

Нысанның БҚСЖ бойынша коды
Код формы по ОКУД

КҰЖЖ бойынша ұйым коды
Код организации по ОКПО

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения 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 Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау комитеті Ақмола облысының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Атбасар аудандық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы Атбасарское районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Ақмолинской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан	Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ С.04.Н.КZ51VWF00011559

Дата: 28.08.2019 ж. (г.)

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

Кафе ТОО «Бастау», Ақмолинская область, Атбасарский район с. Бастау.
(пайдалануға берілетін пемесе қайта жанартылған нысандардың, жобашық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, қоліктердің 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) **Заявление от 19.08.2019 15:44:48 № KZ11RYS00026072**
өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлық және басқа да түрде (күні, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель) **Товарищество с ограниченной ответственностью «Бастау», Ақмолинская область, Атбасарский район с. Бастау ул. С.Борамбаева, Мүкушев Т.К., телефон 87164370501**
(шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің аты, қолы)
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

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

Объект общественного питания с производством, переработкой и реализацией пищевой продукции
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **1. Заявление № 19 от 19.08.2019г, 2. Протокол измерения уровней шума № 17 от 10.07.2019г, 3. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 143 от 10.07.2019г, 4. Протокол микробиологического исследования воды № 79 от 10.07.2019 г.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **не представлены**

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются) **отсутствуют.**
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))



Кафе ТОО "Бастау" расположено в одноэтажном здании, пристроенном к средней школе с. Бастау. Кафе работает по заказу.

В кафе предусмотрен производственный вход (служебный) и для посетителей. Загрузка, используемого в процессе работы сырья производится со служебного входа. Территория благоустроена, огорожена, содержится в чистоте. На территории кафе в хозяйственной зоне имеются два контейнера для сбора твердых бытовых отходов установленных на твердом основании, имеющие трехстороннее ограждение, оборудованные крышками. ТБО вывозятся по мере заполнения.

Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам для мытья рук персонала и посетителей с установкой смесителей. Канализация местный септик с водонепроницаемой емкостью, оснащенный крышкой, очистка производится по мере заполнения. Системы водоснабжения и водоотведения в рабочем состоянии.

Санитарные узлы оборудованы унитазами, писсуарами (для посетителей в сан. узле для мужчин), емкостями для сбора мусора. Для мытья рук используется жидкое мыло. Санитарные узлы для посетителей оборудованы электрополотенцами. Персоналом для вытирания рук используются одноразовые полотенца. В качестве искусственного освещения применяются энергосберегающие, люминесцентные лампы. Источники освещения имеют защитную арматуру. В производственном помещении используются типы светильников, предохраняющие их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию.

Оконные проемы имеют москитные сетки.

Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оснащены приточно-вытяжной вентиляцией. Над электрическими плитами оборудована локальная вытяжная система в виде вытяжных зонтов на механическом побуждении. Система вентиляции находится в исправном состоянии. В обеденном зале установлены 3 кондиционера.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений кафе предусматривают поточность технологических процессов, которые исключают встречные потоки сырых и готовых продуктов, чистой и грязной посуды, и встречного движения посетителей и персонала.

Набор помещений: обеденный зал на 150 посадочных мест- 284 м² , горячий цех-73,71 м² ,мойка-24,75 м² ,складское помещение 16 м² , санитарный узел женский (для посетителей) -11м² ,санитарный узел мужской (для посетителей) -11м² , санитарный узел для персонала - 6,3м² , комната персонала-13,0 м² , помещение для хранения уборочного инвентаря - 2 м² , гардеробная - 13,68 м² , холл для гостей № 1 - 18,45 м² холл для гостей № 2 - 70 м²

Для внутренней отделки помещений использованы нетоксичные отделочные материалы разрешенные к применению на территории Республики Казахстан.

Отделка стен производственных, моечных, складских помещениях, санитарных узлах выполнена из отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам.

Полы выполнены из водонепроницаемы, ударопрочных, моющих материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам.

В кафе имеется моечное помещение с отдельным окном и оборудованием для приема грязной посуды. Моечная оборудована трехсекционными ваннами для мытья столовой и кухонной посуды, моечные ванны глубокие, обеспечивают полное погружение посуды.

Ассортимент выпускаемой продукции, разработан в соответствии с мощностью, набором помещений, оснащением, технологическим и холодильным оборудованием.

Все оборудование расставлено с учетом поточности технологического процесса, обеспечивающее свободный доступ для обслуживания и ремонта.

В производственном цехе на участке приготовления холодных блюд установлена бактерицидная лампа. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используют промаркированные разделочные доски и ножи. Разделочный инвентарь хранится отдельно непосредственно на соответствующих производственных столах. Производственные столы в конце работы моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой.

Разделочные доски выполнены из дерева без щелей и зазоров. После использования разделочный инвентарь подвергают механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, затем ополаскивают горячей проточной водой.

В приготовлении и хранении готовой пищи используется посуда из нержавеющей стали и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Вся посуда используемая в процессе без трещин, сколов, без отбитых краев. Кафе оснащено посудой в достаточном количестве, с учетом ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность.

Мытье посуды производится согласно санитарных правил. Просушивание посуды проводится на типовых сетках для сушки посуды. Кухонная посуда хранится на стеллажах отдельно от столовой и чайной посуды. Столовая, чайная посуда хранится на стеллажах, столовые приборы ручками вверх в кассетах. Имеется промаркированная посуда для хранения и обработки яиц.

Щетки и ветоши для мытья после окончания работы очищают и замачивают в горячей воде с добавлением моющих средств, затем промывают и просушивают. Влажная уборка помещений кафе



9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің 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 здоровью населения, ориентация по сторонам света:)
Водоснабжение - централизованное, горячая вода организована за счет водонагревателей. Канализация местный септик с водонепроницаемой емкостью, оснащенный крышкой, очистка производится по мере заполнения. Освещение - естественное и искусственное, естественное при помощи оконных проёмов. Отопление местное, котельная на твердом топливе. Вентиляция приточно - вытяжная, на механическом побуждении.

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)

1. Протокол измерения уровней шума № 17 от 10.07.2019г., 2. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 143 от 10.07.2019г., 3. Протокол микробиологического исследования воды № 79 от 10.07.2019г.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Кафе ТОО «Бастау», Акмолинская область, Атбасарский район с. Бастау,
(нысанның шаруашылық жүргізуші субъектінің (жерек-жұйық) пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атауы)
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»).

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра здравоохранения РК от 23.04.2018 года № 186, Санитарно-эпидемиологические требования по установлению санитарно-защитной зоны производственных объектов» утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20 марта 2015 года № 237; «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля, утвержденных приказом Министра национальной экономики РК № 239 от 06.06.2016 г. Правила «Об утверждении правил проведения обязательных медицинских осмотров», утверждены приказом и.о. Министра национальной экономики РК от 24.02.2015 г №128, приказ Министра национальной экономики РК № 485 от 23.11.2016 «О внесении изменений и дополнений в некоторые приказы Министерства национальной экономики РК» в приказ №128 от 24.02.2015 год; «Правила выдачи учета и ведения личных медицинских книжек» утверждены приказом Министра национальной экономики РК от 24.02.2015 г №126

Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай еместігін көрсетіңіз (соответствует или не соответствует)

сай (соответствует)
(нужно подчеркнуть) (указать)

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

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау комитеті Ақмола облысының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Атбасар аудандық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)
Атбасарское районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Акмолинской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Мустафин Мурат Кудайбергенович



проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств, после каждого проведения мероприятия. Уборку обеденных столов производят сразу после приема пищи. Все помещения объекта оборудования содержатся в чистоте. Уборка всех имеющихся помещений проводится техническим персоналом, не имеющий контакта с пищевыми продуктами. Уборка рабочих мест, в производственных помещениях проводится непосредственно персоналом своего рабочего места.

Из дезинфицирующих средств используют деохлор, инструкция по использованию имеется, запас 30 таблеток, «Белизна». Из моющих средств имеется обезжиривающее средство «Фейри», чистящее средство «Комет», «Миф». Раз в месяц проводится санитарный день.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, туалетов выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь, который хранится в специально выделенном помещении. Уборочного инвентаря достаточно, маркировка имеется. Уборочный инвентарь для санитарных узлов хранится отдельно от уборочного инвентаря других помещений (в сан.узле для персонала). В конце рабочего дня уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается.

При визуальном осмотре следов жизнедеятельности грызунов и насекомых не выявлено. На 2019 год заключен договор № 18 от 13.12.2018 г. на проведение дезинсекционных и дератизационных работ с Атбасарским районным отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КООЗ МЗ РК по Акмолинской области.

Имеется утвержденная программа производственного контроля, заключен договор на проведение производственного контроля № 4 от 05.12.2018 г.

На момент проверки продовольственное сырье и пищевая продукция в кафе отсутствует, так как кафе работает по заказу, в связи с чем вопрос соблюдения товарного соседства при хранении пищевой продукции, наличие документов, удостоверяющих безопасность сырья и продукции проверить не представилась возможность. Продукция завозится автотранспортом заказчика в день проведения мероприятия.

В производственном помещении имеется психрометр для измерения температуры и относительной влажности воздуха. Результаты температурно-влажностного режима фиксируются в журнале.

Холодильное оборудование в наличии имеется, оборудовано термометрами, все в рабочем состоянии. Результаты контроля температурного режима холодильника фиксируются в журнале.

Складское помещение оборудовано стеллажами, подтоварниками, которые легко поддаются мойке и дезинфекции. Психрометр имеется, журнал контроля температуры и влажности в складском помещении ведется.

Пищевые отходы собирают в промаркированную тару с крышкой. После высвобождения емкость обрабатывается моющими средствами ополаскивается горячей водой.

Работники кафе обеспечены по 3 комплекта специальной одеждой. Специальная одежда хранится в шкафу, отдельно от личной

одежды. При производстве холодных блюд персонал работает в одноразовых перчатках, одноразовые перчатки имеются в достаточном количестве (1 упаковка - 50 штук). Организована централизованная стирка специальной одежды, заключен договор на оказание услуг от 01.01.2019 г. с мини-центром при КГУ Новоалександровской средней школы № 1 отдела образования Атбасарского района.

Количество работающих - 5 человек, личные медицинские книжки хранятся на рабочем месте, медицинский осмотр пройден, допуск к работе имеется. Работающий персонал имеет профессиональную подготовку, соответствующую характеру выполняемых работ.

Ежедневно перед началом работы работники проходят осмотр кожных покровов на наличие гнойничковых заболеваний и микротравм. Журнал регистрации результатов осмотра ведется.

На территории кафе выделено специальное место для потребления табачных изделий, имеется табличка «место для курения», урна.



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

