

«ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ МИНИСТРЛІГІ
ҚОҒАМДЫҚ ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ
КОМИТЕТІНІҢ ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
ҚОҒАМДЫҚ ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ
ДЕПАРТАМЕНТІНІҢ ЖЕЗҚАЗҒАН
ҚАЛАЛЫҚ ҚОҒАМДЫҚ ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ
БАСҚАРМАСЫ»
РЕСПУБЛИКАЛЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК
МЕКЕМЕСІ

100600, Жезказған қаласы, Гурба көшесі, 6 үй,
тел.: 8(7102) 90-34-03
e-mail: zhezs8@inbox.ru



РЕСПУБЛИКАНСКОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЖЕЗКАЗГАНСКОЕ ГОРОДСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ
ОХРАНЫ ОБЩЕСТВЕННОГО
ЗДОРОВЬЯ ДЕПАРТАМЕНТА ОХРАНЫ
ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ КАРАГАНДИНСКОЙ
ОБЛАСТИ КОМИТЕТА ОХРАНЫ
ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ МИНИСТЕРСТВА
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН»

100600, город Жезказган, улица Гурбы, дом 6,
тел.: 8(7102) 90-34-03
e-mail: zhezs8@inbox.ru

03.09.2018 г. № 5/1654

г. Жезказган, с. Талдап,
ул. Комсомольская, 15-1
ИП Богембаевой Ж.М.

Ответ на заявление

Жезказганское городское Управление охраны общественного здоровья в ответ на Ваше заявление вх № ФЛ-Б-56 от 24.08.2018г. представляет акт санитарно-эпидемиологического обследования столовой КГУ "Гимназия №8 отдела образования города Жезказгана" по адресу: г. Жезказган, ул. Анаркулова, д. 18 на предмет готовности к новому учебному 2018-2019 году.

Столовая КГУ "Гимназия №8 отдела образования города Жезказгана" соответствует требованиям санитарных правил, утвержденные приказом МР РК № 611 от 16.08.2017 года «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186 Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"; приказ и.о. Министра национальной экономики РК от 24 февраля 2015 года № 128 «Об утверждении Правил проведения обязательных медицинских осмотров», приказ Министра национальной экономики РК от 6 июня 2016 года № 239 Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля.

Согласно статьи 12, п.6 статьи 14 Закона Республики Казахстан «О порядке рассмотрения обращений физических и юридических лиц» от 12 января 2007 года №221 Вы имеете право обжаловать решение принятое по результатам рассмотрения Вашего обращения в Департаменте охраны общественного здоровья Карагандинской области или в суде.

И.о. руководителя

Кыдыкенова Л.Т.

Исп. Алиакпарова Н.К.
903404

Қазақстан Республикасы денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	Код формы по ОКУД _____ КҰЖЖ бойынша ұйым коды _____ Код организации по ОКПО _____ Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің 2015 жылғы «30» мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген нысанды № 011/е нысанды медициналық құжаттама
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы «Жезқазған қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы» РММ Наименование государственного органа санитарно-эпидемиологической службы РГУ «Жезказганское городское Управление охраны общественного здоровья»	Медицинская документация Форма 011/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от «30» мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық тексеру актісі Акт санитарно-эпидемиологического обследования № 94-Э

Мен (Біз) (Мною) (Нами) Главным специалистом отдела санитарно-гигиенического надзора и
лауазымы, тегі, аты, экесінің аты (бұдан әрі – Т.А.Ә.), (должность фамилия, имя, отчество (далее–Ф.И.О))
контроля за соблюдением требований Технических Регламентов Жезказганского городского
мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органының атауы, наименование государственного органа санитарно
управления охраны общественного здоровья Алиакпаровой Несип Касымовной
мыналардың: (с участием) _____
тексеруге қатысқан басқа мамандарды көрсету керек (указать других специалистов, участвовавших в обследовании)
қатысуымен _____

мыналар болғанда: (в присутствии) индивидуального предпринимателя Богембаевой Жаны
Муханбетжановны

лауазымды тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің немесе заңды тұлға
(должность, Ф.И.О должностного лица или индивидуального предпринимателя)

Столовая КГУ "Гимназия №8 отдела образования города Жезказгана", г.Жезказган
ул.Анаркулова, д.18

басшысының лауазымы, Т.А.Ә. немесе жеке тұлғаның Т.А.Ә. или руководителя юридического лица или Ф.И.О. физического ли
объектінің, заңды тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің атауы наименование объекта, юридического лица или индивидуального
предпринимателя)

тексеру жүргізілді (проведено обследование).

тексеру түрін көрсету (указать вид обследования) Профилактический контроль и надзор с посещением
субъекта (объекта) контроля и надзора (заявление вх № ФЛ-Ж-56 от 24.08.2018г.

(начато) 2018 жылғы (года) «27» 08 12 сағат (часов) 30 минутта (минут) басталды.

Тексеру кезінде мыналар анықталды (при обследовании установлено):

Пункт 1 - Наличие санитарно-эпидемиологического заключения (согласования) на объект.

На столовую имеется санитарно-эпидемиологическое заключение от 10.09.2015г. №405 УЗПП
г.Жезказгана о соответствии требованиям Санитарных правил. Столовая КГУ "Гимназия №8
отдела образования города Жезказгана", находится по адресу: г.Жезказган, ул.Анаркулова, д.18.
размещена на 2-м этаже 3-х этажного здания школы.

Пункт 3 Отсутствие следов жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном контроле. При
визуальном обследовании отсутствуют следы жизнедеятельности насекомых, крыс и
мышевидных грызунов. При регистрации случаев инфекционных и паразитарных заболеваний
проводятся противоэпидемические и дезинфекционные мероприятия. Дезинсекционные и
дератизационные мероприятия проводятся организацией, имеющей лицензию на данный вид
деятельности (ЖГОФ РГП на ПХВ «НЦЭ» по КО).

Пункт 4 Наличие контейнеров с крышками для сбора твердых бытовых отходов.

Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости для пищевых отходов («пищевые
отходы») с крышками. Пищевые отходы выносятся через отдельно предусмотренный выход. На
хозяйственной зоне оборудована площадка с твердым покрытием, доступным для очистки и

Пункт 6 Наличие исправных систем горячего и холодного водоснабжения.

Водоснабжение - хозяйственно-питьевое централизованное (холодное и горячее водоснабжение), в рабочем состоянии. В производственном цехе установлены производственные мойки достаточной вместимости с подводкой холодной и горячей воды через смесители, в рабочем состоянии. Водоотведение - централизованное, в существующие городские сети.

Пункт 7. Соответствие лабораторных показателей питьевой воды действующим гигиеническим нормативам.

Водоснабжение - хозяйственно-питьевое централизованное, предусмотрено горячее водоснабжение. В производственном цехе установлены производственные мойки достаточной вместимости с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Водоотведение - централизованное, в существующие городские сети. Питьевая вода соответствует Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к водопользованию, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и микробиологическому контролю водопользования и безопасности водных объектов», утвержденным государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения (протокол микробиологических исследований воды №1085 от 17.11.2017г.).

Пункт 8. Наличие водонагревателей.

В столовой оборудован электрический водонагреватель, функционирует.

Пункт 9 Наличие исправных систем водоотведения.

Водоотведение - централизованное, в существующие городские сети, в рабочем состоянии. Системы водоотведения для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод - раздельные с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации. Уровни выпуска производственных стоков выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков. Поступления в наружную канализационную сеть на выпусках производственных стоков установлены жироуловители.

Пункт 10 Наличие исправных систем вентиляции.

Вентиляция - приточно-вытяжная с естественным побуждением через имеющиеся вентиляционные каналы, дверные и оконные проемы и с механическим побуждением в рабочем состоянии. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, оборудован вытяжной зонт, в рабочем состоянии.

Пункт 12 Наличие исправных систем отопления.

Отопление - централизованное, в рабочем состоянии. Обеспечена доступность нагревательных приборов при всех видах отопления для проведения уборки, осмотра и ремонта.

Пункт 14 Наличие исправных систем освещения.

Во всех помещениях, за исключением комнаты для хранения уборочного инвентаря имеется естественное освещение за счет окон. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами, перегоревших ламп нет. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов, очищаются по мере загрязнения.

Пункт 15 Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с защитным исполнением. Светильники установлены по периметру помещений и не расположены над плитами, технологическим оборудованием. Источники искусственного освещения оснащены осветительной защитной арматурой.

Пункт 16 Наличие москитных сеток. Окна в обеденном зале и во всех помещениях пищеблока засечены.

Пункт 20 Наличие условий для сушки и хранения столовой и кухонной посуды. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте 0,5 м от пола, столовую посуду - в шкафах на решетках. Столовые приборы хранят ручками вверх, хранение их на подносах рассыпным не допускается. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранят изолированно друг от друга в специально отведенном месте.

Пункт 21 Наличие документов, удостоверяющих безопасность сырья и продукции.

Пункт 21 Наличие документов, удостоверяющих безопасность сырья и продукции.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют только при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность. Доставка пищевых продуктов осуществляется поставщиками на специальном их транспорте.

Пункт 22 Соблюдение товарного соседства пищевой продукции при хранении.

Сырые и готовые продукты хранятся раздельно. При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства». Обеспеченность холодильным оборудованием достаточная. Сроки годности продуктов соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем). Хранение скоропортящихся пищевых продуктов в холодильном оборудовании. Отбракованного сырья не выявлено. На момент обследования в холодильном оборудовании соблюдается при хранении готовых и сырых продуктов товарное соседство. Отбракованного сырья не выявлено.

Пункт 24 Наличие в складских помещениях, холодильных камерах стеллажей, подтоварников, поддонов для хранения пищевой продукции

Кладовая для хранения сухих продуктов, овощей изолирована от кухни. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов 15 см от пола. Складское помещение достаточно оборудовано стеллажами и подтоварниками. Хранения продуктов хранят на полу не допущено).

Пункт 25 Наличие маркированной посуды для хранения яиц.

Перед использованием, яйца замачивают в теплом 1-2 % растворе кальцинированной соды или других, разрешенных к применению моющих средств, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду. Хранение необработанных яиц в производственных цехах не допускается. Яйца обрабатывают в специально отведенном месте в маркированных емкостях.

Пункт 26 Отсутствие запрещенных блюд, продукции (в том числе нефортифицированной пшеничной муки высшего или первого сорта.

В столовой изготовления и продажа изделий: из мясной обрезки, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов; макарон по – флотски; творога из непастеризованного молока, использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения, переливание кисломолочных напитков из потребительской тары в емкости, использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовления из него творога; приготовление кисломолочных напитков; приготовление сушеной и вяленой рыбы, изготовление сухих грибов не выявлено на момент обследования.

Пункт 27 - Наличие журнала по проведению органолептической оценки показателей безопасности в организованных коллективах, на заготовочных объектах питания, вырабатывающих полуфабрикаты, кулинарные изделия.

На пищеблоке медицинским работником проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал контроля качества готовой пищи. Готовые первые и вторые блюда реализуются с мармитов в раздаточной зоне пищеблока в течение 2-х часов с момента изготовления.

Пункт 28 - Наличие сопроводительных документов при отпуске готовой продукции, полуфабрикатов с указанием времени и даты выработки, конечным сроком годности.

На сопроводительных документах указаны время и дата выработки с конечным сроком годности.

Пункт 29 - Наличие перспективного меню в организованных коллективах, кроме строительных и промышленных объектов.

В пищеблоке имеется перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции. Ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывается число детей и подростков, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов по каждому блюду (в массе «брутто»). Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражены перечень входящих продуктов в блюдо, их масса в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд. Готовые первые и вторые блюда реализуются с мармитов в раздаточной зоне пищеблока в течение 2-х часов с

Пункт 30 Наличие средств для мытья рук, разовых полотенец или электрополотенец в санузлах.

Для работников пищеблока имеются необходимые условия для соблюдения правил гигиены. Для мытья рук оборудована умывальная раковина с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, санитарный узел оснащен средствами для мытья, развешенными полотенцами, в рабочем состоянии. Перед обеденным залом оборудованы умывальники для мытья рук посетителей столовой, в наличии мыло и одноразовые полотенца. Обеспечены средствами для мытья рук и одноразовыми полотенцами достаточная.

Пункт 32. Наличие и применение специальной одежды, сменной обуви, одноразовых перчаток. Персонал столовой обеспечен тремя комплектами специальной одеждой, сменной обувью и одноразовыми перчатками.

Пункт 33. Наличие оборудования для стирки и дезинфекции специальной одежды или договора с прачечной.

Стирка специальной одежды персонала пищеблока проводится централизованно в прачечной, осуществляется на договорной основе.

Пункт 34 Наличие предварительного, периодического и профилактического медицинского осмотра, гигиенического обучения персонала, личных медицинских книжек на рабочем месте. Штат укомплектован - 3 сотрудника. Представлены 3 личных медицинских книжки. Медицинский осмотр пройден, гигиеническое обучение сотрудниками пищеблока пройдено в полном объеме и своевременно согласно действующих нормативных документов. Документация на работе получен.

Пункт 35 Отсутствие у работников гнойничковых заболеваний и микротравм. Проводится медицинским работником школы ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией в журнале. ИП Богембаева Ж.М. и медицинским работником проводится контроль своевременного прохождения сотрудниками пищеблока медицинского осмотра. Повар имеет соответствующую профессиональную квалификацию. На обследование у работников столовой при осмотре гнойничковые заболевания и микротравмы отсутствуют.

Пункт 36 Соответствие показателей проб сырья и готовой продукции, смывов с объектов и среды, дезинфицирующих средств, воздуха рабочей зоны производственных помещений.

По производственному контролю исследованы: пищевые продукты на микробиологические показатели, результаты испытаний отрицательные (протокол №999-1000 от 17.11.2017г.); смывы на БГКП, положительных нет (протокол №1090-1099 от 17.11.2017г.);

Пункт 37. Наличие утвержденной программы производственного контроля
Вопрос безопасности выпускаемой продукции в пищеблоке решен посредством про
производственного контроля на базе ЖГОФ РГП на ПХВ «НЦЭ» по КО (договор №2/
от 25.08.2018г.). Утвержденная программа производственного контроля имеется в налич

Пункт 38 Наличие специально оборудованных мест, выделенных для потребления табачных изделий; наличие надписи или знака «Место для потребления табачных изделий»; наличие информации о специально отведенных местах для потребления табачных изделий; соблюдение запрета на потребление алкогольных напитков и еды в специально выделенных местах.

Курение в помещениях пищеблока запрещено. Выделено специальное место для курения.

Корытынды (Заключение): Соответствует требованиям Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16.08.2017 года № 611, Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186 Об утверждении Правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", приказа и.о. Министра национальной экономики РК от 24 февраля 2015 года № 90 Об утверждении Правил проведения обязательных медицинских осмотров», приказа и.о. Министра национальной экономики РК от 6 июня 2016 года № 239 Об утверждении Правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производственного контроля."

производственного контроля.
санитариялық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың, гигиеналық нормативтердің указать пункты нарушения требований
эпидемиологических правил и норм және өзге де нормативтік құқықтық актілердің талаптары бұзылған пункттерді көрсету керек
гигиенических нормативов и иных нормативных правовых актов)

Колдари (подписи): главный специалист Алиакпарова Несип Касымовна

Қолдары (подписи): главный специалист Алиакпарова Несип Касымовна 
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) ИП Богембаева Жаныл Мұханбетжановна
узымды тұлғаның лауазымы және Т.А.Ә.

(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) 2018 жылғы (года) «03» 09 14 сағат (часов) 40 минутта (минут) аяқталды.

Акт (акт составлен в) 2-х данада жасалды (экземплярах)

«03» 09 2018 жыл (год)