

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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Аршалы аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Аршалынского районного Управления санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ С.02.X.KZ26VWF00328035
Дата: 11.04.2025 ж. (г.)

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

Объект общественного питания ТОО «КОРПОРАЦИЯ БАЙТЕРЕК» в КГУ "Общеобразовательная школа № 2 имени Абая села Булаксай отдела образования по Аршалынскому району управления образования Ақмолинской области»

(«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 04.04.2025 17:56:47 № KZ43RYS01076588**

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) **Товарищество с ограниченной ответственностью "КОРПОРАЦИЯ "БАЙТЕРЕК", г. Астана, район Есиль, улица Сыганак, 29 офис 1007.**

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

Объекты общественного питания, объекты бортового питания, объекты общественного питания на транспорте (железнодорожном, воздушном, водном и автомобильном)

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес) **Прочие виды организации питания**

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **1) заявление № KZ43RYS01076588 от 04.04.2025 г.; 2) протоколы лабораторных исследований и инструментальных замеров Аршалынского районного отделения Филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КСЭК МЗ РК по Ақмолинской области: протокол измерений метеорологических факторов №1250001004486763 от 02.04.2025 г.; протокол измерений освещенности №1250001004486763 от 02.04.2025 г.; протокол измерения уровней шума, звукоизоляции №1250001004486763 от 02.04.2025 г.; протокол микробиологического исследования воды №1250002184478885**



от 03.04.2025г; протокол исследования образцов воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1250001004486485 от 02.04.2025 г.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) нет

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

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))

Помещение общественного объекта питания находится на балансе ГУ «Отдел образования по Аршалынскому району управления образования Акмолинской области». Объект питания находится в аренде у субъекта ТОО «КОРПОРАЦИЯ БАЙТЕРЕК», БИН140140012044, юридический адрес: г.Астана, ул.Сығанак,29, офис1007, mail- ashat@mail.ru, директор Сулейменов А.М., телефон 8701-954-15-79.

Сфера - общественное питание, вид деятельности - прочие виды организации питания.

Объект общественного питания ТОО «КОРПОРАЦИЯ БАЙТЕРЕК» в КГУ "Общеобразовательная школа № 2 имени Абая села Булаксай отдела образования по Аршалынскому району управления образования Акмолинской области», размещается по адресу: Акмолинская область, Аршалынский район, с.Булаксай ул.Абая,11.

Проектная мощность обеденного зала рассчитана на 20 посадочных места. Ранее на объект разрешительные документы не выдавались.

Территория участка имеет ограждение по всему периметру, без повреждений, установлено наружное искусственное освещение. Прилегающая территория благоустроена, заасфальтирована. Въезд и вход на участок, проезд, дорожки к площадкам для мусоросборников имеют твердое покрытие доступное для очистки - асфальтобетонное. В хозяйственной зоне оборудована контейнерная площадка, расположенная на расстоянии 25 м от здания. Установлено два мусоросборника (1- для сбора и временного хранения твердых бытовых отходов, 1 - для пищевых отходов) с плотно закрывающимися крышками, установленных на бетонированной площадке, огражденной с трех сторон, доступной для проведения очистки и дезинфекции. При входе в здание установлены урны для мусора. Вывоз мусора осуществляется на основании договора на оказание услуг №6 от 03.03.2025г с ТОО «COMSERVICEPLUS».

На территории объекта не размещаются объекты функционально не связанные. Объект питания имеет два входа и выхода: для посетителей и производственный.

Объект питания расположен на 1 этаже двухэтажного здания школы. Объемно-планировочные, конструктивные решения, размещение и размер помещений объекта питания обеспечивает последовательность и поточность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции объекта питания персонала. Набор и площади помещений соответствуют требованиям санитарных правил. Площадь помещений составляет: обеденный зал-36,2 м2; горячий цех-22,0 м2; моечная оборудована на площадях горячего цеха; складское помещение-6,4 м2; помещение для хранения уборочного инвентаря -1,2 м2; тамбур -1,8 м2. Все помещения объекта питания используются в соответствии с функциональным назначением.

На объекте питания расстановка и работа оборудования обеспечена с соблюдением последовательности и поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции, выделено отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь маркированный с использованием буквенной маркировки, кухонная посуда.

Горячий цех оборудован четырех камфорной электроплитой с духовым шкафом-1ед; весы-1ед; электрочайник для кипячения воды -1ед; холодильник марки «Indezit» -1ед; холодильный ларь «Almagreen»-1ед; СВЧ печь -1ед, маркированными производственными столами.

Для отдельного хранения пищевой продукции объект обеспечен холодильным оборудованием. Для хранения мясной, рыбной и молочной продукции выделено отдельное холодильное оборудование.

Сыпучие виды пищевой продукции хранятся в сухом, чистом, проветриваемом, защищающем их от воздействия прямого или рассеянного солнечного света складском помещении на стеллажах. Складское помещение оборудовано стеллажами для хранения пищевой продукции, поддонами, подтоварниками для хранения плодоовощной продукции.



Технологическое, холодильное оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию.

Объект питания обеспечен столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта питания количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены при загрязнении или прихода в негодность. Для хранения столовых приборов в обеденном зале установлены специальные кассеты. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят отдельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов, на стеллажах.

На объекте питания выделен определенный инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, реализации (отпуска) пищевой продукции. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) выделен отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки (кодировки).

Внутрицеховое оборудование, инвентарь, посуда, внутрицеховая тара маркирована с использованием буквенной кодировки. Для хранения и обработки яиц выделены маркированные емкости. Для пищевых отходов выделена маркированная емкость с крышкой.

В цеху (участках) для приготовления холодных блюд (салаты) установлен бактерицидный облучатель (стационарный закрытого типа) для обеззараживания воздуха в помещении и рабочих поверхностей оборудования. Место установки, режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени работы бактерицидного облучателя обеспечен в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складское помещение для хранения не скоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодоовощной продукции, оснащено 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 оснащено средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения пищевой продукции.

Обеденный зал оборудован столами для приема пищи и стульями. При входе в обеденный зал установлена умывальная раковина для соблюдения личной гигиены посетителями, с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук. Производственное помещение оборудовано раковиной с подводкой горячей и холодной воды, с установкой смесителей, с конструкцией исключающей повторное загрязнение рук после мытья, средствами для мытья и сушки рук, дезинфекции кожными антисептиками.

Персоналом объекта используется санитарный узел (туалет) существующий в школе, оборудованный унитазом, емкостью для сбора мусора, конструкция которых исключают дополнительное загрязнение рук, вешалками для специальной одежды перед входом в санитарный узел (тамбур).

К зданию подведено централизованное хозяйственно-питьевое водоснабжение от разводящих сетей водопровода с.Булаксай.

Горячее водоснабжение предусмотрено за счет одного электроводонагревателя (непрерывного действия) «Termiks» на 50 литров. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам, умывальникам, а также к технологическому оборудованию с установкой смесителей. Системы горячего и холодного водоснабжения в исправном состоянии.

Система водоотведения автономная. Для производственных и бытовых сточных вод оборудована отдельная система водоотведения с самостоятельными выпусками в наружные сети водоотведения. Отвод производственных и бытовых сточных вод предусматривается в площадочные сети хозяйственно - бытовой канализации, с последующим сбросом в водонепроницаемый выгреб объемом 3м³, оснащенный крышкой с гидравлическим затвором (сифон), расположенный в хозяйственной зоне территории объекта. Вне здания, на выпуске производственных стоков до поступления в наружные сети водоотведения, установлены жиролоуловители. В производственном и моечном помещении оборудованы сливные трапы с уклоном пола к ним. Система водоотведения в исправном состоянии. На вывоз производственных и бытовых сточных вод заключен договор на оказание услуг №27 от 04.03.2025г с ИП «Ioie».

Теплоснабжение объекта предусмотрено от автономной котельной с двумя водогрейными котлами на твердом топливе.

Освещение искусственное и естественное. Для искусственного освещения используют светодиодные лампы. В горячем цеху, складском помещении для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. В производственном помещении, связанный с выделением влаги, используются светильники во влагозащитном исполнении. Естественное освещение боковое через



оконные проемы. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Окна используются конструкцией, обеспечивающей их мытье, с возможностью установки съемных моющихся защитных сеток от насекомых, без нарушения целостности. Для сбора и хранения неисправных, светодиодных ламп выделено отдельное специальное помещение, выделены закрытые емкости для последующего вывоза их по мере накопления для утилизации.

В горячем цеху над оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги, тепла установлено оборудование локальных (местных) вытяжных систем с устройством вытяжных зонтов. В санитарном узле (туалете) установлена автономная система вытяжной вентиляции.

В горячем цеху установлена трехсекционная моечная ванна. Для мытья столовой, чайной и стеклянной посуды, подносов выделена зона, с установкой оборудования для приема использованной и выдачи чистой посуды. Имеется наглядная инструкция о процессе мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды, инвентаря. Моечные емкости и рабочие поверхности моечных ванн изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией (из нержавеющей пищевой стали), обеспечивающие их мойку, очищение и дезинфекцию, выполненные из неабсорбирующих материалов, не поддающихся воздействию коррозии, без пятен различных оттенков, повреждений, шероховатостей, герметичные, эксплуатируемые согласно инструкции изготовителя.

Для очистки, мытья, дезинфекции мебели, оборудования, инвентаря, посуды, помещений объекта питания, приобретены моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению и включенные в Единый реестр свидетельств о государственной регистрации Евразийского экономического союза. Для хранения моющих и дезинфицирующих средств выделено сухое, проветриваемое помещение. Емкости для приготовления дезинфицирующих растворов маркированы, снабжены плотно прилегающими крышками. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств имеются мерные емкости. Инструкция по применению дезинфицирующих растворов имеется.

Комната персонала не предусмотрена, в штате 1 человек. В горячем цеху для раздельного хранения личной одежды и обуви, специальной одежды установлен закрытый двойной шкаф. Стирка специальной одежды персонала централизованно, по договору на услуги №12 от 20.03.2025г с ИП «Пайда».

Внутренняя отделка помещений объекта питания проведена с использованием нетоксичных отделочных материалов, без повреждений. В производственных и моечном помещении: поверхности стен, полов выполнены с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Поверхность стен гладкая. Потолки находящиеся над технологическим оборудованием в производственных помещениях, помещениях с мокрыми процессами выполнены с обеспечением предотвращения скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков. Поверхность дверей гладкая, из неабсорбирующих и не впитывающих влагу материалов, моющихся. Открывание дверей предусматривается наружу из производственных помещений. Устройство порогов исключается на путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды.

Установлены специальные знаки запрещающие принимать пищу и курить непосредственно на рабочем месте в производственных помещениях и местах (помещениях), не отведенных для этих целей.

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, 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 бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

протоколы лабораторных исследований и инструментальных замеров Аршалынского районного отделения Филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КСЭК МЗ РК по Акмолинской области: протокол измерений метеорологических факторов №1250001004486763 от 02.04.2025 г.; протокол измерений освещенности №1250001004486763 от 02.04.2025 г.; протокол измерения уровней шума, звукоизоляции №1250001004486763 от 02.04.2025 г.; протокол микробиологического исследования воды №1250002184478885 от 03.04.2025 г.; протокол исследования образцов воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1250001004486485 от 02.04.2025 г.



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**

Объект общественного питания ТОО «КОРПОРАЦИЯ БАЙТЕРЕК» в КГУ "Общеобразовательная школа № 2 имени Абая села Булаксай отдела образования по Аршалынскому району управления образования Акмолинской области»

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

Кодекса РК от 7 июля 2020 года №360-VI ЗРК. «О здоровье народа и системе здравоохранения»; санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17.02.2022 года №КР ДСМ-16 с изменениями в соответствии с Приложением к приказу и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 04.04.2023 года № 58; санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезисекции и дератизации», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № КР ДСМ -68; санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления", утвержденных Приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020; приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15 «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека»; приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138 «Об утверждении гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования»; 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 дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха", утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ - 95; приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 10 декабря 2020 года № КР ДСМ-246/2020 "Об утверждении требований к оборудованию мест, выделенных специально для потребления табачных изделий, в том числе изделий с нагреваемым табаком, систем



потребления и жидкостей для них"

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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Аршалы аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі АРШАЛЫ АУДАНЫ, көшесі Жұмабек Тәшенов, № 6/3 үй, 1

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

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

АРШАЛЫНСКИЙ РАЙОН, улица Жумабека Ташенова, дом № 6/3, 1

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Бексұлтанова Зоя Тайгошкаревна

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



