

[illegible]

Сингапуро-эндемическое заболевание

No C.034LKZ75VBS00118785

Date: 27.08.2018 г. (с)

1. Санитарлық-эпидемиологиялық салыстыру (Санитарно-эпидемиологиялық жексерту)

Дипломное детское судо «Балдаунген» при Астраханском ЦИ №1.

[illegible]

Жүргізілді (Проведено) Заявление от 17.08.2018 17:15:54 № KZ49RBP00132585

10. *Содержание* (12 стр.)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (жалғыз) **ИП АБИЛЬДИНА Ж.**, с. Асқаролық, к/д. Алматы, 21

Второй этап – это этап формирования и развития системы менеджмента качества. В этот период необходимо разработать систему менеджмента качества, которая будет соответствовать требованиям стандарта ИСО 9001:2015. Для этого необходимо провести анализ существующей системы менеджмента качества и выявить ее недостатки. Затем необходимо разработать систему менеджмента качества, которая будет соответствовать требованиям стандарта ИСО 9001:2015. После этого необходимо внедрить систему менеджмента качества и обеспечить ее эффективное функционирование.

3. Синтез арилоксан-мезометилотетралин-соединения жүргізілетін таспа титрлік жолымен анализге (Область применения объекта разработки – мезометилотетралин-соединения).

общественное мнение

евла, каприткермек ортасы, ормансқан орны, мекке-жады (вид деятельности)

4. Жобалар, материалдар дайындауы (Тіркеуі, материалды разработкаы (подготовка))

5. Успешными документами (Представленные документы) заявление, протокол микробиологический исследования воды №74 от 13.08.2018г., протокол исследования проб воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №90 от 13.08.2018г., протокол измерений микробиологических факторов №27 от 10.08.2018г., протокол измерения уровней шума №4 от 16.08.2018г.

6. Өзіннің үлгілер жинақталы (Предметы образцы продукции)

7. Биска уйымлардин саясатлу каралышымы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций, если имеются)

Копытаныш берген УДМУБИА агауу (научное общество организации здравоохранения)

8. Саватталам жергилеги индустриялык жана калктык-гигиеналык сипаттамасы жөн-оңан берилген бага (кызыктык).

уравніє, жаданого, технологічного, виділення, об'єкта) (Повний санітарно-гігієнічний характеристикам и оценки
об'єкта жаданого (услов, процессов, условий, технологий, производства, производства)



Объект находится по адресу: с. Астраханка, ул. Аль-Фараби, 21, строение при ГБОУ «Астраханский профессиональный колледж №1». Столовая размещена в здании школы, имеет отдельный вход для загрузки продуктов. Территория объекта ограждена по периметру, въезды и выходы на участок объекта, проезды, дорожки и площадки для ТБО имеют твердое покрытие. Контейнерная площадка, установленная на твердом покрытии, ограждена с трех сторон. Мусоросборники расположены на расстоянии 25 метров от здания школы, оборудованы крышками. Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения контейнеров автотранспортом хозяйства, с последующей утилизацией и дезинфекцией. Водоснабжение - от районной сети внутрипоселкового водопровода. Горячее водоснабжение - установлено водонагреватель на 100 л, с подогревом горячей воды к моечной ванне и моечным раковинам. Протокол микробиологического исследования воды №74 от 13.08.2018г и протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и централизованного водоснабжения №90 от 13.08.2018г, соответствует нормам. Отопление - центральное. Согласно протокола измерений метеорологических факторов за №27 от 10.08.2018г, показатели микроклимата соответствуют нормам. Канализация - местный наружный септик. Для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудован септик, с отдельной системой водоотведения с самостоятельным выпуском. Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 миллиметров от уровня приемной пороски. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами (сифонами). В моечной и производственном цехе оборудованы сливные трапы, с уклоном пола к отверстию трапов. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами накаливания, световые точки обеспечены защитными плафонами. Источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой, светильников над плитой, технологическим оборудованием, производственными столами нет. На основании протокола измерений искусственной освещенности №19 от 17.08.2018г, показатели в норме. Естественное освещение представлено окнами. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения. Вентиляция естественная - за счет форточек, которые в летнее время обеспечены москитными сетками. Предусмотрена вентиляция на механическом побуждении - над электроплитами установлен вытяжной зонт. Согласно протокола измерений метеорологических факторов за №27 от 10.08.2018г, показатели скорости движения воздуха соответствуют нормам. Согласно протокола измерений шума за №4 от 10.08.2018, показатели в норме. Столовая рассчитана на 50 посадочных мест. Набор помещений: кухня с разделочной зоной - 36 кв.м., моечная - 18 кв.м., склад - 16 кв.м., бытовая - 6 кв.м., санузел для персонала - 3,2 кв.м., обеденный зал - 138,9 кв.м. на одно посадочное место составляет 2,8 кв.м., при норме не менее 1,8 кв.м. на одно посадочное место. Отделка помещений: на кухне и моечной пол выполнен кафельной плиткой, стены на высоту 1,8 м облицованы кафельной плиткой, выше и потолок окрашены водоэмульсионной краской. Выделены две рабочие зоны, которые разделены барьерами высотой 1,5 м. и облицованы кафельной плиткой. Складское помещение - стены и потолок побелены, пол застелен линолеумом. Для внутренней отделки помещений использованы нетоксичные отделочные материалы, разрешенные к применению на территории государства-участника Таможенного союза. Установлено следующее оборудование: 3- электроплиты (4 х) кафельные с духовым шкафом, обеспечиваемые контрольно-измерительными приборами, 4-разделочных стола с гигиеническим покрытием, столешница для посуды кухонной, столешница для столовой посуды, 2 бытовых холодильника и морозильная камера (обеспечены контрольно-измерительными приборами), 1- электроскопел, 3-х секционный духовой шкаф. Моечная оборудована 3-х секционной моечной раковиной, 1-ванной для мытья кухонной посуды с установкой смесителей холодной и горячей воды, столешница для хранения столовой и кухонной посуды. Технологическое, холодильное и моечное оборудование размещено с учетом точности технологического процесса. Общественно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают точность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды. Разделочные столы имеют гигиеническое покрытие. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов выделены маркированные разделочные ножи и разделочные доски. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранения изолированно друг от друга и специально отведенном месте и непосредственно на соответствующих производственных столах. Разделочные доски, колоды для рубки мяса и приготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Для приготовления и хранения готовой пищи выделены посуда из нержавеющей стали, эмалированная, предназначенная для контакта с пищевыми продуктами. Столовой, чайной посуды и столовыми приборами обеспечены с учетом количества одновременно используемой посуды с возможностью ее мытья в случае загрязнения или прихода в негодность. Для сбора пищевых отходов выделены маркированная емкость с крышкой. Инструкция и правила мытья посуды и инвентаря вывешены. Складское помещение оборудовано полками для хранения продуктов, высота нижней полки складской предусмотрена выше 15 см. от пола. Соблюдение принципа «товарного соседства» сырых и готовых продуктов предусмотрено. За контролем температурно-влажностного режима в складском помещении установлен психрометр. Бытовое помещение оборудовано шкафами и шкафом для хранения верхней и обуви одежды. Для соблюдения мер личной гигиены персоналом из



кухне, в санитарном узле оборудованы раковины с подводкой горячей и холодной воды, оснащенные смесителями. Средствами для мытья рук, одноразовыми полотенцами обеспечены. В обеденном зале установлены обеденные столы и стулья. Для соблюдения мер личной гигиены учащихся, предусмотрены умывальные раковины, обеспечены жидким мылом и одноразовыми полотенцами обеспечены. Перспективное меню, отдельное для детей детского сада и школьников начальных классов, и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласованы с Астраханским управлением охраны общественного здоровья. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражены перечень входящих продуктов в блюдо, их масса в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюда. Ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласован. Перспективное меню Картотека блюд заведена в соответствии с технологическими картами. В технологических картах отражены перечень входящих продуктов в блюдо, их масса в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюда. Доставка пищевых продуктов специальным транспортом, водитель имеет санитарную книжку. Из дезинфицирующих средств применяется дезинфицирующее средство «хлоризинурат натрия» (таблетки 300 табл/пак). Емкость для приготовления рабочего раствора имеется, промаркирована. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован по видам уборки. Уборочный инвентарь для туалета имеет сигнальную маркировку, хранится отдельно. Стирка спецодежды организована по договору. Наличие тризубов не отмечается. На проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий заключен договор №94 от 17.08.2018г с Астраханским районным отделением филиала РГП на ЦХВ «Национальный центр экспертизы». Медосмотр и гигиеническое обучение персоналом пройдены. Технологи и повар имеют соответствующую профессиональную квалификацию. Спецодеждой обеспечены (по 3 комплекта на каждого). Разработана программа производственного контроля. Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая лабораторные и инструментальные исследования по договору №96 от 22.08.2019 г. с Астраханским районным отделением филиала РГП на ЦХВ «Национальный центр экспертизы».



9. Курдык салуға байланыш жер учаскесінің қайта жариялытын нөсізінің сипаттамасы (өсімдері, ауданы, топырақтың түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерінің суырының түру бліктігі, бағынақтау, желдің басымды бағыттары, сазанариялық-көреу қолдағының өсімдері, сумен, қалыңзидімен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізет әсері, дүние таратылу бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объема реконструкции, размеры, площади, вид грунта, тектоническое участие в прошлом, высота стояния грунтовых вод, наличие заболоченности, господствующие направления ветров, размеры санитарно-защитной зоны, возможность подтопления, коммункация, теплообеспечение и наличие из окружающей среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света);

10.Зерхандалық және зерхандалық-өсірілген зертеулер мен сынақтардың нәтижелері; сынамалар кәсіп бәйбішесінің, сыналардың, суреттердің көшірмелері

лабораторий, специалистов, сотрудников компаний
(Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выписки из
генеральных планов, чертёжи, фото)

генеральних військ, чернівець, фото)
протокол мікробіологічного дослідження родин №74 від 13.08.2018г, протокол дослідження об'єкту
пильової родини інтродукованого п'єнітралізованого родина віднаслідку 2390 від 13.08.2018г, протокол
вимірювань мінералізаційних факторів за №27 від 16.08.2018г, протокол вимірювань уровня шуму №4 від
 19.08.2018г;

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

Детский дом № 1 в Балагуре при Астраханской СШ № 1.

Письмо от депутата сплс правобережья или Астраханского СпС

Бюджетная организация, осуществляющая деятельность в сфере культуры, искусства, образования, науки, здравоохранения, спорта, физической культуры и туризма (далее – организация)

(санитарно-эпидемиологическая служба) (по санитарно-эпидемиологической экспертизе);
Санитарных правил, утвержденных приказом Министра здравоохранения РК от 16 августа 2017 года № 611 и Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования: от 23.04.2018 года № 146 и
 Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания, от 17.08.2017; № 615 "
 Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и детям ребенка."

Санитариялык эрежелер мен стандартык нормативтерге (санитарияк принциптер, гигиеникалык нормативтер) сай келмесе сан эмгектин көрсөткүчү (соответствует) (с) (не соответствует)

содержимому

Училиштар (Предметноста)

[illegible]

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Ақмола облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Ақтартан ауданылық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, жолы (ерымбасар)

Республиканское государственное учреждение "Астраханское районное Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Акмолинской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

[Государственный санитарный врач (инспекция)]

Болеславская Тамара Юрьевна

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

