

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан		Нысаннан БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД СҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі қоғамдық денсаулық сақтау Комитетінің Ақмола облысы қоғамдық денсаулық сақтау Департаментінің Аршалы аудандық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы РГУ «Аршалыское районное Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Акмолинской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан»		Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы « 30 » мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 011/е нысанмен медициналық құжаттама Медицинская документация Форма № 011/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от « 30 » мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық тексеріп карау
АКТИСІ
АКТ
Санитарно - эпидемиологического обследования №153

Мен (Біз)(Менюю(Нами) и.о.руководителя отдела СЭН Аршалынского районного Управления охраны общественного здоровья Сидоренко А.В.

лауазымы, тегі, аты, өкесінің аты (бұдан әрі – Т.А.Ә.) (должность, фамилия, имя, отчество (далее – Ф.И.О.)

менделестік санитариялық-эпидемиологиялықмет органының атауы.

(наименование органа государственного санитарно-эпидемиологического надзора).

мыналардың: (с участием) тексеруге қатысқан басқа мамандарды көрсетіңіз (указать других специалистов, участвовавших в обследовании).

қатысуымен мамандар болғанда: (в присутствии) генерального директора ТОО "КОРПОРАЦИЯ БАЙТЕРЕК" Суйменова А.М.

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

басшысының лауазымы, Т.А.Ә. немесе жеке тұлғаның, лауазымы, Т.А.Ә.

или руководителя юридического лица или Ф.И.О. физического лица

объект общественного питания в ГУ «Вячеславская средняя школа» ТОО "КОРПОРАЦИЯ БАЙТЕРЕК" а. Арнасай ұл. Желтоқсан, 26 Аршалынский район Акмолинская область.

нысанның, заңды тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің атауы

(наименование объекта, юридического лица или индивидуального предпринимателя)

проведена проверка по особому порядку на основании акта о назначении проверки №150 от 16.10.2017 года, зарегистрированного в УКПС и СУ №00193 от 17.10.2017г.

тексеру жүргізілді (проведено обследование).

тексеру түрін көрсету (указать вид обследования)

(начато) 2017 жылғы (года) « 18 » октября 10 сағат (часов) 35 минутта (минут) басталды.

Тексеру кезінде мыналар анықталды (при обследовании установлено):

Проверка по особому порядку на основе степени риска на предмет соответствия объекта общественного питания в ГУ «Вячеславская средняя школа» ТОО "КОРПОРАЦИЯ БАЙТЕРЕК" требованиям;

Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-4 от 18.09.2009г. санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания," утвержденных приказом Министра национальной экономики

Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 234 (далее - СП), СП "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179, приказ и.о.МНЭ РК №128 от 24.02.2015 года «Правила проведения обязательных медицинских осмотров», СП «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля», утвержденных приказом МНЭ РК от 06.06.2016 года №239, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП «Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» утвержденных приказом МНЭ РК от 16.03. 2015г №209 в соответствии с проверочным листом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, утвержденный совместным приказом МНЭ РК №285 и МЗ РК №463 от 20.07.2017г.

- 1.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения (согласования) на объект- На объект общественного питания в ГУ «Вячеславская средняя школа» ГОО «КОРПОРАЦИЯ БАЙТЕРЕК» выдано санитарно-эпидемиологическое заключение №02/9-74 от 12.12.2014года, выдающее Аршалынским районным управлением по защите прав потребителей в соответствии.
- 2.Соблюдение уведомительного порядка о начале деятельности (для объектов незначительной эпидемиологической значимости) - не требуется.
- 3.Отсутствие следов жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном контроле- Следов жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном осмотре не выявлено.
- 4.Наличие контейнеров с крышками для сбора твердых бытовых отходов- На территории в специально отведенном месте, в хозяйственной зоне школы оборудована площадка с контейнерами для сбора мусора и пищевых отходов с крышками, с твердым покрытием огражденной с трех сторон сплошной стеной
- 5.Наличие санитарно-бытовых установок или биотуалетов, умывальников- имеются
- 6.Наличие исправных систем горячего и холодного водоснабжения- К столовой подведено централизованное хозяйственно-питьевое водоснабжение от внутрипоселкового водопровода. Горячее водоснабжение от электроводонагревателя. Горячая и холодная вода подведена ко всем местным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Система горячего и холодного водоснабжения находится в исправном состоянии.
- 7.Соответствие лабораторных показателей питьевой воды действующим гигиеническим нормативам- Отобрано по одной пробе воды на микробиологические и санитарно-химические исследования. Протокол микробиологического исследования воды №152-153 от 21.10.2017г, 1 проба воды водопроводной соответствует. Протокол № 41/257 от 18.10.2017г санитарно-химического исследования пробы воды водопроводной, 1 проба соответствует.
- 8.Наличие водонагревателей -горячее водоснабжение от одного электроводонагревателя «Аристон» на 50 л.
- 9.Наличие исправных систем водоотведения- Для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудован септик, с раздельной системой водоотведения с самостоятельным выпуском. Оброс хозяйственно-бытовых стоков предусматривается водонепроницаемый выгреб емкостью 3,0 м.Система водоотведения находится в исправном состоянии.
- 10.Наличие исправных систем вентиляции- Система вытяжной вентиляции выполнена на электричестве в виде локального вытяжного зонта с механическим побуждением. Система вентиляции находится в исправном состоянии.
- 11.Соответствие уровней шума в залах действующим гигиеническим нормативам-
- 12.Наличие исправных систем отопления- Теплоснабжение автономное, за счет

собственной котельной, в качестве топлива используется уголь. В качестве нагревательных приборов используются чугунные радиаторы МС-140. Система отопления находится в исправном состоянии.

13. Соответствие лабораторных показателей параметров микроклимата действующим гигиеническим нормативам - проведены замеры физических факторов, превышений ПУ/У не выявлено. Протокол измерений метеорологических факторов №44 от 18.10.2017 года.

14. Наличие исправных систем освещения - Освещение – естественное и искусственное, естественное при помощи оконных проёмов. В качестве искусственного освещения применяются люминесцентные лампы. Система освещения в рабочем состоянии.

15. Наличие на щитах/блоках защитной арматуры на светильниках, светильников с алаго-защитным исполнением - Источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой, светильников над плитами, технологическим оборудованием, производственными столами и т.д. Для освещения установлены светильники во влагонепропускном исполнении.

16. Наличие москитных сеток - Все открывающиеся проемы в теплое время года от проникновения насекомых имеют съемные защитные москитные сетки.

17. Соответствие замеров уровней вибрации не требуется.

18. Наличие бактерицидных ламп в цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах и графика обработки бактерицидными лампами помещений - не требуется.

19. Наличие маркировки разделочного инвентаря, внутрицехового оборудования, емкостей, посуды по этапам технологического процесса при производстве кондитерских изделий с кремом - Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи, выделены раздельные и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда и инвентарь. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов выделены маркированные раздельные ножи и разделочные доски, в количестве 9 штук. Разделочный инвентарь и кухонную посуду используют по назначению в соответствии с маркировкой. Емкости для обработки используемой ветчины и хранения чистой ветчины маркированы.

20. Наличие условий для сушки и хранения столовой и кухонной посуды - Для хранения столовых приборов имеются емкости, хранение их рассматривать не выявлено. Хранение столовой и кухонной посуды осуществляется на решетках.

21. Наличие документов, удостоверяющих безопасность сырья и продукции - Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья». На используемое продовольственное сырьё и пищевые продукты представлены документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность (накладные, акты ветеринарной экспертизы, ветеринарные сертификаты таможенного союза, декларации соответствия таможенного союза, качественные удостоверения). Документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов соответствуют требованиям технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», с заверенной оригинальной подписью и печатью заявителя (декларация о соответствии): мука пшеничная хлебопекарная высшего и первого сортов ПК «Ижевский» регистрационный номер декларации о соответствии ТС № KZ. 7100841.24.01.00306 дата регистрации декларации о соответствии от 08.06.2017г; изделия хлебобулочные в ассортименте ПК «Ижевский» регистрационный номер декларации о соответствии ТС № KZ. 7100841.24.01.00305 дата регистрации декларации о соответствии от 08.06.2017г; молочный продукт. Масло сливочное несоленое «Традиционное» м.д.ж.82,5% лесовое в софре коробке м.п.20кг. регистрационный номер декларации о соответствии ТС № KZ. 7100841.24.01.00386 дата регистрации декларации о соответствии от 08.06.2017г.

22. Соблюдение товарного соседства пищевой продукции при хранении - Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем). При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства». Доставка продовольственного сырья, пищевой продукции, овощей и фруктов осуществляется - ежедневно.
23. Соблюдение температурно-влажностного режима - Складские и производственные помещения оборудованы холодильным оборудованием для хранения пищевой продукции, при условии соблюдения товарного соседства и температурно-влажностных режимов. Для контроля температуры в холодильнике установлен термометр. Контроль за температурным режимом осуществляется медицинским работником школы, результаты контроля фиксируются в учетной документации «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования», журнал прошит, пронумерован и скреплен печатью.
24. Наличие в складских помещениях, холодильных камерах стеллажей, подтоварников, поддонов для хранения пищевой продукции - все пищевые продукты хранят на стеллажах и поддонах, подтоварниках на расстоянии 15 см от пола. Хранение пищевых продуктов на полу не выявлено. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно.
25. Наличие маркированной посуды для хранения яиц - Хранение яиц осуществляется в маркированной посуде. Обработка яиц проводится в промаркированной емкости.
26. Отсутствие запрещенных блюд, продукции (в том числе неформатизированной пшеничной муки высшего или первого сорта - в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в буфете оформлен наглядный список запрещенных блюд. На объекте изготовление и реализация запрещенных блюд не выявлена. На объекте автоматов, реализующих пищевые продукты нет. Кислородные коктейли не реализуются. В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, при изготовлении блюд, мучных изделий используется йодированная соль АО «Аралтуз», применяемая пшеничная мука высшего и первого сорта обогатенная (фортифицированная) железосодержащими витаминами, минералами - фортифицированная мука АО «Костанайский мелькомбинат».
27. Наличие журнала по проведению органолептической оценки показателей безопасности в организованных коллективах, на заготовочных объектах питания, вырабатывающих полуфабрикаты, кулинарные изделия - Ежедневно осуществляется органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в бракеражный журнал по утвержденной форме.
28. Наличие сопроводительных документов при отпуске готовой продукции, полуфабрикатов с указанием времени и даты выработки, конечным сроком годности - не требуется.
29. Наличие перспективного меню в организованных коллективах, кроме строгих и промышленных объектов - Ассортиментный перечень выпускаемой продукции и перспективное меню согласованы с Аршалыским районным УООЗ. Ежедневно вывешивается меню, утвержденное руководителем, в котором указывается наименование и объем готовых блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие.
30. Наличие средств для мытья рук, разовых полотенец или электрополотенц в санитарных узлах - санитарный узел оборудован вешалками для специальной одежды, раковинами для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, оснащен средствами для мытья, разовыми полотенцами. Для мытья рук имеются в достаточном количестве жидкое мыло с дозатором и одноразовые гигиенические полотенца: жидкое мыло «Абсолют» - 5л (приобретено 10 л, израсходовано 5 л, в остатке 5 л), одноразовых полотенец - 50 рулонов, салфеток (приобретено 60 рулонов, израсходовано - 10 рулонов, в остатке - 50 рулонов).
31. Наличие дезинфицирующего коврика в санитарном узле для персонала - При входе в санитарный узел установлен дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим

средством.

32. Наличие и применение специальной одежды, сменной обуви, одноразовых перчаток- Работники объекта обеспечены тремя комплектами специальной одежды (халат, куртка с брюками, головной убор, сменная обувь), которые хранят в отдельном шкафу. При производстве холодных блюд (салаты) персонал работает в одноразовых перчатках.

33. Наличие оборудования для стирки и дезинфекции специальной одежды или наличие договора с прачечной- Стирку специальной одежды осуществляют централизованно на основании договора.

34. Наличие предварительного, периодического и профилактического медицинского осмотра, допуска к работе, гигиенического обучения персонала, личных медицинских книжек на рабочем месте- На объекте работают 2 человека, личных медицинских книжек с пройденным периодическим медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском работы – 2 (до 06.03.2018года), хранятся на рабочем месте.

35. Отсутствие у работников гнойничковых заболеваний и микротрав- Ежедневно, перед началом рабочей смены медицинским работником школы проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускаются. Результаты осмотров работников столовой занесены в журнал «Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока». На момент проверки лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами не выявлено.

36. Соответствие показателей проб сырья и готовой продукции, смывов с объектов внешней среды, дезинфицирующих средств, воздуха рабочей зоны производственных помещений- Протокол исследования образцов пищевых продуктов №530-535 от 21.10.2017г. микробиологического исследования 3 проб готовой продукции-соответствуют;

Протокол микробиологического исследования смывов №1719-1738 от 21.10.2017г. бактериологического исследования 20 смывов, взятых с чистого инвентаря и посуды – рост бактерий группы кишечной палочки не обнаружен.

Протокол паразитологического исследования смывов №426-445 от 18.10.2017г. паразитологического исследования 20 смывов, взятых с чистого инвентаря и посуды на яйца гельминтов не обнаружено.

Протокол исследования образцов пищевых продуктов №49-50; №74-75 от 18.10.2017г. 2 пробы второго блюда (гуляш, мясо отварное) на качество термической обработки - соответствует; 2 пробы на содержание «С» витамина- соответствует;

Протокол микробиологического исследования на носительство №449-450 от 21.10.2017г. результаты обследования на бак.носительство 2 человека - отрицательный;

По результатам проведенных лабораторных исследований не соответствие не выявлено.

37. Наличие утвержденной программы производственного контроля Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования. Договор по производственному контролю заключен с РГП на ПХВ Аршальским районным отделением филиала «НЦЭ» КООЗ МЗ РК №110 от 23.05.2017г. Производственный контроль проводится, в соответствии с разработанной Программой производственного контроля.

38. Наличие специально оборудованных мест, выделенных для потребления табачных изделий, наличие пепельниц или така «Место для потребления табачных изделий»; наличие информации в специально отведенных местах для потребления табачных изделий; соблюдение запрета на потребление напитков и еды в специально выделенных местах- не требуется.

Қорытынды (Заключение): нарушений требований СП "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания," утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 234, СП "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179, приказ и.о.МНЭ РК №128 от 24.02.2015 года «Правила проведения обязательных медицинских осмотров», СП «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля», утвержденных приказом МНЭ РК от 06.06.2016 года №239, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП «Санитарно-эпидемиологические требования к водисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденных приказом МНЭ РК от 16.03.2015г. №20 не выявлено.

және оған да нормативтік құқықтық актілердің талаптары бұзылған тәртіптерді жорықтандыру
гигиенических нормативов и иных нормативных правовых актов)

Қолдары (подписи) и.о.руководителя отдела СЭЗ Аршалынского районного Управления охраны общественного здоровья Сидоренко А.В.

менделенгі к санитариялық-эпидемиологиялық қауіпсіздікті бақылауда тұрған
должностное лицо государственного органа санитарно-эпидемиологического надзора

басқа да қатысқан мамандар, куәгерлер специалист лаборатории санитарно-гигиенических исследований Аршалынского отделения филиала РГП на ПХВ «НЦО» Ахмедиева А.Е.

участовавшие (другие специалисты, свидетели)

Тексеру кезінде болдым және актінің данасын алдым (при обследовании присутствовал и
экземпляр акта получил) генеральный директор ТОО «КОРПОРАЦИЯ БАЙТЕРЕК»

А.Судейменов

заявитель или иное лицо, которому выдана лицензия на осуществление предпринимательской деятельности
(должность и Ф.И.О. представителя юридического лица или индивидуального предпринимателя)

Қол қоюдан бас тарту туралы белгі (отметка об отказе от подписи
лица)

(окончено) 2017 жылғы (года) «25» октября 16 сағат (часов) 30 минутта (минут) аяқталды.
Акт (акт составлен в) 2 данада жасалды (экземплярах)

«25» 10 2017 жыл (год)