

<p>Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі Министерство национальной экономики Республики Казахстан</p>	<p>Нысанның БҚ СЖ бойынша коды Код формы по ОКУД _____ КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО _____</p>
<p>Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Атбасар аудандық ТҚКСҚББ Наименование государственного органа санитарно-эпидемиологической службы Атбасарское районное УККБТУ</p>	<p>Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2017 жылғы « 30 » мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 011/е нысанды медициналық құжаттама Медицинская документация Форма № 011/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от « 30 » мая 2015 года №415</p>

Санитариялық-эпидемиологиялық тексеру актісі
Акт санитарно-эпидемиологического обследования
 № 401-Э

Мен (Біз) (Мною (Нами)) главным специалистом Гончаровой С.А.

Атбасарское районное управление контроля качества и безопасности товаров и услуг

лауазымы, тегі, аты, әкесінің аты (бұдан әрі – Т.А.Ә.), (должность фамилия, имя, отчество (далее–Ф.И.О)

мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органының атауы,

Наименование органа государственного санитарно-эпидемиологического надзора),

мыналардың: (с участием) _____

тексеруге қатысқан басқа мамандарды көрсетіңіз (указать других специалистов, участвовавших в обследовании)

қатысуымен мамандар болғанда:

(в присутствии) заведующей Кафе ТОО «Бастау» Дель Р.В.

лауазымды тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің немесе заңды тұлға

(должность, Ф.И.О должностного лица или индивидуального предпринимателя)

басшысының лауазымы, Т.А.Ә. немесе жеке тұлғаның лауазымы, Т.А.Ә.

Или руководителя юридического лица или Ф.И.О. физического лица

Кафе ТОО «Бастау», Атбасарский район с. Бастау.

нысанның заңды тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің атауы

Наименование объекта, юридического лица или индивидуального предпринимателя)

Проведена внеплановая проверка профилактического контроля и надзора, акт о назначении проверки № 401-Э от 20.08.2019 года, регистрационный номер №181138000602012/00399 от 20.08.2018 г.

СП «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания».

утвержденные приказом Министра здравоохранения РК от 23.04.2018 года № 186.

СП "Санитарно-эпидемиологические требования по установлению санитарно-защитной зоны

производственных объектов", утвержденные приказом Министра национальной экономики

Республики Казахстан от 20 марта 2015 года № 237;

СП «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля,

утвержденные 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.

тексеру жүргізілді (проведено обследование).

тексеру түрін көрсету (указать вид обследования)

(начато) 2019 жылғы (года) «23» августа 12 сағат (часов) 00 минутта (минут) басталды.

Тексеру кезінде мыналар анықталды (при обследовании установлено): На основании заявления вх. № 19 от 19.08.2019 г. и акта профилактического контроля и надзора № 401-Э от 20.08.2019 г. регистрационный №181138000602012/00399 от 20.08.2018 г. проведено обследование кафе ТОО «Бастау».

В результате проверки установлено следующее:

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.

Водоснабжение - централизованное, горячая вода организована за счет водонагревателей. 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.

Освещение – естественное и искусственное, естественное при помощи оконных проёмов. 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.

Отопление местное, котельная на твердом топливе.

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 раздельным 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 раздельно 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

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 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 имеющим 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.

қорытынды (әзірлеу нәтижесі):

санитариялық ережелер, гигиеналық нормативтердің,
(указать пункты нарушения требований санитарных правил,

СП «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания утвержденные приказом Министра здравоохранения РК от 23.04.2018 года № 186,

СП "Санитарно-эпидемиологические требования по установлению санитарно-защитной зоны производственных объектов", утвержденные приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20 марта 2015 года № 237;

СП «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля, утвержденные 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 не выявлено

және өзге де нормативтік құқықтық актілердің талаптары бұзылған тармақтарды көрсетіңіз
(гигиенических нормативов и иных нормативных правовых актов)

Қолдары (подписи)

Гончарова С.А.

мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органының лауазымды тұлғасы
(должностное лицо государственного органа санитарно-эпидемиологического надзора)

басқа да қатысқан мамандар, куәгерлер участвовавшие другие специалисты, свидетели)

Тексеру кезінде болдым және актінің данасын алдым (при обследовании присутствовал, и экземпляр акта получил)

Дель Р.В.

заңды тұлға өкілінің немесе жеке кәсіпкердің немесе лауазымды тұлғаның лауазымы және Т.А.Ә.
(должность и Ф.И.О. представителя юридического лица или должностного лица или индивидуального предпринимателя)

Қол қоюдан бас тарту туралы белгі (отметка об отказе от подписи лица)

(окончено) 20 19 жылғы (года) «28» августа 10 сағат (часов) 30 минутта (минут) аяқталды.

Акт (акт составлен в) 2 данада жасалды (экземплярах)

«28» августа 2019 жыл (год)

Приложение 16
 к совместному приказу
 Министра здравоохранения
 Республики Казахстан
 от 31 октября 2018 года
 № ҚР ДСМ-30 и
 Министра национальной экономики
 Республики Казахстан
 от 31 октября 2018 года № 44
 "Приложение 16
 к совместному приказу
 Министра здравоохранения
 Республики Казахстан
 от 27 июля 2017 года № 463 и
 Министра национальной экономики
 Республики Казахстан
 от 20 июля 2017 года № 285

**Проверочный лист в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения
 в отношении объектов общественного питания с производством, переработкой
 и реализацией пищевой продукции (наименование однородной группы
 проверяемых субъектов (объектов))**

Государственный орган, назначивший проверку Актюбинская областная администрация

Акт о назначении проверки /профилактического контроля и надзора с посещением субъекта (объекта) контроля и надзора № 401-7 от 20.08.19
 (№, дата)

Наименование проверяемого субъекта (объекта) ТОО "Балшық"
кафе

(Индивидуальный идентификационный номер), бизнес-идентификационный номер субъекта (объекта) контроля и надзора 990740000613

Адрес места нахождения Актюбинская область, Актюбинский район, с. Балшық

№ п/п	Перечень требований	Требуются	Не требуются	Соответствует требованиям	Не соответствует требованиям
1	2	3	4	5	6
1	Наличие санитарно-эпидемиологического заключения (согласования) на объект.		+		

27	Наличие журнала по проведению органолептической оценки показателей безопасности в организованных коллективах, на заготовочных объектах питания, вырабатывающих полуфабрикаты, кулинарные изделия		+		
28	Наличие сопроводительных документов при отпуске готовой продукции, полуфабрикатов с указанием времени и даты выработки, конечным сроком годности.		+		
29	Наличие перспективного меню в организованных коллективах, кроме строительных и промышленных объектов.		+		
30	Наличие средств для мытья рук, разовых полотенец или электрополотенец в санитарных узлах.	+		+	
31	Наличие дезинфицирующего коврика в санитарном узле для персонала		+		
32	Наличие и применение специальной одежды, сменной обуви, одноразовых перчаток	+		+	
33	Наличие оборудования для стирки и дезинфекции специальной одежды или наличие договора с прачечной.	+		+	
34	Наличие предварительного, периодического и профилактического медицинского осмотра, допуска к работе, гигиенического обучения персонала, личных медицинских книжек на рабочем месте.	+		+	
35	Отсутствие у работников гнойничковых заболеваний и микротравм.	+		+	
36	Соответствие показателей проб сырья и готовой продукции, смывов с объектов внешней среды, дезинфицирующих средств, воздуха рабочей зоны производственных помещений.		+		
37	Наличие утвержденной программы производственного контроля	+		+	
38	Наличие специально оборудованных мест, выделенных для потребления табачных изделий; наличие надписи или знака «Место для потребления табачных изделий»; наличие информации в специально отведенных местах для потребления табачных изделий; соблюдение запрета на потребление напитков и еды в специально выделенных местах	+		+	

Должностное (ые) лицо (а) Начальник инспекции Администрации
Ростовского УИКБТУ. ИИ

(должность) (подпись)

Томарова С.А.

(фамилия, имя, отчество (при наличии))

Руководитель
проверяемого субъекта

Дель Зол. нагр. МОД Влешау
Резе Юсеевна

(фамилия, имя, отчество (при наличии), должность)

Дель
(подпись)