



Утверждено
приказом
от «11» сентября 2013г
№ 531

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Ысык-Атинский ЦПЗ и ГСЭН с ФКДСО по Чуйской области

наименование организации

АКТ

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ

«25» февраля 2020г.

СШ №3

Нами, сотрудниками РЦПЗ и ГСЭН Ысык-Атинского района санитарного отдела Туреункуловой А.Т., Кыдыкеевой А.Р. и Назарбековой Н.Н. произведена плановая проверка согласно Законов КР «Об общественном здравоохранении» от 24.07.2009г. №248, Технический регламент «О безопасности питьевой воды» от 13.06.11. № 24 и Постановлений Правительства КР №225 от 16.05.11. «Об утверждении нормативных актов КР в области общественного здравоохранения», №644 от 23.09.02. «Об усилении мер борьбы с грызунами на территории КР» в присутствии директора СШ Мэлсбек Н.М.

При этом установлено:

Здание типовое, огорожена с прилегающей ей территорией. Проектная вместимость - 650, посещают фактически - 1050. Водоснабжение централизованное, система канализации в рабочем состоянии (местный септик). Система вентиляции и отопления (отопление осуществляет отдельная котельная) соответствует. Освещение естественное, боковое, верхнее искусственное.

Пищеблок рассчитан на 470учеников(1-4классы), оборудован по проекту Мерсико. Работают 4 сотрудника, 2 повара и 2 кух. работника, мед. осмотры, имеются личные мед. книжки. Спец. одежда имеется, мыло-моющими и дез. средствами обеспечены средствами обеспечены в достаточном количестве. Соответствующая документация: журналы бракеража готовой продукции заведены, сертификаты на продукты получены. В моечной имеется 4-х секционная раковина для мытья посуды, установлена металлическая полка для сушки столовой посуды. В горячем цехе вытяжка подведена, нет двух секционной раковины для кухонной посуды и раковины для мытья рук персоналом. Предусмотрено окно для выдачи горячего питания. Поточность - от момента сбора грязной посуды до сушки соблюдена, вся чистая посуда через оконный проем из моечной передается в горячий цех. Горячим водоснабжением обеспечены, водонагревательный прибор, объемом на 100л. Столовая посуда приобретена 500 в комплекте. Кухонный инвентарь промаркирован. Возле входа в столовую установлены 3 раковины для мытья рук учениками. Мыло -моющее и полотенца бумажные для рук приносятся учителями во время предстоящего обеда.

Склад отдельный, изолированный, покрашен, утеплен. Крупы и растительное масло, хранятся на деревянных поддонах, и полках, вентиляция -естественная.

Туалет надворный пяти очковый, сан. состояние удовлетворительное. Уборочный инвентарь хранится в присоленном месте под лестницей.

На основании Законов КР «Об общественном здравоохранении» от 24.07.2009г. №248. Технический регламент «О безопасности питьевой воды» от 13.06.11. № 24 и Постановлений Правительства КР №225 от 16.05.11. «Об утверждении нормативных актов КР в области общественного здравоохранения» . №644 от 23.09.02. «Об усилении мер борьбы с грызунами на территории КР»

Предложено:

1. Выполнение требований вышеизложенных нормативных документов;

Срок - постоянно

2. В пищеблоке иметь двойной запас столовой посуды;
3. Иметь сертификаты на поставляемые пищевые продукты
4. Оформить договора на проведение дератизационных мероприятий

Срок - постоянно

Санитарный врач:



Турсункулова А.Т.



Кыдыкеева А.Р.

помощник санитарного врача:



Назарбекова Н.Н.

Зав. хоз. частью



Белозерова З.И.