

«Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитетінің Қостанай облысы тұтынушылардың құқықтарын қорғау департаментінің Қарасу аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау бөлімшесі» республикалық мемлекеттік мекемесі



Республиканское государственное учреждение «Карасуское районное управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей Костанайской области Комитета по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан»

111000, Қазақстан Республикасы, Қостанай облысы, Қарасу ауданы, Қарасу ауылы, Рамазанова көшесі, 2 үй
факс/тел: (8-714-52) 2-21-55
e-mail: karasu.ses@mail.ru

111000, Республика Казахстан, Костанайская область, Карасуский район, село Карасу, улица Рамазанова, д. 2
факс/тел (8-714-52) 2-21-55
e-mail: karasu.ses@mail.ru

№ _____

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 13

«02» февраля 2015 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
буфет ГУ Челгашинской СШ ИП Рахметова А.К.

(пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы)

(полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) внеплановая по обращению

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) _____

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің аты, қолы.

Қостанайская область, Карасуский район, с. Челгаши, ул. Ковыльная 1, Рахметова А.К.

(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы) _____

сала, қайраткерлік орғасы, орналасқан орны, мекен-жайы

общепит

(вид деятельность)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) _____

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) _____

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются) _____

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

(Ныс
Иысын дар)

8 Сараннама жүргізілетін нысанның толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызық, ұрлық, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции) Арендный буфет на 36 посадочных мест расположен в ГУ «Челганская СШ» на первом этаже по адресу: Костанайская область, Карасукский район, с. Челгани, ул. Ковыльная 1. Договор аренды помещений № 8 от 25.04.2014г. Прилегающая территория обгорожена, озеленена, находится в удовлетворительном состоянии. Подъездные пути заасфальтированы. Территория огорожена, оборудована площадка для установки контейнера для сбора мусора.

Водоснабжение привозное, для горячего водоснабжения установлены электроводонагреватель, Канализация местная. Вентиляция естественная за счет фрамуг. Освещение естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет ламп накаливания, защитная арматура имеется. Отопление автономное от котельной школы, на твердом топливе.

Пищеблок расположен на 1 этаже занимает 4 помещения, общей площадью 99,1 кв.м : в обеденном зале оборудованы 2 наливных умывальника, имеются одноразовые бумажные полотенца, дозаторы с жидким мылом. Обеденный зал площадью 50м кв рассчитан на 36 посадочных мест. Помещение буфета, площадью 33,6м кв разделено на несколько производственных зон : раздаточная зона, стол для готовой продукции, зона для мытья столовой. В помещении буфета осуществляется реализация готовой продукции доставляемой с пекарни ИП Пилипенюк Р.В. на спецавтотранспорте ИП

Пилипенюк Р.В.. В складском помещении площадью 10,9 м кв установлен шкаф для хранения продуктов и бытовой холодильник. Продукты закупаются ежедневно в близлежащем магазине ИП Клямович В.А. Продукты доставляются ручной кладью. Имеется следующий набор оборудования: электроплита с духовкой, электроводонагреватель, разделочные столы для готовой и сырой продукции. Обеденный зал площадь 50 м кв, оборудован столами и стульями, столы покрыты пластиковым покрытием, обработка моющими и дезинфицирующими средствами проводится. Столовой посуды достаточно. Материал из которого выполнена столовая посуда отвечает требованиям безопасности по гигиеническим свойствам.. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используется промаркированный разделочный инвентарь доски, ножи. Готовая продукция разделяется на промаркированном столе «готовая продукция» на разделочных досках соответствующей маркировки. Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Для уборки обеденного зала используется отдельная ветошь и маркированная тара с применением моющих средств. В помещении кухни над мойкой вывешена инструкция о правилах мытья посуды. Чистая посуда хранится на полках в шкафу. Разделочные доски хранятся в подвешенном виде.

Для сбора пищевых отходов имеется отдельное ведро с крышкой маркировка «пищевые отходы» имеется. Ассортиментный перечень согласован. Доставка продуктов осуществляется ручной кладью. Для контроля температуры в холодильнике на каждой полке установлены термометры. Запрещенные блюда не готовятся. Органолептическая оценка блюд проводится медработником с занесением в биверажный журнал. Ежедневно проводится осмотр работающих на гнойничковые заболевания, журнал заполнен. Ежедневно в холодильнике оставляется суточная проба. Спецодежды по 3 комплекта, медосмотр пройден АМК хранится на рабочем месте. Аптечка оказания доврачебной помощи укомплектована. На пищеблоке работает квалифицированный повар.

9. Құрылыс салуда бөлінген жер учаскесінің қайта жақартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, гонирағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-корғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тиізер 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 здоровье 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)

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атауы)

(полное наименование объекта, хозяйствующего субъекта (принадлежность), отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, автотранспорта и т.д.)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде)

(на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай еместігін көрсетіңіз (соответствует или не соответствует)

(нужное подчеркнуть)

Нарушений не выявлено СП № 1665 от 30.12.2011г. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», п.244, п.277,282 СП « Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков» № 1684 от 30.12.2011г.

(указать)

Ұсыныстар (Предложения):

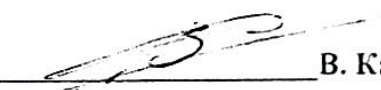
«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрде күші бар

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 Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Место печати (Главный государственный санитарный врач (заместитель))

тегі, аты, әкесінің аты, қояғы (фамилия,


В. Кайзер