| | |
|---|---|
| *Нысанның БҚСЖ бойынша коды*<br>*Код формы по ОКУД* | |
| *КҰЖЖ бойынша ұйым коды*<br>*Код организации по ОКПО* | |
| *Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі*<br>*Министерство здравоохранения Республики Казахстан* | |
| *Мемлекеттікорганныңатауы*<br>*Наименование государственного органа*<br>*"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Астана қаласы Алматы ауданы қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы мемлекеттік мекемесі*<br>*Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Алматинского района города Астана Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Астаны Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"* | |

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды**
**Санитарно-эпидемиологическое заключение**
№ C.19.H.KZ79VWF00205734
Дата: 18.02.2019 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
***Столовая ИП «Proficconsulting» помещение для организации питания для сотрудников АО «KEGOC» город Астана район Алматы, проспект Тәуелсіздік, здание 59***
( « Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шiдедегі 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 14.01.2019 16:29:23 № KZ29RYS00734618***

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 PROFICCONSULTING, город Астана район Алматы, проспект Тәуелсіздік, здание 59***

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

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сарапта ужүргізілетін 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 дарәзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) ***не требуется***
5. Ұсынылғанқұжаттар (Представленные документы) ***заявление, протокола лабораторных исследований и измерений***

6. Өнімніңүлгілеріұсынылды (Представлены образцы продукции) ***не требуется***

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертноезаключение других организации если имеются) ***не требуется***

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электронды құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең. Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған.Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексере аласыз.
Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.

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)

**Внеплановое санитарно-эпидемиологическое обследование столовой ИП «Proficconsulting» помещение для организации питания для сотрудников АО «KEGOC» город Астана район Алматы, проспект Тәуелсіздік, здание 59, проведено на основании заявления №KZ29RYS00734624 (вх. №103) от 14.01.2019г. на предмет соответствия требованиям: Санитарных правил (далее-СП) «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденные Приказом МЗ РК от от 17 февраля 2016 года № 71 с изменениями и дополнениями в соответствии с Приказом и.о. МЗ РК от 04.04.2013 года № 58; СП «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» утвержденные Приказом МЗ РК от 20 февраля 2016 года № 26; «Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования» утвержденные Приказом МЗ РК от 24 ноября 2015 года №138; СП «Санитарно- эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» утвержденных и.о. МЗ РК от 25 декабря 2012 года №331; СП «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» утв. приказом МЗ РК от 01.09.2011 года № 95; Гигиенических нормативов, утвержденных приказом МЗ РК от 16 февраля 2013 года №15 «Об утверждении гигиенических нормативов к физическим факторам оказывающим воздействие на человека», в целях получения санитарно-эпидемиологического заключения.**

**Столовая ИП «Proficconsulting» в здании административного здания АО «KEGOC» расположена по адресу: город Астана район Алматы, проспект Тәуелсіздік, здание 59, ИИН760823450391; контактный телефон-+77017940029. Свидетельство о государственной регистрации индивидуального предпринимателя от 18.03.2015 года Серия 0101 №0009482. Юридический адрес субъекта: г.Астана, Габдуллина, 12/2, 103 Столовая рассчитана на 250-280 посадочных мест, расположена на 1 этаже здания. Сфера деятельности ИП «Proficconsulting»-деятельность по обеспечению общественного питания. ИП «Proficconsulting» осуществляет свою деятельность на основании договора аренды №01-27-Д-1200 от 31.12.2018 года.**

**В ходе обследования установлено: прилегающая территория пандус благоустроен, огорожен, имеет твердое покрытие (асфальт, тротуарные плитки), в темное время суток освещается, имеется удобный парковку и подъемник для погрузки продуктов питания и др. Территория помещения разделена на зоны: обеденный зал и горячий цех и хозяйственная зона. На территории, в хозяйственной зоне объекта оборудована контейнерная площадка с водонепроницаемым покрытием, огражденная с 3-х сторон сплошной стеной, установлены 2 контейнера с крышками на колесиках, в специально отведённом месте. Система водоснабжения-за счет городской центральной подачи воды, с последующей установлены два фильтра для очистки воды на 2 ед. мойки. Горячее водоснабжение обеспечено за счет центрального городского отопления. Канализация-городская, в хозяйственной зоне оборудован выгреб-накопитель 150м3. Вывоз твердых бытовых отходов и жидких нечистот осуществляется арендодателем, согласно договора об оказании услуг по аренде помещения №01-27-Д-1200 от 31.12.2018 года. Система отопления-центральная, за счет электро-котлов. Освещение в основных и вспомогательных помещениях столовой естественное, за счет оконных проемов и искусственное освещение представлено лампами дневного света (энергосберегающие, светодиодные), защитные плафоны на лампах имеются. Все помещения столовой обеспечены обще обменной системой приточно-вытяжной вентиляции, разделенной от вытяжной системы вентиляции санитарных узлов (туалетов) и душевой при гардеробной. В горячем цехе над электроплитами и в моечном отделении над моечными раковинами установлена система вентиляции (зонты) с механическим побуждением.**

**Конструкция вытяжного зонта выведена выше кровли здания на высоту не менее 2м. В обеденном зале предусмотрено кондиционирование. Очистка и дезинфекция системы вентиляции предусмотрена за счет договора аренды столовой №01-27-Д-1200 от 31.12.2018 года.**

**Столовая рассчитана на 250-280 п/мест, расчетная вместимость обеденного зала соответствует требованиям из расчета 1,8 кв.м на одно место. (S=300,8, м.кв). В своем составе имеют: тамбур-20м2, холл 30,5м2; санитарный узел для посетителей 2,0 м2, санитарный узел для посетителей 2,0 м2, гардеробная 2,4 м2, обеденный зал-300,8 м2, горячий цех-44,2 м2; овощной цех-8,3м2; мясной цех-8,9м2; холодный цех-7, м2; гардеробная для персонала с душевой 10,8 м2, сан.узлел для персонала 2,0 м2, коридор -11,5 м2; моечная для столовой посуды и приборов-8,7м2; складское помещение для сыпучих и бакалеи-6,3м2, тамбур-3,4м2; складское помещение с холодильным оборудованием-12м2, помещение для уборочного инвентаря-6,6м2.**

Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электронды құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең. Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған.Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексере аласыз.
Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.

В холле оборудованы два санитарных узла для посетителей, оснащены умывальными раковинами, средствами для мытья рук и электро полотенцами. Набор и площади помещений столовой соответствуют нормам технологического проектирования, типа, профиля, мощности столовой.

Помещения расположены с учётом поточности технологических процессов, исключены встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, чистой и грязной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. В столовой предусмотрены два самостоятельных входа, для приема пищевых продуктов и для персонала и посетителей. Подъездные пути к входу для приема продуктов имеют твердое покрытие (заасфальтировано). Внутренняя отделка помещений пищеблока обеденного зала выполнена с использованием нетоксичных отделочных материалов, без повреждений позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Поверхности стен на всю высоту облицованы кафельной плиткой, потолок окрашен водоэмульсионной краской, полы выполнены из ударопрочных, влагоустойчивых и влагонепроницаемых материалов, с ровной поверхностью, без выбоин и трещин, без устройства порогов по путям загрузки (кафельное покрытие). В пищеблоке обеспечена расстановка технологического оборудования и разделочных столов с возможностью соблюдения поточности технологического процессов. Санитарно-техническое состояние помещений столовой удовлетворительное. Основные и вспомогательные помещения ресторана обеспечены раковинами с проведением горячей и холодной воды, раковины оснащены смесителями, средствами для мытья рук для персонала- в производственных помещениях, для мытья рук посетителей-в санитарных узлах здания. Разделочные столы, разделочный инвентарь (доски, ножи) изготовлены из материалов, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, разделочный инвентарь имеет цветовую маркировку с целью применения их в соответствии с технологическим назначением. Технологического и холодильного оборудования в достаточном количестве. Из технологического оборудования имеются: электроплита-2шт., духовой шкаф, электро-котел, электро-мясорубка, слайсер-2шт, микроволновая печь-2шт,. Количество холодильного оборудования достаточное, обеспечивающее раздельное хранение сырой продукции, полуфабрикатов и готовой продукции. Из холодильного оборудования имеется: морозильная камера-2ед., холодильная камера-5ед. В морозильных, холодильных установках установлены встроенные термометры для измерения температуры при хранении пищевой продукции, с последующей регистрацией в журнале. Имеющиеся технологические и холодильные оборудования в рабочем состоянии. В складских помещениях оборудованы поддоны, стеллажи и полки для хранения пищевой продукции, складские помещения обеспечены контрольно-измерительными приборами для измерения температуры и относительной влажности, использование ртутных термометров не допускается, журнал термометрии холодильных установок и складских помещений заведен. В холодном цехе над столами установлен бактерицидный облучатель, заведен журнал учета отработанного времени бактерицидной лампы, предусмотрено кондиционирование. Мытье и обработка яиц проводится в овощном цехе в специально отведенном месте, предусмотрены промаркированные емкости для мытья и обработки яиц, так же имеются промаркированная емкость для хранения обработанных яиц. В моечном помещении для мытья столовой посуды и приборов установлена трех секционная моечная ванна. Для мытья кухонной посуды и инвентаря на площадях кухни оборудована двух секционная моечная раковина.

Обеспечен подвод горячей и холодной воды к ваннам и ко всем раковинам. В моечных предусмотрены сушильные стеллажи, для хранения чистой сухой посуды предусмотрены шкафы с полками. Для сбора пищевых отходов имеются специальные промаркированные емкости с крышками. Для работников в составе гардеробного помещения предусмотрен отдельный служебный санитарный узел, душевая. В служебном помещении установлены раздельные шкафы для хранения специальной санитарной и личной одежды работников, условия для отдыха и приема пищи для сотрудников предусмотрены. В душевой, в санитарном узлах для персонала и посетителей ресторана санитарно-технические приборы в рабочем состоянии, внутренняя отделка помещений (стен, пола) соответствует гигиеническим нормативам, позволяющая проводить влажную и дезинфекционную обработку (кафельная плитка). Уборка санитарных узлов закреплена за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой посуды. Стирка специальной санитарной одежды сотрудников осуществляется за счет прачечной базы отдыха, на основании договора аренды столовой №01-27-Д-1200 от 31.12.2018 года.

Журналы осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников, журнал термометрии холодильных установок, складских помещений и органолептической оценки качества блюд заведены. Складское помещение оборудовано стеллажами и подтоварниками, легко поддающимися мойке и дезинфекции, оснащено контрольно-измерительным прибором (психрометр). Перевозка пищевых продуктов осуществляется на специализированном автотранспорте субъекта при соответствующей температуре и влажности, обеспечивающие сохранение показателей безопасности и качества продукции, при перевозке пищевой продукции соблюдается принцип «товарного соседства». Для потребления табачных изделий выделены специально оборудованные места.

Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электронды құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең. Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған.Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексере аласыз.
Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.

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-қорғауау 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 санитарно-химического исследования воды №РО-24-01936/164 от 14.01.2019г.; протокол микробиологического исследования воды №325 от 14.01.2019г.; протокол измерений освещенности №27 от 14.01.2019г.; протокол измерений шума №17 от 14.01.2019г.; Пробы воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствуют требованиям гигиенических нормативов, измерения освещенности, шума, соответствуют требованиям санитарных правил.***

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсатетіледі (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 ИП «Proficconsulting» в здании АО «KEGOC» город Астана район Алматы, проспект Тәуелсіздік, здание 59***

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шіледегі 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)

Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электронды құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең. Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған.Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексере аласыз.
Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.

***Санитарных правил (далее-СП) «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденных Приказом МЗ РК от 17.02.2016 года №116 с изменениями и дополнениями в соответствии с Приказом и.о. МЗ РК от 04.04.2013 года № 58;СП «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» утвержденных Приказом МЗ РК от 20 февраля 2013 года № 26; «Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования» утвержденных Приказом МЗ РК от 24 ноября 2012 года № 138; СП «Санитарно- эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» утвержденных и.о. МЗ РК от 25 декабря 2010 года №331; СП «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» утв. приказом МЗ РК от 01.09.2012 года № 95; Гигиенических нормативов, утвержденных приказом МЗ РК от 16 февраля 2012 года № 15 «Об утверждении гигиенических нормативов к физическим факторам оказывающим воздействие на человека»***

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

Ұсыныстар (Предложения):

-

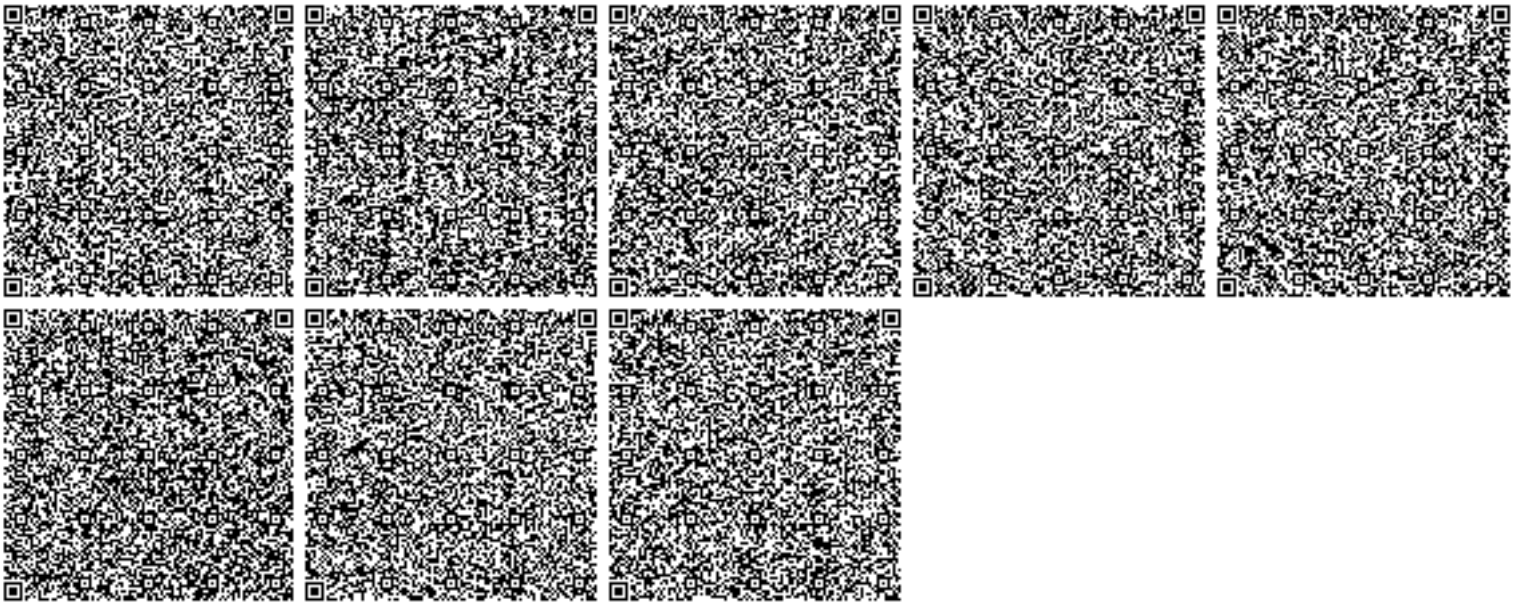
«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.

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 Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Астана қаласы Алматы ауданы қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы мемлекеттік мекемесі*
*АСТАНА қаласы, Желтоқсан көшесі, 46 үй.*
*Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)*
*Республиканское государственное учреждение Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Алматинского района города Астаны Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Астаны Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"*
*Город АСТАНА, улица Желтоксан, здание 46 (Главный государственный санитарный врач (заместитель))*
*ШАЙМЕРДЕНОВА ГУЛЬМИРА ТОКЕНОВНА*

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

Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электронды құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең. Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған.Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексере аласыз.
Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.



Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электронды құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең. Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған.Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексере аласыз.
Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.