

имеются)

Корытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, үндіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции))

Қазалы ауданы, Тасарық ауылы, Ә.Сұлтамұратов көшесі № 12 мекен-жайда орналасқан № 238 орта мектеп коммуналдық мемлекеттік мекемесінің асханасы мектептің ішінде бірінші кабатта орналасқан.

Жеке кәсіпкер Азилхан Жамила ЖСН 770402401514 мен № 238 орта мектеп коммуналдық мемлекеттік мекемесі директоры Кеудіміжай Әлия Талғатбекқызы бір тараптан және жеке кәсіпкер Әзілхан Жәмила Танатарқызы екінші тараптан мемлекеттік сатып алулардың қорытындылары жайлы 14.05.2024 жылы № 7 қызмет көрсету негізінде шарт жасалған (тел.87024926839):

Тасарық ауылы, Ә.Сұлтамұратов көшесі № 12 мекен-жайда орналасқан № 238 орта мектеп коммуналдық мемлекеттік мекемесінің асханасы мектептің бірінші қабатында орналасқан. Асхананың тамақтану залдары 40 орынға есептелген. Асханада 70 оқушыға екі ауысыммен тамақ беріледі.

Жаңа оқу жылында мемлекеттік сатып алу арқылы жеңіл алған жеке кәсіпкер Ж.Әзілхан санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды алу үшін 18.10.2024 жылы № KZ01RYS00824853 өтініш берген (бұған дейінгі объектіге рұқсат беру құжаттамасы 09.06.2015 жылы қорытынды № 154 санымен мектеп асханасын жаңа алушы ЖК Г.Мирмановаға берілген):

№ 238 орта мектеп коммуналдық мемлекеттік мекемесінің мектеп асханасы мектеп ғимаратының ішінде орналасқандықтан, мектептің аумағы толық қоршалған, қорғаландырылған, қоршаған ортаға зияны жоқ, объектінің аумағында функционалды олармен байланысы жоқ объектілер орналаспаған. Аяқ жолдарға қатты жабын төселген.

Мектептің ауласында 25 м қашықтықта, 2 қоқыс жинағыштар шаруашылық аймақтағы үш жағынан қоршалған, су өткізбейтін төсемі бар алаңға орнатылған. Қоқыс жинағыштарды шығару бойынша жиналуына байланысты полигонға шығарылады.

Ас бөлгі: асхана, тамақтанатын бөлме, қойма бөлмесінен, қызметкерлер киініп шешінуге арналған орыннан қаралған. Бір асхана бөлмесінде технологиялық, тоназытқыш және ыдыс жуу жабдықтары тамақтың дайындалу агымдылығын сақтай отырып орналастырылған. Оқушылардың тамақ ішетін орны 98,0 см., ыдыс жуатын орын-2,70 см., тамақ пісіретін орын-5,30 см., қойма-7,70 см. Барлық бөлмелерді өз мақсаттарына қарай пайдалануда.

Асханада функционалды байланысы жоқ объекті орналаспаған. Тамақтану залының едені жууға ыпғайлы кафельденген, қабырғалары кафельденген, ақаусыз зақымдану белгісі жоқ.

Асханадағы барлық пышақ тақтайшалар атқаратын қызметтеріне қарай танбаланған. Шикі және піскен өнімдерді өңдеуді тиісті танбаланған бөлшектеу мүкәммалын пайдалана отырып, әртүрлі үстелдерде жүргізеді, бөлшектеу мүкәммалдарымен (9 бөлшектеу тақтайлары, 9 бөлшектеу пышақтары (ПЕ, ШЕ, ПК, ШК, НАН, ПБ, ШБ, ПТ, ШТ) қамтылған, мақсатты пайдалануда.

Заманауи технологиялық құрал-жабдықтардан 4 камфоры 2 электронлитасы, нан пісіретін духовка, 2 тоназытқышпен, 1 мұдатқыш жабдықталған. Бөлмелердің орналасуы технологиялық агымдылық тізбегін сақтай отырып орналастырылған, яғни қоймаға шикізаттарды қабылдауға сырттан есік қаралған, одан әрі қарай ас дайындау бөлмесіндегі шикізат өңдеу орнына шикізат әкелінеді, одан ас әзірленеді, дайын тағамдарды тамақтану залына тарату үшін арнайы орын қаралған. Лас ыдыстар қабылдауға да арнайы орын қаралған, сол жерден лас ыдыстар қабылданып, ыдыс жуу орнына беріледі:

Ыдыс жууға 3 ұшықты раковиналар қаралған. Асхана жұмысшыларының жеке бас тазалықтарын сақтауға қол жуу раковиналары қаралған, лас су жергілікті септік арқылы жалғанған, салқын және ыстық су шүмектеріне келтірілген, жұмыс жағдайында. Раковиналар жанына сұйық сабын, бір мәртелік қол сүрткіштермен қамтамасыз етілген. Сонымен қатар, асхана жапынан тамақтанатын оқушылардың жеке бас тазалықтары үшін қол жуу раковиналары қаралған, бір мәртелік қол сүрткіштермен, сұйық сабындармен қамтамасыз етілген, жұмыс жағдайында. Қол жуу раковиналарына салқын және ыстық су жүйесі келтірілген;

Ғимаратта орталықтандырылған су жүйесі кіргізілген. ҚР ДСМ 2023 жылғы 20 ақпандағы № 26 бұйрығының талаптарына сәйкес суды микробиологиялық зерттеу хаттамасы № 1240002182371111 № 95 № 31, 15.04.2024 жылы және орталықтандырылған, орталықтандырылмаған сумен жабдықтаудың ауыз су үлгілерін зерттеу хаттамаларынан № 27/1240001012365705, 16.04.2024 ж., сәйкессіздіктер анықталған жоқ. Асханада ыстық және суық су қамтамасыз етілген. Ыстық су 30 л. «Арнетон» су жылытқыш қондырғысы арқылы беріледі.

Асханада кәріз жүйесі жергілікті, (септіктер) көзделген толмаған, тазартылған. Сарқынды суды қабылдауды гидравликалық бекітпесі (сифон) бар қақпақпен жабдықталған, объекті аумағының шаруашылық аймағында орналастырылатын, уақытылы тазартылып отыратын жерасты су өткізбейтін бөлек сыйымдылықта (септіктерде) жүзеге асырылуда.



Жылу жүйесі жергілікті сұйық отын арқылы. Жылу бу қазандық ғимаратынан мектеп ғимаратына жылу қондырғысы арқылы беріледі. Метеорологиялық факторларды өлшеу № 22/1240001002365522, 12.04.2024 ж. хаттамасынан сәйкессіздік анықталған жоқ.

Жарық жасанды ток көздері (жай шам) және табиғи терезе көздері арқылы беріледі. Жасанды жарық беттері қорғағыш арматурамен қапталған, жұмыс калпында. ҚР ДСМ 2022 жылғы 16 ақпандағы №ҚР ДСМ -15 бұйрығы «Адамға әсер ететін физикалық факторлардың гигиеналық нормативтерін бекіту туралы» нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес № 22, № 1240001002365522 жарықты өлшеу хаттамасынан сәйкессіздік анықталған жоқ.

Асханада желдету шарасы-терезе көздерімен жасанды ауа сору желдеткіштері арқылы жүргізіледі, жұмыс жасап тұр. ҚР ДСМ 2022 жылғы 16 ақпандағы № ҚР ДСМ -15 бұйрығы «Адамға әсер ететін физикалық факторлардың гигиеналық нормативтерін бекіту туралы» нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес шу деңгейлерін өлшеу хаттаманың №17, 12.04.2024 жылы сәйкессіздік анықталған жоқ.

Жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдану арқылы күнделікті жуып-шаю жұмыстары жүргізіледі. Күнделікті дезинфекциялау шараларына қолданылатын дезинфекциялау құралдарын сақтайтын желдетілетін, стежлаждармен жабықталған үй-жай және оларды сақтайтын дайындаушы дайындалған күнін көрсете отырып, ариайы ыдысқа сақтайды. Заласыздандыру ерітіндісінің қорынан «Хлор»- пайдалануда, артық қоры бар. Ыдыстарды жууға май кетіргіш құралдармен қамтамасыз етілген. Тағамдарды өлшеуге, оның ішінде ет, көкөністерді өлшеуге 1 үлкен, тағамдарды өлшеуге 1 кішкентай ыдыстардың бір-бірімен жапсынауын ескеретін ағымдылық сақталған.

Тағамдарды өлшеуге, оның ішінде ет, көкөністерді өлшеуге 1 үлкен, тағамдарды өлшеуге 1 кішкентай ыдыстардың бір-бірімен жапсынауын ескеретін ағымдылық сақталған.

Перенективалы маусымдық (жаз - күз, қыс - көктем), температурді мәзір жасалған. Тамақ ішу арасындағы интервалы сақталған. Шикізат пен өнімнің қауіпсіздігін қуалайдыратын құжаттарымен толықтай қамтылған, құжаттары сақталған. Тамақтану объектісінде мәзірді тамақтандыру объектісінің басшысы бекіткен, оны тамақтану ұйымдастырылатын ұйымның басшысымен келісілген. Медицина қызметкері жауапты тұлға ретінде дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалауды жүргізуде. Жеке кәсіпкер Ж.Әзілхан ҚР ДСМ СЭБК «Ұлттық сапатама орталығы» ШЖК РМҚ Қызылорда облысы бойынша филиалының Қазалы аудандық бөлімшесімен 09.09.2024 жылы № 2151 келісім шарт арқылы өндірістік бақылау жүргізу жиілігі бойынша зертханалық зерттеулер жүргізуде.

Азық-түліктер қоймаға сырттан есік арқылы қабылданады. Қоймада өнімдер арасында тауарлар көршілестігі сақталған. Барлық өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын ілесне құжаттары бар.

Тез бұзылатын тағамдар, оның ішінде ет, сүт, сарымай тоназытқышта сақталған. Дайын тағамдар, яғни 1 күндік ас қалдықтары да тамаққа сай сақталған. Асханада барлығы 2 өндірістік тоназытқыштар және 1 мұздатқыш бар. Тоназытқыштар термометрлермен жабықталған, жұмыс калпында.

Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын қабылдауды ҚР ДСМ 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағида талаптарының 5-қосымшаның 1-кестесіне сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына деректерді енгізе отырып жүзеге асырылуда.

Объектіде 2 персонал қызмет жасайды (аспазшы және аспаз көмекшісі) персоналдың еңбек жағдайын және жеке гигиена қағидаларын сақтауына жағдай жасалған, ариайы киіммен (халат, бас киім, аяқ киім) қамтамасыз етілген.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғауау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын аттигвер 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.)

10. Зертханалық және зертханалық-аспаздық 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)

Суды микробиологиялық зерттеу хаттама №1240002182371111 № 95, № 31-15.04.2024 ж.;

Орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сумен жабдықтау хаттама №27/

1240001012365705, 16.04.2024 ж.; Жарыққа өлшеу хаттама № 22, № 1240001002365522, 12.04.2024 ж.; шү депсейлерін өлшеу хаттама № 17, 12.04.2024 ж.; метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасы № 22/1240001002365522, 12.04.2024 ж.

II. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)

ИСК түрі және сипаттамасы (вид и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	-	-	-
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәулелік өңдеу құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

№238 орта мектептің асханасы

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдеде Қазақстан Республикасы Кодекстің 20-бабы енгізе санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізетін объектінің сатық алуы (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьи 20 Кодекса Республики Казахстан 7 июля 2020 года «Оздоровление народа и системы здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
«Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № КР ДСМ-76 бұйрығы; КР ДСМ 2022 жылғы 17 ақпандағы № КР ДСМ-16 бұйрығы «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағида талаптары; КР ДСМ 2022 жылғы 16 ақпандағы № КР ДСМ-15 бұйрығы «Адамға әсер ететін физикалық факторлардың гигиеналық нормативтерін бекіту туралы» санитариялық қағида талаптары; КР ДСМ 20.02.2023ж. №26 бұйрығымен бекітілген «Су қоздырғыш, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы бұйрығына; КР ДСМ 2021 жылғы 1 қыркүйектегі № КР ДСМ-95 бұйрығы «Жеделдету мен ауаны баптау жүйелерін дезинфекциялауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.

На основании Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

"Казахстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қызылорда облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қазалы аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
ҚАЗАЛЫ АУДАНЫ, көшесі Жалаңтос Батыр, № 42 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Казалинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Кызылординской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

КАЗАЛИНСКИЙ РАЙОН, улица Жалаңтос Батыр, дом № 42

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Ринимбетова Майра Куантасовна

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

