

Нысанға 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 Түркістан облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Төлеби аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение «Толевийское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Туркестанской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ X.10.X.KZ75VWF00099494

Дата: 07.06.2023 ж. (г.)

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

«Асель» өндірістік кооперативіне қарасты «М.Х. Дулати атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ асханасы

(«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 26.05.2023 1:48:46 № KZ95RYS00392966

өтініш, ұйғарым, күшы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, изъяснению и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (отвіш) беруші (Заказчик) (заявитель) Производственный кооператив "Асель", Төлеби ауданы, Көксәйек ауылы, Төлеби көшесі №321

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

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

қоғамдық тамақтану Төлеби ауданы, Көксәйек ауылы, Төлеби көшесі №321

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес) Нан өндіру; ұннан жасалған кондитерлік жана піскен өнімдерді, тортирды және тәтті тоқаштарды өндіру

4. Жобалар, материал дарәзірленді (дәйындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены))

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) 01 өтініші, Зертханалық зерттеулер хаттамалары

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйым дардың 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, производства, продукции))

«Асель» өндірістік кооперативіне қарасты «М.Х.Дулати» атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ асханасы типте соғылған 2 қабатты ғимараттың бірінші қабатында орналасқан. Ауыз суы ауылдық су жүйесімен орталықтандырылған. Кәріз жүйесі жергілікті шұңқыр. Жарықтануы табиғи және жасанды. Жасанды жарық көздері плафондармен жабылған. Жылыту жүйесі мектептің жылу жүйесінен. Ауа алмасу табиғи және жасанды. Ас блогының жанына: 1-ші қойма - 10,9 шаршы метр (бұдан әрі - ш.м.), көкөніс сақтау қоймасы - 12,6 ш.м, тамақ дайындау бөлмесі - 38,3 ш.м. дайын өнімді тарату және, 60 орынды тамақтану залы - 113,9 ш.м. ыдыстарды жуатын бөлме - 5,4 ш.м., қызметкерлер бөлмесі - 5,9 ш.м. ішкі тұрмыстық бөлме - 5,6 ш.м. аймақтармен қамтылған. Ас дайындау бөлмесі қол жуу раковинасы орнатылып, сұйық сабын, бір рет пайдаланатын сүлгі қойылған. Бөлменің қабырғалары толық кафельденген, төбесі ақталып, едендерінің беттері тегіс жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, ылғалды тәсілмен жинауға жол берілетін материалдар (кафель) төселген. Дайын өнімді тарату және тамақтану залына су жылытқыш қондырғы қосылған 8 қол жуу раковинасы, 4 электрлі қол кептіргіш, 6 адамдық 10 үстел, орындықтармен жабдықталған. Бөлме қабырғалары водозмұльсия бояуымен сырланған, едендерінің беттері тегіс жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, ылғалды тәсілмен жинауға жол берілетін материалдар төселген. Ыдыстарды жуу бөлмесі ыдыстарды жуу үшін арнайы 2 секциялы ванна, жуу ванналарының үстінде жергілікті сыртқа сору желдеткіш жүйесі орнатылған, су қыздырғыш, ыдыстарды жуылғаннан кейін кептіруге арналған тормен, ыдыстарды сақтау сөрелермен жабдықталған. Бөлме қабырғалары толық кафельденген, төбесі ақталып, едендерінің беттері тегіс жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, ылғалды тәсілмен жинауға жол берілетін материалдар (кафель) төселген. Тамақ дайындау бөлмесі 4 көзді электр плитамен, ылғал, жылу және газ бөлу көздері болып табылатын жабдық (электр плита) үстінде жергілікті сыртқа сору желдеткіш жүйесі, Тамақ дайындауға арналған беті тот баспайтын металмен қапталған үстелдер мен құылғылармен, асханалық ыдыстар мен бөлшектеу құралдарын сақтауға арналған шкафпен жабдықталған. Дайын тағамды таратқанға дейін ыстық қалпында босату үшін арнайы электр қондырғы, 1 су қайнататын титанмен, үстел, электр ет турағышпен, раковинамен, 1 тоңазытқыш, 1 мұздатқыш, (витриналық) жабдықталған. Бөлме қабырғалары кафель, едендерінің беттері тегіс жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, ылғалды тәсілмен жинауға жол берілетін материалдар (кафель) төселген. Қойма бөлмесі сөрелермен, стелаждармен, тауар қойғыштармен және тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін 1 мұздатқыш үлкен камерамен қамтамасыз етілген. Бөлме қабырғалары мен төбесі ақталып, едендерінің беттері тегіс жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, ылғалды тәсілмен жинауға жол берілетін материалдар (кафель) төселген. Ас блогында технологиялық процестердің, шикі және дайын өнімнің, пайдаланылған және таза ыдыстардың бірізділігі көзделген. Тамақтануды ұйымдастыру кезінде тамақ өнімдерімен жанасатын материалдар үшін қауіпсіздік талаптарына сай келетін жеткілікті мөлшерде фарфордан және шыныдан жасалған ыдыстар қорымен қамтамасыз етілген. Асхана жабдықтары, аспаптары (үстелдер, нан, ет, көкөніс тұрайтын құрылғылар, қасық, шанышқы, пышақтар) тот баспайтын материалдан жасалған. Ернеулері сынған немесе сыры көшкен ас блогы ыдыстары жоқ.

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 аттигізер 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;)

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)

22.05.2023 жылғы №105 - судың химиялық зертеу хаттамасы, №96 - судың микробиологиялық зертеу хаттамасы, №60 - жарықты өлшеу хаттамасы, №60 - метеорологиялық өлшеу хаттамалары



государственное учреждение «Толембийское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Туркестанской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»

Толембийский район, г.Ленгер, улица Д.Конаев, дом № 2
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Еркинбекова Агерке Макулбеккызы

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

