

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	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 Ақмола облысының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Жарқайың аудандық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы Жаркаинское районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Акмолинской 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

№ С.13.Х.KZ92VWF00022170

Дата: 27.01.2020 ж. (г.)

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

КГУ Средняя школа имени Абая отдела образования Жаркаинского района, расположенного по адресу Акмолинская область, Жаркаинский район, с. Пригородное, проспект Рабочих, 8
(пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған нысандардың жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, ыңғайшылық 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 14.01.2020 16:51:05 № KZ75RYS00047327**
өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күн, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель) **Коммунальное государственное учреждение Средняя школа имени Абая отдела образования Жаркаинского района, Акмолинская область, Жаркаинский район, с. Пригородное, проспект Рабочих, 8**
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)

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **заявление, копия протокола измерений метеорологических факторов № 1 от 18.12.2019, копия протокола исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 1-2 от 18.12.2019, копия протокола измерений электромагнитного поля № 1 от 18.12.2019 года, копия протокола измерений освещенности № 1 от 18.12.2019 года, копия протокола микробиологического исследования воды № 1-2 от 23.12.2019 года**

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)

Школа расположена в двухэтажном типовом здании. Территория участка Школы ограждена. Ограждение территории без повреждений.

Санитарно-дворовых установок нет, для учащихся и работников оборудованы внутренние санитарные узлы.

На территории школы нет размещенных объектов, функционально не связанных со школой.

К площадке для мусоросборника имеется дорожка с твердым покрытием, доступным для очистки. Въезды и входы на участок покрыты твердым покрытием, доступным для очистки.

На территории школы установлен приспособленный контейнер для сбора ТБО (твёрдо-бытовые отходы), на твердой площадке с трех сторон огражден. Санитарное состояние на момент проверки удовлетворительное, очищают при их заполнении на 2/3.

На территории Школы оборудована физкультурно-спортивная зона (корт, футбольное и волейбольное поле). Санитарно-техническое состояние спортивной площадки, удовлетворительное. На территории Школы оборудована яма для прыжков, на момент проверки находится под снегом.

Наполняемость классов 3-11 учащихся. Площадь на 1 учащегося соответствует требованиям санитарных правил. Проектная мощность на 420 мест. Списочный состав - 95 учащихся и 9 предшкола. Занятие в 1 смену с 8.30 часов до 14.45 часов, пятидневная форма обучения.

Всего класс-комплектов-14. Данная школа выстроена по типовому старому проекту, площадь учебного кабинета составляет не менее 50 м², наполняемость классов составила при проверке не более 11 учащихся по основным предметам.

Учебных кабинетов 14 в том числе: кабинет информатики, специализированные кабинеты физики, химии, биологии, кабинеты начальных классов 5, мастерская, спортзал, раздевалки для спортивного зала, актовый зал, медицинский пункт, кабинет психолога, столовая, библиотека, административно-бытовые помещения, гардероб, санитарные узлы - 3.

В спортзале под раздевалку выделено 2 помещения, которые оснащены вешалками для одежды и лавками.

Спортзале батареи располагаются в нишах под окнами и закрыты деревянными решетками. На окнах и осветительных приборах предусмотрены заградительные устройства.

Стены в классных помещениях покрашены водоземлюсионной краской, оборудование имеют гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом с применением моющих средств. Стены в пищеблоке облицованы глазурованной плиткой на высоту 1,8 метров от пола. В санитарных узлах стены покрашены краской на высоту 1,5 метров от пола.

Мебель и оборудование соответствуют росту-возрастным особенностям учащихся.

Опыты с применением химических реагентов, кислоты и щелочей не проводят, в кабинет химии подведена вода и канализация.

Питьевой режим организован, дети пьют кипяченую воду. В столовой школы установлен бачок с краном, для питья используют стеклянные стаканчики. За организацией питьевого режима приказом и.о. директора школы, назначено ответственное лицо, завхоз школы Кун В.В. Выделены отдельные маркированные подносы для чистой и использованной посуды.

Ревизию инженерных сетей, кровли, мягкого и твердого инвентаря, мебели, оборудования и санитарно-технических приборов был проведен в августе месяце 2019 года. На момент проверки капитальный ремонт или другие ремонтные работы не проводятся.

На первом этаже здания выделено место для хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь (ведра, ветоши) промаркированы и закреплены за отдельными помещениями, и хранят в специально выделенном месте. Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет сигнальную маркировку. Для проведения уборки используют моющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению.

За проверяемый период не приобретались продукция для учащихся.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия проводятся по договору с Жаркаинским районным отделением филиала РГП на ПХВ «НЦЭ» КККБТУ по Акмолинской области. Обработка проводится согласно установленной кратности, один раз в квартал. На момент проверки следов загрязнения пометом грызунов и насекомых не обнаружено.

Горячим питанием охвачено 48 учащихся с 0 по 4 классы, за счет спонсорской помощи. Готовят один раз первое либо второе и третье блюдо. Остальные учащиеся охвачены буфетным питанием.

В пищеблоке предусмотрено сокращенный набор помещений: складское помещение, кухня с зонами для подготовки сырья, приготовления пищи, раздачи готовой продукции и моечной кухонной и столовой посуды и отведенное место для персонала. Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи. При хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа «товарного соседства». Для мытья столовой и кухонной посуды установлены 1 ванна и 2 раковины достаточной вместимостью с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Оборудованы раздельные окошки для приема грязной и выдачи чистой посуды.

Разделочные доски и ножи маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом и

используют строго по назначению.

В наличии имеются 10 разделочных досок, разделочные доски изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергают механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. На момент проверки посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированные и с поврежденной эмалью, нет.

Для хранения яиц выделено маркированная чашка.

Для сушки столовой посуды имеются подносы, кухонную посуду хранят в шкафах, шкаф установлено производственном помещении.

На момент проверки на пищевые продукты имеются документы, удостоверяющие их качество и безопасность.

В складском помещении оборудованы полки для хранения пищевых продуктов. Пищевые продукты приобретают еженедельно.

Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа «товарного соседства». Пищевые продукты на момент проверки на полу не хранились.

Для хранения скоропортящихся пищевых продуктов имеется 1 бытовой холодильник, на момент проверки функционирует.

Товарное соседство в холодильнике соблюдается.

Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечивается в соответствии с утвержденным перспективным меню.

Ежедневно составляется меню-раскладка с указанием массы порции в готовых блюдах в граммах в зависимости от возраста учащегося, а также расход продукции (в весе «брутто»). Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами. По данным описанных в журнале органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, в меню не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день и в последующие два-три календарных дней.

На момент проверки блюд и продуктов питания, изготовление и реализация которых не допускается в наличии, нет.

На момент проверки суточная проба имеется, ежедневно на пищеблоке оставляется суточная проба готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточную пробу хранят до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) завтраком, обедом, полдником или ужином.

На момент проверки приготовления и использование запрещенных блюд нет. Используется мука пшеничная хлебопекарная фортифицированная высший сорт ТОО «Мулен» г. Рудный, Костанайская область.

Технологический персонал и работники пищеблока специальной одеждой обеспечены, имеют по два комплекта (халаты, головной убор, обувь).

На момент проверки у работника пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм не зарегистрировано.

Работников 24 преподавателей и 12 техперсонал, медицинский осмотр работниками пройден, имеют личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе.

В начальных классах сдвоенных уроков не проводят.

Школьное расписание уроков составлено отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия запланированы в дни наименьшим количеством обязательных уроков. Продолжительность перемен между уроками соблюдается. Большая перемена две по 15 минут, остальные по 5 минут. Количество уроков в расписании согласовано с родительским комитетом.

Медицинский кабинет расположен на первом этаже зданий. Обслуживание учащихся проводится медицинской сестрой Савицкой Т.Н.

Журнал регистрации состояния здоровья работника пищеблока, бракеражный журнал для сырой продукции, журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный), ведется, медицинским работником школы.

Медицинским работником подекадно ежемесячно проводится анализ питания и выполнения суточных норм по отдельным продуктам с внесением данных в «Ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания», с последующей коррекцией.

Программа производственного контроля разработана по схеме информирования населения, местных исполнительных органов, органов государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологического процессов, случаях возникновения связанных с деятельностью объекта массовых (3 и

более случаев) инфекционных и паразитарных, профессиональных заболеваний и отравлений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения: определением перечней документов нормирования и нормативных технических документов; должностных лиц (работников), на которых возложены функции по контролю за проведением производственного контроля на объекте; должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, гигиенической подготовке и аттестации; форм учета и отчетности, установленной документами нормирования, необходимых для осуществления производственного контроля и т.д.

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 здоровье населения, ориентация по сторонам света;) На объекте предусмотрено централизованное хозяйственно-питьевое водоснабжение, для организации горячее водоснабжения установлен водонагреватель «Аристон» на 80 литров на пищеблоке, водонагревательные краны в количестве 4-х штук. Система канализации местный септик на 35 м.куб., подведена пищеблок, мастерскую, кабинет химии и санитарные узлы. На первом и втором этажах здания оборудованы санитарные узлы для учащихся, где установлены по 2 унитаза и по 1-й раковине. Для работников школы оборудован отдельный санитарный узел. Для соблюдения личной гигиены в санитарных узлах, столовой пищеблока и мастерской школы установлены раковины, в пищеблоке школы установлен наливной умывальник. Имеется одноразовые бумажные полотенца и жидкое мыло. Отопление автономное на твердом топливе. На момент проверки система отопления исправна. Для контроля за температурой воздуха в учебных кабинетах установлены термометры. Освещение естественное и искусственное, искусственное за счет энергосберегающих ламп. Общее искусственное освещение предусмотрено во всех помещениях. В учебных помещениях предусмотрено боковое левостороннее освещение. На территории школы установлено наружное искусственное освещение (4 лампы). Во всех учебных помещениях световые проемы оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи). Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. В одном помещении применяют лампы одного типа, лампы в защитных плафонах. Отдельное помещение для хранения ртуть содержащих ламп имеется. Вентиляционный канал функционирует. Над оборудованием (электроплита), являющимся источником выделения тепла и влаги, установлен электро вытяжной зонт. Закрашенных оконных стекол в классных кабинетах нет. Конструкция окон предусматривает возможность проветривания помещений (форточки). Москитные сетки сняты на зимний период. В одном помещении применяют лампы одного типа. На территории школы установлено наружное искусственное освещение. Во всех помещениях предусмотрено естественное освещение. На территории школы СДУ (санитарно-дворовая установка) нет.

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 метеорологических факторов № 1 от 18.12.2019, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 1-2 от 18.12.2019, протокол измерений электромагнитного поля № 1 от 18.12.2019 года, протокол измерений освещенности № 1 от 18.12.2019 года, протокол микробиологического исследования воды № 1-2 от 23.12.2019 года

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

КТУ Средняя школа имени Абая» отдела образования Жаркаинского района, расположенного по адресу Акмолинская область, Жаркаинский район, с. Пригородное, проспект Рабочих, 8 (нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (жерек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, оның ішінде, 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) Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611; «Правила проведения обязательных медицинских осмотров» № 128 от 24.02.2015 года; Санитарных правил № 239 от 06.06.2016 года «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля», Санитарных правил Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186, «Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека» утвержденного Приказом МНЭ РК от 28.02.2015 № 169

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

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Жарқайың районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Ақмолинской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Ахметова Жаңа Сағадатовна

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

