

<p>Нысанға БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД</p> <p>КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО</p>	
<p>Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан</p>	
<p>Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Ақтөбе облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Ақтөбе облысы санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Айтекебийское районное управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Актюбинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"</p>	<p>Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Ақтөбе облысы санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы Индекс 030100</p>

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

№ D.01.11.KZ.24.V.WF.0006-4425

Дата: 25.04.2022 ж. (г.)

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

«М.Жумабаев атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ асханасы

(«Ханық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдені Қазақстан Республикасының Кодексінің 20-бабы ерлеріне санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің тиірек аяғы) (өлшеке заңнамалық актілеріне санитарно-эпидемиологиялық экспертиза, а қатыстылығы он еңбектің 20-Қазақстан Республикасы Кодексінің 7-ші маңы 2020 жыл «О денсаулық сақтау және денсаулық сақтау жүйесі туралы»)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 12.04.2022 17:21:34 № KZ32RYS00235020

адресі, ұйымның, құрам бойынша, жоғары және басқа да туралы (күн, нөмірі)
по обращению, предельному, постановлению, плану и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (отвѣт) беругі (Заказчик)(заявитель) КАЗЫЕКОВ НУРДАУЛЕТ ДАУЛЕТКАЗІНЕВИЧ, Республика Казахстан, Актюбинская область, Айтекебийский район, с.о.Темирбека Жүргенба, село Т.Жүргенба, улица Т.Жүргенба 66

Підприємства, юридичної суб'єкту (фізичної), об'єкту перевірки (адрес), телефон, банківський рахунок, а також, зазначити (адрес, зазначити юридичної суб'єкта (привласненість), адрес, місцевості, контакти, телефон, факс, ім'я, отчество (повністю))

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сарапта у жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Қоғамдық тамақтану орны

сала, қайраткерлік органы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

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

5. Усынылған құжаттар (Представленные документы) 1. Отвѣт №KZ32RYS00235020 12.04.2022 ж. 2. Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды алу үшін қажетті зертханалық-аспаптық зерттеулерге (сынақтарға) сәйкес аккредиттелген зертханалар жүргізген зерттеулер (сынақтар) хаттамаларының электрондық көшірмесі

6. Онімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) қажет емес

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций (если имеются) қажет емес

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)



8. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, үрлікке, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производства))

«М.Жұмабаев атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ асханасы Өйтеке би ауданы, Т.Жүргенов ауылы, Т.Жүргенов көшесі, №66 мекен жайында тінті жобамен салынған 2 қабатты мектеп ғимаратының 1-ші қабатында орналасқан. Сырттан кірер есігі бөлек.

Ғимарат айналасы қоршалған, таза, қоқыстардан тазартылған. Қалдықтарды жинауға, уақытша сақтауға ғимараттан 25 м қашықтықта, арнайы алаңда орналасқан, үш жағынан қоршалған, тығыз жабылатын қақпақтары бар қоқыс жинағынтар қарастырылған.

Мектеп асханасының көлемді - жоспарлау және конструктивтік шешімдерімен шикі өнімнің, шикі жарыялай фабрикалардың және дайын өніммен, пайдаланылған ыдыстың таза ыдыспен, келушілер мен персоналдың араласуын болдырмайтын технологиялық процестердің жүйелілігі сақталған.

Асхана келесідей бөлмелерден тұрады: тамақтану залы, ас дайындауға арналған, дайын өнімді тарату және асхана мен асүй ыдыстарын жуу аймақтары бар асүй, қойма, персоналға арналын бөлінген орын және жуу құралдарын орын.

Жабдық, өндірістік үстелдер, мұқаммал, ыдыс-аяқ, ыдыс тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген, жуу және дезинфекциялық құралдарының әсеріне төзімді материалдардан дайындалған және тамақ өнімдерімен жанасатын материалдар үшін қауіпсіздік талаптары сақталған.

Асханаға кіру және шаруашылық шығу есіктері бөлек қарастырылған.

«М.Жұмабаев атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ асханасында барлығы 155 оқушы (көп балалы отбасы балалары, аз қамтылған және жетім балалар) ыстық тамақпен қамтылған.

Су жүйесі орталықтандырылған. Су қыздырғыштары бар. Желдетілуі терезе арқылы. Жарықтануы аралас: жасанды және табиғи. Бір үй жайда бір үлгідегі шамдар қолданылады. Ауа алмасуы терезе және есік арқылы. Жылыту жүйесі мектептің жылыту қазандығына қосылған.

Тамақтану залының едені қафельденген, терезесі пластиктен, жары жаңа үлгідегі сылықпен әктелген. Балдардың бойына, дене пішіндеріне сай орындықтармен үстелдер жеткілікті деңгейде орналасқан. Кіреберісінде арнайы бөлінгенге орында, жеке бағ гигиенасын сақтауға арналған арнайы қолжұғыш орнатылған, кәріздеу жүйесіне қосылған, жұмыс жасап тұр. Санитарлық жағдайы қалыпты деңгейде, таза. Сонымен қатар қолды келтіруге арналған құрылғы мен сұйық су сабын қойылған.

Барлық үй-жайларды тазалап жинау барысында ҚР рұқсат етілген арнайы жуу құралдарын пайдаланады. Ай сайын және эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша зарарсыздандыру жұмыстарына жүргізуге жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып күрделі жинау жұмыстары жүргізіліп тұрады. Жуу құралдарына орын даярланған. Арнайы белгілерімен таңбаланған.

Жәндіктердің, кеміргіштердің және басқа буынаықтылардың болуы байқалмайды.

Ас дайындайтын бөлмеде тұрмыстық қыздыру және тоназытқыш құралдармен қамтамасыз етілген, ыдыстары жеткілікті. 1 Тоназытқыш - салқындатқыш, 1 қатыру камерасы 1 электрлі және 1 газ плитасы бар, ғолық жұмыс жасайды, күтін ұстауы және пайдаланылуы дұрыс сақталған. Асханада әртүрлі иістерді болдырмау үшін арнайы ауа сору қондырғысы қондырылған және техникалық жағдайы қалыпты.

Ет, көкөніс өнімдері және нан кесуге арналған пышақтары мен тақтайшалары бар, арнайы белгілерімен таңбаланған.

Асхана ыдыстарын жуатын ванналары орнатылған.

Азық - түлік және көкөністер қоймасында тағамдар көрнілестігі сақталған, арнайы сөрелер қойылған.

Ыдыстарға арнайы шкаф қойылған, ішіне ыдыстар жиналған. Тексеру кезінде ыдыстары жеткілікті деңгейде, сырлары үшқан, айналасы сынған ыдыстар болған жоқ. Жұмыртқаны сақтауға арналған таңбаланған ыдыс-аяқтары бар.

Тамақ қалдықтарына арналған қақпағы бар шелек арналған. Тамақ қалдықтары ас блогының тарату немесе өндірістік үй жайлары арқылы шығарылмайды.

Бекітілген ас мәзірі бар. Асханада тиым салынған тағамдар даярланбайды.

Тамақ іну

арасындағы интервал сақталған.

Азық - түлік түрлерінің сапасымен қауіпсіздігін растайтын құжаттары бар, жұмыс орнында сақталған.

Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттары дайындаушының белгіленген жарамдылық мерзіміне сәйкес келеді. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау төмен температурада тоназытқыш қондырғыларында жүзеге асырылады.

Асханада мектеп медбикесінің бақылауымен дайын тамақтың сапасын бақылау (бракераж) журналы жүргізілген.

Тоназытқышта асаушы дайын өнімнің тәліктік сынамасын қалдырған. Сынамалар қақпағы бар таза (қайнатылып өңделген) шыны ыдысқа толық көлемде сақталған.



Асханада персоналдың жеке гигиена жағдайларын сақтауға жағдай жасалған. Қол жуу үшін арнайы қол жуғыш орнатылған. Қасында сабын және жеке сүлгілері қойылған.

Асханада аспаз және аспаз көмекшісі, ыдыс жуушы жұмыс жасайды. Қызметкерлер үш арнайы киім жиынтығымен қамтамасыз етілген. Аспаздың тиісті кәсіби біліктілігі бар.

Аспаз және көмекшісі, ыдыс жуушы медициналық тексеруден уақытылы өткен, медициналық кітапшалары жұмыс орнында сақталған.

Темір тапшылығы жай-күйі мен йод тапшылығы ауруларының профилактикасы мақсатында тағамдарды, үн өнімдерін дайындау кезінде: тек йодталған тұзды қолданатындығы анықталды. Құрамында темір бар витаминдермен, минералдармен байытылған (фортификацияланған) жоғары және бірінші сортты бидай ұнын пайдаланады.

Өндірістік бақылау және келісім-шарт негізінде «ҚР ДСММ СЭБК УСО» ШЖҚ РМҚ Әйтеке би аудандық бөлімшесімен ұйымдастырылған.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғауу мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын атигівер 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, теплообеспечения и влияния на окружающую среду и здоровье населения, ориентация по сторонам света); жәуқ

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 выжигировки из генеральных планов, чертежей, фото)

Қолданымстағы гигиеналық нормативтерге сәйкес шу деңгейінің зертханалық өлшеу нәтижелерінің 2022 жылғы 22 ақпандағы №2 хаттамасы бойынша, асханадағы шу деңгейі, санитариялық талаптарға сәйкес келеді. Қолданымстағы гигиеналық нормативтер талаптарына сәйкестігіне судың зертханалық зерттеу нәтижелерінің 2022 жылғы 22 ақпандағы №10 хаттамасы бойынша және №2 2022 жылғы 22 ақпандағы судың үлгісіне микробиологиялық және санитариялық-гигиеналық зерттеулер хаттамаларына сәйкес, ауыз судың сапасы микробиологиялық және химиялық құрамы жағынан қапағаттанарлықтай жағдайда. Қолданымстағы гигиеналық нормативтер талаптарына сәйкес микроклиматтың зертханалық өлшеу нәтижелерінің 2022 жылғы 22 ақпандағы №2 хаттамаларына сәйкес мектептің асханасының бөлмелерінің ауа температурасы қалыпты жағдайда.

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)

ИСК түрі және сипаттамасы (вид и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	-	-	-
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәуде өңіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-



Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

«М.Жумабаев атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ асхансы

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодекстің 30-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық заңнаманы жүзеге асыру объектісінің тосым жүйесі)
(Получено санитарно-эпидемиологической экспертизой, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

“Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар” санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 23 сәуірдегі № 186 бұйрығына және “Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар” санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығына

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай **сай (соответствует)**

Үсыныстар (Предложения):

жоқ

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындыдан міндетті күші бар.

На основании Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

“Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық – эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақтөбе облысының санитариялық- эпидемиологиялық бақылау департаменті Өйтеке би аудандық санитариялық- эпидемиологиялық бақылау басқармасы” республикалық мемлекеттік мекемесі

Өйтеке би ауданы, көшесі Жібек жолы, № 16В үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

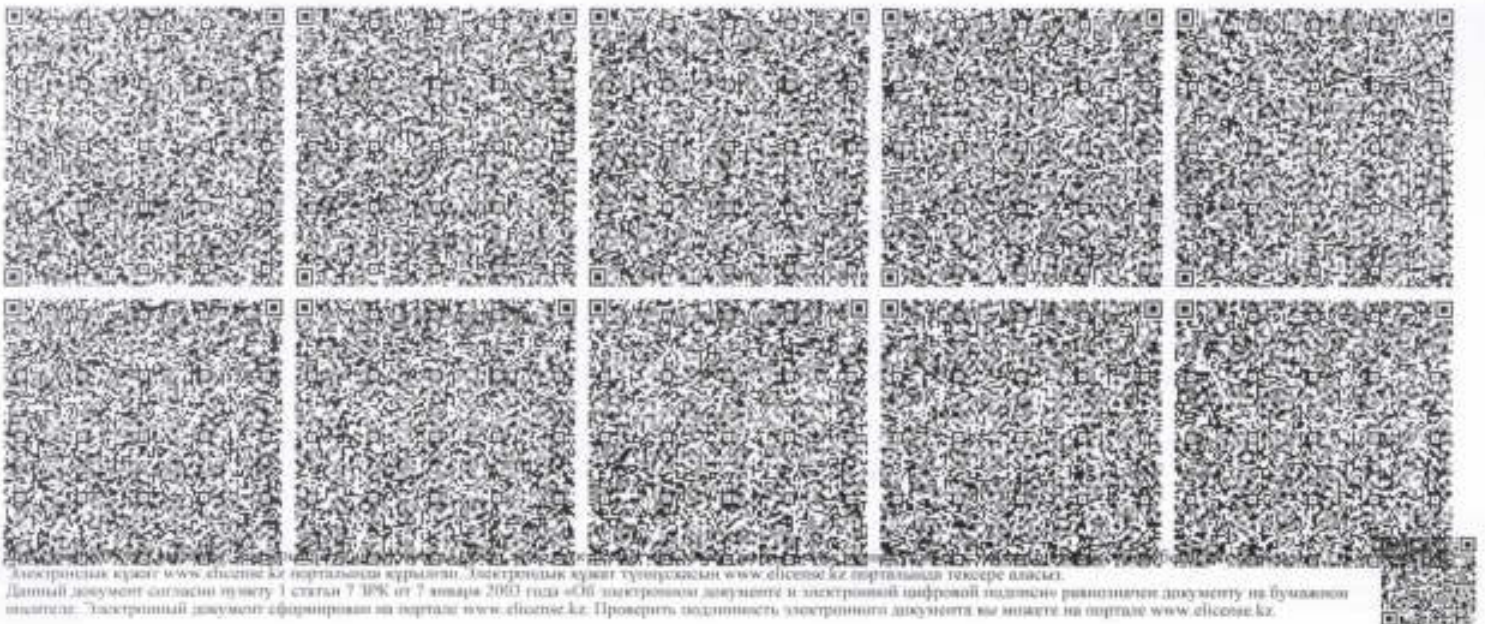
Республиканское государственное учреждение “Айтекебийское районное управление санитарно – эпидемиологического контроля Департамента санитарно – эпидемиологического контроля Актюбинской области Комитета санитарно – эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан”

Айтекебийский район, улица Жибек жолы, дом № 16В

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Жаппа Жубатқанова Абдуалиевна

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



Нысантық БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД	
КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО	
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органдықтауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық - эпидемиологиялық бақылау және профилактика комитеті Ақтөбе облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Айтекебей аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Айтекебийское районное управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Актюбинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Ақтөбе облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Айтекебей аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы Республикалық мемлекеттік мекеме ІНДЕКС 030100

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

№ D.01.11.KZ.13VWF00064429

Дата: 25.04.2022 ж. (г.)

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

«Т.Жүргенов атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ асханасы

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 желтоқсан Қазақстан Республикасы Қолдастың 20-бабы бойынша санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін объектінің толық атауы) (назлас объектісіне объекті санитарно-эпидемиологической экспертиза, в соответствии со статье 20 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровьи народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 12.04.2022 17:57:21 № KZ84RYS00235054**

отаны, ұйыры, жері бойынша, жасарым және басқа да түрлі (сүйі, нөмір) не образаны, арестісіні, істейсіні, істейсіні, істейсіні және басқа да түрлі (сүйі, нөмір)

2. Тапсырыс (отіріні) беруні (Заказчик)(заявитель) **КАЗБЕКОВ ПУРДАУЛЕТ ДАУЛЕТКАЗИЕВИЧ, Республика Казахстан, Актюбинская область, Айтекебийский район, с.о.Темирбека Жүргенова, с.Т. Жүргенова, Айтанина 16**

Шаруанылық жүргізілді субъектінің толық атауы (төресіні), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басқарылатын тегі, яғы, жылдығы (назлас объектісіне қолданылатын субъекті (применяемость): адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сарапта у жүргізілетін объектінің қолданылу думасы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Қоғамдық тамақтану орны

сада, қайраткерлік орғасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

4. Жобалар, материал даразірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **қажет емес**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **1.Отіріні №KZ84RYS00235054 12.04.2022 ж 2.С санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды аду үшін қажетті дертханалық-аспантық зерттеулерге (сынақтарға) сәйкес аккредиттелген дертханалар жүргізіген зерттеулер (сынақтар) хаттамаларының электрондық көшірмесі**

6. Онімнің даразірленді (Представлены образцы продукции) **қажет емес**

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются) **қажет емес**

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдвшей заключение)



8. Сараптама жүргізілетін объектінің 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, производства, продукции))

«Т.Жүргенов атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ асханасы. Өйтеке би ауданы, Т.Жүргенов ауылы, Айгизин көшесі, № 16 мекен жайында типті жобамен салынған 2 қабатты мектеп ғимаратының 1-ші қабатында орналасқан.

Ғимарат айналасы қоршалған, қоқыстардан тазартылған. Тұрмыстық қалдықтарды жинауға, уақытша сақтауға ғимараттан 25м қашықтықта, арнайы алаңда орналасқан, үш жағынан қоршалған, қақпақтары бар контейнерлер орналастырылған.

Мектеп асханасының 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 сақталған. Су жүйесі орталықтандырылған. Желдетілуі терезе арқылы. Жарықтануы аралас: жасанды және табиғи. Ауа алмасуы терезе және есік арқылы.

Асхана келесі үй-жайлардан тұрады: асханасы, ас дайындайтын өндірістік бөлме, 2 қойма бөлмесі, асханалық, ас үйлік ыдыс жуу бөлмесі, персоналға арналған бөлме..

Жабдық, өндірістік үстелдер, мұкаммыл, ыдыс-аяқ, ыдыс тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген, жуу және дезинфекциялық құралдарының әсеріне төзімді материалдардан жасалған және тамақ өнімдерімен жанасатын материалдар үшін қауіпсіздік талаптары сақталған.

Асханаға кіру және шаруашылық шығу есіктері бөлек. Мектеп асханасында әлеуметтік жағдайына байланысты балаларға ыстық тамақ ұйымдастырылған.

Су жүйесі орталықтандырылған. Желдетілуі терезе арқылы. Жарықтануы аралас: жасанды және табиғи. Ауа алмасуы терезе және есік арқылы.

Тамақтану ыдысының едені кафедрденген, терезесі пластиктен, жары жаңа үлгідегі материалмен сырланған, жөгу және залалсыздандыруға ыңғайлы. Асханаға кірер жерде арнайы жеке бас гигиенасын сақтауға салқын, ыстық су келтірілген раковиналар орнатылған, кәріздеу жүйесіне қосылған, жұмыс жасап тұр. Арнайы сүлгі мен сұйық су сабыны бар.

Дезинфекциялық құралдар қоры және дезқұрал жұмыс ерітіндісі бар. Асхананы жинау мұкаммалары жеткілікті, таңбаланған.

Ас дайындайтын бөлмеде стационарлық қыздыру құралдармен жабдықталған. Қойма бөлмесі тұрмыстық тоңазытқыш және мұздыққышпен жабдықталған.

Асханада әртүрлі нәістерді болдырмау үшін ауа сору қондырғысы қондырылған, жұмыс жасап тұр.

Бөлшектеп тұрайтын ынақтары мен тақтайшалары жеткілікті, таңбаланған.

Асхана ыдыстарын жуатын 3 секциялы раковиналар орнатылған.

Ас үй ыдысы бөлек арнайы ваннада жуылады.

Азық - түлік және көкөністер қоймасы арнайы сөрелермен жабдықталған.

Асханалық ыдыстарды жинайтын шкафпен жабдықталған.

Тамақ қалдықтарын жинауға қақпағы бар ыдыс арналған, таңбаланған.

Дайын бірінші және екінші тағам дайындалған сәттен бастап мармитте немесе ыстық плитала 30 минуттан аспайтын уақыт тұрады.

Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттары дайындаушының белгіленген жарамдылық мерзіміне сәйкес келеді. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау төмен температуралы тоңазытқыш қондырғыларында жүзеге асырылады.

Асханада мектеп медбикесінің бақылауымен дайын тамақтың сапасын бақылау (бракераж) журналы жүргізілген. Медбике күнделікті дайын тағамның сапасына органолептикалық бағалау жүргізетіндігі анықталды.

Тексеру кезінде тоңазытқышта аспазшы дайын өнімнің гәуліктік сынамасын қалдырған. Сынамалар қақпағы бар таза (қайнатылып өңделген) шыны ыдысқа толық көлемде сақталған.

Асханада персоналдың жеке гигиена жағдайларын сақтауға жағдай жасалған. Қол жуу үшін арнайы қолжұғыш орнатылған.

Асханада аспаз және көмекшісі жұмыс жасайды. Қызметкерлер үш арнайы киім жиынтығымен қамтамасыз етілген. Аспаздың тиісті кәсіби біліктілігі бар.

Аспаз және көмекшісі медициналық тексеруден өткен, жұмысқа рұқсаты бар, медициналық кітапшалары жұмыс орнында.

Темір тапшылығы жай-күйі мен йод тапшылығы ауруларының профилактикасы мақсатында тағамдарды, үш өнімдерін дайындау кезінде: тек йодталған тұзды қолданылуда. Құрамында темір бар витаминдермен, минералдармен байытылған (фортификацияланған) жоғары және бірінші сортты бидай ұнын пайдаланады.

Өндірістік бақылау және келісім-шарт негізінде «ҚР ДСММ СЭБК ҰСО» Ш ЖҚ РМҚ Өйтеке би аудандық бөлімшесімен ұйымдастырылған.



9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғауу мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын атигізер 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 здоровье населения, ориентация по сторонам света;) жсоқ

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)

Қолданымстағы гигиеналық нормативтерге сәйкес шу деңгейінің зертханалық өлшеу нәтижелерінің 2022 жылғы 22 ақпандағы №1 хаттамасы бойынша, асханадағы шу деңгейі, санитариялық талаптарға сәйкес келеді. Қолданымстағы гигиеналық нормативтер талаптарына сәйкестігіне судың зертханалық зерттеу нәтижелерінің 2022 жылғы 22 ақпандағы №11 хаттамасы бойынша және №1 2022 жылғы 22 ақпандағы судың үлгісіне микробиологиялық және санитариялық-гигиеналық зерттеулер хаттамаларына сәйкес, ауыз судың сапасы микробиологиялық және химиялық құрамы жағынан қауіпсіздікпен сәйкес келеді. Қолданымстағы гигиеналық нормативтер талаптарына сәйкес микроклиматтың зертханалық өлшеу нәтижелерінің 2022 жылғы 22 ақпандағы №1 хаттамаларына сәйкес мектептің асханасының бөлмелерінің ауа температурасы қалыпты жағдайда.

II. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)

ИСК түрі және сипаттамасы (вид и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
I	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	-	-	-
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәуде өндіретін құрылыстармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

«Т.Жүргенов атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ асханасы

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдені Қызылорда Республикасы Қолжазбалық 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық бақылау жүргізілетін объектінің толық атауы)
(наименование объекта санитарно-эпидемиологической проверки, в соответствии со статьей 70 Кодекса Республики Казыстан 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)



(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 23 сәуірдегі № 186 бұйрығына және "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығына сай келеді

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.

На основании Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрілігі Санитариялық – эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақтөбе облысының санитариялық- эпидемиологиялық бақылау департаменті Әйтеке би аудандық санитариялық- эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Әйтеке би ауданы, көшесі Жібек жолы, № 16В үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Айтекебийское районное управление санитарно – эпидемиологического контроля Департамента санитарно – эпидемиологического контроля Актюбинской области Комитета санитарно – эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Айтекебийский район, улица Жибек жолы, дом № 16В

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Жаппа Жубанканова Абдуалиевна

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

