

Документы, удостоверяющие безопасность сырья и продукции предоставлены: Декларация о соответствии - соки фруктовые восстановленные с мякотью и сахаром пастеризованные и стерилизованные в ассортименте ТС to RU АИ 82. В. 00811 IJ до 23.06.2019г., макаронные изделия группы А высшего сорта "Корона" производитель АО «Костанайский мелькомбинат» ТС № KZ3910317.24.01.02231 до 11.10.2019г., мука пшеничная хлебопекарная высшего первого и второго сортов производитель ТОО «Actbasar grain» № KZ.1110317.24.01.00838 до 24.03.2020г., пряники сырцовые с какао, злуслды, школьные радости, пряник медовый, имбирный, сливочно - ванильные, арабские, барбарисовые, лимонные освежающие, с шоколадным вкусом, со сгущенным молоком изготовитель ООО «Лисо Ше» №ТС RU Д- RU ПК40.В.01337 до 18.02.2019г., соки и нектары фруктовые изготовитель ООО «Самостоятельное общество кооперации «Адмирал» RU Д- RU АЯ 41 до 01.01.2019г.

Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров) охлажденные, и замороженные в ассортименте изготовитель АО «ПРОДО Птицефабрика Сибирская» RU Д- RU.АЕ92.В.01921 до 09.03.2019г., крупа манная марки М в пакете проиленовых мешках по 5,10, 25,50 кг., изготовитель ТОО «МУЛЕН» РК Костанайская обл. г. Рудный KZ3910317.24.01.03333 до 10.01.2019г., мука пшеничная хлебопекарная высшего первого и второго сортов изготовитель АО «Костанайский мелькомбинат» KZ3910317.24.01.01292 до 25.05.2020г., макаронные изделия группы А,В, высшего сорта трубчатые, кинтовые, ленточные, фигурные изготовитель АО «Костанайский мелькомбинат» KZ3910317.24.01.01231 до 11.10.2019г., повидло яблочное не стерилизованное первого сорта изготовитель АО «Гродненский сахарный комбинат» Республика Беларусь ТС BY11211.01, TP 021.018.0017 до 17.03.19г., мучные кондитерские изделия изготовитель ТОО «Петропавловский хлебоуличный комбинат» KZ.5910317.23.01.00660 до 30.12.18г., соль поваренная пищевая «Аралтуз» в ассортименте изготовитель АО «Аралтуз» РК KZ7500361.24.01.01939 до 28.03.19г., крупа рисовая (рис шлифованный) ТОО «Най Мир» изготовитель РК Кызылординская область, KZ4310317.24.01.00554 до 12.02.19г., масло киедло словочное не соленое «Президент» изготовитель Фракция «Lactalis International» Бретань KZ7500548.24.01.00009 до 19.08.19г., хлопья овсяные «Геркулес» изготовитель ТОО «КРУНОЗАВОД ЖАРМА» РК г. Павлодар KZ5510317.24.01.02743 до 12.12.18г., сахар белый кристаллический изготовитель ОАО «Скидельский сахарный комбинат» Беларусь до 02.06.2021г., перец красный молотый, перец черный молотый, горошек, перец душистый изготовитель Казахстан Алматынская область KZ750031724.01.16017 до 25.01.2020г., приправа фасованная изготовитель Казахстан Алматынская область KZ750031724.01.16035, рыба минтай ООО «Союзконтракт Сибирь» до 25.01.2020г., паста томатная «ЦИН_КАЗ» изготовитель Казахстан город Алматы KZ7500042.24.01.00061 до 26.05.2019г.

Закуп продовольственного сырья и пищевой продукции, овощей и фруктов проводится еженедельно. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов заведен. Товарное соседство пищевой продукции при хранении соблюдается. Сырые и готовые продукты хранятся раздельно. При хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа «товарного соседства». Сроки годности и условия хранения имеющихся в наличии пищевых продуктов выдерживаются и соответствуют срокам, условиям хранения, установленным производителем. Температурно-влажностный режим соблюдается. Для хранения скоропортящихся пищевых продуктов и сырья имеют 1 единицу холодильного оборудования. Для контроля температуры в холодильнике термометр предусмотрен. Для хранения пищевых продуктов выделено складское помещение, оборудовано стеллажами, подтоварниками. При проверке хранения пищевых продуктов на полу не выявлено. На пищеблоке имеется 1 холодильник, полками и ячейками для продуктов оборудован. Для хранения и обработки яиц на пищеблоке предусмотрены промаркированная тара. Согласно бракеражного журнала готовой продукции приготовление запрещенных блюд не выявлено. Для приготовления блюд используют фортифицированную муку. Журнал по проведению органолептической оценки показателей безопасности в организованных коллективах, на заготовочных объектах питания, вырабатывающих полуфабрикаты, кулинарные изделия заведен. Сопроводительные документы при отпуске готовой продукции, полуфабрикатов с указанием времени и даты выработки, конечным сроком годности - имеются. Перспективное меню имеется. Приготовление блюд осуществляют согласно утвержденному перспективному меню. Фактический рацион питания соответствует утвержденному перспективному меню. Для соблюдения правил личной гигиены персоналом на пищеблоке предусмотрена раковина, с подводкой холодной и горячей воды индивидуальные полотенца. Персонал обеспечен индивидуальными полотенцами, жидким мылом с дозатором. Вывешена инструкция по правилам обработки рук. Работники пищеблока обеспечены спецодеждой, три комплекта, одноразовые перчатки для приготовления холодных блюд, салатов имеются. Употребление напитков и еды на рабочем месте не проводят. Предусмотрен служебный санузел, душевая. Дезинфицирующий коврик в санитарном узле для персонала имеется. Средства для мытья рук, разовые полотенца и электрополотенца и санитарных узлов - имеются. Для раздельного хранения верхней и спецодежды установлены вешалки, условия хранения спецодежды обеспечены. На момент обследования персонал работает в полном комплекте спецодевы. Стирка спец одежды осуществляется на объекте, в выделенном помещении. Предусмотрена машинка полуавтомат, сушилка, гладильная доска, утюг. Предварительный, периодический и профилактический



медицинский осмотр, допуск к работе, гигиеническое обучение персонала, личных медицинских книжек на рабочем месте на пищеблоке работает 3 человека, ЛМК имеется на рабочем месте. Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и микротравм заведен. Программа производственного контроля на пищеблоке разработана. Производственный контроль осуществляется в соответствии с договором на проведение производственного лабораторного контроля № 3 от 3.01.2018 года с РГП на ПХВ «Сандыктауское районное отделение НЦЭ». Лабораторные показатели питьевой воды, параметров микроклимата, шума соответствуют действующим гигиеническим нормативам. На территории объекта запрещено употребление табачных изделий.



9. Курные салуи бөлінген жер учаскесин, кайта жанаргылаткыч нысаннын схематмасы (ополемдері, ауданы, тоспагынын түрі, учаскениң бұрын пайдаланылуы, жерасты суларынын түрі биіктігі, багытына, жеңіл басымды багыттары, санитариялык-корғау аумагынын ополемдері, сумен, каналынашмен, жылумен камтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізер әсері, дүние тасаттары 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 отопления на окружающую среду и здоровья населения, ориентации по сторонам света.) Следов жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном контроле не выявлено. Для сбора мусора установлена 2 мусоросборника с плотно закрывающейся крышкой, на площадке с твердым покрытием, доступен для очистки и дезинфекции, расположены в хозяйственной зоне, на расстоянии не менее 25 м от здания, контейнер общий со школой. На момент обследования контейнерная площадка, мусоросборник содержится в чистоте. Водоснабжение на объекте централизованное, горячее водоснабжение организовано за счет водонагревателя типа «Аристон» на 80 литров, расположен в мойке, находится в рабочем состоянии, горячая вода подведена к моечным ваннам. На объекте предусмотрена система водоотведения. На момент обследования санитарно-технические приборы, низковольтные сети находятся в исправном состоянии. В бытовых помещениях установлена вытяжная система вентиляции на естественной тяге. На оборудованном и моечными ваннами оборудованная локальная вытяжная система. Объект питания оборудован центральной системой теплоснабжения. На объекте предусмотрено естественное и искусственное освещение. Для искусственного освещения используют энергосберегающие лампы, оборудованные защитными плафонами. Перегревшие лампы не выявлены. Осветительные приборы, люминесцентные, стеклянные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте. В производственном помещении, помещении для хранения и реализации пищевой продукции используются светильники, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекла на пищевую продукцию. На осветительных приборах оборудованы защитные плафоны с влагозащитным исполнением. На открывающихся фрамугах и форточках предусмотрена москитная сетка, для предотвращения залета насекомых. В мое для приготовления холодных блюд (салатов) установлена бактерицидная лампа, имеется график обработки помещений. Пищевой оснащен технологическим оборудованием – электроплита 1, холодильное оборудование 2 единицы, мясорубка 1, промаркированные рабочие столы. Расстановка оборудования на пищеблоке предусмотрена с учетом соблюдения точности технологических процессов. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Пищевой обеспечен 3 комплектами столовой посуды и приборами на один посадочное место. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и выдачи используют раздельное маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. Разделочные доски и ножи хранят в промаркированных чехлах. Производственные столы промаркированы. Производственные и другие помещения пищеблока, производственное оборудование и инвентарь (биксифы, столы, стеллажи), санитарно-технические оборудование содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Для пищевых отходов на пищеблоке имеется промаркированное выношение отходы ведра с крышкой, хранится в специально выделенном месте и освобождается от отходов после каждого приема пищи. Условия для сушки и хранения столовой и кухонной посуды созданы. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 9,5 м от пола, столовую в шкафах и на решетках, столовые приборы хранят ручками вверх. Пелку для хлеба протирают специальной ветошью с применением 1% столового уксуса.

10. Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар бас жосардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері.
(Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

Протокол измерений метеорологических факторов №8 от 19.11.2018 г., протокол измерений освещенности №6 от 25.08.2018 г., протокол измерения уровней шума №5 от 19.11.2018 г., протокол отбора и исследования воздуха закрытых помещений №2 от 10.09.2018г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №191 от 20.11.2018 года, протокол микробиологического исследования воды №159 от 21.11.2018 года., протокол микробиологического исследования воды №160 от 21.11.2018 года.

Санитариялык-эпидемиологиялык қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Пищевая при КГУ Балқашская средняя школа №2"

пайдаланылуы, жерасты суларынын түрі биіктігі, багытына, жеңіл басымды багыттары, санитариялык-корғау аумагынын ополемдері, сумен, каналынашмен, жылумен камтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізер әсері, дүние тасаттары 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 отопления на окружающую среду и здоровья населения, ориентации по сторонам света.)

(санитариялык-эпидемиологиялык қараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)



Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования, утвержденные приказом МНЗ РК № 611 от 16.08.2017 года, «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденный приказом МНЗ РК №186 от 23.04.2015 года.
Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай емесінің көрсеткіші (соответствует или не соответствует)
сай (соответствует)
(қолыңыз қойыңыз!)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің 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 действующее санитарно-эпидемиологические заключения имеет обязательную силу.

"Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Ақмола облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Саңықтау аудандық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі.

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)
Республиканское государственное учреждение "Санлыктауское районное управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Акимовской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Каримов Ерлан Серикович

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

