

	Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД
	КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО
Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі Министерство национальной экономики 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 Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитетінің Ақмола облысы тұтынушылардың құқықтарын қорғау департаментінің Есіл аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы "республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение Есильское районное управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей Акмолинской области Комитета по защите прав потребителей"	Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение**

№ 0300.X.KZ36VBS00013454

Дата: 25.11.2015 ж. (г.)

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

ГУ Дальняянская СШ отдела образования Есильского района"

(пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған 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 11.11.2015 12:00:57 № KZ09RBP00013898**
өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **Государственное учреждение Дальняянская средняя школа
отдела образования Есильского района" 020900, Республика Казахстан, Акмолинская область, Есильский
район, Знаменский с.о., с. Знаменка, УЛИЦА ЦЕНТРАЛЬНАЯ, дом № 2., -**
(шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің 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)

объект воспитания и образования детей и подростков
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность) **ОБРАЗОВАНИЕ**

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **протокол измерения освещенности, протокол измерений
метеорологических факторов, протокол измерений электромагнитного поля**

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) **Школа расположена в черте
населенного пункта, в селитебной зоне. Территория школы ограждена по периметру, благоустроена. На
территории школы имеются игровые и спортивные площадки. Территория школы зонирована на зоны:
размещения основного здания, отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная. В хозяйственной зоне
размещена котельная, склад топлива, контейнер для сбора мусора установлен на расстоянии не менее 25 м
от здания школы. На здании объекта предусмотрено наружное почное освещение. У входа в здание**



установлены скребки. Водоснабжение централизованное хозяйственно-питьевое, канализация местный септик, отопление от собственной котельной, работает на твердом топливе, освещение естественное и искусственное. Предшкольные и начальные классы размещены на первом и втором этаже. Спортивный зал расположен на 1 этаже, имеется кабинет преподавателя, спортивная, раздевалки. Раздевалки при спортзале оборудованы вешалками для одежды, душевой, санитарным узлом. В спортзале батареи расположены в нишах под окнами, на окнах и осветительных приборах предусмотрены заградительные устройства. В учебных классах, рекреациях предусмотрены деревянные полы и полы, покрытые линолеумом. Основные помещения объектов имеют естественное освещение. Искусственное освещение предусмотрено во всех помещениях. Для искусственного освещения используют лампы накаливания. Осветительные приборы защищены плафонами. Проветривание учебных кабинетов организовано за счет фрагуг и форточек в любое время года. На объекте организован питьевой режим. Питьевая вода, по показателям качества и безопасности соответствует установленным требованиям СП. Используют бутилированную воду, установлены диспенсеры. Для питья используют одноразовые стаканчики. За организацию и соблюдение питьевого режима назначено приказом ответственное лицо. Набор, количество и размер оборудования предусмотрено с учетом профиля учреждения, специфики помещения и соблюдения техники безопасности. Мебель в учебных кабинетах промаркирована соответственно размеру. Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы находятся в рабочем состоянии и используются по назначению. В санитарных узлах установлены умывальные раковины, имеются одноразовые салфетки, дозаторы жидкого мыла, урны для сбора мусора. Парты, столы, шкафы имеют цвет натурального дерева и светлых тонов. Оборудован один компьютерный класс, компьютеры все рабочие. Площадь на одно рабочее место соблюдается. На объекте предусмотрен пищеблок, работающий на сырье. Пищеблок размещен на первом этаже здания школы. Водоснабжение централизованное, канализация местный септик, освещение естественное и искусственное, установлен водонагревательный прибор «Аристон». Набор помещений пищеблока следующий: горячий цех (выделена зона для раздачи пищи), моечная, кладовая для продуктов, комната персонала. Обеденный зал при пищеблоке рассчитан на 30 посадочных мест. Производственные и другие помещения пищеблока, производственное оборудование и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-техническое оборудование содержится в исправном состоянии, порядке и чистоте. Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа «товарного соседства». В горячем цехе установлен умывальник, имеется жидкое мыло, индивидуальные полотенца. Осветительные приборы на пищеблоке имеют защитную арматуру. Внутренняя отделка помещений выполнена из материалов, допускающих проведение влажной уборки, стены и пол выложены плиткой, потолки окрашены. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Пищевые продукты в складском помещении хранятся на стеллажах и подтоварниках. Столовая обеспечена столовой посудой и приборами из расчета не менее 3 комплектов на одно посадочное место. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. Производственные столы промаркированы. Для мытья посуды установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды. В моечной зоне вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах, на высоте не менее 0,5 м от пола, столовую посуду в шкафах и на решетках, столовые приборы ручками вверх. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью. Генеральную уборку проводят один раз в месяц (мытьё панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной арматуры, кухонной и столовой посуды, тары и инвентаря) с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям. Для дозирования дезинфицирующих средств используют мерные емкости. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Полку для хлеба протирают специальной ветошью с применением раствора 1% столового уксуса. Промаркированная емкость для пищевых отходов («пищевые отходы») имеет крышку, хранят в специально выделенном месте и освобождают от отходов по мере заполнения на 2/3 объема, промывают раствором моющего средства. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласован с органом Госсанэпиднадзора. 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. Приготовление пищи производят с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Представлены на пищевые продукты и продовольственное сырье документы, удостоверяющие качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификат соответствия). Документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов хранят на рабочем месте. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соблюдаются. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильниках, при температуре +2-6*С. Для контроля температуры в холодильниках установлены термометры. Ежедневно проводится



полепитическая оценка качества готовых блюд с внесением записи в бракеражный журнал. Ежедневно в пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой продукции. Пробы отбираются в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду, хранятся в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2+6*С. Суточную пробу хранят до замены приготовленным на следующий день или после выходных блюд. Уборочный инвентарь для пищеблока промаркирован, закреплен за отдельными помещениями, хранится в специально выделенном месте, используется по назначению. Работники пищеблока обеспечены тремя комплектами специальной одежды. Для соблюдения личной гигиены имеется сан.узел, комната отдыха. Всего работников пищеблока 2, периодический медицинский осмотр пройден, ЛМК хранятся на рабочем месте. К работе допущены повара, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию. Безопасность выпускаемой продукции на объекте обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и лабораторные исследования, по договору с центром санитарно-эпидемиологической экспертизы Есильского района. На объекте организовано медицинское обеспечение детей и подростков. Внутренняя отделка медицинского кабинета предусмотрена из материалов, допускающие проведения генеральной уборки и дезинфекции. В медицинском кабинете оказывают первую доврачебную медицинскую помощь. Имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи, укомплектована набором медикаментов. Ведется учетно-отчетная документация в соответствии с приложением 15 к настоящему СП. Работниками школы периодический медицинский осмотр пройден, ЛМК хранятся на рабочем месте. На объектах обслуживающий персонал имеет специальную одежду, в количестве не менее 3 комплектов. Имеется договор на проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, тряпки) промаркирован и закреплен за отдельными помещениями (санитарный узел, медицинский кабинет, пищеблок, рекреации, каждый учебный кабинет) и хранят в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет сигнальную окраску. Проведены лабораторно-инструментальные замеры освещенности, микроклимата, ЭМП. Превышений ПДУ не установлены.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен камтамасыз 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)

протокол измерения освещенности №47 от 04.11.2015 года, протокол измерений метеорологических факторов №41 от 04.11.2015 года, протокол измерений электромагнитного поля №16 от 04.11.2015 года



Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды

ГУ Дальняянская СШ отдела образования Есильского района"

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (көрек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған 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)
требований Санитарных Правил Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования."
утвержденные Приказом Министра НЭ РК №179 от 29.12.2014 года

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

сай (соответствует)

(нужно 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

"Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитетінің Ақмола облысы тұтынушылардың құқықтарын қорғау департаментінің Есіл аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Есильское районное управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей Ақмолинской области Комитета по защите прав потребителей"

Дружбы, 1.

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Мухаметова Тамара Мажитовна

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



