

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 министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Солтүстік- Қазақстан облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Есіл аудандық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы Есильское районное Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Северо-Казахстанской 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**

№ Т.04.Х.КZ42VBS00084544

Дата: 05.10.2017 ж. (г.)

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

"Бірлік негізгі мектебі" КММ жанындағы шағын орталық, мини-центр «Айгөлек» при КГУ «Берликая начальная школа».

(пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған 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 27.09.2017 16:32:18 № KZ46RBP00090250**

өтініші, 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) **Коммунальное государственное учреждение "Берликая начальная школа", Есіл ауданы, Бірлік а., Ленин көш., 81, Есильский район, с. Берлик, ул. Ленина-81.**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әжесінің 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)

білім беретін, образовательное

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

4. Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены)

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **2017 жылғы 27 қыркүйектегі №561 өтініштің көшірмесі 2017 жылғы 14 қыркүйек жарықтың өлшемін зерттеу №44/18; 2017 жылғы 14 қыркүйек метеорологиялық факторларды өлшеу № 43/16; 2017 жылғы 14 қыркүйек судың санитарлы-химиялық көрсеткіштерге зерттеуі № 31/135/47; 2017 жылғы 14 қыркүйек судың микробиологиялық көрсеткіштерге зерттеуі № 31/135/47; барлығы талаптарға сай. копия заявления вх. 561 от 27.09.2017 года, копия: протокола измерений освещенности № 44/18 от 14.09.2017, протокола измерений метеорологиче-ских факторов № 43/16 от 14.09.2017 г., протокола воды на санитарно-химические показатели № 31/135/47 от 14.09.2017г., протокола микробиологического исследования воды 31/107/62 от 15.09.2017**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

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



Объект 1 қабатты ғимаратта орналасқан, сол жақ қабатта орналасқан. Ғимараттың аумағында объектілер орналаспаған, олармен функционалды емес.

Объектілер учаскесінің аумағы қаңғыбас жануарлардың кіріп кетуін болдырмау мақсатында қоршалынған.

Аумаққа гүлдегенде мамықты тұқымдар беретін ағаштар мен бұталарды отырғызбайды.

Объектінің учаскесіне кіру және одан шығу жолдары, көлікпен кіру жолдары, шаруашылық құрылыстарға, қоқыс жинайтын алаңдарға, санитариялық-аулалық қондырғыларға өтетін жолдар асфальтпен, бетонмен, тазалауға қолжетімді басқа да қатты жабынмен жабылған.

Қоқыс жинағыштар тығыз жабылатын қақпақтармен жабдықталған, үш жағынан қоршалған шаруашылық аймақтағы тазалауға және дезинфекциялауға жеңіл қатты жабындысы бар алаңға, ғимараттардан кемінде 25 м қашықтықта орнатылған.

Объектінің аумағы таза ұсталады, мектеп учаскесінің аумағында қоқыс табылған жоқ.

Объектілердің аумағында негізгі ғимаратты орналастыру, дене шынықтыру-спорт және шаруашылық аймақтары бөлінген.

Шаруашылық аймақта шаруашылық құрулар орналасқан.

Шаруашылық аймақта тазалауға және дезинфекциялауға болатын қатты төсемі бар.

Объекті ғимаратының сыртқы жарықтандыру жабдығы аумаққа біркелкі жарықтың түсуін қамтамасыз етеді. Учаске аумағында кешкі мезгілде, оның ішінде санитариялық-аулалық қондырғыларда жасанды жарықтандыру көзделген.

Ойын және спорт алаңдарындағы жабдық балалардың бойы мен жасына сай орналастырылған.

Жабдықтың бетінде су өткізбейтін жабыны бар.

Ғимараттың аумағы талаптарға сәйкес. Әртүрлі жастағы топтардың балалары үшін оқу-тұру үй-жайлары өтпелі жолда емес, бір-бірінен, әкімшілік, шаруашылық, жалпы мектеп үй-жайларынан оқшаулы.

Балалар мен жасөспірімдер болатын үй-жайлар, медициналық мақсаттағы бөлмелер жертөле және цокольдық қабаттар жоқ.

Үй-жайларды әрлеу үшін олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары бар құрылыс материалдары пайдаланылған.

Таза жинау мүкәммалын таңбаланған ыдыста шаруашылық шкафта, үй-жайларда жинау мүкәммалын өңдеу және сақтауға арналған бөлмеде сақтайды.

Құрылыс жұмыстары жүргізілмеген.

Объекті Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес қауіпсіз және сапалы ауыз сумен қамтамасыз етілген.

Тамақ өнімдерін өңдеу және тамақ дайындау технологиялық процестерінде, асханалық ыдыстарды, жабдықты, мүкәммалды жуу, үй-жайларды санитариялық өңдеу, жеке гигиена үшін пайдаланылатын суық және ыстық су Қазақстан Республикасы экономина Министірлігімен бекітілген 2015 жылғы 16 наурызындағы №209 бұйрығына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік орган бекіткен "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға, мәдени-тұрмыстық су пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына сәйкес келеді.

Тамақ блогын ыстық сумен қамтамасыз ету үшін ыстық суды жылытуға электр плиталары қолданылады.

Объектіде ауыз су ұйымдастырылған. Ауыз су, оның ішінде шөлмектердегі су сапасы мен қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген талаптарына сәйкес. Су ішу үшін таза ыдысты (бір рет қолданатын стақандарды) пайдаланады, таза және пайдаланылған ыдыс үшін таңбаланған жеке поднос бөлінген.

Ауыз су режимін ұйымдастыру үшін объект басшысының бұйрығымен жауапты адам тағайындалды. Оқушылар мен тәрбиеленушілердің объектілерде болатын барлық уақыты ішінде олардың ауыз суға еркін қолжетімдігі қамтамасыз етілген.

Қазылған шұңқырларды, септиктерді тазалау көлемдерінің үштен екі бөлігінің толуы бойынша жүргізіледі.

САҚ-та жердің үстінде орналасқан үй-жайлары мен қазылған шұңқыр бар және ғимараттан 25 м қашықтықта орналастырылған.

Рекреациялық болып табылмайтын дәліз, дәретхана, қабылдау бөлмелері және киім ауыстыратын объектілердің, сондай-ақ табиғи жарықтандырусыз жобалауға рұқсат етілген барлық бөлмелердің қабырғаларында әйнекті арақабырғаларды немесе фрамугаларды орнату арқылы екінші жарықпен жарықтандырылған.

Оқу үй-жайларында терезенің әйнектері боялмаған.

Жалпы жасанды жарықтандыру барлық үй-жайларда көзделген. Жекелеген функционалды аймақтар мен жұмыс орындарын жарықтандыру үшін жергілікті жарықтандыру көзделген.

Бір үй-жайда бір үлгідегі шамдар қолданылған. Қыздыру шамдарымен жарықтандыру кезінде шағылысқан және шашыраңқы жарықты шамдары қолданылған. Шамдар плафондармен қамтамасыз етілген. Білім беру ұйымдарының үй-жайларын және балалар мен жасөспірімдердің тұратын орындарын



жасанды жарықтандыру деңгейлері Қазақстан Республикасы экономика Министірлігінің 2014 жылғы 29 желтоқсанындағы №179 «Білім беру объектілерінің санитарлы-эпидемиологиялық талаптары» осы Санитариялық қағидаларға сәйкес.

Істен шыққан шамдар уақтылы ауыстырылады. Жылыту көзі автономды.

Өтпелі немесе бұрыштық желдетуді балалар болмаған кезде жүргізеді. Өтпелі желдетуді дәретхана үй-жайлары арқылы жүргізілмейді.

Топтық ұяшық үй-жайларындағы, сондай-ақ себезгі бөлмелері мен дәретханада ауа температурасын бақылау үшін термометрлер орнатылады.

Объектілердің жиһазы мен жабдығы балалар мен жасөспірімдердің бой-жас ерекшеліктеріне сәйкес. БМ-Жабдықтың жиынын саны мен көлемін мекеменің бейінін, үй-жайлардың ерекшелігін және қауіпсіздік техникасын сақтауды есепке ала отырып көздейді.

Жабдық, жиһаз, жұмсақ және қатты мүкәммал, санитариялық-техникалық аспаптар жұмыс жағдайында және мақсатына сай пайдаланылады. Үй-жайларды әрлеудегі ақаулар мен жабдықтың, жиһаздың істен шығуы уақтылы қалпына келтіріледі және ауыстырылады.

Объекті жұмыс үстелдерімен және орындықтармен жабдықталған. Отырғыштарды, табуреттерді және арқалығы жоқ орындықтарды пайдалану табылған жоқ.

Шикі және дайын өнімдерді бөлек сақтау, оларды технологиялық өңдеу және тарату үшін таңбаланған жабдық, бөлшектеу мүкәммалы, асүй ыдысы пайдаланылады.

Тамақтану залдары жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, оларға өңдеу жүргізуге мүмкіндік беретін жабыны бар жиһазбен жабдықталған.

Асхана ыдыстарын, тамақтану құралдары қолмен жуу кезінде үш секциялы ванналарда сақталады.

Белгіленген тәртіппен қолдануға рұқсат етілген қолданылатын дезинфекциялау ерітінділері дайындалған күнін көрсете отырып, таңбаланған ыдыстардағы нұсқаулыққа сәйкес дайындайды.

Дезинфекциялау және жуу құралдары және олардың жұмыс ерітінділері балалар мен жасөспірімдердің қолы жетпейтін орындарда сақталынған.

Балалар мен жасөспірімдер үшін жаңадан сатып алынған өнімдердің мектеп және жазу құралдары, жиһаз және басқа сапасын және қауіпсіздігін растайтын құжаттары бар.

Жуу және дезинфекциялау құралдарын дозалау үшін өлшегіш ыдыс пайдаланылады.

Жабдық, өндірістік үстелдер, мүкәммал, ыдыс-аяқ, ыдыс тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген, жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді материалдардан дайындалған және тамақ өнімдерімен жанасатын материалдар үшін қауіпсіздік талаптарына сай.

Тамақтану залдары жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, оларға өңдеу жүргізуге мүмкіндік беретін жабыны бар жиһазбен жабдықталған.

Мекемеде жуу құралдарын қолдана отырып күн сайынғы дымқыл жинастыру жүргізіледі, аптасына 1 рет санитарлы күн, айына бір рет жинастыру.

Сыныптарда ауа температурасын бақылау үшін термометрлер орнатылған.

Жинау мүкәммалы (легендер, шелектер, жөкелер, шүберектер) таңбалады және әр үй-жайға (санитариялық торап, ас блогындағы өндірістік үй-жайлар, тамақ ішу залдары, рекреациялар т.б.) бөлек арналады және арнайы бөлінген орындарда сақталады.

Ұйымда жәндіктердің, егеуқұйрықтардың және тышқан тәрізді кеміргіштердің болуына жол берілмеген.

Белгіленген тәртіппен қолдануға рұқсат етілген қолданылатын дезинфекциялау ерітінділері дайындалған күнін көрсете отырып, таңбаланған ыдыстардағы нұсқаулыққа сәйкес дайындалған.

Дезинфекциялау және жуу құралдары және олардың жұмыс ерітінділері балалар мен жасөспірімдердің қолы жетпейтін орындарда сақталынған.

Инфекциялық аурудың жағдайы тіркелген жоқ. Мектеп ұжымы, бастауыш сынып оқушылары гелиминтозға тексерілді.

Мекеменің жұмысшылары медициналық қараудан және гигиеналық оқуды өтті. Қызметкерлерде жеке медициналық кітапшалары бар және жұмысқа кіру рұқсат белгісі бар.

Білім беру объектілерінде оқушылар мен тәрбиеленушілерге медициналық қызмет көрсету қамтамасыз етілген.

Медициналық қарау ҚР ҰЭМ 2016 жылғы 24 ақпанындағы №128 бұйрығының талаптарына сәйкес жүргізіледі. Санитарлы талаптардың №13 қосымшасының негізінде (Тамақтану блоктарындағы қызметкерлердің денсаулық жағдайын тіркеу журналы)

Күйген шамдарды уақытында ауыстырады.

Ұйымның штаттық кестесінде медицина қызметінің бірлігі-жоқ.

Ас блогының қызметкерлері кемінде үш арнайы киім жиынымен (халат немесе шалбары бар кеудеше, бас киім) және қажетті жеке гигиена қағидаларын сақтау жағдайларымен қамтамасыз етілген.

Ас блогының жұмысшыларында ұзын тырнақ және лакпен боялу, арнайы киімді түйреуішпен түйреу табылған жоқ.

Объектілерде персоналды жеке гигиена қағидалары сақталынған.

Ас блогының қызметкерлері үш арнайы киім жиынымен (халат немесе шалбары бар кеудеше, бас киім)



және қажетті жеке гигиена қағидаларын сақтау жағдайларымен қамтамасыз етілген. Аспазшы сәйкес қызметтік мамандыққа ие.

Қол жуу үшін араластырғышы бар ыстық және салқын су келтірілген, сабын және және бір рет қолданылатын сүлгі орнатуға арналған құрылғымен жабдықталған қол жуатын қолжуғыштар орналастырылған. Арнайы таңбаланған ыдыстар орнатылған (таза және қолданылған).

Үш арнайы комплекстермен қамтамасыз етілген.

Киім-кешектер қолмен жуылады.

Оқу жүктемесі мен ондағы жүру уақыты санитарлы талаптарға сәйкес.

Шикі және дайын өнімдер бөлек сақталады.

Тамақ өнімдерін сақтау кезінде "тауар көршілестігі" принципі сақталған.

Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттары өндірушінің (дайындаушының) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес.

Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау төмен температуралы тоңазытқыш қондырғыларында (- 300С- дейін) және +2 - 60С температурада тоңазытқыш камераларында немесе тоңазытқыштарда жүзеге асырылады.

Тоңазытқыш және тоңазытқыш камераларында температураны бақылау үшін термометрлер орнатылған.

Сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

Құрғақ өнімдерді, көкөністерді сақтайтын қойма салқындататылатын камералар ас үйден оқшаулы.

Ас блогы үй-жайларының көлемді-жоспарлау және конструктивтік шешімдерімен шикі өнімнің, шикі жартылай фабрикаттардың және дайын өніммен, пайдаланылған ыдыстың таза ыдыспен, келушілер мен персоналдың араласуын болдырмайтын технологиялық процестердің жүйелілігі көзделген.

Шикі өнімдерді (тазаланбаған көкөністі, етті, балықты) өңдеу үшін бөлек жуғыш ванналар бар.

Перспективті күндізгі мәзір сақталынған.

Тексеру барысында дайын бірінші және екінші тамақтың дайындалу мерзімі сақталған, дайындалу уақыты 2- сағаттан аспайды.

Тарату температурасынан төмен, суып қалған дайын тамақ ысытылмайды.

Салаттарды және олардың тұздығын дайындау тікелей тарату алдында жүзеге асырылады. Тұздық қатқан салаттар сақталмайды.

Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының бракераж журналына кіргізе отырып, олардың сапасы және қауіпсіздігін куәландыратын құжаттары болған жағдайда жүзеге асырылады.

Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар өнімнің әкелінген дүкенінде сақталады.

Күн сайын тамақтанатын балалар мен жасөспірімдердің саны көрсетілген мәзір-тарату парағы, жас ерекшелігіне, сондай-ақ әрбір тағам бойынша өнімдердің шығыстарына байланысты порцияның массасын граммен көрсете отырып ("брутто" салмағында) тағам тізбесі жасалады.

Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген 2 апталық перспективалы мәзірге сәйкес.

Мәзір-таратуды құрастырған кезде бекітілген тәртіппен әр контингент, азы-түлікті жинау, тамақтану тіртібі, тамақ порциясының массасы (нетто) нормативті актілерге сәйкес.

Мектеп оқушыларын 1 -реттік тамақтану ұйымдастырылған - мектептің таңғы асы.

Дайын бірінші және екінші тағам дайындалған сәттен бастап ыстық плитада кемінде 2 сағат асырмай сақталады. Тарату температурасынан төмен, суып қалған дайын ыстық тамақ ысытылмайды.

Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес.

Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген 2 апталық перспективалы мәзірге сәйкес.

Тамақ технологиялық картаға сәйкес дайындалады

Тамақтану залында білім беретін мекеменің директоры бекіткен мәзір күн сайын ілінеді.

Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес.

Күн сайын ас блогында аспазшы дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырады.

Тыйым салынған тамақты дайындау және қолдану табылған жоқ.

Объектілерде ауыз су ұйымдастырылған. Ауыз су, оның ішінде ыдыстарға (графиндерге, шәйнектерге, кішкентай бөшекелерге және басқалары) құйылған және шөлмектердегі су сапасы мен қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес.

Су ішу үшін таза ыдысты (шыны ыдысты, фаянс ыдысты, бір рет қолданатын стақандарды) пайдаланады, таза және пайдаланылған ыдыс үшін таңбаланған жеке поднос немесе бір рет қолданылған ыдысты жинау үшін контейнерлер бөлінген. Ыдысқа құйылған суға оның қайдан әкелінгендігін, сапасын және қауіпсіздігін растайтын құжаттары бар.

Ауыз су режимін ұйымдастыру үшін объект басшысының бұйрығымен жауапты адам тағайындалды.

Оқушылар мен тәрбиеленушілердің объектілерде болатын барлық уақыты ішінде олардың ауыз суға еркін қолжетімдігі қамтамасыз етілген.

Тамақ өнімін тасуда талаптарды бұзушылық анықталған жоқ.

Шығарылған өнімнің қауіпсіздігі өндіріс бақылауын жүргізу арқылы, соның ішінде құрал-жабдық және зертханалық зерттеуді өткізумен қамтамасыз етіледі. Өндірістік бақылау бағдарламасы өңделген.

Хаттамалар ұсынылған:



1. 2017 жылғы 14 қыркүйек жарықтың өлшемін зерттеу №44/18;
2. 2017 жылғы 14 қыркүйек метеорологиялық факторларды өлшеу № 43/16;
3. 2017 жылғы 14 қыркүйек судың санитарлы-химиялық көрсеткіштерге зерттеуі № 31/135/47;
3. 2017 жылғы 14 қыркүйек судың микробиологиялық көрсеткіштерге зерттеуі № 31/135/47; барлығы талаптарға сай.

Объект размещен в 1 этажном приспособленном здании, занимает левое крыло. На территории объектов не размещаются объекты, не связанные с ним функционально.

Территория участка объектов с целью предупреждения проникновения бродячих животных ограждена. На территории не допущена посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении опушенные семена. Въезды и входы на участок, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам покрыты твердым покрытием, доступным для очистки.

Мусоросборник оборудован плотно закрывающейся крышкой, установлен на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражден с трех сторон, в хозяйственной зоне, на расстоянии не менее 25 м от зданий.

Территория объекта содержится в чистоте, на территории школьного участка мусор не обнаружен. На территории школы выделены зоны размещения основного здания, физкультурно-спортивная и хозяйственная.

В хозяйственной зоне размещена хозяйственные постройки.

Хозяйственная зона имеет твердое покрытие, допускающее очистку и дезинфекцию.

Наружное осветительное оборудование здания объекта обеспечивают равномерный рассеянный свет территории. В вечернее время на территории участка, в том числе в санитарно-дворовых установках, предусмотрено искусственное освещение.

Оборудование на игровых и спортивных площадках установлено соответственно росту и возрасту детей.

Поверхность оборудования имеет водостойкое покрытие.

Площади помещений соответствует требованиям. Подвальных помещений в здании нет.

Учебно-жилые помещения для детей разных возрастных групп непроходные, изолированные друг от друга, от административных, хозяйственных и общешкольных помещений.

Помещений для пребывания детей и подростков в подвальных и цокольных этажах здания нет.

Для отделки помещений использовались строительные материалы, имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность.

Чистый уборочный инвентарь хранят в специально маркированной таре в отдельно отведенном месте. Уборку помещений проводят техперсонал школы.

В помещениях пищеблока, других помещениях школы летающих насекомых, крыс и мышевидных грызунов не обнаружено.

В период проведения обследования все имеющее оборудование, вентиляции, инженерные сети, инвентарь и санитарно-технические приборы эксплуатируются в штатном режиме. Ремонтные работы не проводятся.

В школе устроено приносное хозяйственно-питьевое водоснабжение, обеспечена безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями законодательства Республики Казахстан.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, для мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, личной гигиены соответствует Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к водопроводным, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утверждаемыми Приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года № 209.

Для обеспечения горячего водоснабжения пищеблока горячее водоснабжение обеспечивается в посредством нагревания воды на электро плитах.

На объектах организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе бутилированная, по показателям качества и безопасности соответствует установленным требованиям законодательства Республики Казахстан.

Для питья используют чистую посуду (одноразовые стаканчики), выделяют отдельные маркированные подносы для чистой и использованной посуды одноразового применения.

За организацией питьевого режима приказом руководителя объектов назначено ответственное лицо.

Обеспечен свободный доступ воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на школе.

Очистка выгребных ям, септиков проводится по мере заполнения их на две трети объема.

СДУ имеют надземные помещения и выгребную яму и располагаются на расстоянии не менее 25 м от здания.



Используется освещение вторым светом путем устройства остекленных перегородок или фрамуг в стенах коридоров, и раздевальных объектов, не являющихся рекреационными, раздевалок, а также всех помещений, разрешенных к проектированию без естественного освещения.

В классах предусмотрено боковое левостороннее освещение.

В классных помещениях закрашенных оконных стекол не обнаружено.

Общее искусственное освещение имеется во всех помещениях. Для освещения отдельных функциональных зон и рабочих мест предусматривается местное освещение.

В помещениях применяют лампы одного типа. При освещении лампами накаливания используют светильники отраженного и рассеянного света. Светильники обеспечены плафонами. Уровни искусственного освещения в помещениях организаций образования замерены и соответствуют: приложению 4 Приказа Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179 Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования". Перегоревшие лампы заменяют своевременно. Отопление автономное. Сквозное или угловое проветривание проводится в отсутствие детей. Сквозное проветривание не проводится через туалетные помещения.

Для контроля за температурой воздуха в групповой, спальном и туалетной имеются термометры.

В период обследования температура и относительная влажность воздуха соответствует нормам.

Мебель и оборудование объектов соответствует росту-возрастным особенностям обучающихся. Набор, количество и размер оборудования предусмотрен с учетом профиля учреждения и его специфики - мини-центр при НШ.

Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы находятся в рабочем состоянии и используются по назначению. Дефекты в отделке помещений и поломки оборудования, мебели подлежат своевременному ремонту или замене.

Групповые оборудованы рабочими столами со стульями. Использование скамеек, табуретов и стульев без спинок не выявлено.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки, раздачи используют раздельное маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонных столов, которая промаркирована.

Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используют мерные емкости.

Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготавливаются из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Обеденные зоны оборудованы мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Порядок мытья кухонной, столовой посуды, кухонного инвентаря ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается. Применяемые дезинфицирующие растворы, разрешенные к применению в установленном порядке, готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для детей и подростков местах.

Средства личной гигиены, школьно-письменные принадлежности, мебель и другие предметы в текущем году были приобретены по госзакупкам и имеют соответственно документы, подтверждающие их качество и безопасность.

Регулярно проводят ежедневную влажную уборку помещений с применением моющих средств, 1 раз в неделю санитарные дни, 1 раз в месяц генеральные уборки.

Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркированы, закреплены за отдельными помещениями (помещения каждой групповой ячейки, медицинский блок, изолятор, производственные помещения пищеблока, рекреации и др.) и хранят в специально выделенных помещениях (местах).

В организации не допущено наличие насекомых, крыс и мышевидных грызунов.

Применяемые дезинфицирующие растворы, разрешенные к применению в установленном порядке, готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы должны храниться в недоступных для детей и подростков местах.

Случаев инфекционных заболеваний не зарегистрировано. Персонал, воспитанники лабораторно обследованы на гельминтозы.

Персонал организаций прошёл медицинский осмотр и гигиеническое обучение. Сотрудники имеют личные медицинские книжки и отметки о допуске к работе.

Персонал организаций прошёл медицинские осмотры и гигиеническое обучение. Сотрудники имеют личные медицинские книжки и отметки о допуске к работе.

На объектах образования обеспечивается медицинское обслуживание обучающихся и воспитанников.

Медицинский осмотр проводится согласно требованиям приказа МНЭ РК №128 от 24.02.2016г.

Ежедневный контроль здоровья работников пищеблока проводится. На основании приложения №13 к



санитарным правилам (Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока).
Случаев инфекционных заболеваний не зарегистрировано

В организации организовано мед обслуживание имеется медицинский пункт-оборудован.

Повар пищеблока обеспечена тремя комплектами специальной одежды (халат или куртка с брюками, головной убор) и необходимыми условиями для соблюдения правил личной гигиены.

У работников пищеблока не выявлено длинных ногтей, покрытых лаком, спецодежды с булавками.

На объектах созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Повар обеспечена не менее трех комплектов специальной одежды (халат или куртка с брюками, головной убор) и необходимыми условиями для соблюдения правил личной гигиены.

Повар имеет соответствующую профессиональную квалификацию.

Созданы условия для соблюдения персоналом, детьми правил личной гигиены. Для мытья рук установлены бытовые умывальники оборудованные устройством для размещения мыла, одноразовых салфеток. Установлены промаркированные емкости (для чистых и использованных).

Обеспечены 3-мя комплектами спец. одежды. Носят по назначению.

Стирка белья осуществляется в собственной прачечной. Прачечная оборудована всеми необходимыми .

Нормы учебной нагрузки и режим пребывания соответствуют санитарным правилам.

Сырые и готовые продукты хранятся раздельно.

При хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа «товарного соседства».

Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературных холодильных установках (до -30оС) и в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2-6 оС.

Пункт 57 Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах установлены термометры.

Использование ртутных термометров не допускается.

Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни.

Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусматривается последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала.

Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи. Имеется маркировка на кухонной посуде.

Для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) устроена отдельная моечная ванна. Перспективное и дневное меню соблюдается.

Сроки нахождения готовых первых и вторых блюд в период обследования не нарушены, не превышают 2-х часов с момента изготовления.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не производится.

Изготовление салатов и их заправку осуществляют непосредственно перед раздачей.

Хранение заправленных салатов не производится.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов, хранятся в магазине, из которого производится доставка продуктов.

В пищеблоке школы не выявлено продуктов с отсутствием маркировки, с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре .

Ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывают 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 массе «брутто»).

Фактический рацион питания и дневное меню соответствует утвержденному перспективному меню на 2 недели.

Пункт 66 При составлении меню-раскладки соблюдают нормы питания, утвержденные в установленном порядке для каждого контингента, набор продуктов, режим питания, массу порций (в нетто) блюд в соответствии с нормативными правовыми актами.

Для детей организовано 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин).

Готовые первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не производится.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному перспективному меню.

Меню на день соответствует перспективному меню на 2 недели.

При приготовлении пищи технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами.



Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указывают наименования блюд, выход.

Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой продукции.

Приготовление и использование запрещенных блюд не обнаружено.

Продукции, в отношении которой введены санитарные меры, не обнаружено.

Изготовитель исключил из меню приготовленный с нарушением технологической карты.

Повара имеют соответствующую профессиональную квалификацию.

В питании для приготовления пищи используется поваренная соль с обязательным обогащением йодом.

В рационе питания детей и подростков предусматриваются продукты, обогащенные витаминно-минеральным комплексом, в том числе содержащие железо-для профилактики железодефицитных анемий.

На объекте организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки и другие) и бутилированная.

Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики), выделяют отдельные маркированные подносы для чистой и использованной посуды или контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения. Вода, расфасованная в емкости, сопровождается документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность. За организацией питьевого режима приказом руководителя объектов назначено ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах.

Нарушения требований при транспортировке пищевых продуктов не выявлено.

Пункт 79 Безопасность выпускаемой продукции на объектах общественного питания при объектах обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования. Разработана программа производственного контроля.

протокол измерений освещенности № 44/18 от 14.09.2017, протокол измерений метеорологических факторов № 43/16 от 14.09.2017 г, вода на санитарно-химические показатели № 31/135/47 от 14.09.2017г, протокол микробиологического исследования воды 31/107/62 от 15.09.2017- все соответствуют требованиям.



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)

2017 жылғы 14 қыркүйек жарықтың өлшемін зерттеу №44/18; 2017 жылғы 14 қыркүйек метеорологиялық факторларды өлшеу № 43/16; 2017 жылғы 14 қыркүйек судың санитарлы-химиялық көрсеткіштерге зерттеуі № 31/135/47; 2017 жылғы 14 қыркүйек судың микробиологиялық көрсеткіштерге зерттеуі № 31/135/47; барлығы талаптарға сай. протокол измерений освещенности № 44/18 от 14.09.2017, протокол измерений метеорологических факторов № 43/16 от 14.09.2017 г., протокол воды на санитарно-химические показатели № 31/135/47 от 14.09.2017г., протокол микробиологического исследования воды 31/107/62 от 15.09.2017

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

"Бірлік негізгі мектебі" КММ жанындағы шағын орталық, мини-центр «Айгөлек» при КГУ «Берликская начальная школа».

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін 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)

«Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» бекіту туралы ҚР ҰЭМ 2015 жылғы 17 наурыздағы № 217 бұйрығының талаптары, талаптарға МНЭ РК от 17 марта 2015 года № 217 Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам дошкольного воспитания и обучения детей".

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

сай (соответствует)

(нужное подчеркнуть) (указать)

Ұсыныстар (Предложения):

«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 министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Солтүстік- Қазақстан облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Есіл аудандық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Есильское районное Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Северо- Казахстанской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Степовой Владимир Алексеевич

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



