А4 Пішін
Формат А4

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан		Нысанның БКСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД ____ КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно-эпидемиологической службы **Жылыой аудандық МСЭҚБ**		Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2011 жылғы 20 желтоқсандағы № 902 бұйрығымен бекітілген № 199/е нысанды медициналық құжаттама Медицинская документация Форма № 199/у Утверждена **приказом** Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 декабря 2011 года № 902

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 65

« 07 » 11 2012 ж. (г.)

1.Санитарлық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
№ 3 жалпы орта білім беретін мектеп асханасы, жеке кәсіпкер М.Б.Кударова
пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің атауы
(наименование объекта реконструкции или вводимого в эксплуатацию, проектной документации, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг)

Жүргізілді (Проведено) жеке кәсіпкер М.Б.Кударова 31.10.12ж.келген өтініш негізінде жоспардан өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы түрде және басқалай (күні, нөмірі) по заявлению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)
тыс 01.11.2012ж. № 64 хабарлама бойынша № 3 мектеп асханасының санитариялық тексеру жүргізілді

2.Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик (заявитель)жеке кәсіпкер М.Кударова,Құлсары қаласы, 8 ауыл ,242
толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің Т.А.Ә (полное наименование, адрес, телефон, Ф.И.О. руководителя)

3. Санитарлық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)
Білім беру ұйымдарында балаларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету. Шоқпартоғай селосы
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы
(отрасль, сфера деятельности, место нахождения, адрес)

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

5.Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) Өтініш 31.10.2012 ж.
атаулары мен олардың ұсынылған уақыты (наименование и дата их представления)
____

6.Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)____

7.Басқа ұйымдардың сараптау ұйғарымы (егер болса) (Экспертное заключение других организации (если имеются)) ____
ұйғарымды берген ұйымның атауы (наименование организаций выдавшей заключение)

8.Сараптама жүргізілетін нысанның толық санитарлық-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)) Жеке кәсіпкер мектеп асханасын жалға алумен, оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету мақсатында жұмыс жасайды. Асхана типтік мектепте, бірінші қабатта орналасқан. Асханада екі қызметкер жұмыс жасайтыны жоспарланған. Аумақты аймақтауға, күтіп-ұстауға және абаттандыруға қойылатын талаптар сақталған, тас жолдары бар. Қоқысты жинау, шығаруға екі контейнерлер битон тас үстінде орнатылған, санитариялық жағдайына қойылатын талаптар сақталған, мектеп тарапынан Жылыой Тазалық мекемесімен арнайы шарт арқылы шығарылады. Обьектіні орналастыруға, үй-жайлар жиынына ауданына, ішін әрлеу және күтіп ұстауға қойылатын талаптар бойынша; Ыстық цехтың ауданы 36,54 шаршы метр. Ас блогында тамақ дайындау, өңдеу, аймақтарға бөлінген. Жабдығы духовкасы бар екі нүктелі

эл. плита-1, 1 тоңазытқыш, піскен тамақтарды өңдеуге 1 өндірістік үстелдер, 1 раковина орнатылған. Тарату аумағы сол жерде үстелдер арқылы бөлінген. Асхана ыдыстарын жуатын орын ауданы- 12,2 кв.м. Бұл жерде ыдыстар қолмен үш ұялы ваннаға жуылады, сөремен жабдықталған. Салқын су құдықтан насос арқылы, ыстық су аристон арқылы келеді. Піскен - шикі затпен жұмыс істеуге арнайы таңбаланған өндірістік үстелдер тақтайшалар, пышақтармен жабдықталған. Құрғақ өнімдер сақтайтын бөлме тауар қоятын тұғырықтар мен жабдықталған, бөлменің ауданы- 20,8 және 17,0 шаршы метр болатын қойма бар. Тамақтану залы- 52,2 кв.м, үстелдер мен отырғыштармен, кіре берісте қол жуатын орында 5 раковина бар, арнайы араластырғыш арқылы ыстық, мұздай су келеіп тұр, эл. сүлгі орнатылған. Барлық бөлмелердің қабырғалары мен едендері тегіс, ылғалды тәсілмен жинауға бейімді. Ауыз су тасымал арнайы құдыққа құйылып, су насос арқылы құбырмен келеді. Кәріз жүйесі жергілікті септикке құйылады. Дезинфециялық режимді сақтау үшін гипохлорид Са ұнтағын пайдаланады, сабынды жуғыш заттар жеткілікті қамтамасыз етілген. Екі апталық ас мәзірі, шығарылатын буфеттік өнімдердің перспективалы мәзірі және ассортимент тізбесі келісімге әкелінді. Су үлгінің микробиологиялық, гигиеналық зерттеу хаттамасы бойынша санитариялық талапқа сай келді. Персоналдардың мерзімдік медициналық қараудан өту жиелігі, уақтылы және толық өтуі сақталған, санитарлық кітапшалары бар. Ылғалды тазалық шараларына арналған құралдар жеткілікті, арнайы белгілері салынған.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, алаңы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпақтанудың болуы, желдің басымды бағыттары, санитарлық-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))

____

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)
зертханалық аспаппен өлшенген Су үлгінің микробиологиялық зерттеудің хаттамасы

Санитариялық – эпидемиологиялық қорытынды.

Санитарно – эпидемиологическое заключение.

№ 3 жалпы орта білім беретін мектеп асханасы, жеке кәсіпкер М.Кударова

пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің ата
(наименование объекта реконструкции или вводимого в эксплуатацию, проектной документациифакторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг)

______________________________ санитарлық – эпидемиологиялық сараптама негізінде
(на оснований санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2011 жылғы 30 желтоқсандағы № 1684 қаулысымен бекітілген «Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру обьектілеріне қойылатын санитариялық - эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары талаптары негізінде буфеттік өнім жіберуге сәйкес келеді.

санитарлық – гигиеналық ережелер мен нормативтерге сай немесе сай еместігін көрсетіңіз

____
атауы, күні мен нөмірі

Ұсыныстар:
«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының 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

Мөр орны Бас Мемлекеттік санитарлық дәрігер:

А.Бисенов ______________
тегі, аты, әкесінің аты, қолы
(фамилия, имя, отчество)

Место печати Руководитель государственного органа Санитарно-эпидемиологической службы