

«ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ
МИНИСТРЛІГІ ҚОҒАМДЫҚ
ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ
КОМИТЕТІНІҢ АҚМОЛА ОБЛЫСЫ
ҚОҒАМДЫҚ ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ
ДЕПАРТАМЕНТІНІҢ
ЗЕРЕНДІ АУДАНДЫҚ ҚОҒАМДЫҚ
ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ
БАСҚАРМАСЫ» РЕСПУБЛИКАЛЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



РЕСПУБЛИКАНСКОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗЕРЕНДИНСКОЕ РАЙОННОЕ
УПРАВЛЕНИЕ ОХРАНЫ
ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ
ДЕПАРТАМЕНТА ОХРАНЫ
ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ
АКМОЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ КОМИТЕТА
ОХРАНЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН»

021200, Қазақстан Республикасы,
Ақмола облысы, Зеренді ауданы,
Зеренді ауылы, Мира көшесі, 108-үй
Телефакс: 8 (716 32) 2-19-37
E-mail: zerendaazpp@mx.gov.kz

021200, Республика Казахстан,
Акмолинская область, Зерендинский район,
село Зеренпа, улица Мира, дом 108
Телефакс: 8 (716 32) 2-19-37
E-mail: zerendaazpp@mx.gov.kz

30.11.2018 г.

№ 02 –

Директору КГУ
«Азатская основная школа»
Ермуханову Р.С.
Зерендинский район, ст.Азат

Зерендинское районное управление охраны общественного здоровья выдает
Вам санитарно-эпидемиологическое заключение за №С.14.Н.KZ39VBS00127181 от
30.11.2018 года на КГУ «Азатская основная школа», расположенного по адресу
Зерендинский район, ст.Азат, ул.Школьная,12

Руководитель

Ж. Маханов

«Азатская основная школа» акимата Зерендинского района расположена в типовом одноэтажном здании по адресу: ст. Азат, ул. Школьная, 12. Территория участка с целью предупреждения проникновения бродячих животных ограждена металлическим ограждением, высотой 1,6 м., в удовлетворительном состоянии. Въезды и входы, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, покрыты асфальтом, доступны для очистки. На момент обследования очищены от снега. Территория и территория за ее ограждением в радиусе 5 м содержится в чистоте. На территории школы выделены зоны размещения основного здания, физкультурно-спортивная и хозяйственная. На физкультурно - спортивной зоне предусмотрена зона для подвижных игр (футбольное поле, баскетбольная и волейбольная площадки) с оборудованием и спортивными снарядами, корт, военно-спортивная площадка. Физкультурные и спортивные площадки на открытом воздухе содержатся в чистоте, свободные от посторонних предметов. На территории нет объектов, функционально с ними не связанных.

Контейнерная площадка для сбора мусора благоустроена, огорожена с трех сторон, имеет твердое покрытие, установлен 1 контейнер с плотно закрывающейся крышкой для сбора ТБО, в удовлетворительном состоянии. Вывоз ТБО осуществляется регулярно, осуществляется спонсорской помощью ТОО «Азатский элеватор». Территория имеет наружное искусственное освещение по периметру, в наличии 5 фонарей, в том числе и санитарно-дворовых установках. Имеется малое футбольное поле. Игровые площадки. Оборудование имеет подослойное покрытие, соответствует росту и возрасту детей. Оборудование имеет подослойное покрытие, соответствует росту и возрасту детей, содержится в удовлетворительном состоянии. Покрытие площадок травяное, местами утрамбованное грунтовое. Территория огорожена, очищена от постороннего мусора.

Здание школы одноэтажное. Общая квадратура 884 м². Проектная мощность на 80 мест. Списочный состав - 95 учащихся. Обучение в 2 смены. В первую смену 47, во вторую 48. Данная школа построена по типовому проекту, площадь учебного кабинета составляет не менее 50 м², наполняемость классов не более 25 учащихся по основным предметам. Нормы площади на 1 учащегося соответствуют гигиеническим нормативам, что составляет 2,5 м². Набор, количество и размер оборудования предусмотрено с учетом профиля объекта, специфики помещений.

Имеется спортивный зал. Квадратура 226 м². При спортивном зале предусмотрены раздевалки, оборудованные настенными вешалками, скамейками. В учебном корпусе для учащихся также предусмотрен гардероб, где установлены вешалки, имеются ячейки для сменной обуви. В спортивном зале по избежанию травм радиаторы отопления закрыты деревянными решетками, легкодоступны для проведения влажной уборки. Также на окнах предусмотрена защита, осветительные приборы оборудованы защитными плафонами.

Внутренняя отделка помещений объекта имеет гладкую, поверхность без щелей, трещин, деформаций, без признаков поражений грибом, подвергается влажной уборке и дезинфекции. Внутренняя отделка помещений соответствует функциональному назначению. На поверхности пола, потолка и стенах, на поверхности оборудования всех помещений повреждения отсутствуют. В помещениях с влажным режимом работы (медицинского назначения, пищеблок, санитарные узлы, моющиеся) стены облицованы плиткой и окрашены, на высоту не менее 1,8 м, допускают уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Обустройство 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. Маркировка имеется. Требования при расстановке мебели для занятий соблюдаются: столы установлены к светилосущей стене с левосторонним освещением. Расстояние между рядами столов предусмотрено не менее 0,5 м, расстояние 1-го ряда столов от светилосущей стены - 1 м, от первых столов до доски - 2,4 - 2,7 м; высота подвеса нижнего края настенной доски - 0,7 м. Дефекты в отделке помещений и поломки оборудования, мебели отсутствуют. Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь находятся в рабочем состоянии и используются по назначению. Для проведения лабораторных работ с использованием физических и химических реактивов к демонстрационным и ученическим лабораторным столам в кабинете физики и химии предусмотрен подвод электроэнергии. В кабинете химии оборудован вытяжной шкаф. Химические реактивы, кислоты и щелочи, используемые для проведения опытов, маркированы, хранятся в специально выделенной сейфе под контролем ответственного лица.

Водоснабжение централизованное. Горячее водоснабжение за счет водонагревателей «Аристон». Горячая и холодная вода подводится к умывальникам, в помещениях медицинского назначения, а также к технологическому оборудованию на пищеблоке с установкой смесителей. Использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей не допускается. 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) на 10 м², оснащенные крышками с гидравлическими затворами (сифонами), расположенные в хозяйственной зоне территории объекта, очистка которых



... осуществляется своевременно. Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается. Канализационные стоки для водоотведения в производственных, складских помещениях, бытовых помещениях проложены в оштукатуренных коробах.

Питьевой режим организован за счет кулера с кипяченой водой, имеются маркированные подносы для чистой и использованной посуды, используют кипяченую воду, смена воды проводится каждые три часа. За организацию питьевого режима, приказом руководителя объекта назначен повар. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах. Для соблюдения правил личной гигиены персоналом, учащимися условия созданы, на объекте предусмотрены санитарно-бытовые комнаты, при обеденном зале, где установлены умывальники, также на пищеблоке, укомплектованные дозированным мылом, бумажными полотенцами. Вывешены наглядные пособия по правилам обработки рук. Персонал владеет навыками обработки рук. Предусмотрены СДУ, раздельно для мальчиков и девочек. Имеет надземное помещение и выгребную яму, расположены не менее 25 м от здания учебного корпуса. Содержится в удовлетворительном состоянии.

Во всех помещениях объекта предусмотрено естественное и искусственное освещение. Для искусственного освещения используют лампы люминесцентные лампы, лампы накаливания. Осветительные приборы оборудованы защитными плафонами. Перегоревшие лампы заменяют своевременно. Для хранения отработанных люминесцентных ламп предусмотрено отдельное помещение.

В учебных кабинетах, жилых и других помещениях на световых проемах предусмотрены регулируемые солнцезащитные устройства - шторы, тюль.

Отопление центральное. Для контроля за температурой воздуха в учебных помещениях установлены термометры.

Вентиляция естественная, за счет открытия фрагунт и дверей. На фрагунтах в летнее время предусмотрены защитные сетки от насекомых. В учебных кабинетах, рекреации, пищеблоке, жилых помещениях предусмотрено сквозное и угловое проветривание. Проветривание проводят в период отсутствия детей.

Созданы условия для хранения уборочного инвентаря, выделены отдельные помещения. Уборочный инвентарь (газы, ведра, тряпки, щетки) промаркированы, закреплены за отдельными помещениями, используются по назначению, условия хранения соблюдаются. Для мытья и обработки помещений и отдельных видов оборудования предусмотрена отдельная ветошь. Ветошь хранится раздельно, в соответствии маркированных емкостях. Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет сигнальную окраску. Пищеблок работает на сырье. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений предусматривают точность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Ассортимент выпускаемой продукции на объекте питания разработан в соответствии с мощностью, типом объекта, набором помещений, оснащением холодильным и технологическим оборудованием. Набор и площади помещений объекта питания: - обеденный зал (25 м²); - горячий цех (15,2 м²); - кладовая (6,1); - гардеробная персонала (10 м²); - санитарный узел для персонала (3 м²); - помещение для хранения уборочного инвентаря и дезинфекции (5,5 м²). Отделка стен обеденного зала, производственных и складских помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию - кафель. Полы выполнены из ударопрочных, влагоустойчивых и влагопроницаемых материалов, с ронной поверхностью, без выбоин, трещин, уклоном в сторону трапов, без устройства порогов по путям загрузки сырья и продуктов в складских и производственных помещениях - напольная плитка. Для внутренней отделки помещений использованы нетоксичные отделочные материалы, разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза. Объект оснащен необходимым технологическим и холодильным оборудованием: 1 электроплита на 4 конфорки, 3-х гнездные моечные раковины и ванны для мытья кухонной, столовой посуды и для овощей, разделочные столы - 3 ед., стеллажи для хранения посуды - 4 ед., весы-1 ед., холодильник - 2 ед. Оборудование находится в рабочем состоянии. Расстановка оборудования обеспечивает точность технологических процессов, возможность свободного доступа для обслуживания и ремонта. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных к применению на территории государств-участников Таможенного союза для контакта с пищевыми продуктами. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используют маркированные разделочные ножи и разделочные доски. Разделочные доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом и используют строго по назначению. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции хранят изолированно друг от друга. Разделочные доски, колоды для разгрузки мяса и рыбы изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Объект питания обеспечен не менее трехкратным



...столовой посуды и приборов от числа посадочных мест. Мытье и дезинфекция оборудования (инвентаря, тары), кухонной посуды и оборотной тары проводят в отдельных моечных помещениях с водонепроницаемым полом, подводкой холодной и горячей воды к моечным ваннам со сливом для отвода сточных вод, вентилицией. Мытье столовой, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды и оборотной тары проводят в порядке, согласно приложению 9 к СП №234. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками. Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают. В производственном цехе ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Аппаратура, оборудование, инвентарь, все помещения объекта питания содержатся в чистоте и порядке. Уборку производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводит технический персонал, а уборку рабочих мест в производственных помещениях – повар. Уборка туалетов закреплена за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой посуды. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и приемов содержат в чистоте и очищают по мере загрязнения. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза на объектах питания, в соответствии с инструкцией по применению изготовителя. Моющие, дезинфицирующие средства хранят в сухом, проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в соответствии с технической документацией изготовителя и в таре изготовителя. Один раз в месяц проводят санитарный день с реинициацией холодильного, технологического оборудования. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, туалетов выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранят в закрытом специально отведенном месте. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску, хранится отдельно. Уборочный инвентарь используется согласно маркировке. Складские помещения оборудованы стеллажами, подтоварниками, легко поддающимися мойке и дезинфекции. Все пищевые продукты хранятся на стеллажах, поддонах, подтоварниках, при этом расстояние от пола не менее 15 см, на момент обследования хранение пищевых продуктов на полу не выявлено. Складские и производственные помещения оборудованы холодильным оборудованием для хранения пищевой продукции. Количество и объем холодильного оборудования – в соответствии с объемом принимаемого сырья и готовой продукции, при условии соблюдения товарного соседства и температурно-влажностных режимов. Результаты контроля фиксируются в учетной документации объекта. Пищевую продукцию хранят в таре изготовителя (производителя), при транспортировке в производственные помещения, продукцию перекладывают в чистую, промаркированную тару. Пищевую продукцию хранят отдельно, согласно принятой международной классификации, по видам: мука, сахар, крупа, макаронные изделия и другие сухие продукты, хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические продукты, овощи и фрукты. Продукцию, имеющую специфический запах (специи, сельдь), хранят отдельно от продукции, воспринимавшей запах (масло сливочное, сыр, яйцо, чай). Каждая партия продовольственного сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, сопровождается документами, удостоверяющими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость, происхождение. Транспортировку пищевой продукции осуществляют на специально оборудованных транспортных средствах, обеспечивающими соблюдение условий транспортировки. Для персонала оборудованы бытовые помещения по типу санитарных пропускников: гардеробные с разделением хранения личной и специальной одежды и обуви. Санитарный узел оборудован вешалками для специальной одежды, раковинами для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, оснащен средствами для мытья, резиновыми полотенцами. При входе в санитарный узел предусмотрен дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством. Персонал обеспечен по три комплекта специальной одежды. При производстве холодных блюд персонал работает в одноразовых перчатках. Объекты общественного питания и торговли в организованных коллективах (в организациях образования). Стирка белья проводится по договору № 43 от 12.02.2018 года с ИП «БАЙ КОКШЕ». Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и лабораторные исследования с Зерендинским отделением Филиала РГП на ПХВ по Акмолинской области по договору № 92 от 02.04.2018г, № 92,94,95,96,97,98,99,100,101,102,103,104,105 от 03.04.2018г. Работников объекта - 24, обязательный периодический медицинский осмотр пройден в соответствии с Правилами проведения обязательных медицинских осмотров, утвержденных приказом и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 128 (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 10634). Каждый работник объекта имеет при себе личную медицинскую книжку согласно формы, утвержденной приказом и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 126 (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 10638), с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе. На производстве работает повар, имеющий профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), соответствующую характеру выполняемых работ, а также прошедший гигиеническое обучение и аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых



Каждый день, перед началом рабочей смены ответственным лицом проводится осмотр
поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Лица с
гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, и также с
заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускаются. Результаты
осмотров работников цеха заносятся в журнал по форме согласно приложению II к СП №234. На объекте
нигиляции проводятся меры по защите сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами.
Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся по потребности (с учетом заселенности
грызунами и насекомыми) и по эпидемиологическим показаниям с Зерепдинским отделением Филиала
ГРП на ПХВ НДС по Акмолинской области по договору №89 от 30.03.2018 года.



...мандық-инфекциялық ұйырының міндетті түрде күші бар. На основании Кодекса Республики Казахстан
сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-IV ЗРК настоящее санитарно-
эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу.
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті
Ақмола облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Зеренді аудандық қоғамдық денсаулық
сақтау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)
Республиканское государственное учреждение "Зерендинское районное управление охраны
общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Акимовской области Комитета
охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Мухомов Жандос Зерхенұлы

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

