

Имаше
Столовая

| | | |
|--|--|---|
| | | Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД _____ КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО |
| | | Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2011 жылғы «20» декабря № 902 бұйрығымен бекітілген 199/е нысанды медициналық құжаттама |
| РГУ «Бурабайское районное управление по защите прав потребителей» | | Медицинская документация Форма 199/у Утверждена приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан «20» декабря 2011 года № 902 |

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 19**

« 28 » 01 2015 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза) Столовая ГУ «Жасылская основная школа» РОО Бурабайского района, Бурабайский район, с. Жасыл (пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған 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 № 13 от 19.01.2015г.

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)) директор Амержанов Б.Ж. ГУ «Жасылская основная школа» РОО Бурабайского района, Бурабайский район, с. Жасыл

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) организация питания школьников сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

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

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции): пробы воды на санитарно-микробиологический анализ № 12 от 16.01.15г. ; санитарно-химический анализ № 12 от 15.01.15г. , протокол измерений освещенности № 5 от 15.01.15г.

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации (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): ГУ «Жасылская основная школа» расположена в двухэтажном типовом здании. Столовая школы расположена на первом этаже. Столовая имеет следующий набор

помещений: обеденный зал на 20 посадочных места, варочный зал, моечное отделение, складское помещение. Система водоснабжения централизованная, система канализации местная, установлен выгреб-накопитель, отопление автономное, от школьной котельной, на

твердом топливе. Освещение естественное, также искусственное за счет ламп дневного света, с защитными плафонами. Система вентиляции приточно-вытяжная, с механическим побуждением. Варочный зал разделен на рабочие зоны, с целью соблюдения поточности технологического процесса. Внутренняя отделка помещений варочного зала, моечного отделения, складского помещения соответствует требованиям санитарных правил, облицованы кафельной плиткой на 1,8 м. от пола, возможность проведения мытья и дезинфекции имеется. В складском помещении для хранения продуктов установлены стеллажи и подтоварники. Их холодильного оборудования имеются морозильная камера, бытовой холодильник, термометры в холодильных устройствах имеются. Кухонной, столовой посудой обеспечены. Со слов директора планируется питание 20 детей. Кухонная посуда в количестве по 3 комплекта на одного питающего имеется. Разделочный инвентарь: доски, ножи в достаточном количестве, промаркированы. Из технологического оборудования имеются 1 электроплита на 4 камфоры, электродуховой шкаф. Холодильные и технологические оборудования е находятся в рабочем состоянии. В моечной для мытья и обработки посуды имеются моечные раковины (3-хгнездные), памятка по мытью и обработке посуды имеется. Горячая проточная вода обеспечена за счет электро-водонагревателя «Аристон» на 50 литров. Для мытья рук персонала установлена раковина. Условия для соблюдения личной гигиены детей и персонала имеются, средствами личной гигиены обеспечены. В столовой запас моющих и дезинфекционных средств имеется. Емкость для разведения дезинфекционного средства имеется. Всего сотрудников-1, медицинский осмотр пройден, допуск к работе имеют, медицинская книжка хранится на рабочем месте. Специальной санитарной одеждой обеспечена. Уборочный инвентарь в столовой укомплектован. Хранение уборочного инвентаря упорядочено, выделен отдельный шкаф. Аптечка для оказания первой медицинской помощи имеется. Перспективное меню и ассортимент блюд утверждены директором и согласованно с органами санитарно-эпидемиологической службы. В ассортименте запрещенных блюд и продуктов нет.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру 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 здоровью населения, ориентация по сторонам света)) Система водоснабжения - централизованная, канализация выгреб - накопитель, отопление школы автономное, от собственной котельной на твердом топливе. Освещение естественное, также искусственное за счет ламп дневного света, с защитными плафонами. Система вентиляции: приточно-вытяжная с механическим побуждением. На территории школы оборудована контейнерная площадка, установлены металлические контейнеры, контейнерная площадка огорожена, договор на вывоз твердых бытовых отходов на 2015 год представлен.

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): Представлены протокола лабораторных методов исследования. Протокол

