

с салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, нын түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымдығы, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету ті және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізер әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) ристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, вид грунта, вание участка в прошлом, высота стояния грунтовых вод, наличие заболоченности, господствующие ия ветров, размеры санитарно-защитной зоны, возможность водоснабжения, канализования, теплоснабжения на окружающую среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света;) Не требуется

аналық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар бас ың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері ы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из ых планов, чертежей, фото)

по коду измерений освещенности №66 от 20.09.2016, по протоколу измерений метеорологических ов №66 от 20.09.2016г проведенные замеры соответствуют санитарным нормам.

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение**

пункт Мартукской средней школы, 3

шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы ын, шаруашылық және басқа жұмыстардың өнімнің, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атауы) енование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О ода и системе здравоохранения».

иялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы) иялым санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» казом МНЭ №179 от 29.12.2014г

иялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай ай еместігін көрсетіңіз (соответствует или не соответствует) сай ответствует)

жеткізуге (указать) тар (Предложения):

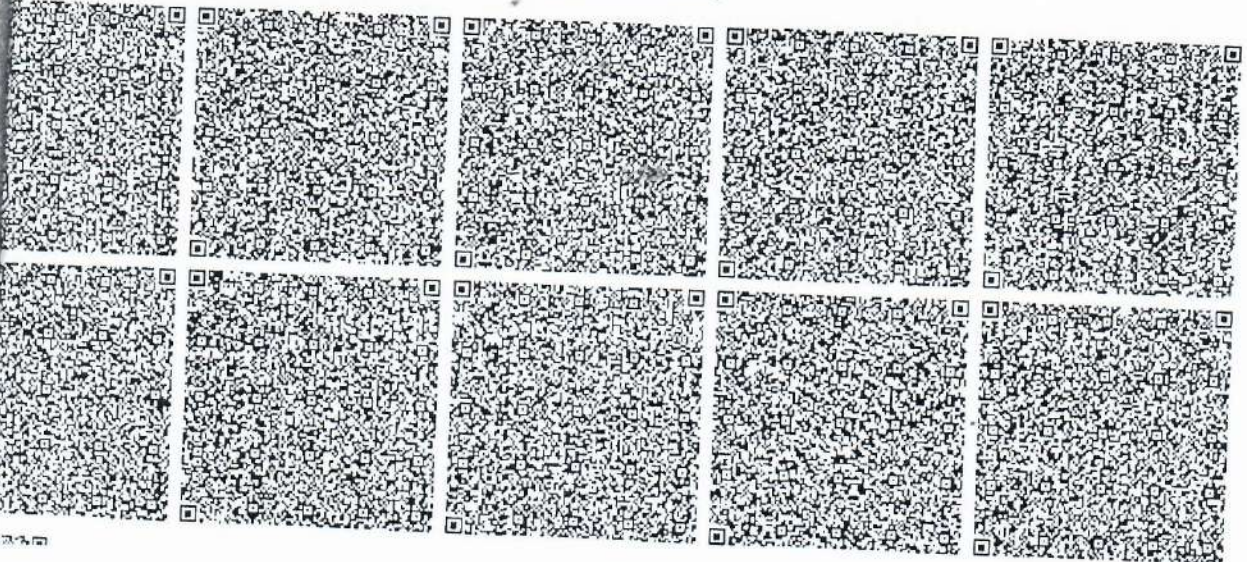
жеткізуге денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы) Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы ылық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрде күші бар На основании Кодекса Республики Казахстан бря 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-IV ЗРК настоящее санитарно- ологическое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

аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы

еттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар) сское районное управление по защите прав потребителей ля, 8А.

ий государственный санитарный врач (заместитель)) утдинова Айгүл Байпасна

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



Нысанның БҚСЖ бойынша коды
Код формы по ОКУД

КҰЖЖ бойынша ұйым коды
Код организации по ОКПО

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі Министерство национальной экономики Республики Казахстан	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 017 /е нысанды медициналық құжаттама
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно- эпидемиологической службы Мартөк аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы Мартукское районное управление по защите прав потребителей	Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ D.07.X.KZ49VBS00043290

Дата: 29.09.2016 ж. (г.)

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

Пищевлок Мартукской средней школы .3

(шығарылған берілген немесе қайта жарияланған 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 вводного в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 22.09.2016 18:21:16 № KZ05RBP00044428

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

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) Уксикбаева Айжан Жарылкасыновна, Актюбинская область, Мартукский район, село Мартук, улица Жамбыла, №148 -

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің аты, қолы.
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес месторасположения объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Объекты общественного питания, в том числе пищеблоки организаций образования
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) Протокола лабораторных исследований

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) Не требуется

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются) Не выдавалось

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін нысанның толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, ү технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг условий, технологий, производств, продукции))

Пищеблок Мартукской средней школы №3 размещена на первом этаже двухэтажного основного здания в отдельном крыле. Пищеблок имеет следующий набор помещений: кухня, моечная, приспособленное складское помещение. Водоснабжение - централизованное от водопровода КГП «Мартук сервис». Канализация - местный септик, откачка производится своевременно. Освещение естественное через оконные проемы, искусственное за счет ламп накаливания. Вентиляция естественным путем через оконные фрамуги, форточки. Отопление - автономное, имеется своя котельная на газовом топливе. Системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения в исправном состоянии. Организовано горячее питание для детей из малообеспеченных семей, охвачено 30 детей. Кухонной и столовой посуды достаточно. Необходимым технологическим и холодильным оборудованием обеспечен. Столовая по использованию фарфоровая, столовые приборы из нержавеющей стали. Мытье столовой посуды проводится в соответствии с инструкцией. Мытье кухонной посуды в 2-х гнездовой ванне, вывешена инструкция в правилах мытья посуды и инвентаря. Применяемые дезинфицирующие растворы деохлор готовятся согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие растворы хранятся в определенном месте. Запас имеется. Для хранения скоропортящихся пищевых продуктов имеются 2 холодильника, обеспечены термометром для контроля температурного режима. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем. Перспективное меню согласовано с органом санитарной службы, ежедневная меню раскладка имеется. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья и продуктов питания не заносится, отсутствует журнал. На продукты питания представлены документы подтверждающие качество и безопасность. Условия для соблюдения личной гигиены имеются, при входе установлены 2 раковины. Уборочный инвентарь укомплектован, промаркирован, закреплен за отдельными помещениями. Склад оборудован стеллажами, хранение сыпучих продуктов на подтоварниках. Всего работающих 2 человека, специальной одеждой обеспечены по 3 комплекта. Выделен шкаф для хранения верхней и специальной одежды. Дезинсекционные, дезинфекционные мероприятия проводятся. Наличие насекомых и мышьявидных грызунов не выявлено. Ежедневная суточная проба оставляется. Пробы отбираются в чистую обработанную кипячением стеклянную посуду с крышкой в полном объеме, хранение в холодильнике при температуре +2-6С. Хранится до замены приготовленным на следующий день блюдом. Приготовление и использование запрещенных блюд не выявлено. У повара имеется соответствующая профессиональная квалификация. В целях профилактики железодефицитных и йододефицитных состояний используются фортифицированная мука и соль йодированная. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом. Безопасность выпускаемой продукции проводится посредством проведения производственного контроля согласно договора с Мартукским районным отделением АФ на ПХВ «Центр Национальной Экспертизы» КЗПП МНЭ РК» 007-№-47 от 21.09.2016г.