

КӨШІРМЕ  
КОПИЯ

Код формы по ОКУД \_\_\_\_\_  
Код учреждения ОКПО \_\_\_\_\_

Министерство здравоохранения Республики Казахстан		Медицинская документация Форма - приложение № 8 Утверждена Минздравом РК 31.01.2004 г. № 21
ОУГСЭН по г. Степногорску <small>наименование учреждения</small>		

## Санитарный паспорт для объектов общественного питания

«22» декабря 2008 г.

1. Наименование объекта Столовая ГУ областное специализированное школа-интернат для одаренных детей №4 «Болашак»
3. Форма собственности Государственное учреждение
4. Фамилия, имя, отчество, № телефона Митасова Л.В. тел 6-76-81
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологического надзора имеется
6. Дата ввода в эксплуатацию 15 марта 2006 году
- I. Мощность проектная 90, фактическая 90
8. Благоустройство территории (ограждение, асфальтирование, озеленение) асфальтирована, озеленена
9. Водоснабжение холодное (централизованное, децентрализованное, местное, привозное) качество воды централизованное
- Разводящая сеть - в рабочем состоянии
10. Водоснабжение горячее (централизованное, местное, отсутствует) рабочее, централизованное  
Достаточность обеспечения горячей водой и наличие разводящей сети достаточное
11. Обеспеченность объекта паром не требуется
12. Канализация (центральная, местная, отсутствует) ЦЕНТРАЛЬНАЯ
13. При локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции соответствие с санитарными требованиями  
При наличии выгребов, указать наличие автотранспорта, периодичность его очистки - \_\_\_\_\_
14. Наличие санитарного узла, условий для соблюдения правил личной гигиены, санитарное состояние внутренних и наружных канализационных систем - один рабочий санузел для персонала, в соответствии с санитарными нормами

КЕЛЕСІ ЖАҒЫН  
КАРАНЫЗ  
СМОТРИТЕ НА  
ОБОРОТЕ

15. Отопление (централизованное, автономное, печное, отсутствует, в аварийном состоянии или нет)

централизованное

16. Вентиляция (общее обменная, естественная) эффективность ее работы общееобменная, изолированная от вентиляции общежития

17. Освещение (естественное, искусственное)- естественное и искусственное

Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре имеются

18. Здание (построено по типовому, индивидуальному проекту строительства или реконструкции; отдельно стоящее, встроенное, пристроенное)- по типовому проекту

19. Набор, планировка производственных помещений, их площади площадь пищеблока по внутреннему обмеру:1)обеденный зал(большой)-84,7кв.м,2).обеденный зал (маленький)-19,3кв.м.3).горячийцех-31,0кв.м.4)моечная-7,7кв.м.,5)мяснойцех-9,2кв.м.,6)овощной цех-7,1кв.м.

20. Соблюдение принципа поточности и разделение путей доставки сырья и готовых продуктов - соблюдается выделены зоны

21. Набор вспомогательных помещений, их площади загрузочная-4,5кв.м.,коридор-6,0кв.м.,гардероб-15,4кв.м.

22. Наличие складских помещений складское помещение -12,9кв.м.,кладовая 12,5кв.м.

Внутренняя отделка помещений, соответствие санитарно - эпидемиологическим требованиям соответствует

23. Санитарно-техническое состояние помещений (проведение капитального и текущего ремонта) удовлетворительное

24. Технологическое оборудование- электроплиты -1шт, электродуховки-1шт, мясорубки-2шт, электросковороды-2шт, электрокотел-1шт, мармит-1шт, овощерезки-1шт, картофелочистка-1шт, протирачная машинка-1шт.

25. Холодильное оборудование (санитарно-техническое состояние, соблюдение температурного режима)-холодильный шкаф-3шт,бытовой холодильник-1шт, все исправном состоянии, температурный режим соблюдается

26. Соблюдение товарного соседства и сроков реализации соблюдается

27. Обеспеченность кухонным инвентарем, маркировка - достаточная, промаркирован

28. Обеспеченность производственных помещений оборудованием для обработки продуктов (разделочные столы, моечные ванны, инвентарь, технологическое оборудование, маркировка) обеспечены, промаркированы

овощной цех- имеются

варочный цех имеются

мясорыбный цех - имеются

29. Вторичная тепловая обработка и хранение порционного мяса для первых блюд- соблюдается

30. Приготовление холодных блюд: количество условия хранения и реализация в холодильниках

31. Обеспеченность линии раздачи мармитами для первых и вторых блюд- самообслуживание

32. Температура блюд на раздаче: первых блюд: 90С ,вторых - 75С
33. Соблюдение сроков реализации готовых блюд- соблюдается
34. Условия для мытья столовой посуды: Обеспеченность 5-тисекционной ванной, горячей и холодной водой, условия хранения посуды- обеспечены, моечные ванны – 8шт, сушилка, стеллажи для посуды
35. Правила мытья (концентрация моющих и дезинфицирующих средств, температура воды в ваннах, частота смены воды)- соблюдается концентрация моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с СанПиН
36. Санитарное состояние обеденного зала- удовлетворительное
37. Принцип работы (самообслуживание, обслуживание официантами)- самообслуживание
38. Личная гигиена персонала - соблюдается
39. Количество работников - 9
40. Наличие у работников личных медицинских книжек, своевременность прохождения профилактических медицинских осмотров и гигиенического обучения- имеются, проходят в срок
41. Обеспеченность работников специальной одеждой, условия ее хранения- 2 комплекта имеются шкафы для санитарной одежды
42. Наличие санитарного паспорта на специальный автотранспорт- -
43. Санитарное состояние автотранспорта - -
44. Наличие моющих и дезинфицирующих средств, условия их хранения- в достаточном количестве, условия хранения соблюдаются
45. Обеспеченность уборочным инвентарем, то маркировка и условия хранения - имеется, промаркирована
46. Наличие графика на проведение санитарных дней- имеется
47. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)- договор №9 от 18.01.2008г с СЦГБ
48. Количество мусоросборников- 2 контейнера
49. Договор на вывоз ТБО- договор №8 от 18.01.2008г ТОО «Автохозяйство»



Место  
печати

Главный государственный  
санитарный врач

*(Handwritten signature)*

М.Кузнецов

(Фамилия, имя, отчество, подпись)

Место  
печати

Руководитель (собственник)  
организации

Л.Митасова

(Фамилия, имя, отчество, подпись)

КӨШІМЕ  
КОДНА

26. *Аманжол* ж. 2010 ж. 13.05. ҚР ӨДІЛЕТ МИНИСТРЛІГІМЕН  
 БЕРІЛГЕН № 0002978 ЛИЦЕНЗИЯ НЕГІЗІНДЕ ӨРЕКЕТ ЕТКЕН, МЕН, АБАСС ЕЛЕНА  
 АНАТОЛЬЕВНА СТЕПНОГОРСК ҚАЛАСЫНЫҢ НОТАРИУСЫ БҮЛ КӨШІРМЕ  
 ҚҰЖАТТЫҢ ТҮПНУСҚАСЫМЕН ДӘЛДІГІН РАСТАЙМЫН. СОҢҒЫСЫНДА ТАЗАРТЫП  
 ӨШІРУ, ҚОСА ЖАЗУ, СЫЗЫЛҒАН СӨЗДЕР ЖӨНЕ БАСКА АТАЛМАҒАН ТҮЗЕТУЛЕР  
 БОЛҒАН ЖОҚ. 1795

Я, АБАСС ЕЛЕНА АНАТОЛЬЕВНА, НОТАРИУС ГОРОДА СТЕПНОГОРСК,  
 ДЕЙСТВУЮЩАЯ НА ОСНОВАНИИ ЛИЦЕНЗИИ № 0002978 ВЫДАННОЙ 13.05.2010 г.  
 МИНИСТЕРСТВОМ ЮСТИЦИИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН, СВИДЕТЕЛЬСТВУЮ ВЕРНОСТЬ  
 ЭТОЙ КОПИИ С ПОДЛИННИКОМ ДОКУМЕНТА. В ПОСЛЕДНЕМ ПОДЧИСТОК, ПРИЛИСОК,  
 ЗАЧЕРКНУТЫХ СЛОВ И ИНЫХ НЕОГОВОРЕННЫХ ИСПРАВЛЕНИЙ ИЛИ КАКИХ-ЛИБО  
 ОСОБЕННОСТЕЙ НЕ ОКАЗАЛОСЬ. 1495

МАРЕТСТЕРСТВО И РЕГИСТР БА № \_\_\_\_\_ ТӨСІМДЕ ТЕРКЕЛГЕН: \_\_\_\_\_  
 ТАРИФ: 805 ОПЛАЧЕНО: \_\_\_\_\_ НОТАРИУС: \_\_\_\_\_



Бауланған-прошнуровано  
 Нөмірленген-прокумеровано  
 Мөрмен бекітілген-скреплено печатью  
 Парақ 3  
 1495 листов  
 Нотариус Абасс Е.А.



КӨШІМЕ  
 КОДНА