

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	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Батыс Қазақстан облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Орал қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Уральское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Западно-Казахстанской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ L.13.X.KZ95VWF00387709
Дата: 15.07.2025 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)

Столовая при ТОО «Международная» гимназия Уральска имени Хисмета Капанова»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 01.07.2025 14:20:26 № KZ70RYS01236055

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) ИП ВОРОБЬЕВА, г. Уральск, мкр. Жана Орда 22/1

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиесілігі), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, әкесінің аты (полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сарапта у жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общественное питание

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

Прочие виды организации питания

4. Жобалар, материал дарезірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены))

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) Заявление №KZ70RYS01236055 от 01.07.2025г., Протокол микробиологического исследования воды №12500020044007471/7 от 19.03.2025г., Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1250001014400767/171 от 17.03.2025г., Протокола измерений освещенности №1250001005049151/116 от 16.06.2025г., Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции №1250001005049173/68 от 16.06.2025г., Протокола измерения метеорологических факторов №1250001005049114/120 от 16.06.2025г., Технический паспорт (кадастровый номер 08:130:036:1528:1)

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются)



8. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналықсипаттамасы мен оғанберілетінбаға (қызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции))

Столовая при ТОО «Международная» гимназия Уральска имени Хисмета Капанова» размещена на первом этаже 3-х этажном типовом здании по адресу: ЗКО, г.Уральск, мкр. Жана Орда 22/1. Год постройки - 2014г. Принадлежность объекта - на праве договора безвозмездной аренды от 03.01.2025 г. срок окончания договора до 31.12.2025г. ИП «Воробьева», Воробьева Любовь Александровна. Юридический адрес: Жана орда 22/1, дата первичной регистрации 29.06.2009г. ИИН 660906400880, e-mail: vorobevalybov1966@gmail.com тел.87774794461 Вид деятельности - общественное питание.

Столовая рассчитана на 63 посадочных мест. Согласно приказа и.о. МЗ РК от 11.01.2022 г. №ҚР ДСМ-2 "Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-защитным зонам объектов, являющихся объектами воздействия на среду обитания и здоровье человека" объект столовая не классифицируется.

На территории объекта предусмотрены основные хозяйственные зоны территория объекта имеет ограждение, без повреждений. Въезды и входы на участок объекта, проезды, дорожки к площадке для мусоросборника покрыты асфальтом и доступны для очистки. Установлено наружное искусственное освещение. Территория за ограждением содержится в чистоте. В хозяйственной зоне, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огороженной с 3-х сторон установлен 1 мусоросборник с плотно закрывающейся крышкой. На вывоз ТБО имеется договор с ИП «EcoServ» №45 от 01.01.2025г.

На территории не размещены объекты функционально с ними не связанные. Набор, состав и площади помещений столовой: обеденный зал - 115,0 кв.м., горячий цех (кухня) - 51,1 кв.м., овощной цех - 17,4 кв.м., мясной цех - 27,5 кв.м, склад для скоропортящихся продуктов - 5,0 кв.м, склад для хранения овощей - 5,1 кв.м., склад для сыпучих продуктов - 5,1 кв.м, кабинет заведующего - 15,1 кв.м., комната для персонала - 10 кв.м., сан.узел для персонала - 1,6 кв.м., умывальная - 2,2 кв.м, помещение для уборочных инвентарей - 2,2 кв.м. Все помещения используются в соответствии с их функциональным назначением. Набор помещений расположены согласно требований санитарных правил. Из технологических оборудования имеются в столовой: жарочный шкаф, электроплита на 6 комфорки - 2, микроволновая печь, тестомес, мармит, фритюрница, морозильная камера, (3 ед. бытовых холодильников, 1 морозильник), водонагреватель - 2, разделочные столы - 9, доски, ножи, стеллажи для посуды, витрина для готовой продукции (кулинарных изделий, выпечек), столовая посуда в достаточном количестве, запасом по 3 комплекта, 2-х секционная моечная раковина для мытья кухонной и столовой посуды - 2 ед. и 2 раковин для мытья рук персонала, в каждом цехах помещений установлены мойки.. Для посетителей установлена раковина для мытья рук - 4 ед. Предусмотрено специальное отведенное место для обработки яиц, маркированная емкость.

Поточность технологических процессов соблюдается, исключаются встречные или перекрестные потоки использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и приема продукции. В санитарно-бытовых помещениях и в туалетных стены облицованы плиткой на высоту 1,8 м., покрытие пола - кафель, допускающую уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. В санитарном узле для персонала установлен 1 унитаз и в умывальном 1 раковина, средства для мытья рук (жидкое мыло), для сушки рук имеется электрополотенце, урны для сбора мусора. Санитарно-технические оборудования в рабочем состоянии. В санитарно-бытовом помещении имеется один 4-х секционный шкаф для хранения специальной и личной одежды. Условия для соблюдения личной гигиены предусмотрены. На объекте в исправном состоянии централизованное хозяйственно-питьевое водоснабжение. Горячая и холодная вода подведена ко всем раковинам, к необходимому технологическому оборудованию с установкой смесителей. Согласно протокола микробиологического исследования воды №12500020044007471/7 от 19.03.2025г. соответствует требованиям гигиенических нормативов. Согласно протокола исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1250001014400767/171 от 17.03.2025г. соответствует требованиям гигиенических нормативов. На объекте предусмотрено в исправном состоянии система централизованного водоотведения, обеспечивающее безопасный отвод сточных вод. Оборудован сливным трапом с уклоном пола к ним. Система теплоснабжения - централизованное. Освещение естественное за счет окон, искусственное за счет светодиодных ламп, в исправном состоянии с защитными плафонами. Световые проемы в помещениях оборудованы регулируемым солнцем защитными устройствами. В одном помещении применяют лампы одного типа. Согласно протокола измерений освещенности №1250001005049151/116 от 16.06.2025г. соответствует требованиям гигиенических нормативов. На окнах имеются москитные сетки. Во всех помещениях вентиляция естественная за счет оконных фрамуг, все в исправном состоянии.

В столовой функционирует вытяжная вентиляция. Над оборудованием, являющимся источником



выделения тепла и влаги, установлен вытяжной зонт, все в исправном состоянии. В бытовых помещениях установлены вытяжная вентиляция, преимущественно с естественным побуждением. Установлены локальные вытяжные системы над оборудованием и моечными раковинами, являющимися источниками выделения влаги, тепла и газов. Обеденный зал проветривается и ежедневно проводится влажная уборка. Конструкция окон предусматривает возможность проветривания помещений, предназначенных для пребывания посетителей, в любое время года. Согласно протокола измерения уровней шума, звукоизоляцией №1250001005049173/68 от 16.06.2025г. соответствует требованиям гигиенических нормативов. Условия для мытья и дезинфекции помещений: соблюдаются условия для мытья и дезинфекций помещений, оборудования, инвентаря, тары согласно требований нормативных документов. Используемые инвентари, тары в достаточном количестве. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) маркированы и закреплены за отдельными помещениями и хранятся в специально выделенных местах.

Организация и проведение стирки и дезинфекции специальной одежды на объекте для организованных коллективов, осуществляется централизованно, в прачечной согласно договора на оказание услуг прачечной ТОО «Гроссмейстер» №46 от 03.01.2025г. Внутренняя отделка помещений: Покрытие пола в санитарном узле для персонала, в обеденном зале и цехах - плитка (кафель), допускающая обработку влажным способом и дезинфекцию. Согласно протокола измерения метеорологических факторов № 1250001005049114/120 от 16.06.2025г. результаты лабораторных исследований соответствует требованиям гигиенических нормативов.

Мебель, твердый инвентарь, оборудование находятся в рабочем состоянии. В комнате для персонала оборудованы 4-х секционным шкафом для одежды, полками для головных уборов, крючками для верхней одежды и скамейкой. В обеденном зале предусмотрены обеденные столы - 18, стулья - 63.

Реализация продукции осуществляется согласно документов подтверждающих качество и безопасность продукции. Условия хранения, транспортировки, реализации и утилизации пищевой продукции, холодильного оборудования для готовой продукции, температурные условия соблюдаются.

Технологические оборудования, инвентарь, тары промаркированы и соответствуют требованиям. Закуп проводится ежедневно с представленными сертификатами о качестве и безопасности продукции. Установлены технологические оборудования в соответствии с требованиями санитарных правил, состояние удовлетворительное. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складского помещения для хранения нескоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодоовощной продукции, хранилища для овощей и фруктов оснащены контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установлен на видном месте, удален от дверей и испарителей. Складские помещения оборудованы стеллажами, поддонами, морозильной камерой. Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках. Холодильное оборудование, холодильные камеры оснащены термометрами.

В участках для приготовления холодных блюд, порционирования блюд используются бактерицидные облучатели (передвижные, закрытого типа) для обеззараживания воздуха в помещениях и рабочих поверхностях оборудования. Место установки, режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени работы бактерицидных облучателей обеспечиваются в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Из контрольно-измерительных и контрольно-регистрирующих приборов холодильные оборудования, оснащены средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения пищевой продукции в рабочем состоянии.

На объекте потребление табачных изделий, в том числе изделий с нагреваемым табаком, табака для кальяна, кальянной смеси, систем для нагрева табака, электронных систем потребления и жидкостей для них запрещается.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын атигізер әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, видгрунта, 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 бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері



(Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

Протокол микробиологического исследования воды №12500020044007471/7 от 19.03.2025г., Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1250001014400767/171 от 17.03.2025г., Протокола измерений освещенности №1250001005049151/116 от 16.06.2025г., Протокол измерения уровней шума, звукоизоляции №1250001005049173/68 от 16.06.2025г., Протокола измерения метеорологических факторов №1250001005049114/120 от 16.06.2025г.

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)

ИСК түрі және сипаттамасы (вид и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	-	-	-
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая при ТОО «Международная» гимназия Уральска имени Хисмета Капанова»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілген объектінің толық атауы)
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
О ЗДОРОВЬЕ НАРОДА И СИСТЕМЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ Кодекс Республики Казахстан от 7 июля 2020 года № 360-VI ЗРК., Об утверждении Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16. , Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76.

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.

На основании Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу



"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Батыс Қазақстан облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Орал қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
ОРАЛ Қ.Ә., көшесі Дина Нұрпейісова, № 19 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Уральское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Западно-Казахстанской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

УРАЛЬСК Г.А., улица Дины Нурпеисовы, дом № 19

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Дүйсегалиева Гаухар Муксиновна

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

