



Утверждено
приказом
от «11» сентября 2013г.
№ 531

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Сокулукский МЦПЗиГСЭН Московского отдела

наименование организации

Директору частной
христианской СОШ
Козловой Е.А.

Санитарное предписание № 41
от 14 февраля 2023г.

Ставлю Вас в известность, при проведении текущего надзора (акт от 10.02.23г.), Вами не выполняются и нарушаются требования Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СЭПиН) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», приложение 6 утвержденное ПП КР от 11.04.16г. № 201, в частности не выполнены предложения СП №551 от 015.12.21г.:

- не построен новый спортивный зал, в приспособленном спортзале не предусмотрены раздевалки;
- не во всех классах (кабинет домоводства) убрана со стен аэрография;
- не предусмотрен пандус при центральном входе в школу;
- не соблюдается площадь в компьютерной, на одно рабочее место необходимо 6м^2 , т.е. в классе общей площадью 32м^2 установлено 12 компьютеров что недопустимо;
- не соблюдается питьевой режим (нет питьевых фонтанчиков, диспенсеров);
- на подоконниках во всех классах расставлены цветы, что также недопустимо;
- согласно постановления Правительства Кыргызской Республики от 22 сентября 2020 года № 500 “Об утверждении Положения об организации питания учащихся в 1-4 классов общеобразовательных организаций КР” питаются не все учащиеся, что является нарушением главы 1;
- не правильно составляется перспективное меню;
- не внедрен производственный контроль за соблюдением санитарных правил по организации горячего питания;
- не используете обогащенную йодом соль, так по результатам анализов, соль “Нуртуз” содержит в 10 раз меньше йода, практически не йодирована.
- не обеспечены щетками для мытья столовой посуды;
- в санузлах квачи находятся бездезсредств.

Руководствуясь Законом КР «Об общественном здравоохранении» и Положения «О Департаменте профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора», утвержденное

Предлагаю:

1. Принять к сведению и исполнению Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», приложение 6 утвержденное постановлением Правительства *Кыргызской Республики* от 11 апреля 2016 года № 201.

Срок: немедленно

2. Решить вопрос строительства спортивного зала согласно санитарным нормам, раздевалок, санузлов, а также установление пандуса перед центральным входом
3. Решить вопрос об обеспечении и соблюдении питьевого режима по школе
4. Решить вопрос по выполнению ПП КР № 500 от 22.09.20г, обеспечить обязательным питанием учащихся 1-4 классов
5. Устранить аэрографию во всех классах, убрать с подоконников цветы, заменить темные шторы на светлые, которые легко открываются
6. Обеспечить и установить согласно санитарным нормам компьютеры в компьютерном классе
7. Составить и внедрить программу производственного контроля за организацией горячего питания
8. Правильно составлять перспективное меню на 7 или 10 дней, исходя из наличия продуктов питания и учитывать все нормы при составлении меню
9. Строго использовать в приготовлении пищи йодированную соль и обогащенную муку
10. Соль принимать только при наличии сопроводительных документов, оставшуюся соль сдать поставщикам на рейдирование, нам предоставить акт.
11. Обеспечить щетками для мытья столовой посуды, а также ветошью в достаточном количестве

Срок: до 01.03.22г.

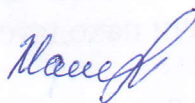
12. Правильно промаркировать весь уборочный инвентарь, использовать строго по назначению

Срок: немедленно

Просим Вас в письменном виде сообщить о намеченной работе в наш адрес до 01.03.22г.

В случае невыполнения указанных предложений к Вам будут применены меры административного воздействия, согласно Кодекса КР о правонарушениях, вплоть до приостановления эксплуатации объекта.

Начальник МО СМЦПЗиГСЭН



Р. Добулбаева



МОСКОВСКИЙ ОТДЕЛ
СОКУЛУКСКИЙ МЕЖРАЙОННЫЙ ЦЕНТР ПРОФИЛАКТИКИ ЗАБОЛЕВАНИЙ и ГОССАНЭПИДНАДЗОРА
Санитарно-бактериологическая лаборатория
с. Беловодское, ул. Фрунзе, 73 тел. 5-53-69; 5-89-56

ПРОТОКОЛ
Лабораторных исследований на бактериологические показатели
№ 23-9 ГДиП от «14» февраля 2023г.

1. Наименование предприятия, организации (код): 4-1-23 ГДиП *ХУМЕТ СОМ*
2. Наименование и масса образца: Суп клецки 50.0
3. Метод и процедура отбора проб: ГОСТ 31904-012г
4. Дата и время отбора проб: 10.02.2023г 10³⁰
5. Время доставки проб 12⁰⁰
6. Описание состояния пробы : в стерильной лабораторной посуде
7. Условия транспортировки: обычные
8. Нормативная документация на продукции: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

| № пробы | Определяемые Показатели | Масса продукта (г), в которой не допускается | Результаты исследований | НД на методы исследований |
|---------|-------------------------|--|-------------------------|---|
| 23-9 | КМАФАнМ | КОЕ/г | 1,0x10 ¹ | ГОСТ 10444.15-94 |
| | БГКП (колиформы) | 1,0 | не обнаружены | ГОСТ 31747-2012 |
| | Staphylococcus aureus | 1,0 | не обнаружена | ГОСТ 31746-2012 |
| | ПМФ, в т.ч. сальмонеллы | 25,0 | не обнаружены | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) ГОСТ Р 52814-2007 ИСО 6579:2002 |

Исследования проводили:

Лаборанты:

Суйтемирова А.А. *[Signature]*
Есеналиева А.Е. *[Signature]*

Врач бактериолог: Добулбаева В.С. *[Signature]*
Врач стажер : Нурбек кызы А. *[Signature]*

Конец протокола

ПРИМЕЧАНИЕ: Лаборатория не несет ответственность за отбор образцов.
Протокол испытаний касается только образцов, подвергнутым испытаниям.
Перепечатка протокола без разрешения лаборатории ЗАПРЕЩЕНА.

Заключение по результатам исследований: По результатам лабораторных исследований данный образец кулинарного изделия (суп клецки) по микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Санитарный врач



Г.Алымова



МОСКОВСКИЙ ОТДЕЛ
СОКУЛУКСКИЙ МЕЖРАЙОННЫЙ ЦЕНТР ПРОФИЛАКТИКИ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ГОССАНЭПИДНАДЗОРА
Санитарно-бактериологическая лаборатория
с. Беловодское, ул. Фрунзе, 73 тел. 5-53-69; 5-89-56

ПРОТОКОЛ РЕЗУЛЬТАТОВ ИССЛЕДОВАНИЯ СМЫВОВ
№ 23-21-30 ГДиП от «14» февраля 2023г

Наименование объекта: 4-10-23 ГДиП *хлеб селу*
Кем произведен отбор: сан врачом Алымовой Г.С
Дата и время отбора: 10.02.2023г. 10³⁰
Время доставки: 12⁰⁰
Нормативная документация на образец и на методы исследования:
МУ утв. МЗ КР от 21.05.2018г. Санитарно-бактериологический контроль на
предприятиях по производству и реализации пищевых продуктов
Смывы на выявление микроорганизмов
семейства Enterobacteriaceae

| № п. п | Наименование пробы (место отбора) | Результат исследования семейство Enterobacteriaceae |
|--------|--------------------------------------|--|
| 23-21 | Кесе | БГКП |
| 23-22 | Кесе | не выделено |
| 23-23 | Бокал | БГКП |
| 23-24 | Ложки | не выделено |
| 23-25 | Бокал | не выделено |
| 23-26 | Нож для хлеба | не выделено |
| 23-27 | Доска для хлеба | не выделено |
| 23-28 | С рук повара | не выделено |
| 23-29 | С рук помощник повара | не выделено |
| 23-30 | Спец одежда повара | не выделено |

Исследования проводили:

Лаборант: Суйтемирова А.А. *[Signature]*
Есеналиева А.Е. *[Signature]*

Врач бактериолог: Добулбаева Р.С. *[Signature]*
Врач стажер Нурбек кызы Алия *[Signature]*

Конец протокола

ПРИМЕЧАНИЕ: Лаборатория не несет ответственность за отбор образцов.
Протокол испытаний касается только образцов, подвергнутым испытаниям.
Перепечатка протокола без разрешения лаборатории ЗАПРЕЩЕНА.

Заключение по результатам исследований: По результатам анализов смывов обнаружено **20% БГКП** (бактерии групп кишечной палочки), что свидетельствует о нарушении режима мытья столовой посуды.

Санитарный врач



Г.Алымова

| № п. п. | Наименование посуды | Результат исследования |
|---------|---------------------|------------------------|
| 22-21 | Ковш | не выявлено |
| 22-22 | Ковш | не выявлено |
| 22-23 | Вилка | не выявлено |
| 22-24 | Ложка | не выявлено |
| 22-25 | Ложка | не выявлено |
| 22-26 | Ложка для хлеба | не выявлено |
| 22-27 | Ложка для хлеба | не выявлено |
| 22-28 | Стакан | не выявлено |
| 22-29 | Стакан | не выявлено |
| 22-30 | Стакан | не выявлено |



МОСКОВСКИЙ ОТДЕЛ
СОКУЛУКСКИЙ МЕЖРАЙОННЫЙ ЦЕНТР ПРОФИЛАКТИКИ ЗАБОЛЕВАНИЙ и ГОССАНЭПИДНАДЗОРА
Санитарно-бактериологическая лаборатория
с.Беловодское, ул. Фрунзе,73 * тел. 5-53-69; 5-89-56

ПРОТОКОЛ
Лабораторных исследований на бактериологические показатели
№ 23-9 ГДиП от «14» февраля 2023 г.

1. Наименование предприятия, организации (код): 4-1-23 ГДиП *Христ Союз*
2. Дата и время отбора проб: 10.02 2023г 10³⁰
3. Время доставки проб: 12⁰⁰
4. Описание состояния пробы: в стерильной бутылке по 0,5л.
5. Условия транспортировки: а/транспортом;
6. Нормативная документация на образец: ТР КР «О безопасности питьевой воды»
7. Дата проведения исследований: с «10» февраля 2023г. по «14» февраля 2023 г
8. Методы исследования: Инструкция утв. Приказом МЗ КР №154 от 29.03.2012г

| № образца | Наименование образца Место отбора | Объем образца | КОЕ E. coli в 100мл | КОЕ Энтерококков в 100мл |
|-----------|--------------------------------------|---------------|------------------------|--------------------------------|
| 23-9 | Вода из крана пищеблока | 0,5л | не обнаружены | не обнаружены |

Исследования проводили:

Лаборанты: Есеналиева А.Е. *[Signature]*

Суйтемирова А.А. *[Signature]*

Врач бактериолог: Добулбаева Р.С. *[Signature]*

Врач стажер : Нурбек кызы А. *[Signature]*

Конец протокола

ПРИМЕЧАНИЕ: Лаборатория не несет ответственность за отбор образцов.
Протокол испытаний касается только образцов, подвергнутым испытаниям.
Перепечатка протокола без разрешения лаборатории ЗАПРЕЩЕНА.

Заключение по результатам исследований: По результатам лабораторных исследований данный образец пробы воды с крана пищеблока по микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР «О безопасности питьевой воды»

Санитарный врач



Г.Алымова

| № | Исследования | Объем | КОЕ | КОЕ |
|------|-------------------------|-------|---------------|---------------|
| 10-1 | Вода из крана пищеблока | 0,2 л | не обнаружены | не обнаружены |



СОКУЛУК АРАЛЫК ООРУЛАРДЫ
АЛДЫН АЛУУ ЖАНА
МАМЛЕКЕТТИК
САНИТАРДЫК
ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫК
КОЗОМЛДОО БОРБОРУ
МОСКВА БОЛУМУ

СОКУЛУКСКИЙ МЕЖРАЙОННЫЙ
ЦЕНТР ПРОФИЛАКТИКИ
ЗАБОЛЕВАНИЙ И
ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО
НАДЗОРА
МОСКОВСКИЙ ОТДЕЛ

Санитарно-гигиеническая лаборатория
Адрес: с. Беловодское, ул. Фрунзе 73

телефон (03131)5-53-69

ПРОТОКОЛ
лабораторных испытаний пищевых продуктов

№1415 от 15.02.2023г.

1. Наименование образца: *Соль "Нуртуз" 0,2г, мука "Фасторкан"*
2. Наименование предприятия, организации: *код 4-2-23 Химт Союз*
3. Документ на образец: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
ТР КР «О безопасности пищевой йодированной соли» от 28 июня 2012 №456
4. Дата и время отбора образца: *10.02.23 10:30*
5. Дата получения образца: *10.02.23*
6. Дата проведения испытаний: *13.02.23*
7. Кем отобрано: санитарный врач *Исмаибаева Э.Э.*
8. Количество, вес, объем образца(пробы); 2 шт.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

| № | Наименование пробы | Определяемые показатели | Объем пробы | Единицы измерения | Результаты испытаний | ПДК (норма) | НД на методы испытаний |
|---|-----------------------------|---------------------------|-------------|-------------------|----------------------|----------------|------------------------|
| 1 | <i>№14 Нуртуз</i> | <i>м. д. йода</i> | <i>0,2</i> | <i>мг/кг</i> | <i>4,2 ± 6</i> | <i>40 ± 15</i> | <i>ГОСТ Р 51575-00</i> |
| 2 | | | | | | | |
| 3 | <i>№15 мука "Фасторкан"</i> | <i>обогатители железа</i> | <i>0,3</i> | <i>+ -</i> | <i>+</i> | <i>+</i> | <i>Женпрес метод</i> |
| 4 | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | |

ИСПЫТАНИЕ ПРОВОДИЛИ:

Врач лаборант СГЛ:
Икрамбаева Н.Б.

Лаборант СГЛ:
Ороспаева З.С.

Конец протокола

Примечание: Протокол испытаний касается только образцов, подвергнутых испытаниям.
Перепечатка протокола без разрешения санитарно-гигиенической лаборатории
Запрещена

Заключение:

Согласно результатам лабораторных исследований в данном образце проб муки пшеничной - мука обогащена железом.

По результатам лабораторных исследований содержание м.д.йода в соли «Нуртуз» занижена в 10 раз.

Данную партию соли необходимо снять с использования и передать поставщикам, согласно акта, на реиодирование. Соль принимать только при наличии декларации о соответствии и протокола лабораторных исследований.

Санитарный врач



Г.Алымова

| № п/п | № | Имя | Фамилия | Отчество | Подпись | Дата |
|-------|---|-----|---------|----------|---------|------|
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |



СОКУЛУК АРАЛЫК ООРУЛАРДЫ
АЛДЫН АЛУУ ЖАНА
МАМЛЕКЕТТИК
САНИТАРДЫК
ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫК
КОЗОМОЛДОО БОРБОРУ
МОСКВА БОЛУМУ

СОКУЛУКСКИЙ МЕЖРАЙОННЫЙ
ЦЕНТР ПРОФИЛАКТИКИ
ЗАБОЛЕВАНИЙ И
ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО
НАДЗОРА
МОСКОВСКИЙ ОТДЕЛ

Санитарно-гигиеническая лаборатория

Адрес: с. Беловодское, ул. Фрунзе 73

телефон (03131)5-53-69

ПРОТОКОЛ

лабораторных испытаний пищевых продуктов

№ 16 от 15.02 2023 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): 4-1-23 Хлеб СОШ
2. Наименование образца (пробы): Обеденный рацион
3. Дата отбора образца: 10.02.23
4. Кем отобрано: сан. вр Жамбаевой З.З
5. Дата получения образца (пробы): 10.02.23
6. Дата проведения испытаний: 13.02.23
7. Нормативная документация на продукцию: МУ 4237-86

РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

| Наименование блюд. | Объем порций | | Сухие вещества | | Б+У | | Жир | | Ккал | |
|------------------------|--------------|-------------|----------------|-------------|--------------|-------------|-------------|------------|---------------|--------------|
| | по раскл. | Факт | по раскл. | Факт | по раскл. | Факт | по раскл. | Факт | по раскл. | Факт. |
| <u>Суп с клезками</u> | <u>250г</u> | <u>310г</u> | | | | | | | | |
| <u>с мясом + салат</u> | <u>150г</u> | <u>145г</u> | <u>245,4</u> | <u>56,6</u> | <u>216,5</u> | <u>57,7</u> | <u>28,9</u> | <u>4,9</u> | <u>1126,1</u> | <u>250,9</u> |
| <u>хлеб</u> | <u>114г</u> | <u>70г</u> | <u>62,9</u> | <u>38,6</u> | <u>61,9</u> | <u>38,0</u> | <u>1,0</u> | <u>0,6</u> | <u>256,6</u> | <u>157,4</u> |
| | | | | | | | | | | |
| Итого | <u>514</u> | <u>525</u> | <u>308,3</u> | <u>95,2</u> | <u>278,4</u> | <u>89,7</u> | <u>29,9</u> | <u>5,5</u> | <u>1382,7</u> | <u>408,3</u> |

ИСПЫТАНИЕ ПРОВОДИЛИ:

Врач лаборант СГЛ:
Расулова И.Б.

Лаборант СГЛ:
Ороспаева З.С.

Конец протокола

Примечание: Протокол испытаний касается только образцов, подвергнутых испытаниям.
Перепечатка протокола без разрешения санитарно-гигиенической лаборатории

ЗАПРЕЩЕНА

Заключение: По результатам лабораторных исследований фактическая калорийность в пределах нормы, (нормы калорийности должны быть в пределах от 370 до 700ккал), в зависимости от возраста. Но по меню раскладке видно, что неправильно составлено меню, т.к. идет превышение калорийности в 3раза.

При раздаче блюд отмечено, что не учитывается нормы на 1 порцию, согласно технологических карт и перевложено по объему порций -11гр.

Рекомендовано: 1) Срочно пересмотреть и правильно составлять меню раскладку.

2) При раздаче блюд необходимо учитывать нормы на 1 порцию, согласно технологических карт.

Санитарный врач



Г.Алымова