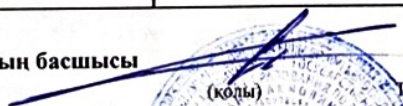



Санитариялық қағидалар мен нормаларға сәйкес келетін тамақтану объектісінің болуы туралы мәліметтер
"Кеңөткел ауылының негізгі орта мектебі" КММ
 (білім беру ұйымының атауы)

Білім беру процесінде пайдаланатын құрылыстың нақты мекен-жайы	Тамақтану объектісінің атауы (асхана, буфет, кафе)	Тамақтану объектісінің санитариялық қағидалар мен нормаларға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы (күні мен нөмірі)	Ескертпе (тамақтану объектісі жалға берілген жағдайда жалға алушылар туралы мәліметтерді көрсету)
«Ақмола облысы білім басқармасының Зеренді ауданы бойынша білім бөлімі, Кеңөткел ауылының негізгі орта мектебі» КММ, Кеңөткел ауылы, Орталық көшесі, 13-үй.	жоқ	Зеренді аудандық тауарлар мен сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы Республикалық ММ-сінің қаулысы бойынша 16.09.2019 жылдың № 02-1153 мектепте тамақтану бөлмелері сәйкес келмеуіне байланысты рұқсат берілмеді.	жоқ

Білім беру ұйымының басшысы

(қолы)  Т.А.Ж.



С.Ш. Баймурзин

«ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ
МИНИСТРЛІГІНІҢ ТАУАРЛАР МЕН
КӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТТЕРДІҢ
САПАСЫ МЕН ҚАУІПСІЗДІГІН
БАҚЫЛАУ КОМИТЕТІ АҚМОЛА
ОБЛЫСЫНЫҢ ТАУАРЛАР МЕН
КӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТТЕРДІҢ
САПАСЫ МЕН ҚАУІПСІЗДІГІН
БАҚЫЛАУ ДЕПАРТАМЕНТІНІҢ
ЗЕРЕНДІ АУДАНДЫҚ ТАУАРЛАР
МЕН КӨРСЕТІЛЕТІН
ҚЫЗМЕТТЕРДІҢ САПАСЫ МЕН
ҚАУІПСІЗДІГІН БАҚЫЛАУ
БАСҚАРМАСЫ» РЕСПУБЛИКАЛЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



РЕСПУБЛИКАНСКОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗЕРЕНДИНСКОЕ
РАЙОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ
КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
ТОВАРОВ И УСЛУГ
ДЕПАРТАМЕНТА КОНТРОЛЯ
КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
ТОВАРОВ И УСЛУГ
АКМОЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ
КОМИТЕТА КОНТРОЛЯ
КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
ТОВАРОВ И УСЛУГ
МИНИСТЕРСТВА
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН»

021200, Қазақстан Республикасы,
Ақмола облысы, Зеренді ауданы,
Зеренді ауылы, Мира көшесі, 108-үй
Тел/факс: 8 (716 32) 2-19-37
E-mail: zeren dauzpp@mz.gov.kz

№ 02-1153

16.09.2019г.

021200, Республика Казахстан,
Ақмолинская область, Зерендинский район,
село Зеренда, улица Мира, дом 108
Тел/факс: 8 (716 32) 2-19-37
E-mail: zeren dauzpp@mz.gov.kz

**Директору Кенеуткульской
основной школы
Баймурзину С.Ш.**

На Ваше обращение от 21.08.2019 года о выдаче рекомендации для открытия пищеблока при КГУ «Кенеуткульская основная школа» Зерендинское районное управление контроля качества и безопасности товаров и услуг согласно Санитарных правил «Санитарно - эпидемиологические требования к объектам образования» утвержденного приказом МЗ РК №186 от № 611 от 16.08.2017г.; Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка" от 17 августа 2017 года № 615; Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденного приказом МЗ РК №186 от 23.04.2018г. Кодекса Республики Казахстан от 18.09.2009года № 193-4 «О здоровье народа и системе здравоохранения» и проверочного листа в сфере санитарно - эпидемиологического благополучия населения, предоставляет Вам рекомендации на открытие столовой (пищеблока) при КГУ «Кенеуткульская основная школа».

1. Согласно санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка" от 17 августа 2017 года № 615,

при проектировании объектов в здании и на участке соблюдается принцип групповой изоляции миницентра.

2. Здание объекта питания оборудуют централизованными системами холодного и горячего водоснабжения и водоотведения.

3. При отсутствии в населенном пункте централизованной системы водоснабжения допускается использование воды из местных источников с устройством внутреннего водопровода и водоотведения

4. Для обеспечения водой объектов питания в населенных пунктах, в которых отсутствует водопровод, источник водоснабжения выбирается на основании санитарно-эпидемиологического заключения в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса. Допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной воды, доставка которой производится в специальных промаркированных емкостях, специализированным автотранспортом.

5. В сельской и частично канализованной местности для сбора сточных вод оборудуются водонепроницаемые выгребные ямы. Очистка выгребных ям проводится при их заполнении более две трети объема.

6. Емкости для перевозки и хранения питьевой воды очищаются, промываются и дезинфицируются.

7. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения устанавливаются водонагреватели.

8. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам (не менее трех раковин, для мытья посуды и рук) с установкой смесителей, а также к необходимому технологическому оборудованию.

9. Не допускается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей.

10. Объекты питания для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудуются отдельными системами водоотведения с самостоятельными выпусками во внутривоздушную сеть канализации.

11. Уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков.

12. Помещения с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, санитарных приборов не размещают ниже уровня внутривоздушной канализации, примыкающей к объекту питания.

13. При размещении объектов питания в не канализованных населенных пунктах предусматривается устройство местной канализации для отведения производственных и отдельно для бытовых сточных вод. Прием сточных вод осуществляют в подземную водонепроницаемую емкость (яму), оснащенную крышкой).

14. На объекте питания с числом посадочных мест 50 и менее допускается устройство вытяжной вентиляции без организованного притока.

15. На объектах малой производительности допускается ведение технологических процессов в одном помещении с выделением отдельных рабочих зон, разделенных барьерами высотой не ниже 1,5 м. Набор

производственных помещений и площадь некоторых видов объектов питания малой производительности определяется согласно приложению 7 к настоящим Санитарным правилам.

16. На пищеблоке объектов предусматривается последовательность технологических процессов, исключаются встречные потоки сырой и готовой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

17. Складские и производственные помещения оборудуются холодильным оборудованием в зависимости от мощности и типа объекта питания, при организации питания в организованных коллективах – кроме холодильного оборудования и холодильными камерами для хранения пищевой продукции. Количество и объем холодильного оборудования, холодильных камер на объекте питания обеспечивается в соответствии с объемом, видами принимаемого продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции, при условии соблюдения товарного соседства и температурно-влажностных режимов хранения.

18. На объектах питания малой производительности, имеющих одну холодильную камеру, допускается совместное кратковременное хранение продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции (на отдельных полках, стеллажах) при условии соблюдения товарного соседства и температурно-влажностных режимов хранения.

19. Складские помещения, производственные помещения, холодильные камеры, хранилища для овощей и фруктов, пищевой продукции оснащаются контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установленными на видном месте, удаленных от дверей и испарителей. Холодильное оборудование обеспечивается приборами для контроля температуры. Использование ртутных термометров для контроля температуры воздуха не допускается.

20. Складские помещения и холодильные камеры оборудуются стеллажами, подтоварниками. Холодильные камеры оборудуются системами сбора и отвода конденсата, для хранения охлажденного и мороженого мяса (в тушах, полутушах, четвертинах) подвесными балками с лужеными крючьями или изготовленными из нержавеющей стали, материалов, контактирующих с пищевой продукцией. Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках, хранение на полу - не допускается.

21. Складские помещения для хранения пищевой продукции содержатся с соблюдением условий хранения (температурно-влажностного, светового режимов, товарного соседства) и норм складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции.

22. Работники пищеблока должны пройти медицинский осмотр и гигиеническое обучение. На работу не принимаются лица без личной медицинской книжки и отметки о допуске к работе.

23. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой не менее 3 комплектов (костюм или халат, косынки или колпаки, фартуки), сменной обувью.

24. На объекте организуется и проводится производственный контроль в соответствии с требованиями документов нормирования.

Набор производственных помещений и площадь некоторых видов стационарных объектов общественного питания малой производительности

№	Наименование помещений	Виды стационарных объектов питания малой производительности			
		Кафе на 50 и менее посадочных мест	Стационарные объекты питания быстрого обслуживания		
			Закусочные	Чебуречные (пирожковые)	Шашлычные
1	2	3	4	5	6
1	Обеденный зал	в зависимости от числа посадочных мест			
2	Гардеробная для посетителей	на площади обеденных залов выделяются места для верхней одежды посетителей			
3	Кухня (горячий цех)	не менее 15 м ² **			
4	Моечная	не менее 6 м ² ****			
5	Склад	не менее 6 м ² *****			
6	Комната персонала	по необходимости в зависимости от числа персонала *****			
7	Санитарный узел для персонала	1,5 м ² *****			
8	Санитарный узел для посетителей	1,5 м ² *****			

При проведении санитарно-эпидемиологического обследования, объект не соответствует для открытия пищеблока при КГУ «Кенеткульская ОШ».

Руководитель

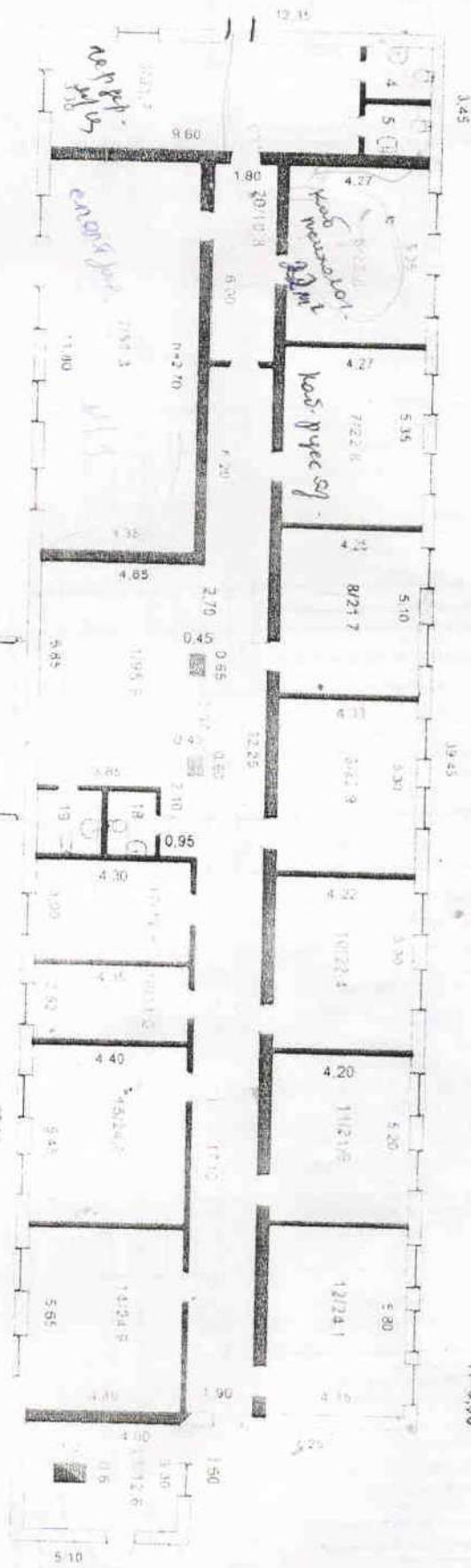
Маханов Ж.З.

Исп. Жанахметова Г.У.
(8716-32)21937

Кемперугура

Плът А1
H=3,00

Плът А
H=3,00



Плът а
H=2,70

Опранык к-ст 13 / вн Опранык 13

16/10 13
A. A. A. A. A.

С. А. А. А. А. А.
A. A. A. A. A.

№	Код	Наименование	Единица измерения	Количество
1	1	Плът А1	кв. м	1
2	2	Плът А	кв. м	1
3	3	Опранык к-ст 13 / вн Опранык 13	кв. м	1
4	4

М Б

Жылжымалы мүлік нысанының жоқарыда декларация (К-Ф-2)
Экспликация к илану объекта недвижимого имущества

Бұл декларациядан алып алынған ақпараттың дұрыстығын растау үшін декларацияны қолданушы өз қолымен қол қоюға міндеттенеді.

А	Жоқар бойынша литер / литер по плану	Қабат / Этаж	Құрылыс материалдары / Номер помещения, квартиры	Уй-жай, литер бойынша литер / Номер частей помещения, квартиры	Уй-жай объектілерінің және жергілікті объектілерінің сипаты, категориясы, категориясы	Қолдану мақсаты																Барлығы						
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		17	18	19	20	21	22
1	А	1	1	1	Адам	959	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	959
2	1	1	1	1	Адам	51,3																51,3						51,3
3	1	1	1	1	Қорғанды	31,7																						31,7
4	1	1	1	1	Қорғанды	3,1																						3,1
5	1	1	1	1	Қорғанды	3,0																						3,0
6	1	1	1	1	Қорғанды	22,8																						22,8
7	1	1	1	1	Қорғанды	22,8																						22,8
8	1	1	1	1	Қорғанды	21,7																						21,7
9	1	1	1	1	Қорғанды	22,9																						22,9
10	1	1	1	1	Қорғанды	22,4																						22,4
11	1	1	1	1	Қорғанды	21,9																						21,9
12	1	1	1	1	Қорғанды	24,1																						24,1
13	1	1	1	1	Қорғанды	12,6																						12,6
14	1	1	1	1	Қорғанды	24,9																						24,9
15	1	1	1	1	Қорғанды	24,0																						24,0
16	1	1	1	1	Қорғанды	11,0																						11,0
17	1	1	1	1	Қорғанды	12,9																						12,9
18	1	1	1	1	Қорғанды	3,4																						3,4
19	1	1	1	1	Қорғанды	3,9																						3,9
20	1	1	1	1	Қорғанды	10,8																						10,8
					Итого	447,1																					447,1	
					Итого	218,5																					218,5	
					Итого	12,9																					12,9	
					Итого	51,3																					51,3	

Маман органы
Выполняет специалист

Касенов К.М.
Дата подписи: 19.10.2013

[Подпись]

Ж/Б

Бөлім басшысы
Надзорный отдела

Ахметов К.К.
Дата подписи: 19.10.2013

[Подпись]