

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі Министерство национальной экономики Республики Казахстан	Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД _____ ҚҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО
«Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитетінің Ақмола облысы тұтынушылардың құқықтарын қорғау департаментінің Астрахан аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы» РММ	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің 2015 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

**Санитариялық-эпидемиологиялық зерттеп-қарау актісі  
(Акт санитарно-эпидемиологического обследования)  
№82**

Мен (Біз) (Мною (Нами) главным специалистом РГУ «Астраханское районное управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей Акмолинской области Комитета по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан» Тайшибаевой Г.И.

\_\_\_\_\_ 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 государственного органа санитарно-эпидемиологической службы),

мыналардың: (с участием) \_\_\_\_\_

тексеруге қатысқан басқа мамандарды қорсету керек (указать других специалистов, участвовавших в обследовании) \_\_\_\_\_ катысуымен

мыналар болғанда: (в присутствии) индивидуального предпринимателя Мазур У.В. лауазымды тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің немесе заңды тұлға

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

ИП Мазур У.В. столовой при ГУ «Петровская средняя школа»

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

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

\_\_\_\_\_ объектінің, заңды тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің атауы  
наименование объекта, юридического лица или индивидуального предпринимателя)

проверка иная по заявлению №29 от 21.09.2016г. акт о назначении проверки №26 от 03.10.2016г / УКПС и СУ № 161136452/000100 от 03.10.2016г/ \_\_\_\_\_ тексеру жүргізілді (проведено обследование).

тексеру түрін көрсету (указать вид обследования)

(начато) **2016** жылғы (года) **«05»** октябрь **16** сағат (часов) **00** минутта (минут) басталды.

Тексеру кезінде мыналар анықталды (при обследовании установлено: на основании заявления от ИП Мазур У.. проведена проверка столовой при ГУ «Петровская средняя школа». Столовая расположена на первом этаже школы, имеет отдельный вход для загрузки продуктов. Пищеблок малой производительностью, число посадочных мест 30, работающий на сырье. Набор помещений: горячий цех с выделением раздаточной зоны, моечная для мытья столовой и кухонной посуды, 2 складских помещения, комната для персонала и вспомогательные помещения. Территория благоустроена, содержится в чистоте, предусмотрена площадка для контейнеров с крышками для сбора мусора, с водонепроницаемым покрытием, огражденная с трех сторон, в хозяйственной зоне школы. Мусоросборник расположен на расстоянии 25 метров от здания школы. Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения контейнеров автотранспортом хозяйства, с последующей обработкой и дезинфекцией. Подъездные пути и пешеходные дорожки с твердым покрытием с отводом атмосферных осадков к водостокам. Столовая школы оборудована системой водоснабжения от внутрипоселкового водопровода, горячее водоснабжение от электроводонагревателя «Аристон» на 100 л. Горячая и холодная вода

подведена к моечной ванне и раковинам с установкой смесителей. Отопление – автономное. Согласно протокола измерений метеорологических факторов за №11 от 15.09.2016г, показатели микроклимата соответствуют нормам. Канализация – местная наружный септик. Для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудован септик, с отдельной системой водоотведения с самостоятельным выпуском. 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). В моечной полы оборудованы сливными трапами, с уклоном пола к отверстию трапов. Вентиляция естественная – за счет форточек, все открывающиеся проемы в теплое время года от проникновения насекомых имеют съемные защитные сетки. Над электроплитой установлен вытяжной зонт, на механическом побуждении, моечные ванны являющимися источниками влаги оснащены локальными вытяжными системами. Освещение искусственное и естественное освещение представлено окнами. На основании протокола измерений искусственной освещенности №2 от 15.09.2016г, показатели в норме. Источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой, светильников над плитами, технологическим оборудованием, производственными столами нет. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды. Для внутренней отделки помещений использованы нетоксичные отделочные материалы, разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза. Внутренняя отделка стен производственных и складских помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию - кафельная плитка на высоту 1,7 метра, полы выполнены из ударопрочного, влагоустойчивого, и влагонепроницаемого, материала - кафельная половая плитка, без выбоин, трещин, с уклоном в сторону трапов. Технологическое, холодильное и моеющее оборудования размещено с учетом поточности приготовления пищи. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции соблюдается принцип «товарного соседства». Площадь обеденного зала 81 кв.м. на одно посадочное место составляет 2.7 кв.м., при норме не менее 0,8 м<sup>2</sup> на одно посадочное место. При столовой предусмотрены 2 умывальника установленные на высоту 0,7 м от пола, имеются одноразовые полотенца, дозаторы жидкого мыла. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Из технологического оборудования имеется: электроплита, электросковорода, духовой шкаф, разделочные столы -4. Из холодильного оборудования имеется 2 холодильника. Холодильники оснащены термометром в рабочем состоянии. Обеденный зал оборудован мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов в складских помещениях 15 см от пола. Столовая обеспечена столовой посудой и приборами в количестве 90 комплектов, согласно требованиям из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место. Используются стеклянная посуда, столовые приборы (ложки, вилки), а также посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи имеется отдельное, промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. 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. Разделочные доски, колоды для рубки мяса изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Колода для рубки мяса установлена на специальной

подставке и посыпана солью. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. В моечном помещении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Для мытья кухонной посуды установлена односекционная моечная ванна, достаточной в размерах для полного погружения используемой посуды. Мытье столовой посуды осуществляется в 3-х секционной раковине. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах на высоте 0,5 м от пола, столовая посуда - в шкафах. Столовые приборы хранятся ручками вверх. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласован Астраханским управлением по защите прав потребителей. Приготовление пищи проводится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Доставка сырья осуществляется ручной кладью, так как точка закупа расположена в радиусе не более 500 м. Из дезинфицирующих средств применяется дезинфицирующее средство «Дез-хлор», в наличии имеется 300 таблеток. Емкость для приготовления рабочего раствора имеется, промаркирована – концентрация используемого раствора-0,15 %. Моющими средствами обеспечены в достаточном количестве. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован по видам уборок. Стирка спецодежды проводится своевременно. Спецодеждой обеспечены полностью (3 комплекта), всего сотрудников-2. Медосмотр пройден, личная медицинская книжка с пройденным осмотром и гигиеническим обучением хранится на рабочем месте, соответствующая профессиональная квалификация имеется. Заключен договор №89 от 06.09.2016г. с НЦЭЭ по Астраханскому району на проведение дезинфекционных, дератизационных мероприятий (наличие грызунов не отмечено). Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования согласно договора с НЦЭЭ по Астраханскому району №53 от 06.09.2016г .

Корытынды (Заключение): \_\_\_\_\_ санитариялық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың, гигиеналық нормативтердің (указать пункты нарушения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм және өзге де нормативтік құқықтық актілердің талаптары бұзылған пункттерді көрсету керек гигиенических нормативов и иных нормативных правовых актов)

Қолдары (подписи) главный специалист РГУ «Астраханское районное управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей Ақмолинской области Комитета по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан» Тайшибаева Г.И. \_\_\_\_\_ мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органының лауазымды адамы \_\_\_\_\_ (должностное лицо государственного органа санитарно-эпидемиологической службы басқа да қатысқан мамандар, куәгерлер \_\_\_\_\_ (участвовавшие другие специалисты, свидетели)

Тексеру кезінде болдым және актінің данасын алдым (при обследовании присутствовал, и экземпляр акта получил) индивидуальный предприниматель Мазур У.В. \_\_\_\_\_ (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 16 жылғы (года) «10» 10. 10\_ сағат (часов) 00 минутта (минут) аяқталды.

Акт (акт составлен в) 2-х данада жасалды (экземплярах) «10» 10. 2016 жыл (год)