

Нысанның БҚСЖ бойынша коды

Код формы по ОКУД

КУЖЖ бойынша ұйым коды

Код организации по ОКПО

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің 2011 жылғы «20» 12
№ 902 бұйрығымен бекітілген
199/е нысанды медициналық құжаттама

Медицинская документация

Форма 199/у

Утверждена приказом Министра здравоохранения
Республики Казахстан «20» 12 2011 года
№ 902

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ 93

«10» декабра 2014ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза) пищевлок средней школы №5 ИП Мусаева С.А. г.Атбасар, ул. Озерная 18 (пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) по заявлению № 82 от 20.11.2014г

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)): пищевлок средней школы №5 ИП Мусаева С.А. г.Атбасар, ул. Озерная 18

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің Т.А.Ә.А. (полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Ф.И.О. руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы) Объект организации питания на объектах воспитания и образования детей и подростков.

Тала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельности)

4. Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены))

5. Қосылған құжаттар (Представленные документы) 1. Заявление № 82 от 20.11.2014г., 2. копия свидетельства о государственной регистрации ИП 3. протокола лабораторно- инструментальных исследований микробиологических факторов и освещенности.

6. Нысанның 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 нысанның 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)) Пищевлок расположен на втором этаже типового здания школы, арендует индивидуальный предприниматель Мусаева С.А. Набор помещений: горячий пех, мочная разделена на зоны кладовой и мочной. Освещение искусственное и естественное, осветительные приборы имеют защитную арматуру. Вентиляция приточно- вытяжная и через фрамуги.

Обеденный зал на 60 посадочных мест, условия для соблюдения правил личной гигиены при обеденном зале имеются. Кладовая для хранения сухих продуктов изолирована от кухни. Размещение технологического, холодильного и мочного оборудования осуществлено с учетом точности приготовления пищи. Набор оборудования- 2 электроплиты, 2 духовки, 2 холодильника, 3х секционная мочная ванна для мытья посуды, морозильная камера, микроволновая печь.

Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда изготовлены из материала допущенного для контакта с пищевыми продуктами, и устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств. Отделка стен производственных и складских помещений выполняется из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию. Полы выполнены из ударопрочных, влагоустойчивых и влагопроницаемых материалов, с ровной поверхностью. Санитарно-техническое состояние помещений еголовой удовлетворительное. Обеденный зал оборудован мебелью с покрытием позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Горячая и холодная вода подведена к имеющимся трем моечным ваннам с установкой смесителей. Стеллажи для хранения пищевых продуктов расположены на высоте 15 см от пола. Пищеблок оснащен достаточным количеством столовой посуды. Используют фаянсовую и стеклянную посуду, столовые приборы из нержавеющей стали. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки, используют отдельное маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду.

Используемая посуда без дефектов, разделочные доски деревянные. Производственные и другие помещения содержатся в чистоте. Уборку обеденного зала проводят после каждого приема пищи, с применением моющих средств и горячей воды, используют специально выделенную ветошь и маркированную тару. Ветошь после использования простирывают с добавлением моющих средств, ополаскивают хранят в специально выделенной таре. Объект обеспечен моющими и дезинфицирующими средствами в достаточном количестве, разрешенные к применению в РК, имеется промаркированная емкость для разведения дезинфицирующего раствора, дата и концентрация дез. раствора отмечается, инструкция по разведению дез. раствора имеется. Мытье кухонной посуды производится отдельно от столовой. Инструкция по мытью посуды имеется, вывешена в моечной. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах, столовую посуду в шкафах, столовые приборы ручками вверх. Имеется маркированная емкость для обработки яиц. Обработку технологического оборудования проводят после окончания рабочего дня. Генеральная проводится 1 раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств. Хлеб закупается ежедневно. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, емкости после освобождения промывают моющим средством. Перспективное меню имеется, согласовано с АТБасарским районным УЗНЦ. Ежедневно составляется меню раскладка. Приготовление пищи производят с использованием картотеки блюд в соответствии технологическими картами. Рацион питания соответствует утвержденному меню. В обеденном зале вывешено меню. На имеющиеся продукты имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность. Транспортировка продуктов проводят автотранспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение за № 45 от 08.09.14г. «С» витаминизация 3х блюд проводится. Для контроля температуры в холодильниках имеются термометры, температурный журнал холодильника ведется, хранение продуктов ограничивается. Органолептическая оценка качества готовых блюд проводится, отмечают в бракеражном журнале. Суточные пробы оставляют ежедневно в холодильнике в закрытом виде. На пищеблоке созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены, жидкое мыло и одноразовые гигиенические полотенца имеются. В наличии уборочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован, определено место его хранения. Для утилизации пищевых отходов имеется специальная промаркированная тара с крышкой. Всего работающих 3 человека, личные медицинские книжки с пройденными медицинскими осмотрами, гигиеническим обучением и допуском к работе, находятся на рабочем месте. Персонал обеспечен тремя комплектами специальной одежды.

Аптечка первой медицинской помощи на пищеблоке имеется.

9.Құрылыс салуға болінген жер учаскесінің қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (олшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскелің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды

бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізер 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)) Водоснабжение централизованное, канализация центральная, отопление центральное, горячее водоснабжения с помощью установленного водонагревателя.

10. Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар басжоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото) Протокол измерений метеорологических факторов № 49 от 03.11.2014г и протокол измерений освещенности № 43 от 03.11.2014г соответствуют НД.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорығынды

Санитарно-эпидемиологическое заключение

Пищеблок средней школы №5 ИП Мусаева С.А. г.Атбисар, ул. Озерная 18

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік бірлестігі факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атауы) (полное наименование объекта, хозяйствующего субъекта (принадлежность), отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, автотранспорта и т.д.) (санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы) Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай еместігін қорсетіңіз (соответствует или не соответствует)

(нужное подчеркнуть)

Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков» утвержденным Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1684;

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрде күші бар
На основании Кодекса Республики Казахстан 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-IV ЗРК настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

Мөр орны Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (Главный государственный санитарный врач) (орынбасары (заместитель)) Карпушина Елена Владимировна

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