

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 Степногор қалалық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы Степногорское городское 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.07.Х.КZ15VWF00025399

Дата: 10.03.2020 ж. (г.)

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

ГУ Средняя школа № 1 п. Бестобе "отдела образования города Степногорска, по адресу: Акмолинская область, г.Степногорск, п.Бестобе, ул.Амангельды 6

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

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 02.03.2020 12:32:16 № KZ28RYS00055545**
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 Средняя школа № 1 поселка Бестобе "отдела образования города Степногорска, Акмолинская область, г.Степногорск, п. Бестобе, ул.Амангельды 6,**

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, протокола лабораторных исследований.**

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)

ГУ " Средняя школа №1 п. Бестобе" отдела образования города Степногорска, расположено по адресу: Акмолинская область, г.Степногорск, п.Бестобе, ул.Амангельды 6, в отдельно стоящем трехэтажном здании. Школа имеет два входа центральный и служебный. Школа, построена по типовому проекту в 1958 году. Территория Средней школы №1 ограждена по периметру, целостности ограждения не нарушено, без повреждений, благоустроена, озеленена, освещается и содержится в чистоте. Наружное освещение искусственное равномерное. На территории СШ №1 отсутствуют объекты функционально несвязанные с ним. Территория автодорог, проезды и площадки выполнены из асфальтобетонного покрытия, пешеходные дорожки - асфальтовые и из мозаичных плиток. Регулярно в весеннее время проводится озеленение территории, разбивка клумб, где осуществляется засев многолетних трав и цветочных культур. На объекте имеется функционирование дождевой (ливневой) системы водоотведения. При входе в здание объекта имеется урна для мусора, очистка производится по мере заполнения. На момент проверки урна пуста. В специально определенном месте установлены контейнеры с крышкой в количестве 4 шт. Контейнеры ограждены с трех сторон на высоту 2 м., находятся в исправном состоянии, обеспечена очистка и мойка, имеют защиту от проникновения в них животных, предотвращающие загрязнение окружающей среды, попадание в них атмосферных осадков, влаги. На момент проверки контейнер пуст, вывоз мусора осуществлен в утреннее время. Вывоз мусора осуществляют по мере их заполнения по договору с предприятием ТОО «Курылыс-МТК», договор от 06.01.2020г. № 41. В целях проведения мероприятий по защите сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами, заключен договор на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий с филиалом РГП на ПХВ «НЦЭ» КООЗ МЗ РК № 8 от 18.01.2020г. На момент проверки в средней школе визуальное наличие следов нахождения грызунов и насекомых не обнаружено. Общая площадь территории школы -1,760м², площадь застройки- 2040 м². На территории школы имеются спортивные площадки: футбольное поле, хоккейный корд. Физкультурные и спортивные площадки на открытом воздухе содержатся в чистоте, свободный от посторонних предметов. Проектная мощность школы 279, обучается 279. Принадлежность - государственная. В школе размещены: пищеблок, спортивный зал, мастерские для занятий по труду для (девочек и мальчиков), гардероб, библиотека, медицинский кабинет, учебные классы, административные помещения. Вблизи учебных классов отсутствуют помещения, режим работы которых сопровождается шумом и может причинять беспокойство обучающимся, мешать или нарушать работу педагогического, медицинского, административного персонала. Набор помещений средней школы установлено в зависимости от программ дополнительного образования, технологии процесса обучения, инженерно-технического оборудования оснащено необходимой мебелью. Вся мебель в учебных классах оборудовано в соответствии с возрастом. Радиаторы системы отопления спортивного зала располагаются в нишах под окнами и закрыты решетками на высоте 2,4 метра от пола. Во всех помещениях школы на окнах и осветительных приборах предусмотрены заградительные устройства. Световые проемы в учебных помещениях, оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами. В мастерских, спортивном зале двухстороннее естественное боковое и комбинированное (верхнее и боковое) освещение. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Школа оборудована системами вентиляции и кондиционирования воздуха. Учебные помещения проветривают во время перемен, рекреационные - во время уроков. До начала занятий и после их окончания осуществляют сквозное проветривание учебных помещений. Сквозное или угловое проветривание проводят в отсутствие обучающихся. Мастерские, столярные и слесарные оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией и местными пылеуловителями и вытяжным шкафом. В школе созданы оптимальные микроклиматические условия (температура, скорость движения воздуха и относительная влажность воздуха), в учебных кабинетах установлены термометры. Потолки, пол и стены помещений средней школы №1 имеет гладкую поверхность, без щелей, трещин, деформаций, без признаков поражений грибком. В помещениях с обычным режимом работы стены, пол, имеет гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом. В помещениях с влажным режимом работы (медицинский кабинет, пищеблок, санитарные узлы, моечные) стены облицованы плиткой на высоту не менее 1,5 м, допускающие уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оконные стекла, плафоны электроламп и вытяжные вентиляционные системы содержатся в чистоте. На окна, форточки, фрамуги, открываемые для проветривания, установлены москитные сетки. Полы в мастерских трудового обучения выполнены из материала, устойчивого к механическому воздействию, в кабинетах и лабораториях химии - стойкие к химическим реагентам. Все помещения школы содержатся в чистоте. Пищеблок и санузлы ежедневно убираются с использованием дезинфицирующих средств. В санузлах ежедневно проводится дезинфекция полов, дверных ручек, барашки кранов, раковины и унитазы. Влажную уборку помещений проводит техперсонал школы. К уборке помещений учащиеся школ не привлекаются. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам нормирования. Дезинфицирующие растворы готовят согласно инструкции производителя в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для обучающихся местах. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркированы и закреплены за отдельными помещениями (санитарные узлы, медицинский кабинет, производственные помещения столовой, обеденный зал, рекреации,

учебные кабинеты, производственные мастерские) и хранят в специально выделенных местах. Уборочный инвентарь для санитарных узлов всех помещений этажей имеет сигнальную маркировку. Всего 14 учебных кабинета. Переуплотненности в классах нет, наполняемость не превышает 25 учащихся, площадь на одного 2,5м². Занятия проводятся в 2 смены, с 9-ти дневным обучением. Продолжительность урока в общеобразовательной организации не превышает 40 минут. В первых классах применяют "ступенчатый" режим учебных занятий с постепенным наращиванием учебной нагрузки. В сентябре три урока по 35 минут, с октября по 40 минут. С проведением на уроках физкультминуток и гимнастики для глаз. Для учащихся первых классов в течение года имеются дополнительные недельные каникулы. Недельная учебная нагрузка в учащихся средней школы №1 не превышает указанных норм согласно приложению 3 санитарных правил. Количество уроков и расписание согласовано с родительским комитетом. Сдвоенные уроки в средней школе №1 не проводятся. При составлении расписания уроков учитывается динамика умственной работоспособности учащихся в течение дня и недели и используется таблица ранжирования предметов по трудности согласно приложению 4 санитарных правил. Продолжительность перемен между уроками для учащихся составляет не менее 5 минут. После второго и четвертого уроков устраивают две перемены по 15 минут каждая. Перемены проводят на свежем воздухе, в подвижных играх. Между сменами предусмотрены перерывы продолжительностью 40 минут для проведения влажной уборки и проветривания. Для дошкольных классов - продолжительностью 25 - 30 минут. Перерывы между занятиями не менее 10 минут. Мебель и оборудование на игровых и спортивных площадках, соответствуют росту и возрасту учащихся. Спортивное, игровое оборудование содержится в исправном состоянии. Учебная мебель соответствует с ростом учащихся, согласно приложению 5 санитарных правил. В средней школе №1 учебные кабинеты, лаборатории оборудованы рабочими столами, стульями со спинками. Рассаживание учащихся: проводится в зависимости от заболевания с нарушением слуха, зрения - за передними столами рядов от доски; часто болеющие простудными заболеваниями дальше от наружной стены. Мебель в учебных классах установлена с учетом обеспечения естественного бокового левостороннего освещения. Для проведения лабораторных работ в кабинете физики и химии предусмотрены подводка электроэнергии, в кабинете химии - подводка воды и канализации. В кабинете химии оборудован вытяжной шкаф. Химические реагенты, кислоты и щелочи, используемые для проведения опытов, хранятся в специально выделенном сейфе под контролем учителя. Мастерские оснащены малошумным оборудованием. Раздевальные для мальчиков и девочек в спортивных залах оборудованы шкафчиками для одежды и скамейками. Спортивные маты и снаряды, имеют целостные покрытия, допускающие обработку влажным способом и дезинфекцию. Средняя школа №1 подключена к сетям централизованного холодного водоснабжения, горячее водоснабжения за счет водонагревателя

«Аристон», пищеблок, санузлах, медицинском кабинете. Отопление автономное - электрическое. Канализация местный септик. Очистка септика проводится раз полгода. Системы централизованного холодного водоснабжения, отопление, санитарно-техническое оборудование находятся в исправном состоянии. В СШ №1 организован питьевой режим, установлен кулер для воды регулярно очищаются согласно инструкции производителя. По этажно в санитарных узлах устанавливаются унитазы, умывальные раковины, средства для мытья и сушки рук, урны для сбора мусора. Унитазы для учащихся размещены в закрытых кабинетах, для дошкольных классов установлены детские унитазы. В средней школе №1 пищеблок предназначен для питания учащихся. Пищеблок расположен на первом этаже трехэтажного здания школы. При входе в пищеблок оборудованы раковины для мытья рук учащихся. Раковины для учащихся оснащены устройствами и средствами для мытья и сушки рук. В своем составе пищеблок имеет следующий набор помещений: обеденный зал - 20,0 м², кухня - 20,0 м², склад пищевой продукции - 8,0 м², склад овощной продукции - 8,0 м², склад пищевой продукции - 8,0 м², моечная для обработки инвентаря и оборудования - 18,0 м²; санитарный узел - 4,1 м², гардеробная, комната приема пищи 12,0 м². Внутренняя отделка помещений пищеблока, выполнена из нетоксичных отделочных материалов устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Отделка стен в производственных, моечных, складских помещениях, помещений кухни, санитарных узлов выполнены с использованием отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Полы предусмотрены из ударопрочных, исключающих скольжение, водонепроницаемых, моющихся материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам, с ровной поверхностью, в помещениях с мокрыми процессами - с уклоном в сторону трапов. Отсутствуют устройство порогов на путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды. Пищеблок оборудован соответствующим технологическим оборудованием (шкаф жарочный, тестомес, протирочная машина для пюре, овощерезка, холодильные камеры и холодильные оборудования, мармит, производственные столы, стеллажи, электрочайники, микроволновка). Предоставлены журналы (бракеражный, регистрация сырья, поступающая на пищеблок, ежедневный журнал медосмотра, генеральной уборки и санитарных дней, регистрация «С-вит» блюд, питьевой режим, журнал температурного режима холодильных оборудования, технологического оборудования). Для мытья и дезинфекции кухонной посуды, инвентаря и оборотной транспортной упаковки предусмотрены отдельные моечные помещения с двухсекционными ваннами с подводкой холодной и горячей воды. В пищеблоке для мытья столовой посуды многоразового использования предусмотрено помещение моечной. В моечной столовой посуды имеются отдельные

окна для приема грязной и выдачи чистой посуды. Для мытья посуды ручным способом оборудована трехсекционная ванна для столовой посуды, двухсекционная - для стеклянной посуды и столовых приборов. Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря достаточных размеров для обеспечения полного погружения посуды. На пищеблоке расстановка и работа оборудования обеспечивает соблюдение поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. Для измельчения сырой и прошедшей тепловую обработку пищевой продукции, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусмотрено использование раздельное технологическое оборудование. Технологическое, холодильное, торговое оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией изготовлены из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. На пищеблоке используется оборудование, соответствующее требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823, прошедшие процедуру подтверждения соответствия, имеющие документы, подтверждающие их соответствие (сертификаты, декларации о соответствии Союза), подвергающиеся очистке, мойке и дезинфекции, конструктивные и эксплуатационные характеристики которых обеспечивают производство пищевой продукции, соответствующей требованиям безопасности технического регламента ТР ТС 021/2011. В холодильных оборудованных и складских помещениях используются соответствующие контрольно-измерительные приборы, находящиеся в исправном состоянии. На пищеблоке для приготовления холодных блюд над производственным столом установлен бактерицидный облучатель, заведен журнал для учета времени работы бактерицидного облучателя. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 200 г. Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном выделенном холодильном оборудовании при температуре +2 °С - +6 °С. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. На пищеблоке используется определенный инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации пищевой продукции и обслуживания в местах потребления пищевой продукции. При разделке продовольственного сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) пользуются по назначению отдельным разделочным инвентарем (разделочные доски, ножи), промаркированные в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечено раздельно в специально выделенном месте. Хранение разделочного инвентаря навалом не обнаружено. Разделочные доски используются с гладкой поверхностью из дерева твердых пород. Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой. После каждой технологической операции разделочный инвентарь, посуда, внутрицеховая транспортная упаковка подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскивается горячей проточной водой. Холодильные камеры, холодильное оборудование подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения. На внутренних поверхностях помещений холодильных камер, охлаждаемых емкостей холодильного оборудования, упаковках с пищевой продукцией не обнаружено налета снега и льда. Пищеблок обеспечен столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности количества одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Мытье столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды и оборотной транспортной упаковки проводится процессом, согласно инструкции. Все помещения расположены с учетом поточности, движения сырья и готовой пищевой продукции, персонала. Складские помещения для пищевой продукции, моечные оснащены контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха. Контрольно - измерительные приборы установлены на видном месте, удалены от дверей и испарителей. Ежедневно все показания фиксируются в журнале, который прошнурован и пронумерован. Прием пищевой продукции осуществляется с торца здания отдельно от общего входа в здание. Пищевая продукция при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается товаросопроводительными документами, обеспечивающими ее прослеживаемость, подтверждающие качество и безопасность, а также информацией об условиях хранения, транспортировки и сроке годности в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011. Складские помещения для хранения и подготовки пищевой продукции к реализации оборудованы полками, стеллажами, подтоварниками и контейнерами, изготовленных из материалов, обеспечивающих их чистку, мойку и дезинфекцию. Пищевую продукцию в них размещают партиями, хранят на стеллажах, поддонах, подтоварниках. На пищеблоке составлено перспективное сезонное (лето - осень, зима- весна) двухнедельное меню, утвержденное директором школы. При составлении меню учитывается ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе. В рационе питания детей предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному перспективному меню. Ежедневно составляется и вывешивается меню-раскладка, в которой указывают число учащихся, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции готовых блюд в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов (в весе «брутто») по каждому блюду. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд. При составлении меню отсутствуют повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два-три календарных дня. Масса порции блюд предусмотрено согласно санитарным правилам. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в семь календарных дней. Завтрак состоит из горячего блюда (первое или второе) и горячего напитка, яиц, бутерброда со сливочным маслом или сыром. На второй завтрак предусмотрены соки, фрукты. Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и третье (компот, чай, соки и кисель). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей. Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 - 4 часа. На пищеблоке не проводится реализация и изготовление блюд согласно п.119 глава 7. Ежедневно медицинским работником, проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально выделенном холодильнике при температуре от +20С до +60С. Суточную пробу хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) завтрака, обеда, полдника или ужина соответственно. На пищеблоке отсутствуют пищевая продукция не соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям ТР ТС 021/2011 и техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, действующим в области безопасности пищевой продукции. Торговое оборудование, инвентарь, контактирующий с пищевой продукцией изготовлены из материалов, разрешенных к применению. Для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений, транспортных средств, контейнеров, емкостей, используемые для транспортировки пищевой продукции используются моющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению. Промаркированный уборочный инвентарь для уборки всех помещений храниться отдельно от инвентаря для уборки туалетов, в специально определенных местах. Инвентарь для уборки и дезинфекции туалетов промаркирован, после каждой уборки обрабатывается в дезинфицирующем растворе, хранится в специально определенном месте отдельно от уборочного инвентаря других помещений. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом, а уборка рабочих мест производственных помещениях - непосредственно специально закрепленным лицом. За уборкой санитарных узлов закреплен технический персонал, не имеющий контакта с пищевой продукцией и обработкой посуды. Для уборки помещений выделено специальная одежда, средства индивидуальной защиты рук, предназначенных для уборки, с соблюдением правил личной гигиены. На пищеблоке оборудовано бытовое помещение: гардеробная с раздельным хранением личной и специальной одежды, санитарный узел. Раковины для мытья рук оборудованы подводкой горячей и холодной воды, оснащены смесителям, у раковины имеется жидкое мыло с дозатором и электрополотенце. Санитарные узлы оборудованы унитазом, емкостями для сбора мусора, конструкции которых исключают дополнительное загрязнение рук. Работники и лица, занятые приемом, транспортировкой, разгрузкой, хранением, пищевой продукции, соблюдают личную гигиену, следят за чистотой рук, специальной одежды и обуви. При выходе из пищеблока и перед посещением туалета снимается специальная одежда. При входе в санузел имеется предупреждающая вывеска. На пищеблоке работники не имеют посторонние предметы и соблюдают профессиональную и личную гигиену. Всего работающих в средней школе №1 учителей-36, техперсонал- 15. Все личные медицинские книжки хранятся на рабочем месте. Предоставлены медицинские книжки с прохождением медосмотра и гигиеническим обучением, с допуском к работе. Работающий техперсонал укомплектован специальной одеждой по три комплекта и средствами индивидуальной защиты. Стирка специальной одежды проводится по договору в прачечной «ИП Замаева Л.В.» № 85 от 20.02.2020г. Организован и проводится производственный контроль, согласно нормативных документации, договор от 11.03.2019г. № 57 с СГО филиал «НЦЭ» КООЗ МЗ РК. Имеется программа производственного контроля, осуществляется согласно нормативной документации.

Медицинский кабинет площадью 18 м², стены окрашены краской светлых тонов, пол линолеум. Оборудование, санитарно-технические приборы, аппаратура в исправном состоянии. Наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели выполнена из гладких материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. В кабинете прививки и медицинские манипуляции не проводятся. Прививки детям проводятся в поликлинике п. Бестобе. Медицинским работником ведется статистический учет заболеваемости, разработан план мероприятий по сохранению и

укреплению здоровья детей. Диспансеризация детей, имеющих хронические заболевания проводится своевременно. Осуществляют систематический контроль за физическим воспитанием, соблюдением правил личной гигиены детьми. Лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия медицинским персоналом проводятся качественно. Составлен план противоэпидемических мероприятий на 2019-2020 гг. В соответствии с утвержденным планом проводятся беседы по соблюдению правил личной гигиены и профилактики ОРВИ и гриппа, профилактике педикулеза и паразитарных заболеваний. Требования действующих нормативных правовых актов по организации выявления, лечения и проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий по инфекционным и паразитарным заболеваниям соблюдаются. Случаев регистрации кишечных заболеваний, паразитарной заболеваемости за проверяемый период не зарегистрировано. Из воздушно-капельных инфекций нет. Ежедневно проводится мониторинг посещаемости детей и сотрудников с выяснением причины отсутствия, организован фильтр для недопущения к посещению детей и персонала с проявлениями острого респираторного заболевания и др. Дети с подозрением на заболевание направляются домой для вызова участкового врача. После выздоровления дети допускаются в школу со справками от участкового врача о состоянии здоровья. В школе составлена программа по проведению противоэпидемических (профилактических) мероприятий при ОРВИ и гриппе, которая включает в себя: утренний фильтр, мониторинг посещаемости детей и сотрудников, проведение режима проветривания в классах. Имеется запас одноразовых масок 600 штук. Имеется запас дезсредств - дез-хлор сроком на 3 месяца, 10 банок по 300 таблеток. Температурный режим в классах +22-23С.

Предоставлены: протокол измерений электромагнитного поля № 3 от 25.02.2020г., протокол исследования питьевой воды по санитарно - химическим показателям № 19 от 27.02.2020г., протокол исследования питьевой воды по микробиологическим показателям № БП70/70-72 от 27.02.2020г., протокол измерений метеорологических факторов № 9 от 25.02.2020г., протокол измерений освещенности №9 от 25.02.2020г. Результаты лабораторных исследований соответствуют требованиям нормативных показателей.

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;) **Коммуникации средней школы оборудованы всеми необходимыми инженерными системами водоснабжения, отопление, канализации влияния на окружающую среду и здоровью населения -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)

Предоставлены: протокол измерений электромагнитного поля № 3 от 25.02.2020г., протокол исследования питьевой воды по санитарно - химическим показателям № 19 от 27.02.2020г., протокол исследования питьевой воды по микробиологическим показателям № БП70/70-72 от 27.02.2020г., протокол измерений метеорологических факторов № 9 от 25.02.2020г., протокол измерений освещенности №9 от 25.02.2020г. Результаты лабораторных исследований соответствуют требованиям нормативных показателей.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

ГУС редняя школа № 1 п. Бестобе'тдела образования города Степногорска, по адресу: Акмолинская область, г.Степногорск, п.Бестобе, ул.Амангельды 6

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-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)

Статья 21 Государственный санитарно-эпидемиологический контроль и надзор, Статья 21-1. Разрешения и уведомления в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-4 от 18.09.2009г. -санитарных правил Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611.; -санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственному контролю утвержденных приказом МНЭ РК № 239 от 06.07.2016г; -санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденный приказом МЗ РК от 23.04.2018г. № 186; - «Об утверждении правил проведения обязательных медицинских осмотров», утвержденных приказом и.о. МНЭ РК от 24 февраля 2015 года № 128; - «Об утверждении правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек», утвержденный приказом МНЭ РК от 24.02.2015г №126; - санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденных приказом МНЭ РК от 16.03.2015 г. № 209; - «Об утверждении гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающих воздействие на человека», утвержденный приказом МНЭ РК от 28 февраля 2015 № 169;-санитарных правил «Санитарно- эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно- противоэпидемических и санитарно- профилактических мероприятий по предупреждению паразитарных заболеваний» Приказ МЗ РК от 18 апреля 2018г. №175; -санитарных правил «Санитарно- эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно - противоэпидемиологических, санитарно- профилактических мероприятий по предупреждению инфекционных заболеваний» Приказ и.о. МЗ РК от 27 марта 2018г №126; -санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования по проведению профилактических прививок населению» приказ И.о. МЗ РК № 361 от 13.06.2018г.; - санитарных правил « Санитарно- эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации» Приказ МЗ РК от 28 августа 2018г №КР ДСМ-8;

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 Степногор қалалық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Степногорское городское 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))

Абрамович Гүлюза Нурихановна

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



