

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 Түркістан облысының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Төлеби аудандық Тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы Толесбийское районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Туркестанской 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

№ X.10.X.KZ06VWF00026434

Дата: 31.03.2020 ж. (г.)

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

(пайдалануға берілетін немесе қайта жартыланған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, келіктердің 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 19.03.2020 12:32:38 № KZ94RYS00057655
өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күші, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель) ИП Калимбетов Д.Ж.
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)

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы)

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)

«Төлеби ауданының мамандандырылған мектеп-интернаты» КММ ас блогына Төлеби ауданы, Ленгер қаласы, Төлеби көшесі №279А ғимаратта орналасқан. Жеке кәсіпкер Д.Ж.Калимбетовтың өз өтініші бойынша профилактикалық бақылау жүргізілді. Интернаттың ас блогы екі қабатты ғимараттың бірінші

қабатында орналасқан. Тексеру кезінде балалар қаникулда болғандықтан асханада тамақ дайылануда. Ас блокта тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы, С-витаминдеу журналы, тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы, қызметкерлердің денсаулығын тексеру журналы ҚР ДСМ 16.08.2017 жылғы №611 бұйрығымен бекітілген «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларының 9 қосымшасына сай арналып, жүргізілген. Атап айтқанда, азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің келіп түскен күні мен сағаты, тамақ өнімдерінің атауы, келіп түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің саны, келіп түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін органолептикалық бағалау нәтижелері, азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін өткізудің соңғы мерзімі, азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін іс жүзінде өткізу күні мен сағаты журналға енгізілген. Ас блогында перспективалық екі апталық мәзір жасалған, басшы мөрімен бекітілген. Мәзірде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде және келесі екі-үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмейді. Құрамында темір бар витаминдермен, минералдармен минералды заттармен байытылған (фортификацияланған) жоғары сұрыпты бидай ұнын қабылдан, пайдалануда. Көрсетілген өнімдерді пайдалану мерзімі өткен соң балаларға тамаққа беруге қатаң тиым салынады. Ас блогы жұмыскерлерінің барлығы медициналық байқаудан толық өткендігін растайтын медициналық кітапшалары жұмыс орнында сақталуда. Бөлмелер төбелерінің, қабырғаларының, едендерінің, жабдығының беттері тегіс, жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, ылғалды жуу-жинау жүргізуге ыңғайлы етіп әрленген. Объектінің ғимараттары автономды пеші арқылы жылытылады, желдету және ауа баптау жүйелермен есік терезе арқылы. Азық-түліктердің сапалық құжаттары иемделінген. Асхананың тамақтану залының жанында қолжуғыштар орнатылған. Күн сайын ас блогында аспазшы дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдыруға арналған тұрмыстық тоназытқышпен қамтамасыз етілген. Тәуліктік сынама келесі күні (демалыс күндерінің санына қарамастан) дайындалатын таңғы аспен, түскі аспен, бесін немесе кешкі аспен ауыстырғанға дейін сақталуы ережеге сай жүргізіледі. Асханада тиісті кәсіби біліктілігі бар аспаздар жұмыс істейді. Балалардың тамақтануының ұйымдастырылуын бақылауды медициналық қызметкер жүзеге асырады. Техналогиялық, тоназытқыш және жуу жабдықтарын орналастыру тамақты дайындау ағымдылығын есепке ала отырып жүзеге асырылады. Ас блогы духовкасы бар электр плитасы, сыртқа тарату шатыры, тоназытқыш, электрлі су ысытқыш, ыдыс жууға арналған 3 секциялы жуғыш ванна, персоналдың қол жуатын раковинасы, шикі және дайын өнімге арналған бөлшектеу үстелдері мен бөлек тақтайлар мен пышақтармен жабдықталған. Тамақтану залының ауданы бір орынға кемінде 0,8 м² есебінен көзделген. Отыратын орын санын бір ауысымдағы оқушылар санының 1/3 есебінен айқынданған. Барлық өндірістік цехтарда араластырғыш арқылы су келтірілген раковиналар, жуғыш ванналар орнатылған. Тамақ өнімдерін, ыдыстарды, мүкәмалды сақтауға арналған стеллаждардың төменгі сөрелері мен тауарлардың астына қоятын тұғырлардың еденнен биіктігі кемінде 15 см көзделген. Асханаларды бір отыратын орынға кемінде үш жиын есебінен асхана ыдысымен және аспаптармен қамтамасыз етілген. Тамақтануды ұйымдастыру кезінде тамақ өнімдерімен жанасатын материалдар үшін қауіпсіздік талаптарына сай келетін фарфордан және шыныдан жасалған ыдыстар (тәрелкелер, табақшалар, тостағандар, бокалдар) пайдалануда. Дайын тамақтарды дайындауға және сақтауға арналған асхана аспаптары (қасық, шанышқы, пышақтар), ыдыстар тот баспайтын материалдардан жасалған. Шикі және дайын өнімдерді бөлек сақтау, оларды техникалық өңдеу және тарату үшін және таңбаланған жабдық, бөлшектеу мүкәммалы, ас үй ыдысы пайдаланылады. Пішіні өзгерген, жиектері сынған, эмалы зақымданған ас үй және асхана ыдыстарын, сызаттары және механикалық зақымдалған бөлшектеу тақтайлары қолданылуда. Кесіп - турауға арналған мүкәмалдарға белгілер толық қойылған. Ас блогының жұмыскерлері жұмыс басталу алдында шаштарын орамалдың немесе қалпақтың астына жинаған және зергерлік бұйымдары шешілген. Асхана қызметкері ыдыс жуу ережесін дұрыс меңгерген. Дезинфекциялық іс шаралар жүргізу үшін дехлор таблеткасын пайдаланады, қорда жеткілікті мөлшерде, ерітінділердің дайындалған мерзімі көрсетілген белгісі бар.

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)

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жарияланған 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)

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 Түркістан облысының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Төлеби аудандық Тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)

Толембийское районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Туркестанской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Сапарбекова Рабига Жапашқызы

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

