

| | |
|--|--|
| | |
| 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 Шортанды аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Шортандинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан" | |

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение**

№ KZ49VWF00569345

Дата: 18.05.2026 ж. (г.)

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

Школьная столовая при КГУ Общеобразовательная школа №3 поселка Шортанды отдела образования по Шортандинскому району управления образования Акмолинской области

(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 06.05.2026 9:43:46 № KZ68RYS01716726**

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 Надежда, РЕСПУБЛИКА КАЗАХСТАН, АКМОЛИНСКАЯ ОБЛАСТЬ, ШОРТАНДИНСКИЙ РАЙОН, ШОРТАНДИНСКАЯ П.А., П.ШОРТАНДЫ, улица 50 лет Октября д. 91**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тисілігі), 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 сараптама жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Объект общественного питания ИП "НАДЕЖДА" в КГУ Общеобразовательная школа №3 поселка Шортанды отдела образования по Шортандинскому району управления образования Акмолинской области

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) **Заявление, протокола лабораторных исследований, технический паспорт**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) -

7. Басқа ұйымдардың сараптама 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 (қызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Школьная столовая расположена на первом этаже здания КГУ «Общеобразовательная школа №3 поселка Шортанды отдела образования по Шортандинскому району управления образования Акмолинской



области», по адресу: Акмолинская область, Шортандинский район, п. Шортанды, ул. 50 лет Октября, 91. Организация питания осуществляется ИП «Надежда», БИН 770726400191, на основании договора № JLLQXS978KQC от 24.04.2026 года.

Территория объекта благоустроена, содержится в удовлетворительном санитарном состоянии, своевременно очищается от мусора и посторонних предметов. Подъездные пути, дорожки к хозяйственным постройкам и площадке для мусоросборников имеют асфальтовое покрытие. При визуальном обследовании следов жизнедеятельности грызунов и насекомых не выявлено. Для проведения профилактических дератизационных, дезинсекционных и дезинфекционных мероприятий заключен договор с Шортандинским районным отделением ГКП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» № 27 от 20.04.2026 года.

На территории школы оборудована специальная площадка для сбора твердых бытовых отходов с водонепроницаемым покрытием и ограждением. Установлены 3 контейнера с крышками для сбора твердых бытовых отходов. Вывоз твердых бытовых отходов осуществляется согласно договору с ГКП на ПХВ «Шортанды Су» № 060140008693 от 18.05.2026 года. Контейнеры содержатся в чистоте, своевременно очищаются и дезинфицируются.

Обеденный зал школьной столовой рассчитан на 240 посадочных мест. Организация горячего питания осуществляется в два потока, с общим охватом 400 учащихся, из них: в первом потоке - 230 учащихся, во втором потоке - 170 учащихся. При входе в обеденный зал для соблюдения правил личной гигиены обучающихся оборудована зона для мытья рук, оснащенная 12 раковинами с подводкой горячего и холодного водоснабжения, жидким мылом и 6 электрическими сушилками для рук.

Условия для соблюдения санитарно-гигиенического режима обучающимися созданы в полном объеме. Пищеблок обеспечен централизованным холодным и горячим водоснабжением. Канализация представлена септиком-накопителем. Отопление печное, на твердом топливе. Освещение в помещениях естественное и искусственное. Искусственное освещение обеспечивается светодиодными лампами закрытого типа с защитными плафонами. Вентиляция естественная и приточно-вытяжная с механическим побуждением. На оконных проемах установлены москитные сетки.

В столовую предусмотрен отдельный вход. Общая площадь пищеблока составляет 85,07 кв.м. Набор помещений соответствует технологическим процессам приготовления пищи и включает: обеденный зал, горячий цех, участок приготовления холодных блюд, моечную столовой и кухонной посуды, склад для хранения сыпучих продуктов, склад для хранения овощей, помещение для персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря и санитарный узел.

Внутренняя отделка помещений выполнена из материалов, устойчивых к влажной уборке и воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Стены окрашены водоэмульсионной краской, на высоту 1,8 м облицованы кафельной плиткой. Потолки окрашены водоэмульсионной краской. Полы кафельные, без дефектов, легко поддаются санитарной обработке.

Горячий цех оснащен необходимым технологическим оборудованием:

- электрические плиты - 3 единицы (1 четырехконфорочная и 2 двухконфорочные);
- электрическая духовая печь - 1 единица;
- холодильники - 2 единицы;
- морозильные камеры - 2 единицы;
- производственные столы - 9 единиц с гигиеническим покрытием и соответствующей маркировкой;
- переносная бактерицидная лампа - 1 единица.

Все оборудование находится в исправном рабочем состоянии. Над тепловым оборудованием и моечными ваннами установлены вытяжные зонты. Имеется отдельная раковина для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды.

Технологический процесс организован с соблюдением принципов последовательности и поточности, исключая встречные и перекрестные потоки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, использованной и чистой посуды. Для сырой и готовой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, а также маркированный разделочный инвентарь.

Посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированная и с поврежденной эмалью в ходе осмотра не выявлена. Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками. После освобождения емкости промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

Моечное отделение оборудовано трехсекционной ванной для мытья столовой посуды, двухсекционными ваннами для кухонной посуды, сушильными стеллажами и трапами. Над моечными ваннами установлены вытяжные зонты. Имеются инструкции по режиму мытья и дезинфекции посуды.

Обработка технологического оборудования, инвентаря и рабочих поверхностей проводится ежедневно по мере загрязнения и после окончания работы специально выделенной ветошью. Для хранения ветоши предусмотрены отдельные промаркированные емкости для чистой и использованной ветоши. После использования щетки и ветошь очищаются, замачиваются в горячем растворе моющих средств, промываются проточной водой и просушиваются.



На пищеблоке утвержден график проведения генеральных уборок. Ежедневно проводится влажная уборка помещений с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств. Производственное оборудование, инвентарь, посуда и тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевой продукцией, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств и соответствующих требованиям безопасности.

Для хранения сыпучих продуктов оборудован склад с подтоварниками и стеллажами. Установлены термометры и приборы для контроля температуры и относительной влажности воздуха с ежедневной регистрацией показателей в журнале. Холодильное оборудование оснащено приборами контроля температуры, результаты фиксируются в учетной документации.

На всю поступающую пищевую продукцию имеются сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, с указанием даты изготовления, сроков годности и производителя. Ведется журнал органолептической оценки готовой продукции и журнал контроля температурного режима холодильного оборудования. Закуп продуктов осуществляется ежедневно на основании договоров с поставщиками.

На участке приготовления холодных блюд используются бактерицидные облучатели для обеззараживания воздуха и рабочих поверхностей.

Для хранения уборочного инвентаря выделено отдельное помещение. Уборочный инвентарь промаркирован и используется строго по назначению. После окончания уборки инвентарь подвергается мытью, дезинфекции и сушке.

Комната персонала оборудована шкафами для раздельного хранения личной и специальной одежды. Санитарный узел для персонала оснащен унитазом, раковиной с подводкой горячей и холодной воды, жидким мылом и одноразовыми полотенцами. При входе размещен дезинфицирующий коврик. Дезинфекционный режим соблюдается. В наличии имеется дезинфицирующее средство «Дезотабс» в таблетированной форме, дата выпуска 21.04.2022 года, срок годности - 5 лет, производитель ТОО «Nazar Global Trade», Казахстан, в количестве 2 банок по 300 таблеток.

Для мытья посуды используется моющее средство «Yarko», производитель ТОО «Арко Групп 2011», Республика Казахстан, г. Астана, объем 4,7 литров, дата выпуска - 03.03. 2025 года, срок годности - 3 года.

Штат пищеблока составляет 7 человек:

- 1 повар-пекарь;
- 1 помощник повара;
- 1 кухонный работник;
- 2 мойщика посуды;
- 1 раздатчица;
- 1 уборщица.

Все сотрудники прошли обязательный медицинский осмотр и имеют допуск к работе. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний и микротравм с регистрацией результатов в журнале установленной формы.

Работники обеспечены специальной одеждой, включая халаты, головные уборы и перчатки. Стирка и дезинфекция специальной одежды осуществляется централизованно на основании договора с ТОО «Корпорация «Байтерек» № 10 от 10.10.2025 года, г. Астана.

На двух работников пищеблока представлены сертификаты, подтверждающие профессиональную квалификацию, прохождение гигиенического обучения и аттестации по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и обеспечения безопасности пищевой продукции.

Санитарно-техническое состояние помещений пищеблока, технологического оборудования, инвентаря и инженерных коммуникаций на момент обследования удовлетворительное. Условия для приготовления, хранения и реализации готовой пищевой продукции соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к объектам общественного питания в организациях образования.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру 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 здоровье 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 исследования образцов воды централизованного и децентрализованного водоснабжения №



1260001017305951 от 16.04.2026 года. 2. Протокол микробиологического исследования воды № 1260002187305491 от 20.04.2026 года. 3. Протокол измерений уровня шума, звукоизоляции № 1260001007305335 от 23.04.2026 года. 4. Протокол метеорологических измерений №1260001007305335 от 23.04.2026 года. 5. Протокол освещенности №1260001007305335 от 23.04.2026 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

Школьная столовая при КГУ Общеобразовательная школа №3 поселка Шортанды отдела образования по Шортандинскому району управления образования Акмолинской области

(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)

Соответствует Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденные приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № 16, Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к водоемосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов", утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26, Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха", утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95, Об утверждении требований к оборудованию мест, выделенных специально для потребления табачных изделий, в том числе изделий с нагреваемым табаком, систем для нагрева табака, утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 10 декабря 2020 года № КР ДСМ-246/2020, Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления", утвержденные приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020, Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам коммунального назначения", утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 26 июля 2022 года № КР ДСМ-67, Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации", утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68, Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования", утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5



августа 2021 года № КР ДСМ-76.

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.

На основании Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Шортанды аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Шортанды к., көшесі 30 лет Победы, № 49А үй

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар))

Республиканское государственное учреждение "Шортандинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

п.Шортанды, улица 30 лет Победы, дом № 49А

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Күздікбаева Жанат Сәбитқызы

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



