



111000, Қазақстан Республикасы, Қостанай облысы,  
Карасу ауылы, Рамазанов көшесі, 2 үй  
тел./факс: (8-714-52) 2-21-55, e-mail: karasu.ses@mail.ru

111000, Республика Казахстан, Костанайская область,  
село Карасу, улица Рамазанова, 2  
тел./факс: (8-714-52) 2-21-55, e-mail: karasu.ses@mail.ru

№

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды  
Санитарно-эпидемиологическое заключение  
№76

«29» июня 2015 ж(г)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза) буфет ГУ Герценовская ОШ

(пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) по заявлению от 11.06.15г.

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 Лапицкая Т.Г.

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің аты, қолы.

с.Герцено ул.Пушкина 2

(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)

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы

общепит

(вид деятельности)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы)

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

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

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін нысанның 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))

Арендный буфет на 20 посадочных мест расположен в ГУ «Герценовская ОШ» на первом этаже по адресу: Костанайская область, Карасуский район, с. Герцена, ул. Пушкина 2. Прилегающая территория облагорожена, озеленена, находится в удовлетворительном состоянии. Подъездные пути заасфальтированы. Территория огорожена, оборудована площадка для установки контейнера для сбора мусора. Водоснабжение привозное, для горячего водоснабжения установлены электроводонагреватель. Канализация местная. Вентиляция естественная за счет фрамуг, в помещении кухни над электроплитой. Освещение естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет ламп накаливания, оборудованных защитными плафонами. Отопление автономное от котельной школы, на твердом топливе. Буфет расположен на 1 этаже занимает 2 помещения, общей площадью 54,5 кв.м : при входе в обеденный зал, оборудованы 2 наливных умывальника, одноразовые бумажные полотенца, дозаторы с жидким мылом. Обеденный зал рассчитан на 20 посадочных мест. Помещение раздаточной разделено на два помещения : раздаточная зона, зона для мытья столовой. В помещении буфета осуществляется реализация готовой продукции. Складского помещения не предусмотрено, так как осуществляется реализация готовой продукции доставляемой ТОО «ИНСПЭК» с. Аулиеколь, на транспорт санитарно-эпидемиологические заключения имеются. Имеется следующий набор оборудования: электроводонагреватель, разделочные столы для готовой продукции. Обеденный зал, оборудован столами и стульями, столы покрыты клеенками, обработка моющими и дезинфицирующими средствами проводится. Столовой посуды достаточно 60 комплектов. Для мытья столовой посуды имеется 3 таза объемом 10 литров. Материал из

000073

которого выполнена столовая посуда отвечает требованиям безопасности по гигиеническим свойствам..  
Готовая продукция разделяется на промаркированном столе «готовая продукция» на разделочных  
досках соответствующей маркировки. Все помещения буфета содержатся в чистоте. Для уборки обеденного  
зала используется отдельная ветошь и маркированная тара с применением моющих средств. В помещении  
буфета над ввешена инструкция о правилах мытья посуды. Чистая посуда хранится на полках в шкафах.  
Для сбора пищевых отходов имеется отдельное ведро с крышкой маркировка «пищевые отходы» имеется.  
Ассортиментный перечень согласован Холодильного оборудования нет, так как скоропортящихся  
продуктов нет, продукция доставляется ежедневно. Органолептическая оценка блюд проводится  
предприятием с занесением в бракеражном журнале. Ежедневно проводится осмотр работающих на  
медицинские обследования, журнал заполнен. Спецодежды по 3 комплекта, медосмотр пройден ЛМК  
хранится на рабочем месте. Аптечка оказания доврачебной помощи укомплектована.

9. Құрылыс салуға белгілен жер учаскесінің, қайта жаңартылған нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы,  
топтарының түрі, учаскесінің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің  
басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен камтамасыз  
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

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған  
нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың,  
өнімнің, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атауы)

(полное наименование объекта, хозяйствующего субъекта (принадлежность), отвод земельного участка под  
строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды  
обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, автотранспорта и т.д.)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде)

(на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

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

**СП « Санитарно- эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и  
подростков» № 1684 от 30.12.2011г. Утвержденный постановлением Правительство РК**

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  
охранения» № 193-IV ЗРК настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

Мөр орны Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Место печати (Главный государственный санитарный врач (заместитель))

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

В.В. Кайзер

