

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**

№ С.11.Х.КZ54VBS00016331

Дата: 23.12.2015 ж. (г.)

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

ГУ "Маяковская средняя школа с пришкольным интернатом"

(пайдалануға берілетін немесе қант 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 вводного в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 11.12.2015 9:19:28 № KZ01RBP00016952

өтініші, 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) Коммунальное государственное учреждение "Маяковская средняя школа с пришкольным интернатом отдела образования Есильского района", 020900, Республика Казахстан, Акмолинская область, Есильский район, Московский с.о., с.Московское, УЛИЦА МАЯКОВСКОГО, дам № 9.

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің аты, колы.
(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 измерений 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, ү технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг условий, технологий, производств, продукции))



Школа с пришкольным интернатом расположена в черте населенного пункта, в селитебной зоне. Здание школы 2-х этажное, интернат 1-этажный, 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, СДУ. На здании объекта предусмотрено наружное ночное освещение. У входа в здание установлены скребки. Водоснабжение централизованное, канализация местный септик, отопление от собственной котельной, работает на твердом топливе, освещение естественное и искусственное. Пришкольный интернат по проекту рассчитан на 50 мест, не работает. Набор помещений интерната: 4 спальни, комната для занятий, холл, прачечная, пищеблок, столовая, 3 сан.узла, 3 душевые. Предшкольные и начальные классы размещены на первом этаже. Спортивный зал расположен на 1 этаже, предусмотрен кабинет преподавателя, спортивная, раздевалки. Раздевалки при спортзале оборудованы вешалками для одежды. В спортзале батареи расположены в нишах под окнами. В учебных классах, рекреациях полы покрыты линолеумом. Основные помещения объектов имеют естественное освещение. Искусственное освещение предусмотрено во всех помещениях. Для искусственного освещения используют лампы накаливания. Светильники оборудованы защитными конструкциями (плафонами). Проветривание учебных кабинетов организовано за счет фрагм 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, установлен диспенсер. Для питья используют стаканы, кружки. 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 находятся в рабочем состоянии, используется 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 в приспособленном помещении. Набор помещений пищеблока следующий: горячий цех-выделена зона для раздачи пищи, для мытья посуды, кладовая для продуктов, комната персонала. Обеденный зал при пищеблоке рассчитан на 20 посадочных мест. Помещения пищеблока, производственное оборудование и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом точности 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 отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. Производственные столы промаркированы. 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 (мыть панели, 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 органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записи в бракеражный журнал. Ежедневно на 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 блюдом. 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 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. Работникам 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 жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру 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)
протокол измерений освещенности №31 от 26.08.2015 года, протокол измерений метеорологических факторов №52 от 08.12.2015 года, протокол измерений электромагнитного поля №5 от 26.08.2015 года

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

ГУ "Маяковская средняя школа с пришкольным интернатом"
(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (жерек-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)
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)
(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

"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)

