

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі
Министерство здравоохранения 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
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі
Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Қарағанды облысы
Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Теміртау
қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы
Темиртауское городское Управление охраны общественного
здоровья Департамента охраны общественного здоровья
Карагандинской области Комитета охраны общественного
здоровья Министерства здравоохранения Республики
Казахстан

Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена
приказом Министра национальной экономики Республики
Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ М.17.Х.КZ14VWF00006017

Дата: 20.05.2019 ж. (г.)

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

Пищеблок коммунального государственного учреждения Женская гимназия города Темиртау/Икимата города
Темиртау индивидуальный предприниматель Искалева Ирина Валерьевна

(пандалануға берілетін немесе қапта жаратылған 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) Заявление от 07.05.2019 20:29:13 № KZ93RYS00012762

отініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күн, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) ИСКАЛЕЕВА ИРИНА ВАЛЕРЬЕВНА, Карагандинская
область, город Темиртау, 2 микрорайон

(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) не требуется

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление № KZ93RYS00012762 от 07.05.2019 года (вх. №
1371 от 08.05.2019 года), копии протоколов лабораторных исследований: микробиологического исследования
воды № 166,167 от 29.03.2019 года, исследования образцов питьевой воды централизованного водоснабжения
№ 1057 от 27.03.2019 года, протокол измерений метеорологических факторов №5 от 28.03.2019 года.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) не представлены

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

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)



Пищеблок КГУ «Женская гимназия города Темиртау» акимата города Темиртау, расположен по адресу: Карагандинская область, город Темиртау, 2 микрорайон. Размещен на 1-ом этаже 3-х этажного здания КГУ «Женская гимназия города Темиртау» акимата города Темиртау. Набор, площади, внутренняя отделка всех помещений столовой соответствует требованиям Санитарных правил. В набор помещений входят: производственный цех с раздаточной, заготовочной и моечной зонами, складское помещение, загрузочная, гардеробная и санитарный узел для персонала. Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусмотрена последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала. Технологическое, холодильное и моеющее оборудование размещено с учетом поточности приготовления пищи.

Используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд используется из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

Предусмотрены условия для: мытья обеденных столов горячей водой с добавлением моющих средств, с использованием специально выделенной ветошью и маркированной емкостью для чистой и использованной ветоши; обработки ветоши; отдельного мытья кухонной и столовой посуды; для хранения столовых приборов, кухонной и столовой посуды, разделочного и мелкого деревянного инвентаря; обработки технологического оборудования; мытья разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря; обработки шкафов для хлеба; для хранения пищевых продуктов (скоропортящихся при наличии холода, сыпучих и овощей - в складских на подтоварниках, стеллажах и коробах); для раздельного хранения сырых и готовых продуктов с соблюдением принципа «товарного соседства»; для хранения скоропортящихся пищевых продуктов в холодильном оборудовании при соблюдении принципов «товарного соседства»; для раздельной технологической обработки; для соблюдения поточности и последовательности, условий и режима приготовления продукции согласно требованиям Санитарных правил; раздачи готовой пищи; для ежедневного отбора и хранения суточных проб готовой продукции (в наличии стеклянная посуда достаточной емкости с крышками).

Мойки и ванны для мытья столовой и кухонной посуды имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды, маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используют мерные емкости. Для сбора пищевых отходов предусмотрены промаркированные емкости для сбора пищевых отходов («пищевые отходы») с крышками и моющие средства для их обработки.

На хозяйственной зоне гимназии оборудована площадка с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденная с трех сторон, на которой установлены 3 мусоросборника с плотно закрывающимися крышками для сбора мусора.

Светильники имеют плафоны и защитную арматуру, не размещены над плитами, технологическим оборудованием и разделочными столами.

Поверхности потолка, стен, пола пищеблока, складского и подсобного помещения ровные, без щелей, изъязнов и механических повреждений. В помещениях с влажным режимом работы (пищеблок, санитарный узел, моечная, складское помещение) стены облицованы плиткой на высоту не менее 1,5 м, допускающие уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В помещениях предусмотрено естественное и искусственное освещение, источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой. В производственных помещениях и складе предусмотрены светильники во влаго-пылезащитном исполнении. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте.

В одном помещении применяются лампы одного типа. Светильники имеют плафоны и защитную арматуру, не размещены над плитами, технологическим оборудованием и разделочными столами.

Водоснабжение - хозяйственно-питьевое централизованное, предусмотрено горячее водоснабжение от электроводонагревателя. Водоотведение - централизованное, в существующие городские сети. Системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения, водоотведения в исправном состоянии.

Согласно протокола микробиологического исследования воды №166,167 от 29.03.2019г., протокола исследования образцов питьевой воды (холодной) на физико-химические исследования № 1057 от 27.03.2019г., питьевая вода соответствует требованиям безопасности, установленными Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемностям, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденными приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года №209.

Водонагреватель находится в исправном состоянии.

В обеденном зале организован питьевой режим, обеспечивающий свободный доступ учащихся к



питьевой воде в течение всего времени их пребывания в гимназии. Используется кипяченая питьевая вода. Для питья используется чистая стеклянная посуда. В обеденном зале выделено место - отдельно стоящий стол, с отдельными маркированными подносами для чистой и использованной посуды, емкость с кипяченной водой. Обеспечено хранение кипяченой воды не более 3-х часов. За организацией питьевого режима приказом ИП и директора гимназии назначено ответственное лицо. В производственных помещениях пищеблока оборудованы раковины с подводкой холодной и горячей воды. Холодная и горячая вода подведена ко всем моечным ваннам, через смесители. Санитарный узел для персонала оборудован вешалкой для специальной одежды перед входом в них, средствами для мытья, дезинфекции и сушки рук.

Система вентиляции воздуха находится в исправном состоянии. На пищеблоке предусмотрена вентиляция - приточно-вытяжная с естественным побуждением через имеющиеся вентиляционные каналы, дверные и оконные проемы и с механическим побуждением, в исправном состоянии. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги оборудованы вытяжные зонты, в рабочем состоянии.

В помещениях пищеблока предусмотрены системы отопления, вентиляции, обеспечивающие допустимые условия микроклимата и воздушной среды помещений объекта (протокол измерений метеорологических факторов №5 от 28.03.2019г.). Параметры микроклимата соответствуют требованиям нормативной документации.

Уборочный инвентарь (ведра, щетки, ветоши) промаркирован, закреплен за отдельными помещениями (производственное помещение, моечная, складское, обеденный зал), для санитарных узлов выделен отдельный уборочный инвентарь с сигнальной маркировкой, хранится в специально выделенном месте.

На окнах, форточках, открываемые для проветривания, установлены москитные сетки.

На пищеблоке отсутствуют следы жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном контроле.

Проводятся мероприятия по дератизации и дезинсекции организацией имеющей лицензию на данный вид деятельности, кратность мероприятий отражена в программе производственного контроля.

Стирка специальной одежды персонала пищеблока осуществляется в специализированной прачечной города.

В гимназии организовано горячее питание для первой и второй смены учащихся - второй завтрак и полдник соответственно. Для детей мини-центра четырехразовое питание, включая витаминизированный завтрак.

Технологического и холодильного оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды достаточно, все промаркировано. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи применяется раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Внутрицеховое оборудование и кухонная посуда, промаркированы по этапам технологического процесса и используют строго по назначению.

В наличии промаркированная емкость для обработки яиц.

Условия для сушки столовой и кухонной посуды предусмотрены. Просушивание посуды осуществляется на решетчатых полках, стеллажах, сетках. Чистую столовую посуду и приборы хранят на стеллажах.

Столовые приборы хранят ручками вверх.

Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, копии которых хранятся в пищеблоке гимназии. Данные о поступающих скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатах вносятся в бракеражный журнал, согласно утвержденных форм Санитарных правил.

Складское помещение для хранения сухих продуктов и овощей изолировано от кухни. Складское помещение оборудовано стеллажами и подтоварником. Высота нижней полки подтоварника для хранения пищевых продуктов 15 см от пола, хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Обеспеченность холодильным оборудованием достаточная (3 единицы), обеспечивающая возможность соблюдения «товарного соседства» и для хранения необходимого объема пищевых продуктов.

Для контроля температуры в холодильниках имеются спиртовые термометры, показания которых записываются в журнале учета температурного режима холодильного оборудования. Складское помещение для хранения овощей и фруктов, пищевой продукции оснащено контрольно-измерительным прибором для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции).

Сырые и готовые продукты хранятся раздельно. При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства». Производственное помещение оборудовано холодильным оборудованием для хранения пищевой продукции. Количество и объем холодильного оборудования - в соответствии с объемом принимаемого сырья и готовой продукции, соблюдены условия товарного соседства и температурно-влажностных режимов, оснащены приборами для контроля температуры. В наличии низкотемпературное холодильное оборудование для сырья ($t -180^{\circ}\text{C}$), а также в наличии бытовые холодильные оборудования ($+20^{\circ}\text{C}$, $+40^{\circ}\text{C}$). На пищеблоке предусмотрено хранение скоропортящихся пищевых продуктов (приготовленные салаты) в холодильном оборудовании,



установлена холодильная витрина.

Имеется в наличии утвержденное перспективное сезонное (лето - осень, зима - весна) двухнедельное меню, в которых учтены нормы выхода порций и нормы питания детей. Фактический рацион соответствует перспективному меню. Нормы питания обучающихся и воспитанников соответствуют нормам Приложения 15 Постановления Правительства РК № 320 от 12.03.2012г.

В наличии ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывается число детей и подростков, 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. В пищеблоке имеется картотека блюд, в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два-три календарных дней. Приготовление пищи производят на основании технологических карт, составленные с учетом ассортимента изготавливаемых блюд.

Отсутствуют блюда и продукты питания, изготовление и реализация которых не допускается.

Ежедневно на пищеблоке оставляются суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую, обработанную кипячением, стеклянную посуду с крышкой, гарниры отбираются в отдельную посуду, и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом, завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

Прием каждой партии продовольственного сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, сопровождается документами, удостоверяющими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость, происхождение. Маркировочный ярлык (этикетка) каждого тарного места с указанием срока годности, хранения вида продукции сохраняют до окончания сроков годности/хранения, до полного использования продукта. Запрещенной продукции, блюд не выявлено. В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, при изготовлении блюд, мучных изделий используется соль пищевая поваренная йодированная, мука пшеничная хлебопекарная фортифицированная (обогащенная) первого сорта обогащенная витаминно-минеральной смесью.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой, специальной обувью, которые хранятся отдельно от личных вещей. Работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под головной убор. При выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду.

Работники пищеблока в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы. Не имеют длинные ногти, ногти не покрыты лаком, не застегивают спецодежду булавками. Ежедневно ведется журнал результатов осмотра работников пищеблока с регистрацией в журнале согласно утвержденных форм Санитарных правил.

Штат укомплектован - 6 сотрудников, медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдены, допуски к работе оформлены. Личные медицинские книжки хранят на рабочих местах. Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока заведен и оформлен, ежедневно ведется осмотр работников пищеблока с регистрацией в журнале согласно формы 4 приложения 9 Санитарных правил.

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий заведен и оформлен. Ежедневно медицинским работником школы проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий (бракеражный) согласно формы 3 приложения 9 Санитарных Правил.

Для витаминизации третьих блюд для питания детей мини- центра используется аскорбиновая кислота. Журнала «С- витаминизации» оформлен, в который ежедневно вносятся результаты витаминизации.

Индивидуальным предпринимателем совместно с медицинским работником школы подекадно проводится анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 календарных дней с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм пищевых продуктов питания согласно формы 5 Приложения 9 Санитарных правил.

На пищеблоке разработана и внедрена программа производственного контроля, организован и проводится производственный контроль согласно требований Санитарных правил.



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)

микробиологического исследования воды № 166,167 от 29.03.2019года, исследования образцов питьевой воды централизованного водоснабжения № 1057 от 27.03.2019года, протокол измерений метеорологических факторов №5 от 28.03.2019года.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

Санитарно-эпидемиологическое заключение

Пищеблок коммунального государственного учреждения Женская гимназия города Темиртау "Икимата города Темиртау индивидуальный предприниматель Искалеева Ирина Валерьевна

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

Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186. Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611. Санитарные правила «Санитарно – эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля», утвержденных приказом Министра национальной экономики от 06 июня 2016 года № 239. Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка», утвержденных приказом Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 17 августа 2017 года № 615. Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 187. «Санитарно-эпидемиологические требования к системам вентиляции и кондиционирования воздуха их очистке и дезинфекции», утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 09.12.2015 года №758. «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек» Приказ и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан 8 апреля 2015 года №126. Правила проведения обязательных медицинских осмотров», утвержденных приказом и.о. Министра национальной экономики от 24 февраля 2015 года № 128. «Об утверждении Правил гигиенического обучения лиц декретированной группы населения и дополнения в приказ и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года №126 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек» Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 12 апреля 2018 года №168.

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

сай (соответствует)
(пұжнне подчеркнуть) (указать)

Ұсыныстар (Предложения):

нет

«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

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Қарағанды облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Теміртау қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Темиртауское городское Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны

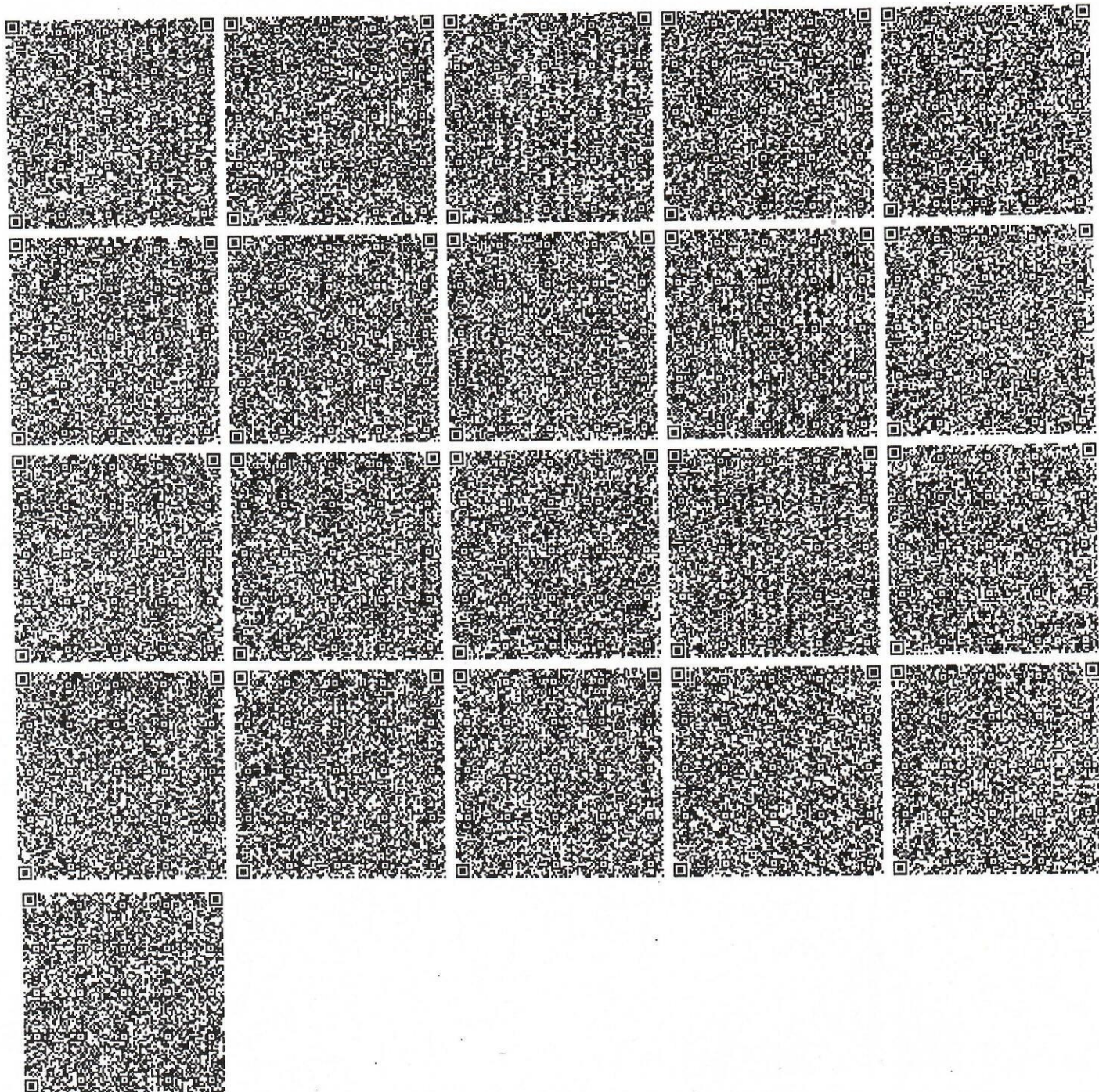


общественного здоровья Карагандинской области Комитета охраны общественного здоровья
Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Амиров Аман Шаймерденович

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



		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		Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы «30» мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 011/е нысанды медициналық құжаттама
«ҚР Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Қарағанды облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Теміртау қалалық Қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы» РММ РГУ «Темиртауское городское управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья по Карагандинской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан»		Медицинская документация Форма № 011/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от «30» мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық тексеру актісі
Акт санитарно-эпидемиологического обследования
№ 437-Э

Мен (Біз) (Мною) (Нами) главными специалистами санитарно-гигиенического надзора и контроля за соблюдением требований Технических Регламентов Панфил О. Н., Балапановой А.А.

лауазымы, тегі, аты, әкесінің аты (бұдан әрі – Т.А.Ә.), (должность фамилия, имя, отчество (далее–Ф.И.О))

РГУ «Темиртауское городское управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Карагандинской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан»

мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органының атауы, наименование государственного органа санитарно-эпидемиологической службы),

мыналардың: (с участием) _____

тексеруге қатысқан басқа мамандарды көрсету керек (указать других специалистов, участвовавших в обследовании) катысуымен _____

мыналар болғанда: (в присутствии) индивидуального предпринимателя Искалеевой И.В.

лауазымды тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің немесе заңды тұлға (должность, Ф.И.О должностного лица или индивидуального предпринимателя)

Пищеблок коммунального государственного учреждения «Женская гимназия города Темиртау» акимата города Темиртау, индивидуальный предприниматель Искалеева И.В., Карагандинская область, город Темиртау, 2 микрорайон, ИИН 680101451674

басшысының лауазымы, Т.А.Ә. немесе жеке тұлғаның Т.А.Ә. или руководителя юридического лица или Ф.И.О. физического лица объектінің, заңды тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің атауы наименование объекта, юридического лица или индивидуального предпринимателя)

профилактического контроля и надзора с посещением субъекта (объекта) контроля и надзора по заявлению №KZ93RYS00012762 от 08.05.2019года (вх.№1371 от 08.05.2019 года).

тексеру жүргізілді (проведено обследование)

акт о назначении проверки, профилактического контроля и надзора с посещением субъекта (объекта) контроля и надзора №437-Э от 14.05.2019года зарегистрированный в УКПС и СУ по КО за № 193524100602012/00428 от 14.05.2019года.

(начато) 2019 жылғы (года) «13» 05. 15 сағат (часов) 00 минутта (минут) басталды.

Тексеру кезінде мыналар анықталды (при обследовании установлено):

ПРИЛОЖЕНИЕ №15 К СОВМЕСТНОМУ ПРИКАЗУ №463 (СТЕПЕНИ НАРУШЕНИЙ ПО ПРОВЕРОЧНЫМ ЛИСТАМ) в отношении объектов образования.

ПРИЛОЖЕНИЕ №16 К СОВМЕСТНОМУ ПРИКАЗУ №463 (СТЕПЕНИ НАРУШЕНИЙ ПО ПРОВЕРОЧНЫМ ЛИСТАМ) в отношении объектов общественного питания с производством, переработкой и реализацией пищевой продукции.

Пищеблок КГУ «Женская гимназия, города Темиртау» акимата города

Темиртау, расположен на 1-ом этаже 3-х этажного здания КГУ «Женская гимназия города Темиртау» акимата города Темиртау. Набор, площади, внутренняя отделка всех помещений столовой соответствует требованиям Санитарных правил. В набор помещений входят: производственный цех с раздаточной, заготовочной и моечной зонами, складское помещение, гардеробная и санитарный узел для персонала, загрузочная. Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусмотрена последовательность технологических процессов, исключающая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала.

Технологическое, холодильное и моеющее оборудование размещено с учетом поточности приготовления пищи.

Используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд используется из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

Предусмотрены условия для:

- мытья обеденных столов горячей водой с добавлением моющих средств, с использованием специально выделенной ветоши и маркированной емкостью для чистой и использованной ветоши;
- обработки ветоши;
- отдельного мытья кухонной и столовой посуды;
- для хранения столовых приборов, кухонной и столовой посуды, разделочного и мелкого деревянного инвентаря;
- обработки технологического оборудования;
- мытья разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря;
- обработки шкафов для хлеба;
- для хранения пищевых продуктов (скоропортящихся при наличии холода, сыпучих и овощей – в складских на подтоварниках, стеллажах и коробах);
- для раздельного хранения сырых и готовых продуктов с соблюдением принципа «товарного соседства»;
- для хранения скоропортящихся пищевых продуктов в холодильном оборудовании при соблюдении принципов «товарного соседства»;
- для раздельной технологической обработки;
- для соблюдения поточности и последовательности, условий и режима приготовления продукции согласно требованиям Санитарных правил;
- раздачи готовой пищи;
- для ежедневного отбора и хранения суточных проб готовой продукции (в наличии стеклянная посуда достаточной емкости с крышками).

Мойки и ванны для мытья столовой и кухонной посуды имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды, маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используют мерные емкости.

Для сбора пищевых отходов предусмотрены промаркированные емкости для сбора пищевых отходов («пищевые отходы») с крышками и моющие средства для их обработки.

Пункт 1- санитарно- эпидемиологического заключения на объект- ИП Искалеева И. В.
обратилась в РГУ «Темиртауское городское управление охраны

общественного здоровья» для получения санитарно-эпидемиологического заключения на пищеблок КГУ «Женская гимназия города Темиртау» акимата города Темиртау.

Пункт 7 – Наличие мусоросборников с крышками.

Пункт 4 – Наличие контейнеров с крышками для сбора твердых бытовых отходов.

На хозяйственной зоне гимназии оборудована площадка с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденная с трех сторон, на которой установлены 3 мусоросборника с плотно закрывающимися крышками для сбора мусора.

Пункт 12 - Наличие заградительных устройств на радиаторах системы отопления, на окнах и осветительных приборах. Светильники имеют плафоны и защитную арматуру, не размещены над плитами, технологическим оборудованием и разделочными столами.

Пункт 13 - Наличие на поверхности пола, потолке и стенах, на поверхности оборудования всех помещений повреждений

Поверхности потолка, стен, пола пищеблока, складского и подсобного помещения ровные, без щелей, изъянов и механических повреждений. В помещениях с влажным режимом работы (пищеблок, санитарный узел, моечная, складское помещение) стены облицованы плиткой на высоту не менее 1,5 м, допускающие уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Пункт 14 – Наличие исправных систем освещения.

Пункт 15 - Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением.

Пункт 25 – Наличие исправного искусственного освещения.

В помещениях предусмотрено естественное и искусственное освещение, источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой. В производственных помещениях и складе предусмотрены светильники во влаго-пылезащитном исполнении. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте.

Пункт 27 - Наличие ламп одного типа в одном помещении, плафонов на светильниках

В одном помещении применяются лампы одного типа. Светильники имеют плафоны и защитную арматуру, не размещены над плитами, технологическим оборудованием и разделочными столами.

Пункт 17 - Наличие исправных систем хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения, водоотведения и водостоков

Пункт 6 - Наличие исправных систем горячего и холодного водоснабжения.

Пункт 9 - Наличие исправных систем водоотведения.

Водоснабжение - хозяйственно-питьевое централизованное, предусмотрено горячее водоснабжение от электроводонагревателя. Водоотведение – централизованное, в существующие городские сети.

Системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения, водоотведения в исправном состоянии.

Пункт 7 - Соответствие лабораторных показателей питьевой воды действующим гигиеническим нормативам

Пункт 19 – Результаты лабораторных воды на соответствие требованиям действующих гигиеническим нормативам Согласно протокола микробиологического исследования воды №166,167 от 29.03.2019г., протокола исследования образцов питьевой воды(холодной) на физико-химические исследования № 1057 от 27.03.2019г., питьевая вода соответствует требованиям безопасности, установленными Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к водопользованию, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденными приказом

Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года №209.

Пункт 21 - Наличие и исправность водонагревателей

Пункт 8 - Наличие водонагревателей.

Водонагреватель находится в исправном состоянии.

Пункт 22 - Наличие питьевого режима

В обеденном зале организован питьевой режим, обеспечивающий свободный доступ учащихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в гимназии. Используется кипяченая питьевая вода. Для питья используется чистая стеклянная посуда. В обеденном зале выделено место – отдельно стоящий стол, с отдельными маркированными подносами для чистой и использованной посуды, емкость с кипяченной водой. Обеспечено хранение кипяченой воды не более 3-х часов. За организацией питьевого режима приказом ИП и директора гимназии назначено ответственное лицо.

Пункт 23 - Наличие раковин с подводкой горячей и холодной воды в помещениях различного назначения, средств для мытья и сушки рук.

Пункт 30 – Наличие средств для мытья рук, разовых полотенец или электрополотенец в санитарных узлах. В производственных помещениях пищеблока оборудованы раковины с подводкой холодной и горячей воды. Холодная и горячая вода подведена ко всем моечным ваннам, через смесители. Санитарный узел для персонала оборудован вешалкой для специальной одежды перед входом в них, средствами для мытья, дезинфекции и сушки рук.

Пункт 31 - Наличие исправных систем вентиляции и кондиционирования воздуха

Пункт 10 - Наличие исправных систем вентиляции.

Система вентиляции воздуха находится в исправном состоянии. На пищеблоке предусмотрена вентиляция – приточно-вытяжная с естественным побуждением через имеющиеся вентиляционные каналы, дверные и оконные проемы и с механическим побуждением, в исправном состоянии. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги оборудованы вытяжные зонты, в рабочем состоянии.

Пункт 13- Соответствие лабораторных показателей параметров микроклимата действующим гигиеническим нормативам

В помещениях пищеблока предусмотрены системы отопления, вентиляции, обеспечивающие допустимые условия микроклимата и воздушной среды помещений объекта (протокол измерений метеорологических факторов №5 от 28.03.2019г.). Параметры микроклимата соответствуют требованиям нормативной документации.

Пункт 37 - Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки

Уборочный инвентарь (ведра, щетки, ветоши) промаркирован, закреплен за отдельными помещениями (производственные помещения, моечная, складские, обеденный зал), для санитарных узлов выделен отдельный уборочный инвентарь с сигнальной маркировкой, хранится в специально выделенном месте.

Пункт 39 - Наличие москитной сетки

Пункт 16 - Наличие москитных сеток.

На окнах, форточках, открываемые для проветривания, установлены москитные сетки.

Пункт 40 - Наличие насекомых, грызунов и других членистоногих

Пункт 3 - Отсутствие следов жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном контроле.

На пищеблоке отсутствуют следы жизнедеятельности грызунов и насекомых при визуальном контроле. Проводятся мероприятия по дератизации и дезинсекции

организацией имеющей лицензию на данный вид деятельности, кратность мероприятий отражена в программе производственного контроля.

Пункт 43 - Наличие прачечной или договора с прачечной, маркированных ванн для дезинфекции белья инфекционных больных

Пункт 33 - Наличие оборудования для стирки и дезинфекции специальной одежды или наличие договора с прачечной. Стирка специальной одежды персонала пищеблока осуществляется в специализированной прачечной города.

Пункт 46- Соблюдение интервала между приемами пищи В гимназии организовано горячее питание для первой и второй смены учащихся - второй завтрак и полдник соответственно. Для детей мини- центра четырехразовое питание, включая витаминизированный завтрак.

Пункт 47 - Наличие маркировки разделочного инвентаря, внутрицехового оборудования и кухонной посуды

Технологического и холодильного оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды достаточно, все промаркировано. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи применяется раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Внутрицеховое оборудование и кухонная посуда, промаркированы по этапам технологического процесса и используют строго по назначению.

Пункт 48 - Наличие маркированной посуды для хранения яиц

Пункт 25 - Наличие маркированной посуды для хранения яиц

В наличии промаркированная емкость для обработки яиц.

Пункт 49 - Наличие условий для сушки и хранения столовой и кухонной посуды

Пункт 20 - Наличие условий для сушки и хранения столовой и кухонной посуды

Условия для сушки столовой и кухонной посуды предусмотрены. Просушивание посуды осуществляется на решетчатых полках, стеллажах, сетках. Чистую столовую посуду и приборы хранят на стеллажах. Столовые приборы хранят ручками вверх.

Пункт 50 - Наличие документов, удостоверяющих безопасность сырья и продукции

Пункт 21 - Наличие документов, удостоверяющих безопасность сырья и продукции

Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, копии которых хранятся в пищеблоке гимназии. Данные о поступающих скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатах вносятся в бракеражный журнал, согласно утвержденных форм Санитарных правил.

Пункт 51 - Наличие в складских помещениях, холодильных камерах стеллажей, подтоварников, поддонов для хранения пищевой продукции

Пункт 24 - Наличие в складских помещениях, холодильных камерах стеллажей, подтоварников, поддонов для хранения пищевой продукции

Складское помещение для хранения сухих продуктов и овощей изолировано от кухни. Складское помещение оборудовано стеллажами и подтоварником. Высота нижней полки подтоварника для хранения пищевых продуктов 15 см от пола, хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Обеспеченность холодильным оборудованием достаточная (3 единицы), обеспечивающая возможность соблюдения «товарного соседства» и для хранения необходимого объема пищевых продуктов.

Пункт 52 - Соблюдение температурно - влажностного режима

Пункт 23 - Соблюдение температурно влажностного режима

Для контроля температуры в холодильниках имеются спиртовые термометры, показания которых записываются в журнале учета температурного режима холодильного оборудования. Складское помещение для хранения овощей и фруктов, пищевой продукции оснащено контрольно-измерительным прибором для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в

соответствии с условиями хранения пищевой продукции).

Пункт 53 - Соблюдение товарного соседства пищевой продукции при хранении

Пункт 22 - Соблюдение товарного соседства пищевой продукции при хранении.

Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства». Производственное помещение оборудовано холодильными устройствами для хранения пищевой продукции. Количество и объем холодильного оборудования – в соответствии с объемом принимаемого сырья и готовой продукции, соблюдены условия товарного соседства и температурно-влажностных режимов, оснащены приборами для контроля температуры. В наличии низкотемпературное холодильное оборудование для сырья ($t -18^{\circ}\text{C}$), а также в наличии бытовые холодильные устройства ($+2^{\circ}\text{C}, +4^{\circ}\text{C}$). На пищеблоке предусмотрено хранение скоропортящихся пищевых продуктов (приготовленные салаты) в холодильном устройстве, установлена холодильная витрина.

Пункт 54 - Наличие перспективного меню выпускаемой продукции, соответствие фактического рациона питания с перспективным меню

Пункт 29 - Наличие перспективного меню в организованных коллективах, кроме строительных и промышленных объектов. Имеется в наличии утвержденное перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню, в которых учтены нормы выхода порций и нормы питания детей. Фактический рацион соответствует перспективному меню. Нормы питания обучающихся и воспитанников соответствуют нормам Приложения 15 Постановления Правительства РК № 320 от 12.03.2012г.

Пункт 55 - Наличие меню-раскладки, картотеки блюд или сборника рецептур. Исключение повторяемости блюд В наличии ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывается число детей и подростков, 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. В пищеблоке имеется картотека блюд, в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два-три календарных дней. Приготовление пищи производят на основании технологических карт, составленные с учетом ассортимента изготавливаемых блюд.

Пункт 56 - Наличие блюд и продуктов питания, изготовление и реализация которых не допускается. Отсутствуют блюда и продукты питания, изготовление и реализация которых не допускается.

Пункт 57 - Наличие и хранение суточных проб Ежедневно на пищеблоке оставляются суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробь отбирают в чистую, обработанную кипячением, стеклянную посуду с крышкой гарниры отбираются в отдельную посуду, и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от $+20^{\circ}\text{C}$ до $+60^{\circ}\text{C}$. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом, завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

Пункт 58 - Отсутствие запрещенных блюд, продукции (в том числе нефортифицированной пшеничной муки высшего или первого сорта).

Пункт 26 - Отсутствие запрещенных блюд, продукции (в том числе нефортифицированной пшеничной муки высшего или первого сорта)

Прием каждой партии продовольственного сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, сопровождается документами, удостоверяющими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость происхождения. Маркировочный ярлык (этикетка) каждого тарного места с указанием срока годности, хранения, вида продукции сохраняют до

окончания сроков годности/хранения, до полного использования продукта.

Запрещенной продукции, блюд не выявлено. В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, при изготовлении блюд, мучных изделий используется соль пищевая поваренная йодированная, мука пшеничная хлебопекарная фортифицированная (обогащенная) первого сорта обогащенная витаминно-минеральной смесью.

Пункт 61 - Наличие и применение специальной одежды, сменной обуви у работников пищеблока и технического персонала

Пункт 32 - Наличие и применение специальной одежды, сменной обуви, одноразовых перчаток
В наличии работники пищеблока обеспечены специальной одеждой, специальной обувью, которые хранятся отдельно от личных вещей.

Работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под головной убор. При выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду.

Пункт 62 - Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм

Пункт 35 - Отсутствие у работников гнойничковых заболеваний и микротравм.

Работники пищеблока в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы. Не имеют длинные ногти, ногти не покрыты лаком, не застегивают спецодежду булавками.

Ежедневно ведется журнал результатов осмотра работников пищеблока с регистрацией в журнале согласно утвержденных форм Санитарных правил.

Пункт 34 - Наличие предварительного, периодического и профилактического медицинского осмотра, допуска к работе, гигиенического обучения персонала, личных медицинских книжек на рабочем месте. Штат укомплектован – 6 сотрудников, медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдены, допуски к работе оформлены. Личные медицинские книжки хранят на рабочих местах.

Пункт 94 - Наличие журнала регистрации состояния здоровья работников пищеблока

Журнал заведен и оформлен, ежедневно ведется осмотр работников пищеблока с регистрацией в журнале согласно формы 4 приложения 9 Санитарных правил.

Пункт 96 - Наличие журнала контроля качества готовой пищи (бракеражный)

Пункт 27 - Наличие журнала по проведению органолептической оценки показателей безопасности в организованных коллективах, на заготовочных объектах питания, вырабатывающих полуфабрикаты, кулинарные изделия Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий заведен и оформлен. Ежедневно медицинским работником школы проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий (бракеражный) согласно формы 3 приложения 9 Санитарных Правил.

Пункт 97- наличие журнала «С- витаминизации»- Для витаминизации третьих блюд для питания детей мини- центра используется аскорбиновая кислота. Журнала «С- витаминизации» оформлен, в который ежедневно вносятся результаты витаминизации.

Пункт 98 - Наличие ведомости контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц

Индивидуальным предпринимателем совместно с медицинским работником школы подекадно проводится анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 календарных дней с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм пищевых продуктов питания согласно формы 5 Приложения 9 Санитарных правил.

Пункт 37 и 99 - Наличие программы производственного контроля

На пищеблоке разработана и внедрена программа производственного контроля, организован и проводится производственный контроль согласно требований Санитарных правил.

Қорытынды (Заключение): Нарушений требований пунктов приложения 15 Проверочного листа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в отношении объектов образования, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 26.06.2017 года № 463, приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20.07.2017 года № 285 и пунктов приложения 16 в отношении объектов общественного питания с производством, переработкой и реализацией пищевой продукции утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 26.06.2017 года № 463, приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20.07.2017 года № 285, Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186, Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611, Санитарные правила «Санитарно – эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля», утвержденные приказом Министра национальной экономики от 06 июня 2016 года № 239, Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка», утвержденных приказом Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 17 августа 2017 года №615, "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления", утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 187, «Санитарно-эпидемиологические требования к системам вентиляции и кондиционирования воздуха их очистке и дезинфекции», утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 09.12.2015 года №758, «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек» Приказа и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан 8 апреля 2015 года №126, Правила проведения обязательных медицинских осмотров», утвержденные приказом и.о. Министра национальной экономики от 24 февраля 2015 года № 128 «Об утверждении Правил гигиенического обучения лиц декретированной группы населения и дополнения в приказ и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года №126 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек» Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 12 апреля 2018 года №168- не выявлено.

санитариялық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың, гигиеналық нормативтердің уақытша бұзылуына жол бермеу мақсатында, тексеру кезінде болдым және актінің данасын алдым (при обследовании присутствовал, акт не составлялся, так как санитарно-эпидемиологических правил и норм и санитарно-эпидемиологических правил и норм не было выявлено)

Қолдары (подписи): главные специалисты отдела санитарно-гигиенического надзора и контроля за соблюдением требований Технических Регламентов Панфи

О. Н. [подпись], Балапанова А.А. [подпись]

мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органының лауазымды адамы (должностное лицо государственного органа санитарно-эпидемиологической службы басқа да қатысқан мамандар, куәгерлер участвовавшие другие специалисты, свидетели)

Тексеру кезінде болдым және актінің данасын алдым (при обследовании присутствовал, акт не составлялся, так как санитарно-эпидемиологических правил и норм не было выявлено)

Индивидуальный предприниматель Искалеева И.В.

лауазымды тұлғаның лауазымы және Т.А.Ә. (должность и Ф.И.О. представителя юридического лица или должностного лица и индивидуального предпринимателя)

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

(окончено) 2019 жылғы (года) «20» 05. 15 сағат (часов) 00 минутта (минут)

Акт (акт составлен в) 2-х данада жасалды (экземплярах)