

Нысанның БҚСЖ бойынша коды
Код формы по ОКУД

КҰЖЖ бойынша ұйым коды
Код организации по ОКПО

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі Министерство национальной экономики Республики Казахстан	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 017 /е нысанды медициналық құжаттама
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно- эпидемиологической службы Костанай аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы Костанайское районное управление по защите прав потребителей	Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ Р.10.Н.КZ21VBS00027983
Дата: 29.04.2016 ж. (г.)

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

Мишеблог ИП Жартыбасова К.Д. в Озерной средней школе, по адресу: с. Озерное, Костанайского района
(спайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, кәсіпкердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документацией, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 26.04.2016 11:57:27 № KZ06RBP00028696
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 ЖАРТЫБАСОВА КУЛЬЖАХАН ДАРУШОВНА, с. Озерное
ул. Новая 3
Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің аты, қолы.
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общественное питание
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

4. Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены))

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление вх.№ Ж - 07 от 26.04.2016г., копии
свидетельства о государственной регистрации индивидуального предпринимателя, протокола лабораторно-
инструментальных исследований

б. 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 нысанның толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, Ұ
технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг
условий, технологий, производств, продукции))



пищеблок размещен в отдельно стоящем здании школы на 1-м этаже, для приема сырья и товара имеется отдельный вход с торца здания школы, на момент обследования вход задействован. Территория школы ограждена, благоустроена, озеленена, уборка территории проводится регулярно. За ограждением в радиусе 5 метров территория содержится в чистоте. Территория разделена на зону размещения основного здания, хозяйственную, зоны отдыха (игровые площадки) по группам и физкультурно-спортивная. В хозяйственной зоне имеется самостоятельный въезд. Для сбора и временного хранения мусора оборудована площадка с мусоросборниками на расстоянии 25 м от здания, площадка огорожена, контейнера оснащены крышками. Удаление мусора производится по договору заключенного районным отделом образования с ТОО «им.К.Маркса». Санитарно-дворовая установка на территории имеется. Наружное осветительное оборудование здания школы имеется.

Обеденный зал рассчитан на 60 посадочных мест. Из набора помещений имеются: обеденный зал, варочный зал с зонами для приготовления сырья, приготовления пищи, раздачи готовой продукции, моечная для столовой посуды и кухонной посуды, складские помещения, бытовая комната для персонала, санузел. Стены и пол в варочном зале и в санитарном узле облицован кафелем, легко поддающиеся моющим и дезинфицирующим средствам. Санитарно-техническое состояние пищеблока на момент обследования в удовлетворительном состоянии. Поточность технологических процессов предусмотрена, встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды на день обследования не допускались.

Водоснабжение для технологических целей водопроводная, оборудована разводящая система к моечным ваннам для столовой и кухонной посуды, умывальной раковине и сливному бочку в санузел, умывальной раковине для мытья рук в варочном зале. Для обеспечения горячей водой установлен водонагреватель, которая подведена к моечным раковинам для столовой посуды и ванне для мытья кухонной посуды, раковине для мытья рук в варочном зале. Канализация местный стокоприемник. Освещение смешанное, искусственное осуществляется люминесцентными лампами, осветительные приборы оснащены защитной арматурой. Оконные проемы оснащены москитной сеткой от проникновения насекомых. Вентиляция естественная за счет фрамуг, имеется локальная вытяжная система с устройством вытяжного зонта над электроплитой. Отопление централизованное, микроклимат выдерживается.

Обеденный зал оборудован обеденными столами и стульями. В варочном зале из технологического оборудования имеется электрическая плита бытового типа из 4 конфорок, электрическая плита с одной конфоркой большого диаметра, жарочный шкаф с 3-мя секциями. Из холодильного оборудования в наличии 1 холодильник бытового типа с морозильной камерой для хранения колбасных, мясных и молочных продуктов. Холодильное оборудование в рабочем состоянии, оснащен термометром по контролю за температурным режимом. Столовая оснащена столовой, чайной и кухонной посудой, столовыми приборами, емкостью для обработки столов, для замачивания посуды, для отходов, стеллажом для хранения чистой посуды, сушилками, моющими и дезинфицирующими средствами, ветошью обеспечены в достаточном количестве, производственными столами, разделочным инвентарем. Персонал обеспечен тремя комплектами специальной одежды. При организации питания используют фарфоровую, стеклянную и эмалированную посуду, отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы из нержавеющей стали.

Для дезинфекции в конце рабочего дня посуда замачивается в емкости с дезинфицирующим раствором. В моечном помещении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Для мытья кухонной посуды оборудована большая ванна с полным погружением, разделочных досок и разделочного инвентаря. В моечной зоне для мытья столовой посуды оборудованы четыре ванны объемом более 10 литров, одна из них для мытья сырой продукции. Просушивается посуда на сушилках, чистая посуда хранится на стеллажах в моечном отделении. Моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве, из дезсредств применяют в работе «Део-хлор» в таблетках. Наличие свидетельств, сертификатов и декларации о соответствии имеются на дезинфицирующие средства. Уборка помещений столовой и санитарного узла проводится помощником повара ежедневно с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Уборочного инвентаря достаточно, закреплено за отдельными помещениями (кухня и санузел), промаркирован. Сигнальная окраска на уборочном инвентаре для сан.узлов имеется. Хранение чистого уборочного инвентаря упорядочено. Для соблюдения дезинфекционных мероприятий, в наличии имеется «део-хлор» в таблетках. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся совместно со школой по договору № 673 от 03.11.2015 года, заключенный районным отделом образования с ТОО «Костанайская районная дезинфекционная станция». Все помещения находятся в чистоте, в удовлетворительном санитарном состоянии. Для контроля дезинфицирующих средств используют мерную емкость.

Всего работников пищеблока 3, личные медицинские книжки на рабочем месте, допуск к работе имеется, прививки отмечены, гигиеническое обучение пройдено. Для медицинского обеспечения в школе оборудован медицинский кабинет, расположен на первом этаже, медобслуживание осуществляется средним медицинским работником. Всего поваров двое, один из них пекарь, медицинский осмотр ими пройден, ежедневный контроль здоровья работников пищеблока ведется медицинским работником



школы и заносится в журнал с подписями работников об отсутствии ОКИ в семье и подписью медицинского работника. Контроль за своевременным прохождением медицинского осмотра проводится также медицинским работником школы. Вся производственная документация, касающаяся питания заведена согласно требованиям санитарных правил, ведется постоянно. Для бытового обслуживания сотрудников имеется отдельное помещение, выделен шкаф с раздельным хранением спец.одежды и личной одежды. Для соблюдения личной гигиены персоналом созданы условия, оборудована умывальная раковина в варочном зале и в санузле, для посетителей перед обеденным залом. Для персонала созданы условия, обеспечены спец.одеждой и одноразовыми перчатками в достаточном количестве. Оборудованные умывальные раковины оснащены средствами для мытья рук (жидким мылом) и одноразовыми полотенцами. Спецодежда персонала стирается в прачечной школы.

Сырые и готовые продукты хранятся раздельно. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Прием продовольственного сырья и пищевой продукции осуществляется фирмами по договору, на специализированных автотранспортах. Продукция хранится по видам, при хранении обеспечено соблюдение принципа «товарного соседства». Обработка сырой продукции проводится в моечном помещении, установлена моечная раковина для мяса и овощей. Работа с вареной продукцией проводится на промаркированных производственных столах в варочном зале. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья проводится при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья согласно формы 1 приложения 8 СП. Для контроля температуры в холодильных оборудованных установках установлены термометры. На момент обследования в холодильных оборудованных установках средняя температура от +3 до +5 градусов, в морозильных до -25 градусов. Выделено складское помещение для хранения сыпучих продуктов, соков, консервированных огурцов, муки, оборудованная стеллажами и подтоварниками, нижняя полка расположена на расстоянии более 15 см. Овощи хранятся на подтоварниках в другом складском помещении. Уборка помещений проводится регулярно. Технологическое, холодильное и моеющее оборудование размещено с учетом поточности приготовления пищи. Продукция готовится по времени. Для технологической обработки и раздачи сырой и готовой продукции используют раздельное маркированное оборудование, разделочный инвентарь и кухонную посуду. На момент обследования используют по назначению в соответствии с маркировкой.

Медицинским работником школы проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записи в журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный) согласно формы 3 приложения 8 СП. Готовая продукция выдается через раздаточную зону. Продукции с истекшим сроком годности не обнаружено, скоропортящаяся продукция хранится в холодильниках. Условия хранения соблюдаются. На производимую продукцию документации не требуется, соответствие готовой продукции определяется вкусовыми качествами медицинским работником. Проверены сопроводительные документы, подтверждающие качество, происхождения и безопасность продуктов. Питание детей центра школы с полным днем пребывания организовано в группах, для остальных в обеденном зале. Повторение одних и тех же блюд в один и тот же день и в последующие 2-3 дня не допускается. Для сведения посетителей вывешено меню с указанием наименования блюда и объема. Для соблюдения норм питания имеются контрольные весы для определения массы порции. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб, овощи и сахар. Ежедневно включают рыбу, яйца, сыр, творог, фрукты и т.д. Имеются в наличии технологические карты. Приготовление блюд проводится с использованием картотеки блюд по технологическим картам. Имеется перспективное (сезонное) 2-х недельное меню, согласованное с Костанайским районным управлением по защите прав потребителей. Ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывают число детей, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов по каждому блюду. Продукцию изготавливают строго в соответствии с меню, разработанное на неделю, утвержденное индивидуальным предпринимателем и согласованное директором школы. Отбор и хранение суточных проб проводится поваром ежедневно, на момент обследования в холодильнике хранились пробы в соответствии с меню в стеклянных банках с крышками, проба отбирается в полном объеме. Запрещенные блюда в меню не используют. Мука, дрожжи и соль для приготовления используют йодированные, мука обогащенная ТОО «Атамекен-Дос» г.Костанай.

На пищеблоке работают повара, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию. Для проведения производственного контроля имеется договор с филиалом РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» Комитета по защите прав потребителей Министерства национальной экономики РК по Костанайской области.

В ходе обследования отобраны 1 проба воды, 2 пробы готовой продукции на микробиологические исследования, 10 смывов на наличие бактерий групп кишечной палочки, 5 проб овощей на паразитологические исследования. По результатам исследования положительных не выявлено, все соответствует НТД. Проведены лабораторно-инструментальные исследования на освещенность, микроклимат, шум и воздух рабочей зоны. По результатам исследования показатели измерений в пределах допустимых норм.



пищеблок размещен в отдельно стоящем здании школы на 1-м этаже, для приема сырья и товара имеется отдельный вход с торца здания школы, на момент обследования вход задействован. Территория школы ограждена, благоустроена, озеленена, уборка территории проводится регулярно. За ограждением в радиусе 5 метров территория содержится в чистоте. Территория разделена на зону размещения основного здания, хозяйственную, зоны отдыха (игровые площадки) по группам и физкультурно-спортивная. В хозяйственной зоне имеется самостоятельный въезд. Для сбора и временного хранения мусора оборудована площадка с мусоросборниками на расстоянии 25 м от здания, площадка огорожена, контейнера оснащены крышками. Удаление мусора производится по договору заключенного районным отделом образования с ТОО «им.К.Маркса». Санитарно-дворовая установка на территории имеется. Наружное осветительное оборудование здания школы имеется.

Обеденный зал рассчитан на 40 посадочных мест. Из набора помещений имеются: обеденный зал, варочный зал с зонами для приготовления сырья, приготовления пищи, раздачи готовой продукции, моечная для столовой посуды и кухонной посуды, складское помещение, бытовая комната для персонала. Стены и пол в варочном зале облицован кафелем, легко поддающееся моющим и дезинфицирующим средствам. Санитарно-техническое состояние пищеблока на момент обследования в удовлетворительном состоянии. Поточность технологических процессов предусмотрена, встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды на день обследования не допускались.

Водоснабжение для технологических целей со скважины школы, оборудован внутренний водопровод с разводящей системой к моечным ваннам для мытья столовой посуды, умывальной раковине для мытья рук в варочном зале. Для мытья кухонной посуды выделен таз объемом, обеспечивающий полное погружение. Для обеспечения горячей водой для мытья посуды оборудован водонагреватель. Канализация местный стокоприемник. Освещение смешанное, искусственное осуществляется лампами накаливания, осветительные приборы в варочном зале оснащены защитной арматурой. Оконные проемы оснащены москитной сеткой от проникновения насекомых. Вентиляция естественная за счет фрамуг, имеется локальная вытяжная система без организованного притока. Отопление автономное, на твердом топливе за счет школы, микроклимат выдерживается.

Обеденный зал оборудован обеденными столами и стульями. В варочном зале из технологического оборудования имеется электрическая плита из 4 конфорок, жарочный шкаф с 3-мя секциями. Из холодильного оборудования в наличии 1 холодильник бытового типа с морозильной камерой для хранения колбасных и молочных продуктов и морозильный ларь для хранения мясных продуктов. Холодильное оборудование в рабочем состоянии, оснащено термометром по контролю за температурным режимом. Столовая оснащена столовой, чайной и кухонной посудой, столовыми приборами, емкостью для обработки столов, для замачивания посуды, для отходов, стеллажом для хранения чистой посуды, сушилками, моющими и дезинфицирующими средствами, ветошью обеспечены в достаточном количестве, производственными столами, разделочным инвентарем. Персонал обеспечен тремя комплектами специальной одежды.

При организации питания используют фарфоровую, стеклянную и эмалированную посуду, отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы из нержавеющей стали. Для дезинфекции в конце рабочего дня посуда замачивается в емкости с дезинфицирующем раствором. В моечной зоне вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Для мытья кухонной посуды имеется таз объемом 30 л для полного погружения, разделочных досок и разделочного инвентаря. В моечной зоне для мытья столовой посуды оборудованы две ванны и одна ванна для мытья рук. Посуда моется ручным способом в 3-х тазах, две из них устанавливаются в ванны, а третья рядом на столе для полоскания, тазы промаркированы объемом более 10 литров. Просушивается посуда на сушилках, чистая посуда хранится на стеллажах. Моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве, из дезсредств применяют в работе «Део-хлор» в таблетках. Наличие свидетельств, сертификатов и декларации о соответствии имеются на дезинфицирующие средства. Уборка помещений столовой проводится помощником повара ежедневно с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Уборочного инвентаря достаточно, закреплено за кухней, промаркирован. Хранение чистого уборочного инвентаря упорядочено. Для соблюдения дезинфекционных мероприятий, в наличии имеется «део-хлор» в таблетках. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся совместно со школой. Все помещения находятся в чистоте, в удовлетворительном санитарном состоянии. Для контроля дезинфицирующих средств используют мерную емкость.

Всего работников пищеблока 2, личные медицинские книжки на рабочем месте, допуск к работе имеется, прививки отмечены, гигиеническое обучение пройдено. Для медицинского обеспечения в школе оборудован медицинский кабинет, расположен на первом этаже, медобслуживание осуществляется средним медицинским работником. Всего повар один, медицинский осмотр ими пройден, ежедневный контроль здоровья работников пищеблока ведется медицинским работником школы и заносится в журнал с подписями работников об отсутствии ОКИ в семье и подписью медицинского работника. Контроль за своевременным прохождением медицинского осмотра проводится также медицинским работником школы. Вся производственная документация, касающаяся питания заведена согласно



требованиям санитарных правил, ведется постоянно. Для персонала созданы условия, обеспечены спец.одеждой и одноразовыми перчатками в достаточном количестве. Для бытового обслуживания сотрудников имеется отдельное помещение, выделен шкаф с раздельным хранением спец.одежды и личной одежды. Для соблюдения личной гигиены персоналом созданы условия, оборудована умывальная раковина в варочном зале, для посетителей в обеденном зале установлены три наливных умывальника. Оборудованные умывальные раковины оснащены средствами для мытья рук (жидким мылом) и одноразовыми полотенцами. Спецодежда персонала стирается в прачечной школы.

Сырые и готовые продукты хранятся раздельно. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Прием продовольственного сырья и пищевой продукции осуществляется фирмами по договору, на специализированных автотранспортах. Продукция хранится по видам, при хранении обеспечено соблюдение принципа «товарного соседства». Обработка сырой продукции проводится в отдельной зоне на промаркированном производственном столе, имеется чашка для мытья мяса и овощей. Работа с вареной продукцией проводится на промаркированных производственных столах в варочном зале. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья проводится при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья согласно формы 1 приложения 8 СП. Для контроля температуры в холодильных оборудованных установках установлены термометры. На момент обследования в холодильных оборудованных средняя температура от +3 до +5 градусов, в морозильных до -25 градусов. Выделено складское помещение для хранения сыпучих продуктов, соков, консервированных огурцов, муки, оборудованная стеллажами и подтоварниками, нижняя полка расположена на расстоянии более 15 см. Овощи хранятся на подтоварниках. Уборка помещений проводится регулярно. Технологическое, холодильное и моющее оборудование размещено с учетом точности приготовления пищи. Продукция готовится по времени. Для технологической обработки и раздачи сырой и готовой продукции используют раздельное маркированное оборудование, разделочный инвентарь и кухонную посуду. На момент обследования используют по назначению в соответствии с маркировкой. Медицинским работником школы проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записи в журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный) согласно формы 3 приложения 8 СП. Готовая продукция выдается через раздаточную зону. Продукции с истекшим сроком годности не обнаружено, скоропортящаяся продукция хранится в холодильниках. Условия хранения соблюдаются. На производимую продукцию документации не требуется, соответствие готовой продукции определяется вкусовыми качествами медицинским работником. Проверены сопроводительные документы, подтверждающие качество, происхождения и безопасность продуктов. Питание детей мини-центра школы с полным днем пребывания организовано в группах, для остальных в обеденном зале. Повторение одних и тех же блюд в один и тот же день и в последующие 2-3 дня не допускается. Для сведения посетителей вывешено меню с указанием наименования блюда и объема. Для соблюдения норм питания имеются контрольные весы для определения массы порции. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб, овощи и сахар. Ежедневно включают рыбу, яйца, сыр, творог, фрукты и т.д. Имеются в наличии технологические карты. Приготовление блюд проводится с использованием картотеки блюд по технологическим картам. Имеется перспективное (сезонное) 2-х недельное меню, согласованное с Костанайским районным управлением по защите прав потребителей. Ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывают число детей, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов по каждому блюду. Продукцию изготавливают строго в соответствии с меню, разработанное на неделю, утвержденное индивидуальным предпринимателем и согласованное директором школы. Отбор и хранение суточных проб проводится поваром ежедневно, на момент обследования в холодильнике хранились пробы в соответствии с меню в стеклянных банках с крышками, проба отбирается в полном объеме. Запрещенные блюда в меню не используют. Мука, дрожжи и соль для приготовления используют йодированные, мука обогащенная ТОО «Атамекен-Дос» г.Костанай. Для проведения производственного контроля имеется договор с филиалом РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» Комитета по защите прав потребителей Министерства национальной экономики РК по Костанайской области.

На пищеблоке работает повар, имеющий соответствующую профессиональную квалификацию.

В ходе обследования отобраны 1 проба воды, 2 пробы готовой продукции на микробиологические исследования, 10 смывов на наличие бактерий групп кишечной палочки. По результатам исследования все соответствует НТД.



9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын нысанның 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 бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Пищеблок ИП Жартыбасова К.Д. в Озерной средней школе, по адресу: с.Озерное, Костанайского района
(нысанның шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тиістілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың өнімнің, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық аты) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы) требования Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» № 179 от 29.12.2014г., СП «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» № 234 от 19.03.2015г.

Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай еместігін көрсетіңіз (соответствует или не соответствует)

сай (соответствует)
(нужно подчеркнуть) (указать)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрде күші бар. На основании Кодекса Республики Казахстан 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-IV ЗРК настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу.

Костанай аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)
Костанайское районное управление по защите прав потребителей
Калинина, 32.

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Кусаев Амангельды Ережесович

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

