

Нысаннның БКСЖ 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 Нұр-Сұлтан қаласының санитариялық-
эпидемиологиялық бақылау департаменті Нұр-Сұлтан
қаласы Есіл ауданының санитариялық-эпидемиологиялық
бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
Республиканское государственное учреждение "Управление
санитарно-эпидемиологического контроля Есильского
района города Нур-Султана Департамента санитарно-
эпидемиологического контроля города Нур-Султана
Комитета санитарно-эпидемиологического контроля
Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ Z.02.X.KZ80VWF00083302
Дата: 13.12.2022 ж. (г.)

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

Столовая ТОО «Али Жас и К» при ГКП на пхв «Школа-гимназия № 78»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шіңдегі 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 30.11.2022 10:57:05 № KZ58RYS00319330

өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, немірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановой и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) Товарищество с ограниченной ответственностью "АЛИ-ЖАС и К", г. Нур-Султан, район Есиль, ул. А. Нуртайыкова, д. 8.

(Қаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиселігі), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, әкесінің аты)
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес месторасположения объекта, телефон. Фамилия, имя, 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)

4. Жобалар, материал дарәзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработки (подготовлены))

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

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйым дардың 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



Моечная кухонной посуды - стеллажами для чистой посуды, столом для чистой посуды, объемной моечной ванной, емкостью для мусора. Кухонная посуда в достаточном количестве, хранится в опрокинутом виде. Обеспечены резиновыми пробками. Правила мытья посуды соблюдается. Инструкция о правилах мытья посуды имеется.

Моечная для столовой посуды - производственными столами «чистая посуда», стеллажами «чистая посуда», 3-х секционной моечной ванной, 1 секционной моечной ванной для столовых приборов, емкостями для пищевых отходов, емкостью для мусора. Правила мытья посуды соблюдается.

Инструкция о правилах мытья посуды имеется. Имеются емкости 2 для чистых ветошей, 1 для использованных ветошей, 1 для грязных ветошей. Ветошей и емкостей для обеденного стола - 5 штук.

Складское для сыпучих продуктов - стеллажами, поддонами, установлен контрольно-измерительный прибор. Сыпучие продукты в мешках, хранятся на поддонах. Ведётся учёт работы относительной влажности и температурного режима помещений, заполнением в журнале.

Зона холодильных и морозильных камер - овощная холодильная камера, мясная холодильная камера, гастрономия и молочная холодильная камера, Камеры оборудованы стеллажами и поддонами. Ведётся учёт работы температурного режима холодильных оборудований, с заполнением в журнале. В коридоре в зоне камер имеется 1 производственный стол «рабочий». Соблюдается принцип «товарного соседства». Сырые и готовые продукты хранятся отдельно.

Помещение для уборочных инвентарей - стеллажом для уборочных инвентарей, душевым поддоном, емкостями для разведения дезинфицирующих растворов, емкостью для мусора. Искользованные уборочные инвентари ежедневно подлежат дезинфекции. Ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оборудование, инвентарь, все помещения столовой содержатся в чистоте и в порядке. Ведется журнал разведения дезинфицирующих растворов, генеральных уборок.

Гардеробная оборудована индивидуальными шкафами для личных вещей персонала. Санузел для персонал оборудован унитазом и раковиной. Перед санузлом имеется специальная одежда, для посещения туалета, для мытья рук установлены дозаторы жидкого мыла и электрополотенце.

Внутренняя отделка стен в производственных, моечных, складских помещениях, холодильниках, холодильных камерах, душевых, санитарных узлах выполнены из отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Полы предусмотрены из ударопрочных, исключаящих скольжение, водонепроницаемых, моющихся материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам, с ровной поверхностью, в помещениях с мокрыми процессами - с уклоном в сторону трапов.

Готовые первые и вторые блюда хранятся на мармите и на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Изготовление салатов и их заправку осуществляют непосредственно перед раздачей.

Хранение заправленных салатов не допускается. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем). В заготовочной температурный режим и сроки хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются. Столовая специализируется на изготовлении блюд по единому 4-х недельному меню, утвержденному руководителем УО г. Астаны и согласованное директором Института проблем питания Казахской Академии питания, Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключая встречные потоки, сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды, а так же встречного движения посетителей и персонала. В меню указывается выход блюд, энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов.

На пищеблоке организован питьевой режим. Для питья используют чистую посуду стеклянные стаканы, выделены отдельные маркированные подносы для чистой и использованной посуды. На всю принимаемую продукцию имеются сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, на животноводческую продукцию - ветеринарные справки. В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, при изготовлении блюд, мучных изделий используют йодированную соль и фортифицированную муку.

Условия приготовления хранения и реализации пищевой продукции соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам общественного питания. Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, лабораторными исследованиями, согласно заключенного договора с ТОО «Гигиенист VII» № 384 от 25.11.2022 года. Установлена передвижная бактерицидная лампа, заведен журнал по учёту времени бактерицидной лампы. Ведётся учёт работы температурного режима холодильных оборудований, заполнением в журнале.

Для разделки мяса, овощей и других продуктов используют маркированные разделочные ножи и разделочные доски. Разделочные доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом и используют строго по назначению. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранят изолированно друг от друга в специально отведенном месте или непосредственно на соответствующих производственных столах. Хранение упорядочено.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергают механической очистке,



клетки, отметкой о допуске к работе. К технологическим операциям производства привлечены персонал, имеющий профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), соответствующую характеру выполняемых работ, а также прошедший гигиеническое обучение и аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов. Штат сотрудников укомплектован - 20 человек, периодический медицинский осмотр сотрудников пройден согласно правил №128, индивидуальные медицинские книжки представлены.

Организованы мероприятия по оказанию услуг стирки, сушки и глажения белья согласно договору с ИП «Doha» №14/3 от 8 января 2022 года.

Организованы мероприятия на техническое обслуживание систем вентиляции и кондиционирования воздуха согласно договору с ТОО «Ledi-KZ» № 14/1 ОТ 01.01.2022 года.

Организованы мероприятия об оказании медицинских услуг согласно договору с ГКП на ПХВ «Городская поликлиника №7» акимата города Астаны № 9 от 07.02.2022 года.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру 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.)

Отопление, водоснабжение, канализация-централизованные.

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)

Предоставлены протокола измерений метеорологических факторов за №59-01 от 18.10.2022г., исследование образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения за №488-89 от 18.10.2022года, микробиологическое исследования №463/64 от 18.10.2022года, освещенность №80-01 от 18.10.2022г., шум, звукоизоляция №45-01 от 18.10.2022года выданные ТОО «Гигиенист VII», результаты лабораторных исследований соответствуют по норме НД.

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

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая ТОО «Али Жас и К» при ГКП на пхв «Школа- гимназия № 78»

(«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)

Соответствует требованиям СП утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики



