

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 Егіндікөл аудандық
тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен
қауіпсіздігін бақылау басқармасы
Егиндыкольское 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.08.Х.КZ61VWF00025444

Дата: 09.03.2020 ж. (г.)

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

Коммунальное государственное учреждение "Алакольская средняя школа" акимата Егиндыкольского района
(пандалануға берілетін немесе қайта 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 ввода в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 25.02.2020 11:33:24 № KZ16RYS00046934**
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) **Коммунальное государственное учреждение "Алакольская средняя школа" акимата Егиндыкольского района, Акмолинская область, Егиндыкольский район, с. Полтавское, ул. Центральная, 16**
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)

Основное и общее среднее образование

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Протокол измерений метеорологических факторов №1 от 18.12.2019г., протокол микробиологического исследования воды №1 от 23.12.2019г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1 от 19.12.2019г., протокол измерения освещенности №1 от 18.12.2019г., протокол измерения уровня шума №1 от 18.12.2019г.**

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)

Территория КГУ «Алакольская средняя школа» акимата Егиндыкольского района огорожена по периметру, ограждение без повреждений. Территория имеет наружное искусственное освещение, в том числе в санитарно-дворовых установках. На территории выделены следующие зоны: физкультурно-спортивная и хозяйственная. Функционально не связанных объектов нет. Въезды и входы на участок объекта, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам имеют твердое покрытие, частично асфальтированное, доступное для очистки. В хозяйственной зоне на расстоянии 25 м. от основных зданий расположена контейнерная площадка на твердом покрытии с ограждением с трех сторон и закрывающейся крышкой. Имеется малое футбольное поле. Волейбольная площадка. Игровая площадка мини-центра. Оборудование имеет водостойкое покрытие, соответствует росту и возрасту детей, содержится в удовлетворительном состоянии. Территория огорожена, очищена от постороннего мусора.

Здание школы двухэтажное. Проектная мощность на 270 человек, фактически 65 учащихся. Обучение в одну смену. Данная школа выстроена по типовому проекту, площадь учебного кабинета составляет не менее 50 м², наполняемость классов составила при проверке не более 25 учащихся по основным предметам. Нормы площади на одного учащегося соответствует гигиеническим нормативам. Имеется мини-центр с неполным днем пребывания. Проектная мощность - 25 детей, фактически посещает 12. Набор, количество и размер оборудования предусмотрено с учетом профиля объекта, специфики помещений. Предусмотрена раздевалка с шкафчиками и скамейками при спортивном зале. Радиаторы системы отопления спортивного зала закрыты деревянными решетками, на окнах предусмотрена защита, осветительные приборы оборудованы защитными плафонами. Внутренняя отделка помещений имеет гладкую поверхность без щелей, трещин, деформаций, без признаков поражения грибом, подвергается влажной уборке и дезинфекции. Внутренняя отделка помещений соответствует функциональному назначению. на поверхности пола, потолке и стенах, на поверхности оборудования всех помещений повреждения отсутствуют. В помещениях с влажным режимом работы (пищеблок, санитарные узлы) стены облицованы плиткой и окрашены на высоту на 1,8 м., допускают уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оснащение учебных кабинетов: ученические столы, стулья, меловая доска, канцелярские шкафы. Каждый ученик обеспечен рабочим местом за партой в соответствии с возрастом и состоянием здоровья. Мебель и оборудование соответствует росту-возрастным особенностям, имеется маркировка. Раздевальная (приемная) мини-центра оборудована индивидуальными шкафчиками для хранения верхней одежды детей и скамейки для детей и персонала. Шкафы для одежды детей индивидуально промаркированы, имеют ячейки с полками для головных уборов, крючки для верхней одежды. стационарное оборудование прочно закреплено. Игровая оборудована мебелью: столы, стульчики, шкафы для игрушек и пособий. Мебель промаркирована и соответствует росту-возрастным особенностям детей. Требования при расстановке мебели для занятий соблюдаются: столы установлены к светонесущей стене с левосторонним освещением. Расстояние между рядами столов предусмотрено 0,5м., расстояние 1-го ряда столов от светонесущей стены - 1м., от первых столов до доски - 2,4-2,7м., высота подвеса нижнего края настенной доски - 0,7м. Дефекты в отделке помещений и поломок оборудования, мебели отсутствуют.

Оборудование, мебель, мягкий и твердый инвентарь находятся в рабочем состоянии и используются по назначению. Опыты не проводят, химические реагенты, кислоты и щелочи отсутствуют. Водоснабжение централизованное. На пищеблоке имеется холодное и горячее водоснабжение, также в санитарные узлы подведена вода, горячее водоснабжение обеспечено за счет водонагревателя. На момент обследования санитарно-технические приборы, инженерные сети находятся в исправном состоянии. прием сточных вод, в том числе СДУ осуществляют в отдельные подземные водонепроницаемые емкости (ямы, септики) оснащенные крышками с гидравлическими затворами (сифонами), расположенные в хозяйственной зоне территории объекта, очистка которых проводится своевременно. Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается. Канализационные стояки для водоотведения в производственных, складских, бытовых помещениях проложены в оштукатуренных коробах. Организован питьевой режим, используют кипяченую воду, смена воды проводится каждые три часа. Для питья используют стаканы, кружки, установлено два подноса для чистой и грязной посуды, промаркированы. За организацию питьевого режима, приказом директора назначено ответственное лицо. Обеспечен свободный доступ учащихся к питьевой воде в течение всего учебного процесса. Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом, учащимися, в школе предусмотрены санитарно-бытовые комнаты, где установлены мыло, бумажные полотенца. Предусмотрены СДУ, отдельно для мальчиков и девочек. Имеет надземное помещение и выгребную яму, расположены не менее 20м. от здания учебного корпуса. Содержатся в удовлетворительном состоянии. Во всех помещениях школы предусмотрено естественное и искусственное освещение. Для искусственного освещения используют светодиодные лампы. На момент проверки неисправного искусственного освещения не выявлено. Перегоревшие лампы заменяют



своевременно. В учебных кабинетах на световых проемах предусмотрены регулируемые солнцезащитные средства - шторы, тюли.

Отопление-автономное, на твердом топливе от котельной школы, система отопления исправна. Нагревательные приборы доступны для проведения уборки, осмотра и ремонта.

Вентиляция в школе естественная за счет открывания фрамуг и дверей. На фрамугах предусмотрены защитные сетки от насекомых. В учебных кабинетах, рекреации, пищеблоке предусмотрено сквозное и угловое проветривание. Проветривание проводят в отсутствии учащихся. Имеется отдельное помещение для хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, ветоши, щетки) промаркированы, используются по назначению, условия хранения соблюдаются. Для мытья и обработки помещений и отдельных видов оборудования предусмотрены отдельные ветоши. Ветошь хранится отдельно, в соответствующих промаркированных емкостях. Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет сигнальную окраску. В пищеблоке имеется следующий набор оборудования - 1 электроплита (4-х камфорные), холодильник - 1, разделочные столы, шкафы для посуды, стеллажи. Размещены с учетом поточности приготовления пищи. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют отдельное промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. Производственные столы промаркированы, используются по назначению. производственные и другие помещения пищеблока, производственное оборудование и инвентарь, санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии и чистоте. Для пищевых отходов предусмотрено промаркированное «Пищевые отходы» ведро с крышкой. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5м. от пола, столовую в шкафах и на решетках. Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. Полку для хлеба протирают специальной ветошью с применением 1% столового уксуса. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют с документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Имеется складское помещение для хранения пищевых продуктов. Условия хранения соблюдаются. Складское помещение оборудовано стеллажами, содержится сухим, чистым, проветривается. Для контроля за температурой воздуха в помещениях установлены термометры, прикрепленные к внутренней стене на высоте 0,8-1,2м. для хранения скоропортящихся пищевых продуктов и сырья имеется одна единица холодильного оборудования. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильнике при температуре +2 - 6С. Для контроля температуры в холодильнике установлен термометр, показания заносят в журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Товарное соседство при хранении пищевых продуктов и продовольственного сырья соблюдается. Сырье и готовые продукты хранятся отдельно. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции утверждены и согласованы. Ежедневное меню в обеденном зале утверждено директором школы. Ежедневная меню-раскладка составляется, картотека блюд, технологические карты в наличии. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой продукции. пробы отбирают чистую стеклянную посуду с крышкой и хранят в специально отведенном месте в холодильнике. Журнал контроля качества готовой продукции заведен, комиссией проводится ежедневный бракераж готовых блюд. Технический персонал, работники пищеблока, воспитатели обеспечены специальной одеждой в количестве 3-х комплектов (костюм, халат, косынка, сменная обувь) которые хранят в отдельном шкафу. На момент обследования у работников пищеблока не обнаружены посторонних предметов, повреждении кожных покровов не выявлено. Ежедневный осмотр открытых частей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, об отсутствии ОКИ в семье проводится, заведен журнал. Работниками школы пройден периодический медицинский осмотр с указанием в личных медицинских книжках допуска к работе. Продолжительность уроков не превышает 40 минут. В первых классах применяют «ступенчатый» режим учебных занятий с постепенным наращиванием учебной нагрузки. При составлении расписания уроков учитывается динамика умственной работоспособности учащихся в течение дня и недели и используется таблица ранжирования предметов по трудности в соответствии с приложение № 4 к санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» № 611 от 16.08.2017г. Школьное расписание уроков составлено отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия запланированы в дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 5 мин, большой перемены (после 2 или 3 уроков) - 30 мин. Договор на проведение производственного контроля, дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ заключен с Егиндыкольским районным отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» по Акмолинской области КККБТУ МЗ РК.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жаңартылатын 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)

Протокол измерений метеорологических факторов №1 от 18.12.2019г.-соответствует, протокол микробиологического исследования воды №1 от 23.12.2019г.-соответствует, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1 от 19.12.2019г.-соответствует, протокол измерения освещенности №1 от 18.12.2019г.-соответствует, протокол измерения уровня шума №1 от 18.12.2019г.-соответствует.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Коммунальное государственное учреждение "Алакольская средняя школа" акимата Егиндыкольского района (нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілгені немесе қайта жанартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, онімнің, 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)

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 Егіндікөл аудандық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)
Егиндыкольское 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))

Алин Галымбек Жаксыбекович

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



