

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі
Министерство здравоохранения Республики Казахстан

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

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ KZ54VWF00309877

Дата: 11.03.2025 ж. (г.)

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

Столовая при КГУ «Школа-гимназия № 17 города Кокшетау отдела образования по городу Кокшетау
управления образования Ақмолинской области» ТОО «Той Дастархан»

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 25.02.2025 11:24:58 № KZ30RYS01015809

өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, немірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) Товарищество с ограниченной ответственностью "Той
Дастархан", Ақмолинская область, г.Кокшетау, микрорайон Васильковский дом 17

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тәуелсіздігі), 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)

Столовая при КГУ «Школа-гимназия № 17 города Кокшетау отдела образования по городу Кокшетау
управления образования Ақмолинской области» ТОО «Той Дастархан»

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Объекты общественного питания, объекты бортового питания, объекты общественного питания на
транспорте (железнодорожном, воздушном, водном и автомобильном)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) 1.Протокол микробиологического исследования воды №
1250002184066837 от 28.01.2025 года 2.Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного
и нецентрализованного водоснабжения №1250001014066781 от 28.01.2025 года 3.Протокол измерения
уровней шума, звукоизоляции №1250001004125977 от 10.02.2025 года 4.Протокол измерений освещенности
№1250001004125977 от 10.02.2025 года 5.Протокол измерений метеорологических факторов №
1250001004125977 от 10.02.2025 года 6.Заявление

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

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

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға
(кызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и



оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Столовая при КГУ «Школа-гимназия № 17 города Кокшетау отдела образования по городу Кокшетау управления образования Акмолинской области» ТОО «Той Дастархан» расположен на первом этаже школы по адресу г.Кокшетау, мкр.Васильковский, 17, БИН 001240000039, телефон 87015338860, директор ТОО «Той Дастархан» Кунавин Александр Викторович. Дата регистрации юридического лица - 01.12.2000 год в г.Кокшетау, ул.Держинского, 93А, электронный адрес отсутствует. Ранее выданное санитарно - эпидемиологическое заключение на объект отсутствует.

В столовой осуществляется питания школьников КГУ «Школа-гимназия № 17 города Кокшетау отдела образования по городу Кокшетау управления образования Акмолинской области».

Обеденный зал рассчитан на 100 посадочный мест, проектная мощность 111 мест. Прилегающая территория благоустроена, заасфальтирована. Имеется отдельный вход для приемки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Организованы подъездные пути. Контейнерная площадка для сбора ТБО используется общая с КГУ «Школа-гимназия № 17 города Кокшетау отдела образования по городу Кокшетау управления образования Акмолинской области», расположенная на расстоянии 25 м от здания объекта, огорожена с 3-х сторон, установлена на бетонированном основании. Для сбора пищевых отходов на контейнерной площадке дополнительно установлен отдельный один мусоросборник с плотно закрывающейся крышкой и замком для сбора пищевых отходов, имеется доступ для проведения очистки и дезинфекции. Вывоз мусора осуществляется на основании заключенного договора на оказание услуг ТОО «TAZA QYZMET» №125 от 09.01.2025 года. Холодное водоснабжение централизованное. Горячее водоснабжение предусмотрено за счет электроводонагревателей (5 ед. объемом по 100 литров). Системы горячего и холодного водоснабжения в исправном состоянии. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук учеников и персонала с установкой смесителей. При обеденном зале установлено 8 раковин для мытья рук учеников с подводкой холодной и горячей воды и электросушилками. Система водоотведения - центральная. Система отопления подключена к общегородской системе. В производственном помещении и моечном помещении оборудованы сливные трапы с уклоном пола к ним. Системы водоотведения и отопления в исправном состоянии. Освещение естественное и искусственное. Естественное освещение боковое через оконные проемы. Искусственное освещение за счет светодиодных осветительных приборов, защитная арматура установлена. Световые проемы оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами. Вентиляция естественная, искусственная приточно - вытяжная на механическом побуждении. Вентиляция естественная через оконные фрамуги, а также по всему зданию оборудованы вентиляционные каналы с решетками, объединенные в одну вытяжную шахту. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги, тепла и газов оснащены локальными вытяжными системами с устройством вытяжных зонтов. В бытовых помещениях оборудована автономная систем вытяжной вентиляции с естественным побуждением. Очистка и дезинфекция систем вентиляции проводится на договорной основе. Выбросы из системы вентиляции осуществляется на высоте более 2 метров над кровлей здания.

Набор помещений: горячий цех - 60 м², мойка - 20 м², мясной цех - 15 м², кладовая сухих продуктов - 15 м², комната персонала - 12 м², туалет 1.4 м², овощной склад 14.9 м², обеденный зал 200 м², комната хранения уборочного инвентаря - 3 м².

В бытовом помещении - установлены шкафы для раздельного хранения личной и специальной одежды и обуви (в количестве 14 шкафов), оборудовано место для приема пищи персонала. В горячем цехе, в мясном цехе, в туалете установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды. Поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции соблюдаются. Для обеззараживания воздуха в помещениях, и рабочих поверхностей оборудования при приготовлении холодных блюд (салатов) установлен бактерицидный облучатель (переносной) ОБКН-28/4-05-ЗЭТО. Режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени работы бактерицидных облучателей обеспечен в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Разделочный инвентарь укомплектован. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используют маркированные раздельные ножи и разделочные доски. Разделочные доски и ножи маркируют в соответствии с обрабатываемым на них продуктом и используют строго по назначению. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранят изолированно друг от друга в специально отведенном месте. Приготовление пищевой продукции во фритюре не используется. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима производственные помещения, складские помещения оснащены контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установлены на видном месте, удалены от дверей и испарителей. Холодильное оборудование, холодильные камеры оснащены термометрами для регистрации температурного режима хранения пищевой продукции. Имеются маркированные емкости для обработки яиц в специально отведенном месте. Так же емкости для хранения обработанных яиц. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали или других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Посуду с трещинами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют. В производственных цехах ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Количество и объем



холодильного оборудования - в соответствии с объемом принимаемого сырья и готовой продукции. Результаты контроля фиксируются в учетной документации объекта. Условия хранения, правила товарного соседства пищевых продуктов соблюдаются. Каждая партия продовольственного сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, сопровождается документами, удостоверяющими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость, происхождение. Оборудование кухни: электроплита - 1 ед., электрический котел - 1 ед., пароконвектомат - 1 ед., электросковорода - 1 ед., духовой шкаф - 1 ед., овощерезка - 1 ед., холодильник - 3 ед., морозильные лари - 4 ед., промаркированные разделочные столы-10 ед., ножи, доски. Расстановка оборудования обеспечивает поточность технологических процессов, возможность свободного доступа для обслуживания и ремонта. В моечной для мытья посуды ручным способом оборудованы четыре секционные раковины для столовой посуды и кухонной посуды, над мойками установлена локальная вытяжная система (зонты). Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря установлены достаточных размеров для обеспечения полного погружения посуды. Поточность использованной чистой и грязной посуды соблюдаются. В наличии имеется запас комплектов столовых приборов и посуды рассчитанных для полного охвата посетителей. Для внутренней отделки помещений кухни и моечной используют нетоксичные отделочные материалы, разрешенные к применению. Отделка помещений: отделка стен производственных помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию во всех помещениях потолок покрашен, стены и пол облицованы кафельной плиткой (с ровной поверхностью, без выбоин, трещин). Стены в обеденном зале выполнены из декоративной отделки. Полы выполнены из ударопрочных, влагоустойчивых и влагонепроницаемых материалов, с ровной поверхностью, без выбоин, трещин. Установлены специальные знаки запрещающие принимать пищу и курить непосредственно на рабочем месте, в производственных помещениях и местах (помещениях), не отведенных для этих целей. В складском помещении установлены стеллажи для хранения продукции. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам нормирования. Емкости для приготовления дезинфицирующих растворов маркированы. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств имеются мерные емкости. Инструкция по применению дезинфицирующих растворов имеется. Моющие, дезинфицирующие средства хранятся в сухом, проветриваемом помещении, в таре изготовителя, в недоступных местах. Уборку производственных, вспомогательных помещений, складских и бытовых помещений проводят технические работники. Уборка туалетов закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой посуды. Перед входом в санитарные узлы установлены дезинфицирующий коврики, смоченные дезинфицирующим средством. Запас моющих и дезинфицирующих средств имеется. Один раз в месяц проводят санитарный день с ревизией холодильного, технологического оборудования. Заключен договор с ИП «Отрошко» №12 от 9.01.2025 года для стирки спецодежды.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған 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, 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 басжоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

1.Протокол микробиологического исследования воды №1250002184066837 от 28.01.2025 года 2.Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1250001014066781 от 28.01.2025 года 3.Протокол измерения уровней шума, звукоизоляций №1250001004125977 от 10.02.2025 года 4.Протокол измерений освещенности №1250001004125977 от 10.02.2025 года 5.Протокол измерений метеорологических факторов №1250001004125977 от 10.02.2025 года

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 КГУ «Школа-гимназия № 17 города Кокшетау отдела образования по городу Кокшетау управления образования Акмолинской области» ТОО «Той Дастархан»

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы)

(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы) санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемостникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68, «гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138, «гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15, «Об утверждении требований к оборудованию мест, выделенных специально для потребления табачных изделий, в том числе изделий с нагреваемым табаком, систем для нагрева табака, электронных систем потребления и жидкостей для них» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 10 декабря 2020 года № КР ДСМ-246/2020

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

сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.



"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Көкшетау қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
КӨКШЕТАУ Қ.Ә., көшесі Шәкәрім Құдайбердиев, № 27 үй
(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар)
Ресми:

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

