Білім беру қызметіне
қойылатын біліктілік
талаптарына және оларға
сәйкестікті растайтын
құжаттардың тізбесіне
4- қосымша
Нысан

Санитариялық қағидаларға сәйкес келетін тамақтандыру объектісінің және тамақтану объектісіне санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы туралы мәліметтер «№50 орта мектебі» КММ 2025-2026 оқу жылындағы жағдайы

Білім беру процесі жүргізілетін құрылыстың нақты мекенжайы	Тамақтандыру объектісінің атауы (асхана, буфет, дәмхана)	Тамақтандыру объектісінің санитариялық қағидаларға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы (күні және нөмірі)	Ескертпе (тамақтандыру объектісін жалға берген жағдайда жалға алушылар туралы мәліметтерді көрсету)
1	2	3	4
Ақтөбе қаласы, Көктем тұрғынүй алабы, М. Букенбаев көшесі, 15 үй	Асхана	Санитарлық-эпидемиологиялық қортынды №3227 07.12.2012 жылғы	Жалға алушы «ИП Наурзбаев» келісімшарт 01.03.2025

Білім беру ұйымының басшысы Маншибаева А.П. ____________
(Тегі, аты, әкесінің аты (болған жағдайда) (қолы)

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің
2011 жылғы 20 желтоқсандағы № 902 бұйрығына
200 қосымша
Приложение 200
к приказу Министра здравоохранения
Республики Казахстан
от 20 декабря 2011 года № 902

	Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2011 жылғы 20 желтоқсандағы № 902 бұйрығыменбекітілген № 199 /е нысанды медициналық құжаттама
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органасанитарно-эпидемиологической службы	Медицинская документация Форма № 199/у Утверждена приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 декабря 2011 года № 902

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ 3227 « 07 » 12 2012ж. (г.)

1.Санитарлық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно–эпидемиологическая экспертиза): ММ «№ 50 орта мектеп » ас блогы

Пайдалануға берілетін немесе қайта жаңғыртылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің атауы /наименование земельного участка под строительство, объекта реконструкции или вводимого в эксплуатацию, проектной документации, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции и услуг

Жүргізілді (Проведена) тапсырыс 27 .11.2012 ж. № ИП-Н- 2264

өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы түрде және басқалай (күні, нөмірі) по заявлению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2.Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик (заявитель) ММ «№ 50 орта мектеп ас блогы" ЖК Наурэбаев А М.

толық атауы, мекен жайы, телефоны, жетекшісінің Т.А.Ә/полное наименование, адрес, телефон, ФИО руководителя

3.Санитарлық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы) қоғамдық тамақтану

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен жайы / отрасль, сфера деятельности (место нахождения, адрес)

Ақтөбе қаласы Заречный 1 Бөкенбаева көшесі 15

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) тапсырыс 27.11.2012 ж. № ИП-Н-2264 , зертханалық зерттеу хаттамасы

атаулары мен олардың ұсынылған уақыты (наименование и дата их представления)

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представленные образцы продукции) -

7. Басқа ұйымдардың сараптау ұйғарымы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций (если имеется) қажет емес

ұйғарымды берген ұйымның атауы (наименование организации, выдавшей заключение

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

Мемлекеттік мекеме №50 орта мектебі Ақтөбе қаласы Заречный п . Бөкенбаев көшесі №15 ғимаратта жеке жер бөлігінде орналасқан. Мектеп ғимараты бейімделген., қоршалған, көгалдандырылған., Ғимаратауласында қоқыс жинауға арналған 3 контейнер-жәшіктер бетонды плитаға орнатылған, қоқыс шығаратын арнайы «Таза қала» мекемесімен келісім шартқа отырған. Кіріп-шығатын, жүретін жолдар асфальтпен жабылған, екпе ағаштар отырғызылған. Аула маңайында санитарлық тазарту жұмыстары

жүргізілген .Сыртқы жарықтандыру кездерінің жұмыс жасап тұр. Жылу жүйесі автономды газ қазандықтары арқылы ,су және кәріз жүйелері орталықтандырылған. - Дезинфекция, дезинсекция, дератизация жасауға МУ «Служба дезинфекция» мекемесімен келісім шартқа мектеп отырған. Ас блогы мектептің бірінші қабатында орналасқан. Келесі бөлмелер жиынтығынан тұрады: ас ішетін зал-41 ш.м, ас дайындау бөлмесі-38,5 ш.м, ыдыс жуатын бөлме-8,0 ш.м. Ас блогының санитарлық техникалық жағдайы қанағаттанарлық , жаңа оқу жылына ас блогының еден жарларына кафел қиықшалары жапсырылған санитарлық талаптарға сай. Су жүйесі орталықтандырылған АО Ақбұлақ мекемесінен , ыстық суды электр болер арқылы алады. Механикалық сорып шығаратын желдеткіштері жұмыс жасап тұр. Асхананың азық түлік қабылдайтын есігі бөлек. Су , кәріз ,жүйелері орталықтандырылған, жұмыс жасап тұр. Ас ішетін зал 40 орындық үстелдермен және орындықтармен жабдықталған, еденіне линолеум. төселген, жарларына пластиктік панелдер жапсырылған. Ас үйде 1 электр плита духовкасымен-4 комфоркалы, ыстықтау пеші-жарочный шкаф , 1 микротолқынды пеш , азық-түлік өңдейтін 11 үстелдер ,кесіп бөлшектеу пышақ, тақтайшалармен жабдықталған. Ас дайындау бөлмесі бөлек жұмыс аймағында ас дайындау технологиясы процесстерін сақтап жұмыс жасауға мүмкіншілік жасалған. Жабдықтарды орналастыру технологиялық процесстің ағынын, қызмет көрсету және жөндеу үшін еркін қолжетімдік мүмкіндігін қамтамасыз етеді. Электр құрал жабдықтар толық жұмыс істеп тұр . Шикі өнімдерді өңдейтін 2 раковина орнатылған. Ыдыс жуатын бөлме–ыдыс жуатын 3 астауша және ваннамен жабдықталған. Ыдыс сақтайтын сөрелер қарастырылған. Дайын өнімдердің, пайдаланылған және таза ыдыстардың қарама–қарсы ағыны сақталған. Ыдыс жууға арналған майсыздандыратын және зарарсыздандыратын заттары жеткілікті, жуып шаю құралдары бөлініп белгіленген. Ас дайындайтын және ас ішетін ыдыстары жеткілікті. Асхана қызметкерлері төртеу, барлығы арнайы киімдермен қамтамасыз етілген, алдын ала медициналық тексерістен өткен жұмыс жасауға рұқсаты бар. Электр плиталардың үстіне сорып шығару қондырғысы орнатылған , жұмыс жағдайында. Құрғақ тағамдар сақтайтын қойма жаңа оқу жылында бөлінбеген. Ыдыс жуу бөлмесі ас дайындау ыдыстарын жууға арналған 1 ванна және 3 ыдыс жуу астаушаларымен жабдықталған ыстық су электр болер қондырғысы орнатылған, ағымды салқын сумен қамтамасыз етілген. Жуатын ванналар канализациялық желіге қабылдайтын шұғынақтың төбесінен ауалық ажыраумен қосылған. Ыстық суды қайнатқыш арқылы алады. Ыдыс жууға арналған майсыздандыратын және зарарсыздандыратын заттары жеткілікті, жуып шаю құралдары бөлініп белгіленген. Ас дайындайтын және ас ішетін ыдыстары жеткілікті,тарелкалар 1-2 тағамдарға арналған 200 дана, стакандар-200д, қасықтар-200 данадан. Асхана қызметкерлер саны төртеу, арнайы киімдермен қамтамасыз етілген, алдын ала медициналық тексерістен өткен, жұмыс жасауға рұқсат алынған. Тез бұзылатын азық-түлікті тіркейтін бракераж журналдары жүргізілген. Азық-түлікті келісім шарт бойынша ЖШС «Анвар» 2011 ж келісім шартпен алынады. Азық-түлікті тасымалдайтын авто көліктің санитарлық паспортының және тасымалдаушы қызметкерінің медициналық кітапшасының көшірмесі бар. Тез бұзылатын тағамдар сақтауға арналған тоңазытқыш және мұздатқышпен қамтамасыз етілген. Ас мәзірі санитарлық қызметпен келісілген. Өндірістік бақылау АОСЭСО №445 08.09.2011ж . келісім шарт жасалған. Зертханалық тексерістер жүргізілген. Тексерген кезде ыдыс жуу ережелері сақталған, ыдыс жуушы қызметкер сұраған кезде ыдыс жуу ережелерін біледі , бұл ҚР Үкіметінің қаулысымен бекітілген 30.12.2011ж № 1684 «Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары 8 бабы 258 тармағына сай .

Құрғақ тағамдар сақтау ережесі сақталған, яғни тағамдар сақтауға арналған стеллаждар және төменгі сөрелерімен жабдықталған, бұл ҚР Үкіметінің қаулысымен бекітілген 30.12.2011ж. № 1684 «Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары 8 бабы 243 тармағына сай.

Кесіп бөлшектеу тақтайшалары қатты тақтайдан жаңадан алынған, бұл ҚР Үкіметінің қаулысымен бекітілген 30.12.2011ж № 1684 «Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары 8 бабы 247тармағына сай . Санитарлық микробиологиялық тексеріске келісім шарт негізінде қайта алынған дайын тағам котлета булочка санитарлық талаптарға сай .Шайынды үлгілерінің микробиологиялық микробиологиялық зерттеудің хаттамасы 19.10.2012ж № 1067-1077 ішек таяқшалар тобы табылған жоқ .

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, алаңы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпақтанудың болуы, желдің басымды бағыттары, санитарлық қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және 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, господствующее направление 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,

…ымен қатар бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно – инструментальных исследований – и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежи, фото) - тағам өнімдерінің микробиологиялық зерттеу хаттамасы №1462,1473. Шайынды үлгілерінің микробиологиялық микробиологиялық зерттеудің хаттамасы 19.10.2012ж № 1067

Санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно – эпидемиологическое заключение
«ММ « №50 орта мектеп» ас блогы

Пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының,шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің атауы / Наименование объекта реконструкции или вводимого в эксплуатацию, проектной документации, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг

санитарлық-эпидемиологиялық сараптама негізінде(на оснований санитарно-эпидемиологической экспертизы)

ҚР Үкіметінің қаулысымен бекітілген 30.12.2011ж № 1684 «Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына сай .

санитарлық-гигиеналық ережелер мен нормативтерге (санитарно-гигиеническим правилам и нормативам) сай немесе сай еместігін көрсетіңіз (указать – соответствует или не соответствует) атауы, күні мен нөмірі (наименование, дата и номер

Ұсыныстар (Предложения)________________________________

«Халықтың денсаулығы және денсаулық жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодексінің негізінде осы санитарлық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті түрдегі күші бар. На основании Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно- эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

Мөр орны

Ақтөбе қаласының мемлекеттік санитарлық бас дәрігері ______________ Н.А.Беркімбаева
Главный государственный санитарный врач г. Актобе

Место печати

(фамилия, имя, отчество, подпись)

Орын: Алиева.Л.
тел: 55 76 58