

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 Жаңаөзен қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Жанаозенское городское 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.06.X.KZ56VWF00091979
 Дата: 16.03.2023 ж. (г.)

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

Маңғыстау облысы білім басқармасының Жаңаөзен қаласы бойынша білім бөлімінің «№9 жалпы білім беретін мектеп асханасы» жеке кәсіпкер Шакенова Д.

(«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 02.03.2023 18:10:23 № KZ48RYS00360541**

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 "Шакенова Д.", Қазақстан Республикасы Маңғыстау облысы Жаңаөзен қаласы Рахат ауылы Мерей шағын ауданы 46-көшесі №60 А**

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)

қоғамдық тамақтану

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

4. Жобалар, материал дарезірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены))

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Өтініш KZ48RYS00360541 02.03.2023ж. , зертханалық хаттамалар**

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 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))

Маңғыстау облысының білім басқармасының Жаңаөзен қаласы бойынша білім бөлімінің «№9 жалпы білім беретін мектеп асханасы» Жаңаөзен қаласы Рахат ауылы Мерей шағын ауданы 46-көшесі №60 А мекенжайда 3-қабатты мектеп ғимаратының 1-ші қабатында орналасқан. Мектеп асханасында балаларды тамақтандыруға қызмет көрсетуге жеке кәсіпкер Д.Шакеновамен жасақталған келісімшарты (Қызмет көрсету туралы шарт 01.03.2022ж. №02-06/39) арқылы іске асырылады. Нысанның шаруашылық аймағында қатты тұрмыстық және тамақ қалдықтарын жинауға арналған, су өткізбейтін жабыны бар, сондай-ақ қалдықтардың контейнерлік алаңнан тыс жерлерге таралуының алдын алуды қамтамасыз ететін қоршауы бар, оларды жинау мен сақтау үшін ғана пайдаланылатын, жарамды күйдегі бөлек жабылатын контейнерлер орнатылған, оларды жуу және дезинфекциялауды, оларға жануарлардың енуінен қорғауды, қалдықтарды атмосфералық жауын-шашын мен желдің әсерінен қорғауды, шикізат пен дайын өнімнің, қоршаған ортаның ластануын болдырмауды қамтамасыз ететін алаң көзделген. Тұтыну қалдықтарын жинақтау, әкету және тасымалдау (бұдан әрі - қалдықтарды жинауға және сақтауға арналған контейнер алаңдары мен контейнерлерді (ыдыстарды) санитариялық өңдеу "Өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинауға, пайдалануға, қолдануға, залалсыздандыруға, тасымалдауға, сақтауға және көмуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2020 жылғы 25 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-331/2020 бұйрығына сәйкес жүзеге асырылады.

Нысанның жылыту жүйесі автономды орнатылған. Су құбыры орталықтандырылған жүйеге қосылған. Кәріз құбыры септик. Тексеру барысында ауытқулар анықталған жоқ. Терезелерде және жарықтандыру аспаптарында қоршау құрылғылары көзделген.

Жасанды жарықтандыру кезінде бір үй-жайда бір үлгідегі шамдар қолданылады, сырты қоршаушы плафондармен жабдықталған.

Асханада төмендегідей бөлмелер қарастырылған:

1. Асхана алаңы-149,3м/2
2. Дәліз-15,4м/2;
3. Ыстық цех-29.5м/2
4. ыдыс жуу бөлмесі-10,5м/2
5. администратор бөлмесі-5,8м/2
6. көкөніс қоймасы-8,2м/2
7. Ұн қоймасы-8,9м/2
8. Дәліз-20,4м/2;
9. құрғақ өнім қоймасы-5,7м/2
10. персоналдардың киім шешу бөлмесі-9,7м/2
11. әжетхана-4,2м/2
12. әжетхана-4,2м/2
13. Себезгі бөлмесі-1,9м/2.
14. Ет цехы-18м/2
15. Тоңазытқыштар бөлмесі-32м/2
16. Қойма-1,9м/2
17. Нан цехы-12,4м/2
18. қойма-5,5м/2
19. қойма-4м/2

Ас блогының едендері, қабырғалары кафельденіп орнатылған, беттері тегіс, дезинфекциялау құралдарына төзімді, жуылатын материалдардан көзделген.

Технологиялық құрал-жабдықтармен жабдықталған. 6-көзді 2 электрлі пеш және 5 су қайнату құрылғысы, пісіру қазаны, нан пісіруге үш көзді пеш, тоңазытқыш, нан шкафы, қол жууға раковина орнатылған, жұмыс жағдайында. Шикі және дайын өнімдерге арналған үстелдер, пышақ, тақтайшалармен қамтылған, арнайы белгісі салынған. Ас блогында механикалық түрде іске қосылатын желдету жүйесі көзделген. Жылу және ылғал бөлу көздері болып табылатын жабдықтың үстінде сыртқа тарту шатырлары орнатылған. Тағам өнімдерін сақтауға тоңазытқыштармен жабдықталған. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау температурасы бақылауға алынған, температуралық режимді бақылауға термометрмен қамтылған. Күн сайын жауапты адам тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізілген.

Ас тарату орнында жабдықтармен қамтамасыз етілген.

Тамақтану залының едені кафельденіп орналасқан. Тамақтануға арналған үстел орындықтар орнатылған. Қол жууға арналған раковина, электрлі қол сурткіш құрылғысы орнатылған.

Ыдыс жуу бөлмесінің еден, қабырғалары кафельденіп орнатылған. Ыдыстарды жуу үшін асхана



ыдыстарына арналған раковиналар- қарастырылған. Жуылған ыдыстарды кептіруге стеллаждар қарастырылған, Жарықтары, сынықтары, шеттері сынған, пішіні өзгерген, эмалі зақымдалған ыдыстар анықталмады. Су қыздырғыштар орнатылған, жарамды.

Көкөніске арналған қойманың еден, қабырғалары кафелденіп орнатылған. Көкөністі сақтауға сөрелер қарастырылған.

Құрғақ өнімдер қоймасының едені кафелденіп орнатылған, қабырғалары майлы сырмен сырланған.

Құрғақ өнімдерді сақтауға сөрелер қарастырылған.

Ұн өнімдерін

сақтайтын қоймада едені кафелденіп орнатылған, қабырғасы майлы сырмен сырланған, Ұн өнімдерін сақтауға поддондар қарастырылған.

Ет цехы көзделген. Ет цехының еден, қабырғалары кафелденіп орнатылған. 6 жуу раковинасы көзделген, жұмыс жағдайында.

Нан өнімдерін дайындау цехының еден, қабырғалары кафелденіп орнатылған. Нан өнімдерін дайындауға технологиялық құрал-жабдықтармен жабдықталған.

Тоңазытқыштар орналасқан бөлменің еден, қабырғалары кафелденіп орнатылған. 3-тоңазытқыш орналасқан. температуралық режимді бақылауға термометрмен қамтылған.

Азық-түлік тағамдарын тасымалдауға жеке есік қарастырылған.

Барлық үй-жайларда еден, төбе және қабырға беттерінде бұзылулар анықталмады. Жинау мүкәммалдары (легендер, шелектер, щеткалар, шүберектер) таңбаланған және олар жекелеген үй-жайларға (санитариялық торап, ас блогының өндірістік үй-жайлары, тамақ ішетін залдар) бекітілген және сақтауға арнайы орындар қарастырылған.

Персоналдарға киім шешінуге арнайы бөлме қарастырылған. Бөлмеде жеке және арнайы киімді, жеке заттарды сақтауға арналған орын көзделген, шкафттармен жабдықталған. Тамақтану объектісінің персоналдары таза арнайы киіммен, қамтамасыз етілген. Үй-жайларды жинау үшін жеке арнайы киім көзделген. Персоналдардың жұмыс киімдерін жууға арнайы мекемемен келісімшарт (Саура ЖШС-гі 01.01.2023ж.) негізінде іске асырылады.

Персоналға арналған санитариялық торапта әжетхана қарастырылған. дәретханалар дезинфекциялауға арналған құрылғылармен жабдықталған, күнделікті жуып-тазалау жұмыстары жүргізілген. Қол жуу үшін ыстық және салқын су өткізілген қол жуатын раковинасы қарастырылған. құрғатуға арналған бір реттік сүрткіш құралдармен қамтылған. 2-себезгі бөлмесі көзделген. Бөлменің еден, қабырғалары кафелденіп орнатылған. Су ағызу жүйесі жұмыс жағдайында.

Объектіде перспективалық маусымдық екі апталық ұтымды, үйлестірілген мәзір жасалған. Мәзірді әзірлеу кезінде білім алушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығы, жас санаты ескерілген, витаминдік-минералдық кешенмен байытылған тамақ өнімдері көзделген. Тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар қоғамдық тамақтану ұйымында сақталған. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері және оларды сақтау шарттары өндіруші (дайындаушы) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді.

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 9-қосымшасына сәйкес төмендегідей журналдар жүргізілген:

1. Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераж журналы
2. Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы
3. Ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау нәтижелері
4. тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі. Нормалау құжаттарына сәйкес өндірістік бақылау жүргізілген.

Нысанда қызметкерлер саны-9. Медициналық тексеруден, гигиеналық оқытудан өткен және жұмысқа рұқсаты бар персоналдың жеке медициналық кітапшаларын сақтау қамтамасыз етілген. Асханада тыйым салынған тағам өнімдері дайындалмайды.

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)

Шу өлшеу хаттамасы № 97 31.10.2022ж. Судың үлгісін микробиологиялық зерттеу хаттамасы №300-301-РО-23-00425/Б 23.02.2022ж. Орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сүмен қамтамасыз ету жүйесінің ауыз су үлгілерін зерттеу хаттамасы №2006-2007/РО-22-03033 02.11.2022 ж. Метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасы №263 31.10.2022ж.

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

Маңғыстау облысы білім басқармасының Жанаөзен қаласы бойынша білім бөлімінің «№9 жалпы білім беретін мектеп асханасы» жеке кәсіпкер Шакенова Д.

(«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)

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығы. "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы.

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 Жаңаөзен қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Жаңаөзен Қ.Ә., Шағын ауданы Шаңырақ, көшесі Мұнайшылар, № 10 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

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

Жаңаөзен Г.А., Микрорайон Шаңырақ, улица Мунайшылар, дом № 10

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Тасынбаева Жанслу Кузенбаевна

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

