

Санитариялық-эпидемиологиялық тексеріп-қарау

АКТІСІ АКТ Санитарно-эпидемиологического обследования № 2

Мен (Біз) (Мною Нами) Гл. специалистом РГУ «Жаркаинское районное управление санитарно-эпидемиологического контроля» Балгиной О.С.
лауазымы, тегі, аты, әкесінің аты (бұдан әрі – Т.А.Ә.), (должность фамилия, имя, отчество (далее – Ф.И.О))

Жаркаинское районное управление санитарно-эпидемиологического контроля
Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органының атауы, наименование органа
государственного санитарно-эпидемиологического надзора),

Тексеруге қатысқан басқа мамандарды көрсетіңіз (с участием) ____ -
(указать других специалистов, участвовавших в обследовании)

Қатысуымен мамандар болғанда: (в присутствии) директора КГУ
Лауазымды тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің немесе заңды тұлға
(должность, Ф.И.О должностного лица или индивидуального предпринимателя)

"Основная средняя школа с.Отрадное отдела образования по Жаркаинскому району
управления образования Акмолинской области" Муканова Асель Боранбаевна

Басшысының лауазымы, Т.А.Ә. немесе жеке тұлғаның, лауазымы, Т.А.Ә./
Ф.И.О. руководителя юридического лица или Ф.И.О. физического лица

КГУ "Основная средняя школа с.Отрадное отдела образования по Жаркаинскому
району управления образования Акмолинской области", БИН 650940000016

нысанның, заңды тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің атауы
(наименование объекта, юридического лица или индивидуального предпринимателя)
____ тексеру жүргізілді (проведено обследование).

Санитарно-эпидемиологическое обследование

тексеру түрін көрсету (указать вид обследования)

(начато) 2024 жылғы (года) "27" февраля 11 сағат (часов) 10 минутта (минут)
басталды.

Тексеру кезінде мыналар анықталды (при обследовании установлено):
внеплановое санитарно-эпидемиологическое обследование КГУ "Основная
средняя школа с.Отрадное отдела образования по Жаркаинскому району
управления образования Акмолинской области", проведено на основании
заявления KZ43RYS00557638 от 23.02.2024 года на соответствие требованиям
НПА:

- Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 360-VI ЗР от
07.07.2020;

- Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам
образования» утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики
Казахстан от 09 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76;

- Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к
водоисточникам, 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 20.02.2023 года № 26;

№ КР ДСМ-16. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги не установлен вытяжной зонт,

Над оборудованием (ванна), являющимися источниками выделения тепла и влаги не установлен вытяжные зонды, **что является нарушением требований пунктов 50 глава 3 СП № КР ДСМ-76.**

Набор помещений: пищеблок общей площадью 25 кв.м., обеденный зал 17 кв.м., складское помещение отсутствует, продукты хранят на полках производственном цехе. Обеденный зал рассчитан на 23 посадочных мест, фактически на одного ребенка 0,7 кв.м., **что является нарушением требований приложения 1 к СП № КР ДСМ-16.**

Обеденный зал оборудован мебелью с покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Все помещения столовой школы расположены с учётом поточности технологических процессов, исключены встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

На момент проверки не имеется столовая посуда с отбитыми краями, трещинами. Для питания используют фарфоровую посуду (тарелки, кружки) отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали.

В обеденном зале потолок и стены покрашены водоэмульсионной краской на всю высоту, пол покрыт линолеумом, допускающим уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для соблюдения личной гигиены в производственном цехе для персонала пищеблока не установлена раковина для мытья рук с подводом холодной воды и горячей воды, **что является нарушением требований п. 34 гл. 3 СП № КР ДСМ-76.**

Для мытья рук учащихся при входе в обеденный зал, не установлен умывальник с подводом горячей и холодной воды, **что является нарушением требований пункт 34 глава 3 СП № КР ДСМ-76.**

Устройство порогов на путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды исключено. На момент обследования помещения столовой содержатся в чистоте. Столовая имеет два входа, один для загрузки сырья и товаров с торца здания и один для учащихся в обеденный зал.

Производственный цех- ведение технологических процессов и приготовления пищи проводится с соблюдением их последовательности и поточности в этом же помещении, разделена на отдельные рабочие зоны, промаркированные столы, оборудование 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.

Процессы приема, хранения, обработки, изготовления сырья, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции проводятся в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ (в том числе металлические, деревянные предметы, пластик, стекло). При хранении пищевой продукции в холодильниках обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства».

В санитарных узлах школы писсуары не предусмотрены. В туалетной комнате установлены по три унитаза и по две раковины, используют одноразовые полотенца и мыло. Чистый уборочный инвентарь хранят в специально отведенном месте в шкафах.

Здание школы оборудована вентиляцией, оборудован вытяжной короб. . На форточках в окнах для проветривания классных помещений во время перемен, на момент проверки не везде установлены москитные сетки, **что является нарушением требований п. 63 гл. 4 СП № КР ДСМ-76.**

Освещение в кабинетах естественное и искусственное за счет люминесцентных и энергосберегающих ламп (лампы в защитных плафонах). В одном помещении применяют лампы одного типа. В учебных помещениях предусмотрено боковое левостороннее освещение. Закрашенных оконных стекол в учебных помещениях нет. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Приказом директора школы Мукановой А.Б. ответственный за хранение отработанных люминесцентных ламп и за организацией питьевого режима ответственный заведующий хозяйственной частью школы (*приказ № 34 от 07.09.2023 года*). На момент проверки неисправных и перегоревших люминесцентных ламп нет. Во всех классных помещениях на окнах оборудованы форточки, которые на зимний период года закрыты. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. В дошколе игрушек нет.

На пищеблоке Школы провисает потолочное покрытие, снаружи здания Школы со стороны спортзала имеются глубокие трещины, **что является нарушением требований п. 60 СП № КР ДСМ-76.**

Полы в учебных кабинетах бетонная стяжка, покрыты линолеумом. Мастерских нет. Гардероб оборудован.

Была проведена выборочная по звеньям (начальное и среднее звено) гигиеническая оценка составления учебного расписания с помощью шкалы трудности учебных предметов, ранжируемых в баллах.

В ходе анализа и оценки расписаний на 2023-2024 учебный год по распределению предметов по трудности в течение учебного дня нарушения не выявлены. Школьное расписание уроков составлено отдельно для обязательных и факультативных занятий.

Продолжительность перемен между уроками соблюдается (2 большие перемены по 15 минут, остальные перемены по 5 минут). Продолжительность уроков 45 минут.

На момент проверки проведение капитального ремонта или другие виды ремонтных работ не проводятся.

Следов загрязнения пометом грызунов на момент проверки не обнаружено. 29 января 2024 года за № 21,22 заключены договора на проведение дератизации, дезинсекции между отделом образования Жаркаинского района и ТОО «Промол-А» директор Томанова Г.А.

Мультимедийный кабинет общей площадью – 48,0 кв.м. Установлены 10 ноутбуков и 1 ПК, в рабочем состоянии. Заземление имеется. Кабинет оснащен медицинской аптечкой для оказания первой медицинской помощи и углекислотным огнетушителем.

Оконные проемы оборудованы защитными устройствами, плотные шторы. Кабинет оборудован одноместными столами. Занятие с ПК проводят с 1-го класса. Продолжительность непосредственно работы с ПК для учащихся 1-го класса в

неделю – 0,5 часов, с 2 по 9 классы 1 час. Освещение искусственное за счет люминесцентные лампы, лампы в защитных плафонах. Площадь на одно рабочее место соблюдается. Внутренняя отделка помещений окрашена водоэмульсионной краской. Поверхность пола, линолеум. Расстановка компьютеров рядная. Предусмотрено отдельное помещение для хранения неисправных и вышедших из строя компьютеров. Температурный режим соблюдается, класс оснащен термометром.

На объекте не организовано медицинское обслуживание, имеется **медицинский кабинет**, расположен в помещении общей площадью - 18 кв.м., на момент проверки кабинет закрыт, так как медицинский работник с января месяца т.г. находится на декретном отпуске.

Штат: 16 - преподавателей, 12 тех.персонал. Личные медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром и допуск к работе представлены.

Контроль за прохождением медицинского осмотра выполняется, санитарные книжки на рабочем месте, работниками мед.осмотр пройден и допуск к работе имеется. Профилактические прививки проводят в процедурном кабинете расположенного в медицинском пункте с.Отрадное, выездной бригадой Жаркаинской районной больницы.

Спортзал: общая площадь 92 кв.м., радиаторы системы отопления спортивного зала располагаются в нишах под окнами, на радиаторах отопления нет заградительных устройств, **что является нарушением требований п.16 глава 2 СП № КР ДСМ-76.**

Освещение естественное и искусственное за счет люминесцентных ламп. На окнах и осветительных приборах предусмотрены заградительные устройства. Из спортивного оборудования имеются: теннисный стол, баскетбольный щит, волейбольная сетка, турник, гимнастический конь, лыжи 10 пар, обручи и мячи. Имеются спортивные маты в количестве 3 штук, имеют покрытие допускающее обработку влажным способом и дезинфекцию. Душевая по проекту не предусмотрена. Раздевалка для мальчиков при спортзале оборудована вешалками.

Раздевалки для девочек нет. Для хранения спортивного инвентаря имеется помещение. Пол в спортзале деревянный, покрыт спортивным линолеумом.

Пищеблок: Горячее питание организовано, для учащихся с 1 по 4 классы по программе «всеобуч», учащиеся с 5 по 9 классы за счет спонсорской помощи ТОО «Отрадное Агро». Горячим питанием охвачено 45 учащихся.

Водоснабжение - централизованное, система холодного водоснабжения подведена в помещение пищеблока. Горячее водоснабжение предусмотрено за счет водонагревателя «Аристон». Освещение за счет люминесцентные лампы в защитных плафонах. Местная система канализации оборудована.

Внутренняя отделка пищеблока: стены покрашены масляной краской на высоту 1,8 метров от пола, пол покрыт кафелем. Пищеблок - ведение технологических процессов и приготовления пищи проводится с соблюдением их последовательности и поточности в этом же помещении, разделена на отдельные рабочие зоны, промаркированные столы, оборудование 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.

На пищеблоке установлена только одна ванна для мытья столовой и кухонной посуды, **что является нарушением требований пунктов 20 глава 2 СП**

- Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования, утвержденных Приказом Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № ҚР ДСМ-138;
 - Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" утвержденный Приказом Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16;
 - О внесении изменения в приказ Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2023 года № 58;
 - Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги "Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров" утвержденного Приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020;
 - Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля» Утверждены приказом МЗ РК от 7 апреля 2023 года № 62;
 - Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" Утверждены приказом МЗ РК от 29 июля 2022 года № ҚР ДСМ-68.
 - Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № ҚР ДСМ – 95;
 - «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек» Приказ МЗ РК от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020;
 - «Об утверждении правил гигиенического обучения лиц декретированной группы населения» Приказ МЗ РК от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-195/2020;
 - СП «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления», приказ и.о. МЗ РК от 25.12.2020 года № ҚР ДСМ- 331/2020 в целях получения санитарно-эпидемиологического заключения.
- КГУ «Основная средняя школа с.Отрадное отдела образования по Жаркаинскому району управления образования Акмолинской области» (далее - Школа) расположена в двухэтажном типовом здании (старого проекта), по ул. С.Сейфуллина, 10, Жаркаинского района, Акмолинской области. Санитарно-эпидемиологическое заключение № 54 от 17.10.2008 о не соответствии, что является нарушением требований пп 1 п. 1 ст. 19 Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 360-VI ЗР от 07.07.2020.
- Школа имеет самостоятельный земельный участок, три входа. Общая площадь 1634 кв.м. (на территории школы лежит снег).

Отопление - автономное на твердом топливе, установлено 2 котла (КВУ-4), один из них резервный. Температурный режим на момент проверки соблюдается. Для контроля за температурой воздуха в учебных помещениях установлены термометры.

Территория участка Школы имеет ограждение по всему периметру, ограждение без повраждений. На территории Школы отсутствуют здания, посты и сооружения функционально не связанных с образовательным процессом. При входе в здание школы установлен пандус с перилами с двух сторон для маломобильных групп населения.

Въезды и входы на участок Школы к площадкам для мусоросборников не покрыты асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием, доступным для чистки, **что является нарушением требований п. 9 гл.2 СП № ҚР ДСМ-76.**

В специально выделенном месте предусмотрена площадка для сбора мусора с водонепроницаемым покрытием, установлен приспособленный контейнер без крышки, контейнерная площадка не оборудована ограждением с 3-х сторон, **что является нарушением требований п.69 глава 4 СП № ҚР ДСМ-76.** Договора на вывоз мусора нет.

На территории школы корт и игровая площадка. Волейбол, баскетбол и др. подвижные игры проводят на спортивной площадке. (*территория Школы покрыта снегом*). Яма для прыжков со слов директора Школы заполнена песком, деревянные борты находятся на одном уровне с землей (*на момент проверки яма для прыжков покрыта снегом*).

В вечернее время на территории школы предусмотрено искусственное освещение.

Водоснабжение – холодное централизованное, подведено пищеблок и сан.узлы Школы.

В Школе отсутствует централизованное горячее водоснабжение, горячее вода предусмотрено за счет водонагревателей «Аристон», водонагреватели установлены санитарных узлах и пищеблоке.

Канализация – местный септик накопитель, установлен для внутреннего санитарного узла и для пищеблока. В санитарных узлах для мальчиков и девочек установлены по 3 унитаза и 2 раковины, на момент проверки функционируют. Унитазы в санитарном узле для обучающихся размещены в закрытых кабинках, для учащихся предшкольного класса не установлен детский унитаз., **что является нарушением требований п. 92 гл. 5 СП № ҚР ДСМ-76.** Не предусмотрен санитарный узел для персонала (*таблица 1 приложение 6 к СП № ҚР ДСМ-76*).

Для выкачки септика заключен договор между отделом образования Жаркаинского района и с ТОО MIG EXPRESS K за № 18 от 19.01.2024.

Внутренняя отделка с нарушением целостности на момент проверки выявлена в следующих помещениях: имеются следы сырости на над окнами 2 этажа здания Школы и на потолке лестничного пролета, **что является нарушением требований п. 60 гл. 4 СП № ҚР ДСМ-76.**

Внутренняя отделка санитарного узла: стены облицованы плиткой на высоту 1,8 метра от пола, пол облицованы кафелем. Уборочный инвентарь для санитарного узла имеет сигнальную окраску. Санитарное состояние на момент проверки удовлетворительное.

В санузле установлены умывальные раковины, имеются одноразовые гигиенические полотенца, дозатор жидкого мыла, урна для сбора мусора.

Проектная вместимость Школы – 320 учащихся, фактически – 45 учащихся. Учащихся с 1 по 4 классы – 12, дошкола - 6 детей.

Класс – комплектов – 8 (3,4 классы объединены), класс кабинетов – 9. Наполняемость 3-10 детей. Норма площади на 1 учащегося соблюдается, площадь 4,8 кв.м. при норме 2,5 кв.м. Продолжительность перемен между уроками составило: большие перемены по 15 минут, а остальные по 5 минут.

Занятие в школе в 1 смену.

Продолжительность урока в школе не превышает 45 минут. В первом классе применяют «ступенчатый» режим учебных занятий с постепенным наращиванием учебной нагрузки. Спаренные уроки не допускаются, за исключением уроков трудового обучения. Для учащихся первого класса в течение года предусмотрены дополнительные недельные каникулы.

Проведение сдвоенных уроков в начальной школе не допускается. Для учащихся 5-9 классов сдвоенные уроки допускаются только для проведения контрольных работ, уроков труда и физкультуры.

Школьное расписание уроков составлено отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия запланированы в дни с наименьшим количеством обязательных уроков.

При проведении проверки, вес ежедневного учебного комплекта без веса ученического портфеля соответствуют требованиям п. 74 СП № КР ДСМ-76. Для учащихся дошкольного класса предусмотрено занятие не более четырех продолжительностью 30 минут, перерыв между занятиями составляет 10 минут.

Имеющая мебель и оборудование соответствуют росту-возрастным особенностям учащихся. В здании школы подвального помещения нет. На момент проверки оборудование, мебель, санитарно-технические приборы, твердый инвентарь находятся в рабочем состоянии и используются по назначению. Скамеек, табуретов и стульев без спинок нет.

Учебная мебель (*парты, стулья*) промаркированы в соответствии с ростом обучающихся.

Световые проемы в учебных помещениях оборудованы солнцезащитными устройствами, жалюзи и шторы.

Размещенных помещений в подвальных и цокольных этажах зданий школы для пребывания детей и подростков, помещений медицинского назначения нет.

Кабинет физики и химии: В кабинете химии не оборудован вытяжной шкаф (*наличии имеется*), подводка воды и канализации не предусмотрена, **что является нарушением требований п. 84 гл. 5 СП № КР ДСМ-76.** В связи с тем, что физических и химических реактивов нет, опыты не проводят, лабораторные работы проводят на интерактивной доске. Лаборатории нет.

В кабинете физики подводка электроэнергии проведена. Лаборатории нет.

На момент проверки все помещения содержатся в чистоте. Со слов директора школы ежедневно проводится уборка пищеблока и санитарного узла с использованием дезинфицирующих средств. Обслуживающий персонал (технический персонал) имеют специальную одежду (далее - спецодежда) в количестве 3-х комплектов (халат, косынка).

Питьевой режим соблюдается, используют индивидуальные бутилированные емкости.

Для разделки мяса, рыбы, мяса птицы, овощей, зелени, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий выделены маркированные разделочные ножи, доски и столы, разделочный инвентарь хранится в специально отведенном месте, с исключением соприкосновения их рабочих поверхностей друг с другом. Разделочные доски изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Разделочный инвентарь и кухонную посуду используют по назначению в соответствии с маркировкой. Столовая и кухонная посуда промаркирована, в достаточном количестве. На момент проверки отсутствует деформированная кухонная и столовая посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

Условия для сушки и хранение столовой и кухонной посуды имеются. Для сушки столовой посуды установлена сушилка для посуды. Для хранения обработанных яиц, мытья и обработки яиц имеется промаркированные посуды.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. Пищевые отходы собирают в пластиковое ведро для пищевых отходов, очищается своевременно, сигнальная маркировка имеется. Вторичное использование отходов не допускается.

Имеющееся технологическое, холодильное оборудование в исправном рабочем состоянии. Столовая оснащена технологическим оборудованием: четырехкамерной электроплитой, промаркированные производственные столы, весы, шкафы для посуды, состояние удовлетворительное. Из холодильного оборудования имеются 2 бытовых холодильника с морозильными камерами (1 для мини-центра и 1 для школы). Холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температуры. Журнал регистрации температурного режима не ведется, **что является нарушением требований п. 107 СП № КР ДСМ-16.**

Выделена отдельная полка в бытовом холодильнике для хранения суточных проб. В достаточном количестве обеспечены столовой посудой и столовыми приборами с учетом одновременного используемой посуды, с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность.

Для приема грязной посуды при входе в помещение моечной установлен стол. Моечная емкость и рабочее поверхность моечной ванны изготовлен из материала, предназначенных для контакта с пищевой продукцией (из нержавеющей пищевой стали), обеспечивающие их мойку, очищение и дезинфекцию, эксплуатируемые согласно инструкции изготовителя. Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. Со слов повара Школы дезинфекция проводится в конце рабочего дня мытье столовой, чайной и стеклянной посуды, столовых приборов проводится с применением дезинфицирующих средств в соответствии и инструкции по применению. Инвентарь (щетки, ветошь) для мытья посуды после окончания работы очищается, замачивается в горячей воде с добавлением моющих средств, промывается под проточной водой и просушивается.

Вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Исключаются встречные потоки грязной и чистой посуды.

В производственном цехе отпуск блюд осуществляется через раздаточное окно.

Дезинфекционный режим проводится с использованием дезинфицирующего средства «Деохлор». Средства используются в соответствии с инструкциями по применению, при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, обеспечивающей их прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих безопасность.

Дезинфицирующие средства хранятся в упаковке поставщика с указанием названия средства, его назначения, срока годности.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в складском помещении. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечено в достаточном количестве. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза, в соответствии с технологической инструкцией, инструкцией по применению изготовителя.

При входе производственный цех имеется помещение общей площадью 2,2 кв.м. где имеются вешалки для верхней и специальной одежды.

Специальной одеждой обеспечено, имеет три комплекта.

Для проведения генеральной уборки персонал обеспечен спецодеждой, средствами индивидуальной защиты, промаркированным уборочным инвентарем и чистой ветошью. Уборочный инвентарь (ведра, тряпки, тазы, щетки) промаркированный, хранится упорядоченно в специально-выделенном шкафу.

Прачечная отсутствует, стирка специальной одежды осуществляется на дому, **что является нарушением требований пункт 292 СП № КР ДСМ-16.**

Уборочный инвентарь полностью выделен и промаркирован в полном объеме, уборочный инвентарь для санитарного узла имеет сигнальную маркировку.

Личные медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром и допуск к работе представлены. Соответствующая квалификация у работников имеется, пройдено гигиеническое обучение и аттестация в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов.

Меню разработано, утверждено руководителем организации.

На объекте при проведении проверки изготовление и реализация запрещенных блюд не выявлено. В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, при изготовлении блюд, мучных изделий: используется йодированная соль АО «Аралтуз», применяется пшеничная мука высшего сорта обогащенная (фортифицированная) железосодержащими витаминами, минералами- фортифицированная мука производство АО "Мулен". Подекадно не проводится анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 календарных дней, **что является нарушением требований пп 3 п.146 СП № КР ДСМ-76.**

Имеется и ведется «Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий» и «Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов».

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда.

Инвентарь (щетки, ветошь) для мытья посуды после окончания работы очищается, замачивается в горячей воде с добавлением моющих средств,

промывается под проточной водой и просушивается. Ежедневно, перед началом рабочей смены не проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Результаты осмотров работников столовой не заносятся в «Журнал результатов осмотра работников пищеблока», что является нарушением требований пп 1 п.146 СП № ҚР ДСМ-76.

Соответствующая квалификация у повара имеется, пройдено гигиеническое обучение и аттестация в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов.

На объекте организован производственный контроль в соответствии с требованиями документов нормирования, заключен договор с ТОО «Гигиенист» № 19 от 22.01.2024. Программа производственного контроля разработана, имеется.

На первом этаже здания в 4 классных кабинетах и в одном крыле коридора не завершен капитальный ремонт, проведена только стяжка полов, провели электричество без подключения к основной сети, установили окна.

Протокола исследований и замеров Школы:

- 1.Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 1163 от 28.11.2023;
- 2.Протокол микробиологического исследования воды № 1073 от 28.11.2023;
3. Протокол измерения уровней шума, звукоизоляций № 495 от 26.11.2023;
4. Протокол измерений освещенности № 654 от 26.11.2023;
5. Протокол измерений метеорологических факторов № 668 от 26.11.2023;
6. Протокол измерений электромагнитного поля № 224 от 26.11.2023.

Қорытынды

(Заключение): не соответствует требованиям НПА

санитариялық қағидалар, гигиеналық нормативтердің (указать пункты нарушения требований санитарных правил)

- пп 1 п.1 ст.19 Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 360-VI ЗР от 07.07.2020;

-пп 1,3 п. 146, пункты 9,16,34,50,60,63,69,84,92 таблица 1 приложение 6 к СП «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 09 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76;

- пункты 20,107,292, приложение 1 к СП "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" утвержденный Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16.

және өзге де нормативтік құқықтық актілердің талаптары бұзылған тармақтарды көрсетіңіз/гигиенических нормативов и иных нормативных правовых актов)

Қолдары (подписи)

Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органының лауазымды тұлғасы (должностное лицо государственного органа санитарно-эпидемиологического надзора)

басқа да қатысқанмамандар, куәгерлер/участвовавшие другие специалисты, свидетели) Тексеру кезінде болдым және актінің данасын алдым (при обследовании присутствовал, и экземпляр акта получил)

... Директор КТУ "Основная средняя школа
села Втрадное, Мухомова Алла
Борисовна Мур

Занды тұлға өкілінің немесе жеке кәсіпкердің немесе лауазымды тұлғаның лауазымы және Т.А.Ә.(должность и Ф.И.О. представителя юридического лица или должностного лица или индивидуального предпринимателя)

Қол қоюдан бас тарту туралы белгі (отметка об отказе от подписи лица) _____

(окончено) 2024 жылғы (года) "_4_" __03__ 17 сағат (часов) _20__ минутта
(минут) аяқталды.

Акт (акт составлен в) 2 данада жасалды (экземплярах) "4" марта 2024 жыл (год)