абдиевтың (ЖСН:720422303653) асханасы Қарақия ауданы, Болашақ станциясындағы «№10 жалпы білім беретін мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесі ғимаратының 1-ші қабатында орналасқан.

Асхана орналасқан ғимарат пен үй-жайлар авариялық жағдайда емес. Жеке кәсіпкер С.О.Абдиев объектіні, яғни «№10 жалпы білім беретін мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесі ғимаратының асханасын «№10 жалпы білім беретін мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесімен 30.08.2023ж №72, №73 шарт арқылы жалға алып жұмыс жасап отыр. Асхананың жалға алып отырған жерінің жалпы жоба бойынша ауданы -21,96 м2. Мектеп асханасы жоба бойынша -50 орынға есептеліп, келісім шарт бойынша ыстық тамақпен мектеп оқушыларын қамтамасыз етеді. Ыстық тамақпен тамақтанатын бала саны -94 (1-4 сынып -94 оның ішінде азқамтылған отбасынан -3 бала), екі кезекпен тамақтанады. «№10 жалпы білім беретін мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесі ғимаратын №82 31.10.2022 жылы қабылдау актісі берілген.

Объектінің санитариялық-қорғау аймағы күтіп-ұстауы абаттандырылып, таза сақталған. Шаруашылық аймағында қатты тұрмыстық қалдықтарға арналған алаң қарастырылған. Алаңның айналасы үш жағынан қоршалған, асты бетондалған, қақпақтармен жабдықталған контейнерлер орналасқан. Қалдықтарды шығару «Ақ-манет» ЖК 03.11.2023жылғы №3 келісім-шарт арқылы асырылады. Асхананың құрамында функционалдық-жоспарлау шешіміне сәйкес келесідей бөлмелер қарастырылған: тамақтану залы, тамақ пісіру, дайындау, ыдыс жуу бөлмесі, қоймалар (құрғақ тағам сақтайтын бөлмесі, жеміс жидектер сақтайтын бөлмесі, ет сақтайтын бөлмесі) және қызметкерлердің киімін шешетін бөлмесі, тазалық құралдарын сақтауға арнайы бөлме қарастырылған. Тамақтану объектілері үй-жайларының көлемдік-жоспарлау, конструктивтік шешімдері, азық-түлік (тамақ) шикізатының, шикі жартылай фабрикаттар мен дайын тамақ өнімдерінің, пайдаланылған және таза ыдыстардың қарсы немесе тоғыспалы ағынын, сондай-ақ келушілердің және қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындауға қатысатын персоналдың қарсы қозғалысын болдырмайтын технологиялық процестердің дәйектілігі мен ағымын қамтамасыз етілуі сақталған.

Ас ішетін бөлменің ауданы бір орынға шаққанда 1,8 м2 сақталған. Асхананың ішкі бөлігінің құрылымы бойынша қабырғалардың, едендердің беттері жинауға және жуу және дезинфекциялау құралдарымен өңдеуге төзімді. Еденнің беті сырғымайтын материалдардан, тегіс, су ағынын қамтамасыз ететін, жинауға ыңғайлы болып көзделген.

Барлық үй-жайлардағы едендердің беті тегіс, саңылаусыз, қабырға төбелері ақаусыз болуы сақталған. Мектепке ауыз су орталық жүйемен қамтылған, яғни салқын су, ыстық сумен асханаға орталықтандырылған жүйеден тартылған. Асханадағы қолданыстағы ауыз судың санитариялық-химиялық зертханалық зерттеуге сынамалар алынған, зерттеу нәтижелері нормативтік көрсеткішке сай 01.12.2023жылғы №286 хаттамасымен расталады.

Ауыз судың микробиологиялық зертханалық зерттеуге сынамалар алынған, зерттеу нәтижелері нормативтік көрсеткішке сай 01.12.2023жылғы №239 хаттамасымен расталады.

Сарқынды сулар яғни ақаусыз су бұру, кәріз жүйелері орталықтандырылған жүйеге қосылған. Жарық жүйесі аралас, жасанды жарық шамдары арқылы жарықтандырылған. Табиғи жарықтандыру барынша қолданылады. Жарықтандыру параметрлерін зертханалық-аспаптық өлшеу нәтижелерінің сәйкестігі 29.11.2023 жылғы №105 хаттамасымен расталады.

Тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге арналған үй-жайларда оларды тамақ өнімдеріне әйнектердің зақымдануынан және түсуінен қорғауды, жарқырауды тудырмайтын жарқылдың болмауын көздейтін шырақтардың түрлері пайдаланылады. Жарамсыз, құрамында сынабы бар (жарық диодты, люминесцентті, энергия үнемдейтін) шамдарды бөлек арнайы бөлінген орында сақталған.

Жылу жүйесі орталықтандырылған жүйеге қосылған.

Асхананың тамақтану орындарында тамақ өнімдерін ластану қаупін болдырмайтын ыстық және дайындауға дейінгі цехтардың, жуу, киім шешінетін орындардың жанындағы санитариялық тораптардың (дәретханалардың) себегі бөлмелеріне жергілікті желдету сорғылары қондырғысы орнатылған.

Залының отыру санына сәйкес асхана ыдыстары мен аспаптары жеткілікті қамтылған. Асхана барлық технологиялық құрылғылармен, керекті асханалық құралдармен, ыдыс-аяқтармен жабдықталған. Технологиялық құрылғылар саны: 2 дана нан және тоқаш пісіретін жабдығы және 1 дана 4 көздіден тамақ пісіретін пеш қарастырылған.

Ыдыс жууға арналған щеткалар мен шүберектер арнайы ыдысқа салынып қойылған. Асхана, шай және шыны ыдыстарды, подностарды жуу үшін пайдаланылған ыдыстарды қабылдауға және таза ыдыстарды беруге арналған жабдық орнатылған, сондай-ақ пайдаланылған және таза ыдыстардың қарама-қарсы немесе айқас ағымдарын болдырмайтын олардың ағымдылығын сақтау үшін көлемдік-жоспарлау шешімдерінің бірі ретінде таңдаған кезде, асхана ыдыстарын (учаскеде) пайдаланған ыдыстарды қабылдауға және таза ыдыстарды беруге арналған бөлек терезелер құрылғысын пайдалану көзделген.



Ыдыстарды қолмен жууға арналған шыны ыдыстар мен асхана аспаптарына арналған төрт секциялы жуу раковиналармен жабдықталған.

Тамақ өнімдерімен жанасатын технологиялық, тоңазытқыш, сауда жабдығы, мүкәммал, ыдыс, қаптама (ыдыс), жуу ванналары, тұғырықтар, тауар қойғыштар, стеллаждар тамақ өнімдерімен жанасуға арналған, қолдануға рұқсат етілген материалдардан пайдаланылады, олардың жұмыс беттері оларды тазартуды, жууды және дезинфекциялауды қамтамасыз етеді.

Салқын тағамдарды дайындау учаскіде, жабдықтың үй-жайлары мен жұмыс беттеріндегі ауаны зарарсыздандыру үшін жылжымалы бактерицидті сәулелегішпен қамтамасыз етілген.

Объектіде тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, өткізу (босату) және тамақ өнімдерін тұтыну орындарында қызмет көрсету процесінде әртүрлі технологиялық операциялар үшін белгілі бір мүкәммал пайдаланылады. Азық-түлік (тамақ) шикізатын және дайын тамақ өнімдерін (ет, құс еті, балық, көкөніс, көк шөп, ет, сүт өнімдері, нан және нан-тоқаш өнімдері, аспаздық, ұннан жасалған аспаздық, кондитерлік өнімдер) бөлу үшін әріптік таңбалауды пайдалана отырып, өңделетін тамақ өнімдеріне сәйкес таңбаланған жеке бөлшектеу мүкәммалы (бөлшектеу тақтайлары, пышақтар) мақсаты бойынша пайдаланылады. Бөлшектеу мүкәммалын сақтау бөлек, тиісті өндірістік үй-жайларда, арнайы бөлінген орында қамтамасыз етілген. Олардың жұмыс беттерінің бір-бірімен жанасуына жол берілмеген.

Қоймалық бөлмелерде: 3 дана үлкен тоңазытқыш, 1 дана үлкен мұздатқышпен жабдықталған. Олардың сыйымдылығы тамақ өнімдерін толықтай сақтауға және тағам тауарларын көршілестігін сақтауға мүмкіндік береді.

Тамақ өнімдерінің сақталуын, сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ете отырып, сақтау (тасымалдау) «Анвар» ЖШС 05.01.2023 жылғы №4 келісім шарты арқылы асырылады.

Қоймаларда және тоңазытқыш жабдықтарында температуралық-ылғалдылық режимін сақтау үшін бақылау-өлшеу құралдарымен қамтамасыз етілген және журналдары жүргізілген.

Үй-жайлардың жұмыс орындарындағы микроклиматтың өлшеу нәтижелері ауа температурасы, ауа салыстырмалы ылғалдылығы нормаға сай. Метеорологиялық факторларды өлшеу 29.11.2023 жылғы №125 хаттамасымен расталады.

Зертханалық-аспаптық зерттеулермен өлшенген шу деңгейлерінің өлшеу нәтижелері рұқсат етілген нормаға сәйкес туралы 29.11.2023 жылғы №105 хаттамасымен расталады.

Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайларды жинау үшін кез келген тәсілмен таңбаланған жеке жинау мүкәммалы бөлінген. Жинау мүкәммалы таза түрде, жинау орындарына барынша жақын арнайы бөлінген орында жинауға және дезинфекциялауға арналған жинау мүкәммалынан бөлек сақталған.

Тамақтану объектілерінде үй-жайларға кеміргіштердің, жәндіктердің, құстар мен жануарлардың кіруін болдырмау жөніндегі, азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерін тамақ өнімдері зиянкестерінің ықтимал тіршілік ету (көбею) орындарын, оның зиянкестерімен ластануын болғызбайтын зиянкестермен (жәндіктер мен кеміргіштермен) ластанудан және бүлінуден қорғау жөніндегі шараларды жүргізу қамтамасыз етілген. Барлық ашылатын ойықтар жылдың жылы мезгілінде жәндіктердің кіруінен алынатын, жуылатын қорғаныш торларымен жабдықталған. Дезинфекциялау «Деохлор» заттарын медбике қолдану жөніндегі технологиялық нұсқаулығына сәйкес дайындап, қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдары қолданылады. Дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау іс-шараларын орындау бойынша «Д-МедСервис» ЖШС 05.01.2024 жылғы №14 келісім-шарты арқылы жүзеге асырылады.

Тамақтану объектісінде персоналға арналған жеке және арнайы киім сақтайтын шкафпен жабдықталған. Санитариялық тораппен (дәретханамен) және ыстық және салқын су келтірілген қол жууға арналған раковиналармен (қол жуғыштар), қолдардың қайта ластануын болдырмайтын құрылғылар, қол жууға және кептіруге арналған құрылғымен қамтамасыз етілген. Арнайы киімді жуу мен дезинфекциялауды ұйымдастыруы және жүргізуі арнайы «Ақ-манет» ЖК 06.11.2023 жылғы №1 келісім-шарты арқылы жүзеге асырылады.

Балаларға арналған бөлек дәлізде ыстық және салқын су келтірілген қол жуатын 2 дана қол жуғыштармен (раковиналармен) қол жууға және кептіруге арналған құрылғымен қамтамасыз етілген.

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 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)

Микроклимат параметрлерінің сәйкестігі: Метеорологиялық факторларды өлшеу 29.11.2023 жылғы №125 хаттамасы, 28 санитариялық-химиялық ауыз судың нәтижесі 01.12.2023 жылғы №286 хаттамасы, микробиологиялық судың көрсеткіштер бойынша ауыз суы зертханалық зерттеу нәтижесі 01.12.2023 жылғы №239 хаттамасы, Шү, дыбыс деңгейлерінің оқшаулануын өлшеу 29.11.2023 жылғы №39 хаттамасы, жарықтандыру параметрлерін зертханалық-аспаптық өлшеу нәтижелерінің сәйкестігі 29.11.2023 жылғы №105 хаттамасы.

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

Жеке кәсіпкер С.О.Абдиев «№10 жалпы білім беретін мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесінің асханасы

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі 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)

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 17.02.2022ж. №ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» бұйрығына өзгеріс туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 04.04.2023ж. №58 «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» бұйрығына; Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 20 ақпандағы №26 бұйрығымен бекітілген "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына; Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 16.02.2022 ж. №ҚР ДСМ-15 бұйрығымен бекітілген «Адамға әсер ететін физикалық факторлардың гигиеналық нормативтерін бекіту туралы» санитариялық қағидаларына



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 Маңғыстау облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қаракия аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Қаракия ауданы, көшесі ДОСАН БАТЫР, № 15 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

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

Қаракиянский район, улица ДОСАН БАТЫР, дом № 15

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Сейдахметова Жанар Мусаевна

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

