

Нысаннның БҚСЖ бойынша коды
Код формы по ОКУД

КҰЖЖ бойынша ұйым коды
Код организации по ОКПО

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения 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 Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау комитеті Ақтөбе облысының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Байғанин аудандық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы Байғанинское районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Актюбинской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан	Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ D.03.X.KZ71VWF00011781

Дата: 03.09.2019 ж. (г.)

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

«Ебейті бөбекжай-балабақшасы» МКҚК

(пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған 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 28.08.2019 16:31:41 № KZ18RYS00027304**

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 коммунальное казенное предприятие "Ясли-сад "Ебейті" государственного учреждения "Байганинский районный отдел образования", Байганин ауданы**

Ебейті селосы, Еңбекші көшесі, 1

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)

мектепке дейінгі білім беру

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **өтініш, зертханалық зерттеулер хаттамасы**

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)

«Ебейті бөбекжай-балабақшасы» МКҚК Байғанин ауданы, Ебейті селосы, Еңбекші көшесі, 1 үйде



орналасқан. Бала бақшаны орналастыруға қойылатын талаптарды сақталған. Бала бақша аумағы қоршалған, қоршаулары бүтін.

Аумағы көгалдандырылған, кіретін жолдары, өтетін жолдары, жаяу жүргіншілер жолдары қатты жабынмен жабылған, учаскілерін күтіп ұстауға қойылатын талаптар сақталған. Бала бақша аймағында келесі аумақтары бар: шаруашылық алаңы, екпе ағаштарға орын, жанбырдың су мен еріген қардың суын ағызу қарастырылған. Жер учаскесінің алаңына, ойын және спорт алаңына қойылған талаптар сақталған. Бала бақша аумағы жарықтандырылған, сыртқы жарықтандыру жабдығы аумаққа біркелкі жарықтың түсуін қамтамасыз етілген, қоқыс жинағыштар тығыз жабылатын қақпақтармен жабдықталған, үш жағынан қоршалған шаруашылық аймақтағы тазалауға және дезинфекциялауға жеңіл қатты жабындысы бар алаңда, ғимараттардан 25 м қашықтықта орнатылған. Қоқысты жинауға, уақытша сақтауға, шығаруға қойылатын талаптар сақталған. Қоқыс жинағыштар (контейнерлер) олардың көлемінің үштен екі бөлігі толған кезде уақытында тазартылады.

Объектілердің аумағында негізгі ғимарат, топтық алаңдар және шаруашылық аймақтарына бөлінген. Жобалық сыйымдылығы 30 балаға есептелген, қазіргі таңда 25 бала тәрбиеленуде, Бала бақшада 1 топ (Айгөлек) бар, 25 баладан. Топ үшін шешінетін бөлме, ойын бөлмесі, дәретхана, буфет, жатын бөлмесі кіреді. Топтардың ауданы санитарлық талаптарға сай.

Бала бақша су құбыры суымен қамтамасыз етілген, ыстық су су ысытқыш арқылы, суық су жергілікті су құбыры арқылы. Жарықтандыру жасанды және табиғи. Желдету форточка арқылы. Терезелердің конструкциясында балалар болатын үй-жайларды жылдың кез келген уақытында желдетуді ұйымдастыру мүмкіндігі бар. Терезелердің әйнектелуі бүтін шыныдан жасалған. Жылу жүйесі сұйық отын автономды түрде жылытылады.

Арнайы, технологиялық, өндірістік жабдықтармен, ойыншықтармен жабдықталған. Мүкәмалмен, оның ішінде қатты және жұмсақ мүкәмалмен толық мөлшерде жабдықталған.

Бала бақшада ауыз су ұйымдастырылған, су асханада қайнатылып топтарға әкелінеді. Топтарда ауыз су фильтрлі графиндерге құйылған, «Қайнатылған су» таңбасы бар. Тамақтандыру арасындағы интервал сақталған.

Шикі және дайын өнімдер бөлек сақталған. Тамақ өнімдерін сақтаған кезде «тауар көршілестігі» қағидатын сақтау қамтамасыз етілген. Тамақ өнімдерін еденде сақтауға жол берілмеген. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған стеллаждардың төменгі сөрелері мен тауарлардың астына қоятын тұғырлардың еденнен биіктігі кемінде 15 см көзделген. Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау деректерді «Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының бракераж журналына» кіргізе отырып, олардың сапасы және қауіпсіздігін куәландыратын құжаттары болған жағдайда жүзеге асырылады. Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар объектіде сақталған. Тамақ өнімдерін тасымалдауды санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар автокөлік жүргізеді. Экспедитордың арнайы киімі және жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар жеке медициналық кітапшасы бар.

Тоңазытқыш жабдықта температураны бақылау үшін термометрлер орнатылған.

Қоймаға бір бөлме бөлінген, стеллаждармен, весы, тоңазытқышпен жабдықталған. Бір жатын орынға кемінде үш төсек-орын жиынтығының болуы көзделген.

Ас блогы үй-жайларының көлемді-жоспарлау және конструктивтік шешімдерімен шикі өнімнің, шикі жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің, пайдаланылған және таза ыдыстың, тәрбиеленушілер мен персоналдың қарама-қарсы ағынын болдырмайтын технологиялық үдерістердің жүйелілігі көзделген.

Дайын өнімдерді бөлшектеу «піскен көкөніс, піскен ет, піскен балық» деп таңбаланған бөлшектеу мүкәмалын (тақтайлар мен пышақтарды) қолдана отырып, «дайын өнім» деген ылғалды тәсілмен жинауға жол беретіндей тегіс үстелде жүргізіледі. Балалардың тамақтандыруын ұйымдастыруға, тамақты дайындау және таратуға қойылатын талаптар сақталған. Асханада дайындалған тағамдар таңбаланған ыдыстармен топтарға әкелініп, таратылады.

10 күн ішінде тамақтану нормасының орындалуын қамтамасыз етілген. Күн сайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, қара бидай және (немесе) бидай наны, көкөністер және қант қосылады. Күн сайын объектінің басшысы бекіткен, дайын тамақтың және аспаздық өнімнің атауы мен көлемі көрсетілетін мәзір ілінеді. Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзіріне сәйкес келеді. Ас мәзірінде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде немесе келесі 2-3 күнде қайталанбаған.

Күн сайын объектінің басшысы бекіткен, дайын тамақтың және аспаздық өнімнің атауы мен көлемі көрсетілетін мәзір ілінеді. Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзіріне сәйкес келеді.

Күн сайын ас блогында аспазшы дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырады. Сынамаларды қақпағы бар таза (қайнатылып өңделген) шыны ыдысқа (гарнирді бөлек ыдысқа салады) толық көлемде алады және +20С-тан +60С-қа дейінгі температурада тоңазытқышта арнайы бөлінген орында сақтайды.

Тәуліктік сынама келесі күні немесе демалыстан кейінгі (демалыс күндерінің санына қарамастан) күні дайындалатын тағаммен - таңғы аспен, түскі аспен, бесін немесе кешкі аспен сәйкесінше ауыстырғанға



дейін кемінде 24 сағат сақталынады.

Жуу, дезинфекциялау құралдарының(деохлор), реагенттердің қажетті қорымен қамтамасыз етілген. Таза жинау мүкәммалын таңбаланған ыдыста шаруашылық шкафта немесе үй-жайларда жинау мүкәммалын өңдеу және сақтауға арналған бөлмеде сақтайды.Күрделі жинауды жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып және эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша айына бір рет жүргізеді.

Бала бақшада тазалау мүкәммалын сақтауға және өңдеуге арналған орын көзделген.Әр үй-жайға бөлек арналған және арнайы бөлінген орындарда сақталады,барлық топта жинау мүкәммалы (легендер, шелектер, жөкелер, шүберектер) таңбаланған.

Дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық іс-шараларды жүргізуге келісім шарттары бар. №2 2019 жылға ҚР ДСМ ҚДСК Ұлттық сараптама орталығы Ш ЖҚ РМК Ақтөбе облысы филиалымен келісімшартқа отырған

Медициналық кабинетте жабдықтар мен мүкәммалды нұсқаулыққа сәйкес, белгіленген тәртіпте қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялаушы құралдармен санитариялық-дезинфекциялықөңдеуден өткізеді. Белгіленген тәртіппен қолдануға рұқсат етілген қолданылатын дезинфекциялау ерітінділері дайындалған күнін көрсетпеген, таңбаланған ыдыстардағы нұсқаулыққа сәйкес дайындалған.Медициналық кабинеттерде жабдықтар мен мүкәммалды нұсқаулыққа сәйкес,белгіленген тәртіпте қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялаушы құралдармен санитариялық-дезинфекциялық өңдеуден өткізеді.

Алдын ала және кезеңдік медициналық қарап тексерудің, қызметкерлерді, персоналды вакциналауы және рұқсаты, гигиеналық оқытуы бар. Мектепте барлығы 24 қызметкер жұмыс жасайды, барлығы дәрігерлік бақылаудан өткен. Жеке медициналық кітапшалары бар, жұмыс орнында сақталған, вакцинациялауы қойылған.

Ас блогында ұйымның медицина қызметкері бракераж журналына жазба енгізу арқылы дайын тағамның сапасына органолептикалық бақылау жүргізеді.Күн сайын ас блогында аспазшы дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырады.Ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналына деректерді тіркеу арқылы ас блогы қызметкерлерінің денсаулығына күн сайын бақылауды жүзеге асырады. Өндірістік бақылауды ұйымдастырылған және жүргізілген. 2019 жылға №1 ҚР ДСМ ҚДСК Ұлттық сараптама орталығы Ш ЖҚ РМК Ақтөбе облысы филиалымен келісім шартқа отырған.

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 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)

Су үлгінің микробиологиялық зерттеу хаттамасы №25 15.03.2019ж., орталықтандырылған және орталықтандырылмаған судың ауыз су үлгілерін зерттеу хаттамасы №23 15.03.2019., Жарықты өлшеу хаттамасы №24 12.03.2019., метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасы №17 17.04. 2019жс.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

«Ебейті бобекжай-балабақшасы» МККК

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарақ) пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, автокеліктердің 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)

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 17 тамыздағы №615 бұйрығымен



бскітілген «Мектепке дейінгі ұйымдарға және сабилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары

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):

жсоқ

«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

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау комитеті Ақтөбе облысының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Байғанин аудандық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Байғанинское районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Актюбинской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Нұрла Жаннұр Уәлиқызы

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

