

44-11144-0
Spiral A4

Муниципалитет

Koelreuteria paniculata (L.) Oliv.

| | |
|---|--|
| Коды по Республике Казахстан классификации министерства и ведомственного назначенияской экономики Республики Казахстан | Коды по Республике Казахстан классификации министерства и ведомственного назначенияской экономики Республики Казахстан |
| Социокультурных, спортивно-оздоровительных и научно-исследовательских организаций и ассоциаций | Методика формирования Формы № 0127 у Универзитету права и Малого при национальной экономике Республики Казахстан от 39 мая 2015 года № 415 |
| Научно-исследовательского органа спортивно- исследовательской службы | |
| Технических институтов, колледжей и факультетов Академии образования, профессиональных образовательных центров | |
| Денежно-кредитных организаций Центрального банка, топливно-энергетических и коммунальных предприятий, государственных учреждений и предприятий | |
| Республиканской государственной инспекции по недральным ресурсам, гидромелиорации и водному хозяйству | |
| Денежно-кредитных организаций, управление по земельному и имущественному делам, Агентства по управлению имуществом государственных организаций Казахстана по земельным и недральным ресурсам | |

Сандықтың көзінде миолиттердің жауынды

Санитарно-гигиеническое заключение

No. C-17. X KZ93VRS00072798

Дата: 15.06.2016 4 (т.)

1. Синтаксическая и логическая структура /Синтаксико-логическая оценка эксперта/

Столбцы при СИ № 1. Красногорский район, Калужской области

Wydruk: 11 lipca 2019, strona 1 z 1 | Wykonanie: 02.06.2019, 17:33:45, Nr KZ45RBP000 (1553)

Бюджетная организация: УЧЕБНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПО ПОДГОТОВКЕ КАДРОВ ВОЕННО-МОРСКОГО ФЛОТА И МОРСКОЙ ПОЛКОВНИЧЕСКОЙ АКАДЕМИИ

Digitized by srujanika@gmail.com on 2018-09-04 14:16:33.929

Завод № 22 (стекло), беруши (Заказ № 1070-12) **ИП АКИНЕТ**, Акимовская, Нестомордовский р-н, Карачаево-Черкесия, Цемеская ул., 1-

3. Санитарных-гигиенических санитарно-технических нормативов (Области применения объекта гигиенического аудита).

Общество Страховая при СПб с. Каргопель, Петрозаводский район, Архангельская область

Салы, киң артқырек өргөнсөй, сондайласкан орын, көкшіл май.

4 Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны)

3 Указылган күнжатал (Представляемые документы) [СКАЧАТЬ PDF](#) 02.06.2019г.

достигнутости №179 от 14.04.16 г. протокол измерений метеорологических факторов в зоне №2 от 14.04.16 г. копия протокола макробиологического исследования питьевой воды №205 от 06.05.2016 г. копия протокола на гигиеническое исследование питьевой воды № 1474 от 22.04.2016 г.

6. Составьте предложения (используйте обратную форму, как в

7 балла уйымдастырылғанда көрсеткіштік жүргізгіштер белгесі (Экспертиса жиналынган друших организаций есептесінде)
Көрсеткіштік берендейділіктың атына (жиналынган организацияның тәсілінде)

6. Саралтама жүргізедет и мысалының толық салынғыштық-тәнделіктық, сипаттамасы мен отан берилеттін баға (хыбыртке, үй технологияға, екіншісіне, ондағы) (Полиэтилентарас-гигиеникалық характеристика и поиск объекта экспертизы (услуги: условия, технологии, производство, продукция))



Помещение расположено на I этаже 2-х этажного здания ГУ СПО №6 с. Караджукуль. На территории школы имеется площадка для установки разделенных контейнеров с крышкой для сбора мусора и пищевых отходов, с водонепроницаемым покрытием, отремонтирована трех сторон сплошной стеной, в специально отведенном месте, в хозяйственной части объекта. Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения контейнеров, по договору с ТОО «Таза Алем -Астана» №2016-02/14 от 19.02.2016г.

Водоснабжение (холодное) скважина. Канализация - местный септик, откачка проводится по мере накопления по договору на замене. Горячее водоснабжение обеспечено через водонагреватель «Аристон». Для питья установлено бутилизированная вода, документ утверждения качества и безопасности имеется.

Отделение - вспомогательное. Освещение - естественное и искусственное, естественное при помощи оконных проёмов, искусственное при помощи ламп накаливания, защитная арматура имеется. Вентиляция- естественное, установлено при горюче-высаженной вентиляция на панелями. Внутренняя отделка помещений выполнена с использованием нетоксичных отделочных материалов, устойчивых к мытью и дезинфицирующим средствам, разрешенных к применению. Стены -1,8 м выполнены кафелем, верхняя часть водоизмульсионной покраски. Полы с ровной поверхностью, без выбоин, из влагостойких и водонепроницаемых, нетоксичных материалов, допускающих гигиеническую обработку пищи.

Помещения расположены с учётом поточности технологических процессов, исключены встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использований чистой и грязной посуды, а также встречного движения персонала и посетителей. Ассортимент выпускаемой продукции на объектах питания разработана в соответствии с мощностью, типом объекта, набором помещений, оснащением холодильным и техническим оборудованием. Из оборудования имеется: электрическая плита-бумперная с духовым шкафом-1 кв., разделочные столы-3, складские хранилища посуды, холодильники с термометрами - 1 ед., 3-х секционная моечная в для кухонной посуды. Имеется вытяжной тонн с медицинским побуждением.

Инженерные коммуникации исправлены в рабочем состоянии. Набор и площади помещений установлены согласно нормам технологического проектирования, типа: профиля, мощности столовой.

Набор помещений входит обеденный зал на 20 посадочных мест, с площадью- 46 м²., кухни-27,7 м²., моечная-15 м²., складское помещение-4 м², служебная комната-4 м².

Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используют маркированные разделочные ножи и разделочные доски. Разделочные доски и ножи премаркированы в соответствии с обрабатываемым ими продуктом и используются строго по назначению. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранится изолировано друг от друга в специальном месте. Разделочные доски, кипятки или разруб мясо и рыбы изготовления из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, физической горячей проточной водой. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами. На момент проверки посуды с трещинами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью не выявлено. Столовые посуды и приборы обеспечены в достаточном количестве (3 комплекта) в чистых посадочных местах. Мытье и дезинфекция оборудования (инвентаря, тары), кухонной и столовой посуды проводятся в моечной помещении с водонепроницаемым полом, подвалкой хлопчатой и горячей воды к моечным ваннам си сливом для отвода сточных вод, вентиляцией. Для сбора пищевых отходов имеется ведро с крышкой, премаркированы. Посуда мыется вручным способом, техника мытья посуды соблюдается, инструкция мытья и обработка посуды и инвентаря выше смысла. Мытье, дезинфицирующие средства хранят в сухом, проветриваемом помещении, обернувшись стеллажами, в соответствии с технической документацией изготовителя и в таре изготовителя. В наличии имеется таблетированный дез-хлор. Один раз в месяц проводят гигиенический день с ревизией холодильного, технического оборудования. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, выделен отдельный премаркированный инвентарь, который хранится в отдельном отведенном месте. Уборочный инвентарь использует гигиеническую маркировку. По окончанию уборки в кухне смыв насыщенный инвентарь промывают с использованием мыющих и дезинфицирующих средств и прессуются.

Помещение для хранения сыпучих продуктов имеется емкости с крышками. Складское помещение для хранения пищевых продуктов в очистке оборудовано стеллажами и инвентариками и термометры имеются. Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность. Продукты доставляются в специальном автотранспорте. Ежедневно на пищеблоке оставляются суточная проба приготовленных блюд. Проверка готовки продукции (брокераж) проводится медицинской службой занесь в брокеражном журнале имеется. Осмотр кожных покровов и опрос работников пищеблока проводится ежедневно, с внесением в соответствующий журнал. Перспективный меню и ассортимент



заречный блок выпускемой продукции согласовано с территориальным управлением здравоохранения Астаны.
Приятие запрещенных блок не допущено. Противодействий контроль
принадлежит согласно договора с филиал РГП на ПХВ «НЦЭ-КЗИИ МНЭ РК по г. Астана, доп.
записание №1 к договору №97 от 15.05.2015г. от 17.11.2015г.

Сотрудники по пищеблоку-1, медицинский осмотр проходит в полном объеме, гигиенический слан
Санитарные обетвичены по 3- комплекта на одного работника, шкаф для хранения одежды имеется.
Имеется комната персонала, разделка, раковина для мытья рук (одноразовые гигиенические
рукавицы, дозатор жидкого мыла, урно для сбора мусора). Стирка белья проводится по договору с ИП
«Гуромисса» №19 от 18.02.2016г., и дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся по
договору с ИП «Акмол Дезинфекции» №30 от 27.04.2015г.



Однако, если к концу этого периода не будет консультаций с национальными меньшинствами, то это может привести к тому, что в дальнейшем они будут вынуждены выступать в роли политических изгоев.

Протоколы лабораторных и лабораторно-клинических исследований и клинических наблюдений, а также выписки из первичных записей членов семьи.

*Результаты протокола измерений освещенности №179 от 14.04.16 г. протокол измерений
метеорологических факторов №185 от 14.04.16 г. итоги протокола макробиологического исследования
питьевой воды №265 от 06.05.2016 г., итоги пропитки из гип-сил на исследование питьевой воды №174 от 22.
04.2016 г. Отказанный от изучения не выявлены.*

Санитарный-гигиенический коридоры

Столовая при СШ №6 с. Катайскому, Целинно-населенного пункта, Акмолинской области

Санитарные показатели должны соответствовать гигиеническим требованиям и гигиеническим нормативам (себя же несанкционированного проникновения в здание не существует, а также соответствует санитарным нормативам)

[View more about this item](#)

«Халық деңгелітіле жаңа деңгелімдік салынуда жүргізу» туралы Екінші орталық мәдениеттік зерттеу осы
жылдың көзінде жүргізілген тұрғындық мәдениеттік зерттеудің бар Негізгі мәдениеттік мекемесі Республика Казахстанда
10 солтабынан 2019-жылдың алғашқы міндеттік мәдениеттік зерттеуде 13-ші мәдениеттік мекеме

"Тұтынушылардың күкілтірарының корғау комитеттің Ақмалда облысы тұтынушылардың күкілтірарының корғау департаментіне Целиноград аудандық тұтынушылардың күкілтірарының корғау басқармасы" деген мемлекеттік мекеме.

Мемлекеттік санитарияның Ең жарысқы көмек тағындауда:

Республиканское государственное учреждение "Целиноградское районное управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей Ахмолинской области Комитета по защите прав потребителей"».

Лекция 14

Главной государственной единицей при заместитель

Государственный архив Самарской

такі, які зберегли пам'ять про підсумки (Факультети, які вивчають історію)



