

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	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Астрахан аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Астраханское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

№

Дата: 22.08.2025 ж. (г.)

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

ИП Мазур У.В., столовая при КГУ "Общеобразовательная школа села Новый Колутон отдела "

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 11.08.2025 23:45:03 № KZ07RYS01299172**

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) **ИП МАЗУР У.В., Акмолинской область, Астраханский район, село Новый Колутон, улица Аль-Фараби дом 51.**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиесілігі), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, әкесінің аты (полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

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

общественное питание

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

Прочие виды организации питания

4. Жобалар, материал дарезірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) =

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **заявление №KZ07RYS01299172 от 11.08.2025г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №97 от 17 июля 2025г., протокол микробиологического исследования воды №7 от 17.07.2025г., протокол измерений освещенности №1 от 17.07.2025г., копия технического паспорта.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) =

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

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін объектінің 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))

ИП Мазур Ульяна Викторовна ИИН900206450308 (тел.+77774746724) - арендатор предоставляющая горячее питание в столовой при КГУ "Общеобразовательная школа села Новый Колутон отдела образования по Астраханскому району Управления образования Акмолинской области". Столовая расположена на первом этаже, в составе типового двухэтажного здания школы села Новый Колутон. Адрес объекта: Акмолинской область, Астраханский район, село Новый Колутон, улица Аль-Фараби дом 51. Проектная мощность объекта рассчитана на 50 посадочных мест, фактически-30 посадочных мест. Сфера деятельности - организация школьного питания. Договор по организации горячего питания обучающихся в организациях среднего образования 1-4 класс школа села Новый Колутон № 156 от 27.05.2025г. Договор на обеспечение питания в школах ГУ Отдел образования по Астраханскому району управления образования Акмолинской области (Общеобразовательная школа с. Новый Колутон) для остро нуждающихся учащихся из числа малообеспеченные семей № 155 от 27.05.2025г.

Территория ограждена, территория очищена. Функционально не связанных объектов на территории объекта нет. Подъездные пути, пешеходные дорожки, места для стоянок транспортных средств имеют твердое покрытие. Для сбора и временного хранения твердых бытовых отходов установлен 1 металлический контейнер с плотно закрывающейся крышкой, на бетонированной площадке, огражденной с трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от здания. Вывоз твердых бытовых отходов собственным автотранспортом.

Помещение столовой имеет 2 входа: производственный (для приема пищевой продукции) и второй вход для посетителей. Общая площадь - 185 кв.м. Набор помещений: горячий цех (кухня) - 32 кв.м, моечное помещение - 15 кв.м, складское помещение -8,5 кв.м. и 4,7 кв.м., обеденный зал - 124,8 кв.м, санитарный узел (санузел для персонала столовой совмещен с существующим санитарным узлом школы, расположенный на одном уровне- 1 этаже, согласно приложения 2 СП "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" № ҚР ДСМ-16 от 17 февраля 2022 года.(совмещение допускается). Помещения используются в соответствии с их функциональным назначением. Для соблюдения мер личной гигиены персонала на кухне, в санузле установлены умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук обеспечены. При входе в обеденный зал, для посетителей, установлены 4 умывальные раковины (высота 0,7 м от пола), с подводкой горячей и холодной воды, обеспечены средствами сушки (электрополотенца) и дозаторами жидкого мыла.

Водоснабжение - централизованное, от внутрипоселкового водопровода, горячее водоснабжение от электроводонагревателя «Аристон» на 100 литров. Горячая и холодная вода подведена к моечным ваннам, раковинам с установкой смесителей.

Водоотведение - автономная (локальная) система водоотведения с устройством системы внутреннего водоотведения с раздельным отведением производственных и бытовых сточных вод. Сбор и накопление сточных вод, жидких бытовых отходов осуществляется в закрывающуюся подземную водонепроницаемую емкость (септик) 3 куб.м. Очистка производится на основании договора №54 от 24.02.2025г. с ИП Трофимова О.А. Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 миллиметров от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами (сифонами). Отопление - автономное, от котельной школы.

Освещение искусственное представлено лампами накаливания. Источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. На кухне и в посудомоечном помещении связанные с выделением влаги, используются светильники во влагозащитном исполнении. Естественное освещение за счет оконных проемов.

Вентиляция естественная - за счет форточек, открывающиеся проемы оборудованы съемными защитными сетками от проникновения насекомых. Над электроплитой установлен вытяжной зонт, на механическом побуждении. Моечные ванны, являющиеся источниками влаги оснащены локальными вытяжными системами.

Для мытья кухонной посуды, оборудования и инвентаря на кухне установлена 2-х секционная моечная ванна. Для мытья и дезинфекции столовой и чайной посуды в моечной установлена 3-х секционная ванна. Горячая и холодная вода подведена к ваннам через смесители.

Стирка специальной санитарной одежды сотрудников организована по договору с прачечной «Экспресс» г. Астана.

Внутренняя отделка стен производственных и складских помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию, без повреждений - в кухне, моечной, складских помещениях, поверхность стен на высоту 1,8 метров облицована кафельной плиткой, выше и потолок

покраска водоэмульсионной краской, полы выполнены из ударопрочного, влагоустойчивого и влагонепроницаемого, материала - кафельная половая плитка, без выбоин, трещин, с уклоном в сторону трапов. Конструкция окон, обеспечивает их мытье, стеклопакетом без нарушения целостности. Поверхность дверей гладкая, моющаяся. Двери открываются наружу из производственных помещений. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды. Технологическое, холодильное и моеющее оборудования размещено с учетом поточности приготовления пищи. При хранении пищевой продукции соблюдается принцип «товарного соседства». Оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Разделочные столы имеют покрытие, предназначенное для контакта с пищевыми продуктами. Столовой, чайной посудой и столовыми приборами обеспечены с учетом потребности объекта питания, количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Используются стеклянная посуда, столовые приборы (ложки, вилки) из нержавеющей стали, Посуда для приготовления и хранения готовых блюд эмалированная. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи имеется раздельное, промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Для хранения яиц выделена промаркированная чашка. Посуды кухонной и столовой деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями - нет. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, овощей, мясных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий,) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи в количестве по 7 шт), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается раздельно, непосредственно на соответствующих производственных столах. Соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом исключается. Разделочные доски, изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. В складском помещении поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из деревянных и металлических материалов. Помещение содержится сухим и чистым, проветривается посредством вентиляционных ходов. Для пищевых отходов выделена закрывающаяся промаркированная емкость. Уборочный инвентарь для санитарного узла имеет сигнальную маркировку. Уборочный инвентарь (тазы, щетки, ведра, ветошь) промаркированы, хранятся упорядоченно в специально-выделенном месте. Для раздельного хранения личной и специальной одежды, личных вещей персонала установлен шкаф.

Кухня оборудована электроплитой 4-х камфорной, жарочным шкафом, 3 разделочными столами, стеллажами для хранения кухонной посуды, разделочным инвентарем (доски и ножи, промаркированные соответственно), электроводонагревателем на 100 литров. На кухне оборудовано раздаточное окно для передачи готовой продукции, столом для хранения готовой продукции; в моечной оборудовано окно для приема грязной посуды, 3-х секционной ванной для мытья столовой и чайной посуды, стеллажами для хранения чистой столовой посуды, Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря вывешена.

Складское помещение оборудовано стеллажами, поддонами. Высота нижней полки стеллажей и поддонов составляет 15 см от пола. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованных (холодильники с морозильными отделами-2ед).

Обеденный зал оборудован столами и стульями на 30 посадочных мест. Площадь на одно посадочное место, в обеденном зале, составляет 4,16, кв.м., при норме не менее 1,8 кв.м.

На участке приготовления холодных блюд для обеззараживания воздуха установлен бактерицидный облучатель (переносной, открытого типа). Учет времени работы бактерицидного облучателя обеспечивается в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Складское помещение оснащено контрольно-измерительным прибором - психрометром - для контроля соблюдения температурно-влажностного режима. Установлен на видном месте, удален от дверей и испарителей. Холодильное оборудование обеспечено термометрами.

Специально выделенные и оборудованные места для потребления табачных изделий отсутствуют, так как курение на территории школьной организации запрещено.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз

ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын атигізер әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, видгрунта, 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;)

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)

протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №97 от 17 июля 2025г., протокол микробиологического исследования воды №7 от 17.07.2025г., протокол измерений освещенности №1 от 17.07.2025г.

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)

ИСК түрі және сипаттамасы (вид и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	0	0	0
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	0	0	0
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	0	0	0
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	0	0	0

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

ИП Мазур У.В. столовая при КГУ "Общеобразовательная школа села Новый Колутон отдела "

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілген объектінің толық атауы)
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
- Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 360-VI Закона Республики Казахстан от 07.07.2020 года; - СП "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", приказ МЗ РК от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16, о внесении изменений Приказ и. о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2023 года №58; - СП «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года №76; - Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха" приказ МЗ РК от 01.09.2021 года № КР ДСМ – 95 - Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека приказ МЗ РК от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15. - СП «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемостикам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденных приказом МЗ РК от 20 февраля 2023 года № 26; - Гигиенических нормативов показателей

безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования, утвержденных приказом МЗ РК от 24.11.2022 года № КР ДСМ-138; - Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" Утверждены приказом МЗ РК от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68; - Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления" приказ и.о. МЗ РК от 25.12. 2020 года № КР ДСМ-331/2020 - ТРТС №021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного Союза от 09.12.2011 года

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.

На основании Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Астрахан аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі АСТРАХАН АУДАНЫ, көшесі Мир, № 51 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Астраханское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

АСТРАХАНСКИЙ РАЙОН, улица Мира, дом № 51

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

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



