

Нысанға 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 органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Ақтөбе облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаментінің Ақтөбе облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаментінің республикалық мемлекеттік мекемесі Республикаское 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 Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Ақтөбе облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаментінің Ақтөбе облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаментінің республикалық мемлекеттік мекемесі Республикаское государственное учреждение "Айтекебийское районное управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Актюбинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан" ИНД.ОКО 030100

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

№ D.01.11.KZ.24.VW.F00064425

Дата: 25.04.2022 ж. (г.)

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

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

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы бойынша санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (использование объектов санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

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

отініні, ұйырымы, құрамы бойынша, жастарды және басқа да түрде (күні, нөмірі) **де** **обращение** **предоставлено** **доставляющему** **данным** **и** **другие** (дата, номер)

2. Тапсырыс (отініні) беруші (Заказчик)(заявитель) КАЗЫБЕКОВ ПУРДАУЛЕТ ДАУЛЕТКАЗИЕВИЧ, Республика Казахстан, Актюбинская область, Айтекебийский район, с.о.Темірбека Жүргенев, село Т.Жүргенев, улица Т.Жүргенев, 66

Шаруашылық жүргізуші субъектінің атауы (фирма), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, жөнісінің (полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

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

Қоғамдық тамақтану орны

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) 1. Отініні №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. Оңімәшүлгері ұсынылды (Представлены образцы продукции) қажет емес

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

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование осуществляющей выдающей организации)



8. Сарангама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта эксплуатации (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции))

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

Ғимарат айналасы қоршалған, газ, 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-жосарлау және конструктивтік шешімдерімен шикі өнімнің, шикі жартылай фабрикаттардың 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 арналып бөлінген орын және жуу құралдарын орын.

Жабдық, өндірістік үстелдер, мұкамал, 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 кафелденген, терезесі пластикпен, жары жаңа үлгідегі сылықпен әктелген. Балардың бойына, дене пішіндеріне сай орындықтармен үстелдер жеткілікті деңгейде орналасқан. Кіреберісінде арнайы бөлінген орында, жеке бас 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 даирланған. Арнайы белгілерімен таңбаланған.

Жәндіктердің, кеміргіштердің және басқа буынаяқтылардың болуы байқалмайды.

Ас дайындайтын бөлмеде тұрмыстық қыздыру және тоңазытқыш құралдармен қамтамасыз етілген, ыдыстары жеткілікті. 1 Тоңазытқыш - салқындатқыш, 1 қатыру камерасы 1 электрлі және 1 газ плитасы бар, толық жұмыс жасайды, күтін ұстауы және пайдаланылуы дұрыс сақталған. Асханада әр түрлі 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 көршілестігі 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 даирланбайды. 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 тоңазытқыш қондырғыларында жүзеге асырылады.

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

Тоңазытқышта аспазшы дайын өнімнің тәліктік сынамасын қалдырған. Сынамалар қақпағы бар таза (қайнаталмап 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, үш өнімдерін дайындау кезінде: тек йодталған тұзды қолданатындығы анықталды. Құрамында темір бар витаминдермен, минералдармен байытылған (фортификацияланған) жоғары және бірінші сортты бидай ұнын пайдаланылды.

Өндірістік бақылау және келісім-шарт негізінде «ҚР ДСММ СЗБК ҰСО» 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, батпақтау, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғауу мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылуды қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын атигивер әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции, размеры, площади, выделенная, 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); неоқ

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)

Қолданыстағы гигиеналық нормативтерге сәйкес шу деңгейінің зертханалық өлшеу нәтижелерінің 2022 жылғы 22 ақпандағы №2 хаттамасы бойынша, асханадағы шу деңгейі, санитариялық талаптарға сәйкес келеді. Қолданыстағы 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 жағинан қанағаттанарлықтай жағдайда. Қолданыстағы гигиеналық нормативтер талаптарына сәйкес микроклиматтың зертханалық өлшеу нәтижелерінің 2022 жылғы 22 ақпандағы №2 хаттамаларына сәйкес ықпалдың асханасының болмелерінің 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. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-



Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

«М.Жұмабаев атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ ахансы

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодекстің 20-бабы ебіесе санитариялық-эпидемиологиялық сааптамға жүргізілетін объектінің толық атаы)
(негізгіше пайымененәулік объекті санитарио-эпидемиологическй әкспертисы, и сәуветствени со стәтәй 20 Кодекса Республикн Казахстан 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
“Қағалдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар” санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлінің 2018 жылғы 23 сәуірдегі № 186 бұйрығына және “Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар” санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығына

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

Ұсыныстар (Предложения):

жәк

«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 министрлігі Санитариялық – эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақтобе облысының санитариялық- эпидемиологиялық бақылау департаменті Әйтеке би аудандық санитариялық- эпидемиологиялық бақылау басқармасы” республикалық мемлекеттік мекемесі

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

Бәй 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))

Жанна Жұбайқанова Абдуллинаны

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



