« ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ҰЛТТЫҚ ЭКОНОМИКАЛЫҚ МИНИСТРЛІГІНІҢ ТҰТЫНУШЫЛАРДЫҢ ҚҰҚЫҚТАРЫН ҚОРҒАУ КОМИТЕТІНІҢ ҚЫЗЫЛОРДА ОБЛЫСЫ ТҰТЫНУШЫЛАРДЫҢ ҚҰҚЫҚТАРЫН ҚОРҒАУ ДЕПАРТАМЕНТІНІҢ ҚАЗАЛЫ АУДАНДЫҚ ТҰТЫНУШЫЛАРДЫҢ ҚҰҚЫҚТАРЫН ҚОРҒАУ БАСҚАРМАСЫ» РЕСПУБЛИКАЛЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ

РЕСПУБЛИКАНСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КАЗАЛИНСКОЕ РАЙОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ДЕПАРТАМЕНТА ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ КЫЗЫЛОРДИНСКОЙ ОБЛАСТИ КОМИТЕТА ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ»МИНИСТЕРСТВА НАЦИОНАЛЬНОЙ ЭКОНОМИКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН»

120400 Қызылорда облысы Қазалы ауданы
Әйтеке би кенті, Жалаңтөс батыр көшесі,№42
тел:8(72438)24222, факс 21518
e-mail kaz_ses@ bk.ru

120400 Кызылординская область, Казалинский район
кент.Айтеке би,улица Жалантос батыра,№42
тел:8 (72438)24222, факс 21518
e-mail kaz_ses@ bk.ru

№ 1905

« 02 » 06 2016ж

Жеке кәсіпкер
Сайлаубаева [illegible]

Сіздің Қазалы аудандық ТҚҚБ басқармасына 30.05.2015жылы № 32 санымен тіркелген өтінішінізге сәйкес, мектеп асханасының Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2014 жылғы «29» желтоқсандағы № 179 бұйрығымен бекітілген санитариялық-эпидемиологиялық қағидаларын, Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы «19» наурыздағы № 234 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына сай Өркендеу ауылында орналасқан № 104 мектеп,Қожабақы ауылында орналасқан №25 мектеп, Қазалы қаласы № 16 мектеп асханаларын **қанағаттардырылғанын**, Майдакөл ауылында орналасқан 98 мектеп асханасы апаттық жағдайда тұрғандығы және талапқа сай еместігіне **түсіндірме** берілгенін, сонымен қатар ҚР 12.01.2007 ж. №221 «Жеке және Заңды тұлғалардың өтініштерін қарау тәртібі туралы «Заңының 9,10 баптарына сәйкес жоғарыда тұрған лауазымды тұлғаларға шағымдануыңызға болатынын хабарлаймын.

Басшы: Г.Имандосова

Алдым ________________________«_____» __________________2016ж

Қазақстан Республикасы
Ұлттық экономика министрінің
2015 жылғы « » мамырдағы,
№   бұйрығына
17-қосымша

Приложение 17
к приказу Министра
национальной экономики
Республики Казахстан
от « »мая 2015 года №

		Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД ___ ҚҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО
Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі Министерство национальной экономики Республики Казахстан		Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы « » мамырдағы № бұйрығымен бекітілген № 017/е нысанды медициналық құжаттама
Қазалы аудандық ТҚҚБ Управление ЗПП		Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от « 30 » мая 2015 года №415

Санитариялық-эпидемиологиялық
ҚОРЫТЫНДЫ

Санитарно-эпидемиологическое
ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 41

«09» 06 2016 ж.(г.)

1.Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза) *Қазалы ауданы Өркендеу ауылында орналасқан № 104 мектеп асханасына, Қожабақы ауылында орналасқан №25 мектеп,Майдакөл ауылында орналасқан 98 мектеп асханасы, Қазалы қаласы № 16 мектеп асхансына санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды*
(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 санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) *№ 32 30.05 2016 ж*
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) *Қазалы қаласы Жалантос 23 а мекен жайда тұратын жеке кәсіпкер Сайлауова Гулмира тел. 51-1-37*
шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің аты, қолы.

___
(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,
Қазалы ауданы
кәйраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы

қоғамдық тамақтану
(вид деятельность)

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

5.Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) *өтініш, құжаттар көшірмесі* ___

.Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7.Баска ұйымдардың сараптау корытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются)

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение) -

8.Сараптама жүргізілетін нысанның толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (кызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

__№ 25 мектеп__ асханасы типтік ғимараттың I қабатында орналасқан, асханаға бейімделген.Асханада су орталықтандырылған. Кәріз жүйесі қаралмаған. Жарық табиғи, жасанды жарық нұршамдар арқылы , жеткілікті. Шикі затпен жұмыс істейтін ас блогының құрамында ыстық цех, асхана және ас үй ыдыстарын жуатын бір бөлмеде орналасқан, бөлме ортасы қабырғамен бөлінген, құрғақ өнімдерді сақтайтын қойма, көкөністерді сақтайтын қойма, 2 тоңазытқыш жабдығы бар. Құрғақ өнімдерді сақтайтын қойма, көкөністерді сақтайтын қойма ас үйден оқшауланған. Технологиялық,тоңазытқыш және жуу жабдықтары тамақтың дайындалу ағымдылығын есепке ала отырып орналастырылған. Шикі және дайын өнімдер бөлек сақталады.Тамақтану залы бар. Ас үйде технологиялық құрал-жабдықтардан: электрплит,газплита, нан пісіретін пеш,2 тоңазытқыш, және асханалық құрал-жабдықтары бар. Ас үй және асханалық ыдыстары жеткілікті. Тамақтану залы жуу және дезинфекциялау құралдарымен тазалауға мүмкіндік беретін жабыны бар жиһазбен жабдықталған. Шикі және дайын өнімдерді технологиялық өндеу және тарату үшін бөлек таңбаланған жабдық және бөлшектеу мүкәммәлы пайдаланылады.Пішіні өзгерген,жиектері сынған,сызаттары,сынықтары бар ыдыстар жоқ. Ас үй ыдыстары асханалық ыдыстардан бөлек жуылады. Ас үй және асханалық ыдыстары табақтарда жуылады. Таза ас үй және асханалық ыдыстар арнайы шкафтарда сақталады Тамақ қалдықтарына таңбаланған қақпағы бар ыдыс дайындалып пайдалануда. Тамақ халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен келесілген, шығарылатын өнімнің перспективалы мәзіріне сәйкес дайындалуда.. Тамақтану залында мәзір ілінген.Өндірістік бакылау жүргізуге келісім шартқа отырған.

Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикі затынының сапасы және қауіпсіздігін куәландыратын құжаттары бар.Қабылданған өнімдер шикі заттың бракераж журналына түсірілген. Ас блогында мектеп медицина қызметкерімен дайын тамақтың сапасын бақылау журналы арналып, күнделікті дайын тағамның сапасына органолептикалық бағалау жүргізіледі.Ас блогында дайын өнімнің тәуліктік сынамасы сақталған. Аспазшы мен ас үй жұмысшысы арнайы киіммен қамтамасыз етілген. Дәрігерлік байқаудан өткен. Аспаз Манашова Балсулу Казалинский РСХ Кызылординская область, мамандығы аспаз 3 разрядты, куәлік н/с 20.04.1998ж.

__№ 104 мектеп__ асханасы типтік ғимараттың I қабатында орналасқан.Асханада су орталықтандырылған. Ыстық су арнайы қондырғы(Аристон) арқылы беріледі. Кәріз жүйесі жергілікті, септик. Жарық табиғи, жасанды жарық нұршамдар арқылы , жеткілікті. Шикі затпен жұмыс істейтін ас блогының құрамында ыстық цех, асхана және ас үй ыдыстарын жуатын бөлме, құрғақ өнімдерді сақтайтын қойма, көкөністерді сақтайтын қойма,тоңазытқыш жабдығы бар тез бұзылатын өнімдерді сақтауға арналған үй-жайы, киім ауыстыратын орны бар. Құрғақ өнімдерді сақтайтын қойма, көкөністерді сақтайтын қойма,тоңазытқыш жабдығы бар тез бұзылатын өнімдерді сақтауға арналған үй-жайы ас үйден оқшауланған. Технологиялық,тоңазытқыш және жуу жабдықтары тамақтың дайындалу ағымдылығын есепке ала отырып орналастырылған. Шикі және дайын өнімдер бөлек сақталады.Тамақтану залы 80 орынға арналған. Асхана және ас үй ыдыстарын жуатын бөлмеде ыдыс-аяқ жуатын раковиналарға ыстық су «Аристон» қондырғысы арқылы әкелінген. Ас үйде технологиялық құрал-жабдықтардан: электр.титан, электр.еттартқыш, нан турайтын машина,нан пісіретін электр.ошақ, электр.плита, сковорода, тамақ пісіретін қазан, көкөніс турайтын машина,, кептіргіш, ыдыс-аяқ жуатын ванна, тоңазытқыш, тоңазытқыш камера т.б қажетті құрал-жабдықтары бар. Ас үй және асханалық ыдыстары жеткілікті. Тамақтану залы жуу және дезинфекциялау құралдарымен тазалауға мүмкіндік беретін жабыны бар жиһазбен жабдықталған. Шикі және дайын өнімдерді технологиялық өңдеу және тарату үшін бөлек таңбаланған жабдық және бөлшектеу мүкәммәлы пайдаланылады.Пішіні өзгерген,жиектері сынған,сызаттары,сынықтары бар ыдыстар жоқ. Ас үй ыдыстары асханалық ыдыстардан бөлек жуылады.Ас үй ыдыстарын жуатын екі раковина , асханалық ыдыстарды жуатын үш ванна бар. Таза ас үй ыдыстары ыдыстары стеллаждарда сақталады. Тамақ қалдықтарына таңбаланған қақпағы бар ыдыс дайындалып пайдалануда. Тамақ халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен келесілген, шығарылатын өнімнің перспективалы мәзіріне сәйкес дайындалуда.Тамақтану залында мәзір ілінген. Өндірістік бақылау жүргізуге келісім шартқа толық отырған.

Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикі затынының сапасы және қауіпсіздігін куәландыратын құжаттары бар.Қабылданған өнімдер шикі заттың бракераж журналына түсірілген. Ас блогында мектеп-лицейдің медицина қызметкерімен дайын тамақтың сапасын бақылау журналы арналып, күнделікті дайын тағамның сапасына органолептикалық бағалау жүргізіледі.Ас блогында дайын өнімнің тәуліктік сынамасы сақталған. Аспазшы мен ас үй жұмысшысы арнайы киіммен қамтамасыз етілген. Дәрігерлік байқаудан өткен. Аспаз Тілеулі Гулзира Абашқызы, 2007 жылы 3 сәуірде Қазалы аудандық № 5 кәсіптік мектептен «тамақтандыру мекемесінің маманы мамандығын бітірген,куәлік № 0172296. 2010 жылы Қызылорда облыстық білім беру қызметкерлерінің біліктілігін арттыру және қайта даярлау интститутында «оқушылардың тамақтануы бойынша жалпы білім беру мекемелеріндегі аспазшылардың жұмысы» тақырыбында өз білімінің көтерген, сертификат № 0181168.

__№ 98 мектеп__ асханасы бейімделген ғимаратта орналасқан. Асханада су тасымалды. Су сақтайтын ыдыстары жеткіліксіз. Кәріз жүйесі қаралмаған. Жарық табиғи, жасанды жарық қыздыру шамдар арқылы, жеткілікті.

сақтайтын қойма қаралмаған, ыдыс-аяқ жуатын бөлмеде сақталған. Тоназытқыш саны -1, ыдыс-аяқ жуатын бөлмеде орналастырылған. Тамақтану залы 30 орынға арналған. Тексеру кезінде ыдыс-аяқ тамақ дайындайтын бөлмеде жуылуда. Ас өңдейтін столдары бар. Ас үйде газ плита, нан пісіретін тоқ пеш бар. Ас үй және асханалық ыдыстары жеткілікті. Тамақтану залы жуу және дезинфекциялау құралдарымен тазалауға мүмкіндік беретін жабыны бар жиһазбен жабдықталған. Шикі және дайын өнімдерді технологиялық өңдеу және тарату үшін бөлек таңбаланған жабдық және бөлшектеу мүкаммалы пайдаланылады. Пішіні өзгерген, жиектері сынған, сызаттары, сынықтары бар ыдыстар жоқ. Ас үй ыдыстары асханалық ыдыстардан бөлек жуылады. Таза ас үй ыдыстары ыдыстары шкафта сөреледе сақталады. Тамақ қалдықтарына таңбаланған қақпағы бар ыдыс дайындалып пайдалануда. Тамақ халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен келесілген, перспективалы мәзіріне бар. Тамақтану залында мәзір ілінген. Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикі затынының сапасы және қауіпсіздігін куәландыратын құжаттары бар. Өндірістік бақылау жүргізуге келісім шартқа отырмаған.

***№ 16 мектеп** асханасы мектептің I қабатында орналасқан, 60 орынға қаралған. Асханада су орталықтандырылған, кәріз жүйесі қаралған, жергілікті септик. Асхана және ас үй ыдыстарын жуатын бөлмеде ыдыс-аяқ жуатын раковиналарға ыстық су «Аристон» қондырғысы арқылы әкелінген. Ас үйде технологиялық құрал-жабдықтардан: электр.титан, электр.еттартқыш, нан турайтын машина, нан пісіретін электр.ошақ, электр.плита, сковорода, тамақ пісіретін қазан, көкөніс турайтын машина, кептіргіш, ыдыс-аяқ жуатын ванна, тоңазытқыш, тоңазытқыш камера т.б қажетті құрал-жабдықтары бар. Ас үй және асханалық ыдыстары жеткілікті. Тамақтану залы жуу және дезинфекциялау құралдарымен тазалауға мүмкіндік беретін жабыны бар жиһазбен жабдықталған. Шикі және дайын өнімдерді технологиялық өңдеу және тарату үшін бөлек таңбаланған жабдық және бөлшектеу мүкәммалы пайдаланылады. Пішіні өзгерген, жиектері сынған, сызаттары, сынықтары бар ыдыстар жоқ. Ас үй ыдыстары асханалық ыдыстардан бөлек жуылады. Ас үй ыдыстарын жуатын екі раковина, асханалық ыдыстарды жуатын үш ванна бар. Таза ас үй ыдыстары ыдыстары стеллаждарда сақталады. Тамақ қалдықтарына таңбаланған қақпағы бар ыдыс дайындалып пайдалануда. Тамақ халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен келесілген, шығарылатын өнімнің перспективалы мәзіріне сәйкес дайындалуда. Тамақтану залында мәзір ілінген. Өндірістік бақылау жүргізуге келісім шартқа отырған. Тәуліктік сынамалар сақтайтын арнайы салқындатқыш шкаф бар, ішінде тәуліктік сынамалар сақталған. Аспаздардың денсаулығы тексеріліп, түсіретін журнал арналған. Күнделікті дайындалған тамақтың сапасын тексеріп, түсіретін бракераж журнал арналған. Ас мәзірі дайындалған, тамақ ас мәзіріне сәйкес жасалынған. Ас қалдығына ыдыстар арналып, белгіленген, арнайы орында сақталады. Асхана қызметкерлеріне демалыс бөлме дайындалмаған. Асхана алдында оқушыларға 2 қолжуғыш раковина орнатылған. Өндірістік бақылау жүргізуге келісім шартқа отырған. Асханада жұмыс жасайтын аспаздың арнайы білім бар. кәсіптік техникалық училищесінде білім алған құжат номері № 510225.07.1972 ж. Аспаз Теміраш Рая дәрігерлік байқаудан өткен, жұмысқа рұқсат берілген.*

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, кайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-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 басжоспардың, 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

Қазалы ауданы Өркендеу ауылында орналасқан № 104 мектеп асханасына, Қожабақы ауылында орналасқан №25 мектеп асханасына, Майдакөл ауылында орналасқан 98 мектеп асханасына, Қазалы қаласы № 16 мектеп асханасына

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарақ) 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 санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

____
(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Майдакөл ауылында орналасқан 98 мектеп асханасы Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2014 жылғы «29» желтоқсандағы № 179 бұйрығымен бекітілген «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық ...

ауылында орналасқан № 104 мектеп асханасы, Қожабақы ауылында орналасқан №25 мектеп асханасы
қаласы № 16 мектеп асханасы Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2014
ж «29» желтоқсандағы № 179 бұйрығымен бекітілген «Білім беру объектілеріне қойылатын
тариялық – эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларының талаптарына сай

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

керектін астын сызыңыз (нужное подчеркнуть)

Ұсыныстар
(Предложения):

«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
Место печати

Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, колы (орынбасар)
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

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