

Нысанның 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 комитеті Қызылорда облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қызылорда қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Кызылординское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Кызылординской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ N.08.X.KZ61VWF00063371
Дата: 13.04.2022 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
№268 мектеп-лицей асханасы

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта 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 04.04.2022 10:59:41 № KZ56RYS00231484**

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) **ИП ДОСАХАНОВА САМАЛ, Кызылорда қаласы, Ақсуат елді мекені, С.Махамбетов ауылы, Бодық Жөнбаев к-сі №49**

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

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

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

4. Жобалар, материал дарәзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены))

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **өтініш, хаттамалар**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются)
Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей 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, производств, продукции)

Асхана, Қызылорда қаласы, Ақсуат елді мекені, С.Махамбетов ауылы, Бодық Жөнбаев к-сі №49, типтік жобамен соғылған №268 мектеп-лицей ғимаратының 1 қабатында орналасқан. Асханада тамақтану зал, тағам пісіру цехы, дайындау цехы, койма, ыдыс жуу бөлме, қызметкерлерге арналған бөлме қарастырылған. Асхананың тамақтану залы 50 орынға арналған, 3 оқушыларға арналған қол жуғыш орнатылған. Асхана ғимараты орталықтандырылған суық сумен жабдықталған. Ыстық және суық су араластырғыш орнатыла отырып, жуу ванналарына және раковиналарға қосылған. Асханада жергілікті көріз құрылғысы көзделген. Асханада араластырғыштармен, қол жууға арналған құралдармен, бір рет қолданылатын сүлгілермен жарақталған. Өндірістік, қосалқы және санитариялық-тұрмыстық үй-жайларды сору-сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталған. Орталықтандырылған жылыту жүйесімен жабдықталған. Табиғи және жасанды жарықтандыру көзделген. Жарықтандыру көздері жарық беретін қорғаныш арматурамен жарақтандырылған. Ашылатын барлық ойықтарды жылдың жылы мезгілінде жәндіктер кірмеуі үшін алмалы-салмалы қорғаныш торлармен жабдықталған. Үй-жайлардың көлемдік-жоспарлау және конструкторлық шешімдері шикізаттың, шикі жартылай фабрикаттардың және дайын өнімдердің, пайдаланылған таза және лас ыдыс-аяқтың қарама-қарсы ағынын, сондай-ақ оқушылар мен персоналдың қарама-қарсы қозғалысын болдырмайтын технологиялық процестердің ағынын көзделген. Өндірістік және қойма үй-жайларының қабырғаларын әрлеу ылғалды жинау мен дезинфекциялауға төзімді материалдардан жасалған. Еденді соққыға берік, ылғалға төзімді және ылғал жібермейтін материалдардан, беті тегіс, ойығы, саңылаулары жоқ, траптарға қарай еңіс етіп, койма және өндірістік үй-жайлардағы шикізат пен өнімдерді тиеу жолдарында табалдырықты орнатпай орындалған. Жабдықты орналастыру технологиялық процестерінің ағындылығын, қызмет көрсету және жөндеу үшін еркін қолжетімділік мүмкіндігін қамтамасыз етеді. Технологиялық жабдық, аппаратура, мүкәммал, ыдыс-аяқ, ыдыс тамақ өнімдерімен байланысуға арналған. Етті, балықты, көкөністерді және басқа өнімдерді бөлу үшін таңбаланған бөлек пышақтар мен бөлшектеу тақтайшаларын пайдаланады. Бөлшектеу тақтайшалары мен пышақтарды олармен еңделетін өнімдерге сәйкес таңбаланған және қатаң түрде мақсаты бойынша пайдаланады. Шикі және дайын өнімдерді бөлшектеуге арналған мүкәммал арнайы бөлінген орында немесе тікелей тиісті өндірістік үстелдерде бір-бірінен оқшау сақталады. Бөлшектеу тақтайшалары, ет және балық кесуге арналған диңгектер тамақ өнімдерімен жанасуға арналған, тесіксіз және саңылаусыз материалдардан жасалған. Тамақты дайындау және дайын тамақты сақтау үшін тамақ өнімдерімен жанасуға арналған тот баспайтын материалдардан жасалған ыдыстар пайдаланылады. Жарығы бар, шеті сынған, пішіні өзгерген, эмалі зақымданған ыдыс-аяқты пайдалануға жол берілмеген. Отыратын орындардың санынан асхана ыдыс-аяғы мен аспаптарының кемінде үш есе артық санымен қамтамасыз етелген. Жабдықты (мүкәммал, ыдысты), асуы ыдыс-аяғын және айналым ыдысты жуу және дезинфекциялау су өтпейтін едені, сарқынды суды бұруға арналған құйылысы, желдеткіші бар, жуу ванналарына суық және ыстық су келтірілген жеке жуу үй-жайларында жүргізіледі. Ыдыс-аяқтарды қолмен жуу үшін асхана ыдыс-аяғына арналған үш секциялы ванналар жабдықталған. Таза асхана ыдыс-аяғы пен аспаптар шкаптарда, торларда сақталады. Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайларды, дәретханаларды жинау үшін арнайы бөлінген жабық орындарда немесе жинау мүкәммалын сақтауға, тазалауға және кептіруге арналған, дәретханамен жапсарлас, ыстық және суық су келтірілген, сондай-ақ оны кептіруге арналған реттеуші бар үй-жайда сақталатын, таңбаланған, бөлек мүкәммал бөлінген. Дәретханаларды жууға арналған мүкәммалдың белгілік бояуы бар, бөлек сақталған. Жинау мүкәммалы таңбалануына сәйкес пайдаланылады. Асханада жәндіктер мен кеміргіштер жоқ және шикізат пен дайын өнімдерді ластанудан және кеміргіштердің бүлдіруінен қорғау шаралары жүргізіледі. Азық-түлік шикізатының, тамақ өнімдерінің және қосалқы материалдардың әр партиясы олардың сапасын, қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен және олардың қадағалануын, шыққан жерін қамтамасыз ететін құжаттармен қоса жүреді. Қойма үй-жайлары жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын сөрелермен, тауар қойғыштармен жабдықталған. Барлық тамақ өнімдерін стеллаждарда, табандықтарда, тауар қойғыштарда сақтайды. Шикі және дайын өнімдерді өндеуді мамандандырылған цехтарда бөлек жүргізеді. Аспаздық бұйымдарды өндіретін тамақтанудың дайындау объектілерінде күн сайын журналға жазу енгізіле отырып, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасына ағзалық-лептикалық бағалау жүргізіледі. Тамақ қалдықтарын қақпағы бар таңбаланған арнайы ыдысқа жинайды және салқындалатынын үй-жайға орналастырады. Шығарылатын өнімдердің қауіпсіздігі құрал-саймандық және зертханалық зерттеулерді қоса алғанда, өндірістік бақылау жүргізу арқылы қамтамасыз етіледі, келісім шарт №749 11.04.2022ж. Персонал үшін жеке және арнайы киім мен аяқкиімді бөлек сақтайтын бөлме жабдықтаған. Санитариялық тораптарды арнайы киімге арналған ілгіштермен, ыстық және салқын су келтірілген қол жууға арналған раковиналармен жабдықталған, жууға арналған құралдармен, бір рет қолданылатын сүргілермен жарақтаған. Персоналды арнайы киімнің кемінде үш жынымен қамтамасыз етелген. Міндетті медициналық қарап тексеруді өткізу қағидаларына сәйкес міндетті алдығы медициналық қарап тексеруден өткені, гигиеналық оқуы және жұмысқа рұқсаты бар жеке медициналық кітапшасы бар. Өндірістің технологиялық операцияларына орындалатын жұмыстың сипатына сәйкес



келетін кәсіптік дайындығы бар, сондай-ақ тамақ өнімдерін өндірудің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін талаптарды сақтау саласында гигиеналық оқудан және аттестаттаудан өткен персонал тартылған. Күнделікті, жұмыс ауысымының басталуы алдында жауапты адам жұмыскерлер денесінің ашық бетін ірінді аурулардың, шағын жарақаттардың болуына қарап тексереді.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғауау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын аттигер әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, видгрунта, 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)

ҚР ДСМ ТҚКК «Ұлттық сараптама орталығы» Қызылорда облысы бойынша филиалының метеорологиялық факторларды өлшеу №86/21.02.2021жс хаттамасы, су үлгісін микробиологиялық зерттеу хаттамасы №1326/РО 21-008526/06.12.2021жс, №1327/РО 21-008530/03.12.2021жс орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сумен жабдықтаудың ауыз су үлгілерін зерттеу хаттамасы №1651/РО 21-008527/03.12.2021жс, №1652/РО 21-008528/03.12.2021жс, шу, дыбыс деңгейлерінің окшаулануын өлшеу хаттамасы №129/30.11.2021жс.

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)	жоқ		
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

№268 мектеп-лицей асханасы

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілген объектінің толық атауы)



(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан / июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы №ҚР ДСМ-76 бұйрығы, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы №16 "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы бұйрығына

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

Ұсыныстар (Предложения):

«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 Қызылорда облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қызылорда қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
Қызылорда Қ.Ә., көшесі Желтоқсан, № 128 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)
Республиканское государственное учреждение "Кызылординское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Кызылординской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Кызылорда Г.А., улица Желтоқсан, дом № 128
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Узақбаев Ерлан Амантаевич
тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)

