

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

Мемлекеттік органның атауы  
Наименование государственного органа  
"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау  
министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау  
комитеті Қарағанды облысының санитариялық-  
эпидемиологиялық бақылау департаменті Қарқаралы  
аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау  
басқармасы"  
"Каркаралинское районное Управление санитарно-  
эпидемиологического контроля Департамента санитарно-  
эпидемиологического контроля Карагандинской области  
Комитета санитарно-эпидемиологического контроля  
Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

## Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ М.05.Х.КZ80VWF00234040

Дата: 22.10.2024 ж. (г.)

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

### №16 ЖБОМ асханасы

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 08.10.2024 9:36:31 № KZ33RYS00804392

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) ЖК КУКУМБАЕВА МАРЖАН ТУЯКОВНА, Қарағанды облысы, Қарқаралы ауданы, Қарағайлы кеніші, 19 квартал, 5А

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиесілігі), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, әкесінің аты  
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сарапта у жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

### Қоғамдық тамақтану

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)  
Негізгі және жалпы орта білім беру

4. Жобалар, материал дарэзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) Қажет емес

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) Өтініш № KZ33RYS00804392 08.10.2024 жс, метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасы №52 10.09.2024жс, орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сүмен жабдықтаудың ауыз су үлгілерін зерттеу хаттамасы №109 26.09.24жс, Жарықты өлшеу хаттамасы №52 10.09.2024жс, су үлгінің микробиологиялық зерттеу хаттамасы № 1240002003270382 16.08.2024 жс., шү денгейін өлшеу хаттамасы №4 25.09.2024жс.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) Жоқ

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются) Жоқ

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)



9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын атигізер әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, видгрунта, 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)

метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасы №52 10.09.2024ж. орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сумен жабдықтаудың ауыз су үлгілерін зерттеу хаттамасы №109 26.09.24ж. Жарықты өлшеу хаттамасы №52 10.09.2024ж. су үлгінің микробиологиялық зерттеу хаттамасы №1240002003270382 16.08.2024 ж., шү денгейін өлшеу хаттамасы №4 25.09.2024ж.

11. 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)	0		
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)			
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)			
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)			

### Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

#### №16 ЖБОМ асханасы

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілген объектінің толық атауы)  
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе 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 № ҚР ДСМ-76 бұйрығы, "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы



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

"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қарағанды облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қарқаралы аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы"

ҚАРҚАРАЛЫ АУДАНЫ, ҚАРҚАРАЛЫ Қ., көшесі В.Рей, № 33 үй, 2

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

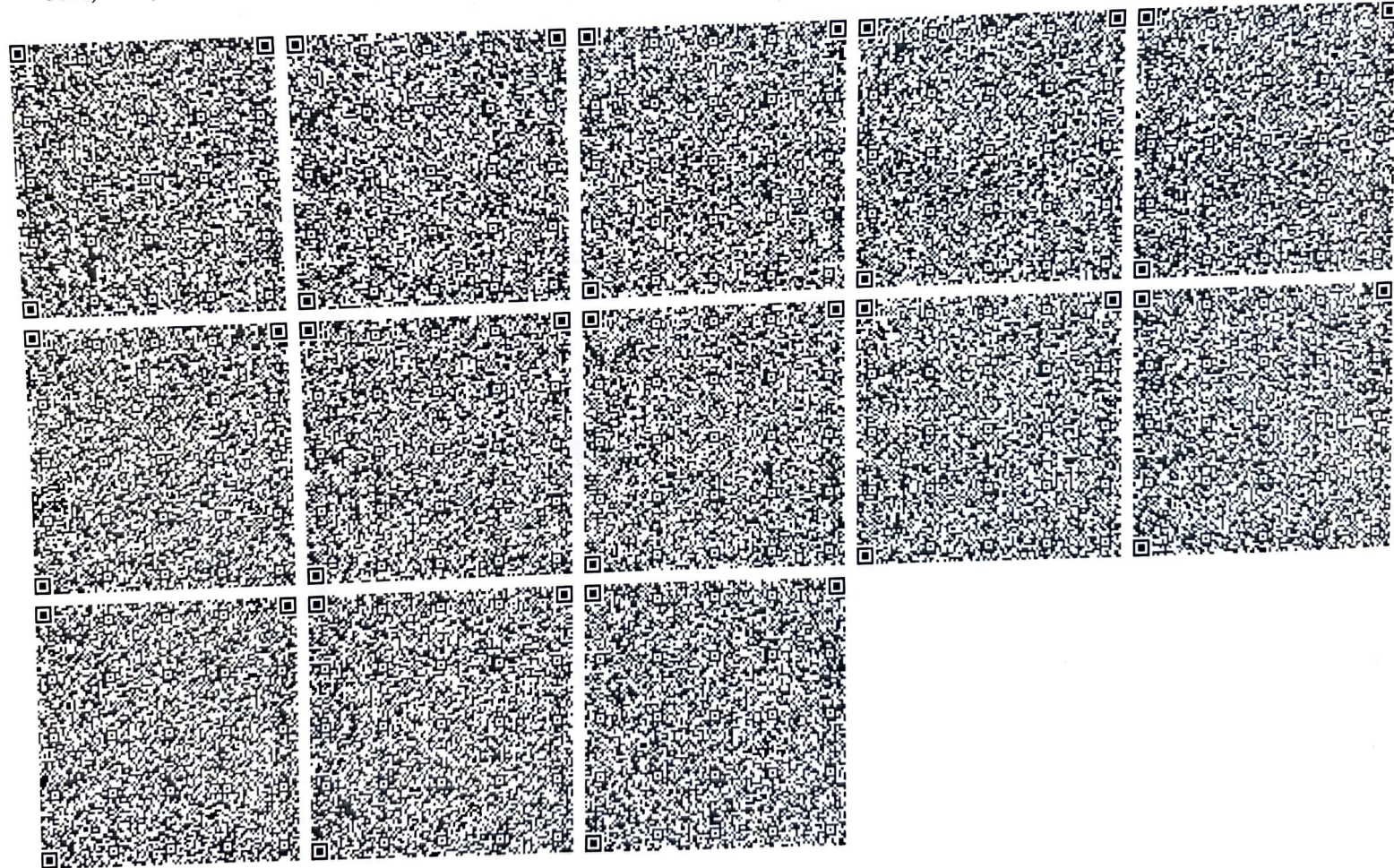
"Қарқаралинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

КАРКАРАЛИНСКИЙ РАЙОН, Г.КАРКАРАЛИНСК, улица В.Рей, дом № 33, 2

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Сипатуллин Сакен Мадениетович

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



8. Сараптама жүргізілетін объектінің 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))

Қарағайлы кентінің №16 ЖББО мектепте ғимараттың 1-ші қабатында орналасқан. Есігі бөлек. Далада қоқыс салатын контейнер қойылған, контейнердің қақпағы бар жан-жағы үш жағынан қоршалған. Есіктің алды тазартылған. Бөлмелерде ағымды жөндеу жүргізілген. Қабырғалары эмульсия бояуымен боялған, едендері майлы бояумен боялған. Асханада су жүйесі орталықтандырылған, кәріз жүйесі жергілікті. Сору желдеткіші механикаланған, жұмыс істеп тұр. Ыстық су электр су қайнатқышы (аристон) арқылы. Желдету жүйесі табиғи және механикалық сорып-шығару желдеткіші арқылы. Асханада жарық табиғи және қыздыру шамдары арқылы, шамдар қорғаныш құрылғыларымен жабдықталған, келесі бөлмелерден тұрады; ас қабылдау залы, тағам дайындау, ыдыс-аяқ жуатын бөлме, койма - 1 (құрғақ өнімдерді сақтайтын, көкөністер сақтайтын бөлме), жеке гигиена бөлмесі, жуу мүкамалдарын сақтайтын бөлме. Едені керомогранит плиталарымен қапталған, қабырғалары майлы бояумен сырланған. Асхана алдында 3 қол жуатын ыстық, суық су тартылған раковина орналастырған. Тағам дайындау бөлмесі технологиялық құралдармен жабдықталған; электр плитасы-1 (4 камфоркалы), 1 электр су қайнатқышы (аристон), 1 электр духовкасы. Шикі және дайын тағамдарға арналған 1 тоңазытқыш бар, температураны бақылау үшін термометрмен қамтамасыз етілген. Шикі және дайын тағамдарды бөлшектеуге 6 стол, 6 тақтайша, 6 пышақ арналған, барлығы таңбаланған. Кухнялық ыдыстар 1,2,3 тағам дайындауға арналған, жеткілікті, таңбаланған. Асханалық ыдыстар 1,2,3 тағамға 80 данадан жеткілікті. Ыдыс-аяқ жуатын бөлме- қабырғасы, едені кафельденген. Жарық қыздыру шамдары арқылы, шамдар қорғаныш құрылғыларымен жабдықталған. Ыдыс жууға 2 раковина қойылған. Ыдыс-аяқтарды кептіретін торлармен қамтамасыз етілген. Арнайы таза ыдыстарға, кір ыдыстарға 2 стол қойылған. 1 шкаф асхана ыдыстарына арналған. Ас қалдықтарына таңбаланған қақпақты ыдыс қарастырылған. Асхана жеткілікті түрде жуу, тазалық құралдарымен қамтамасыз етілген. Ыдыс жууға «Фэри» ертіндісі және дезинфекциялық құрал (хлор-АЛ таблеткасы) бар. Тазалық құралдарына арналған ыдыстар (терезе, қабырға, еден, стол жууға), таңбаланған. Ас қабылдау залы- жарық табиғи және қыздыру шамдары арқылы, шамдар қорғаныш құрылғыларымен жабдықталған. Қабырғалары эмульсия бояуымен боялған, едендері майлы бояумен боялған. Терезелер перделермен және москитқа қарсы торлармен қамтамасыз етілген. Стол, орындықтар жеткілікті. Буфет тағамдарын сатуға сөремен жабдықталған бөлек орын қарастырылған. Су ішу режимі сақталған, су ішетін ыдыстарға 2 поднос арналған біреуі таза ыдыстарға, екіншісі кір ыдыстарға, таңбалары бар. Ыдыстардың беті дәкемен жабылған. Тамақ ішу арасындағы интервал сақталған. Асханада «аспазшы бұрышы» бар, аспазшы бұрышында ас мәзірі, рұқсат етілмейтін тағамдар тізбесі ілінген. Оқушылардың тамақтануы Мектеп әкімшілігімен бекітілген ас мәзірі, буфет өнімдерінің ассортимент тізбесі және технологиялық карта негізінде жүргізіледі. Перспективалық маусымдық 4 апталық мәзір жасалып, жас санаты ескерілген. Мәзірде бірдей тағамдар бір күнде және келесі күнде қайталанбайды. Күн сайын тамақ ішетін залда объектінің басшысы бекіткен мәзір ілінген, онда тағамдардың атауы, әр дайын тағамның шығымы көрсетілген. Күнделікті дайын тағамның тәуліктік сынамасы қалдырылған, арнайы шыны ыдыстарда салынып тоңазытқышта сақталған, күні жазылған. Нан сақтауға жеке шкаф арналған. Тамақтану залын әр-бір тамақ ішкеннен кейін жинайды. Тамақтану үстелдерін сүртетін арнайы ыдыстар мен шүберектер жеткілікті. Ыдыстар таңбаланған. Асхана қызметшісіне жеке гигиеналық ереже сақтауға қол жуғыш сабын, орамал қарастырылған, оқушыларға асханаға кірер дәлізде қол жуатын 2 раковина қойылған. Қойма: құрғақ өнімдерге арналған шкаф және сөрелермен жабдықталған. Қойманың қабырғалары майлы бояумен боялған, едені кафельденген. Жарық табиғи және қыздыру шамдары арқылы, шамдар қорғаныш құрылғыларымен жабдықталған. Тағамдарды өлшейтін 2 электр таразысы бар, жұмыс істеп тұр. Азық-түліктердің сапасын және қауіпсіздігін куәландыратын құжаттары бар. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері және оларды сақтау шарттары өндіруші (дайындаушы) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді. Көкөністердің анықтамасы бар. Асхана қызметшілері-2, медициналық тексерістен, санитарлық минимум өткен, санитарлық кітапшалары бар. Аспазшының аспаздық дипломы бар. Ас блогы қызметкері, техникалық персонал 3 арнайы киім жиынтығымен қамтамасыз етілген. Жеке және өндірістік гигиенасы сақталған. Жеке гигиена бөлмесі - қабырғалары, едені майлы бояумен боялған. Жарық қыздыру шамдары арқылы, шамдар қорғаныш құрылғыларымен жабдықталған. Киім шешетін шкаф, киім ілгішпен жабдықталған. Қол жуатын қол жуғышпен қамтамасыз етілген. Жуу мүкамалдарын сақтайтын бөлме: қабырғалары, едені майлы бояумен боялған. Жарық қыздыру шамдары арқылы, шамдар қорғаныш құрылғыларымен жабдықталған. Шелек, шүберектер жеткілікті, таңбаланған. Еден, қабырға, терезе жуатын ыдыстар таңбаланып жеке сақталған. Өндірістік бақылау (өндірістік бағдарлама жасалған) мен дезинсекция, дератизация жұмыстарына ҚР ДСМ СЭБК «ҰСО» Қарағанды облысы филиалының Қарқаралы аудандық бөлімшесімен келісім-шарт арқылы жасалынады.

