

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 Павлодар облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Павлодар қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Павлодарское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Павлодарской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение**

№ S.01.X.KZ34VWF00046397

Дата: 19.08.2021 ж. (г.)

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

КГУ "Специальный комплекс детский сад-школа-интернат №1 управления образования Павлодарской области, акимата Павлодарской области"

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі 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 06.08.2021 10:37:30 № KZ09RYS00146097**

өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі) по обращению, предписанию, постановлению, плановой и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **Коммунальное государственное учреждение "Специальный комплекс детский сад-школа-интернат № 1" управления образования Павлодарской области, акимата Павлодарской области, г.Павлодар, ул.Катаева, 83**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиселігі), 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 жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

4. Жобалар, материал дарэзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **не требуется**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление № KZ09RYS00146097 от 06.08.2021 года. Протокол измерений ЭМП. Протокол измерения уровней шума. Протокол измерений метеорологических факторов. Протокол измерений освещенности. Протокол исследования воды на микробиологические и санитарно-химические исследования.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **не требуется**

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются)

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)



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))

КГУ "Специальный комплекс детский сад-школа-интернат №1" управления образования Павлодарской области, акимата Павлодарской области расположен по адресу г.Павлодар, ул.Катаева, 83. Занимает 3-х этажный учебно- административный корпус и 3-х этажное здание: общежитие, мед пункт, дошкольное отделение, начальная школа. Пищеблок, столовая и мастерские расположены в 1-этажном здании. На территории имеется спортивная площадка. Наличие на территории объектов функционально с ними не связанных нет. Проектная мощность на 100 детей. Списочный состав -97 детей. Дети в возрасте от 3-ех до 18 лет. Состоит из 15 класс комплектов и 2 группы дошкольного возраста.

Территория ограждена полностью, озеленена и благоустроена, полностью покрыта твердым покрытием. Целостность территории не нарушена. Въезд и выход на участок, проезды, дорожки к площадке для мусоросборников покрыты асфальтом, доступным для очистки. Мусоросборники оборудованы плотно закрывающимися крышками, установлены на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от зданий. Вывоз мусора организован. Санитарно-техническое оборудование исправно.

В вечернее время на территории участка предусмотрено искусственное освещение. Наружное осветительное оборудование здания обеспечивает равномерный рассеянный свет территории. Искусственное освещение в помещениях представлена энергосберегающими лампами, на момент проверки исправны. Здание объекта оборудована системами вентиляции и кондиционирования воздуха. Системы вентиляции исправны.

Спальный корпус оснащен необходимым мягким и твердым инвентарем. Нормы площади на 1-го ребенка выдержаны. Промаркировано, соответствует роста-возрастным особенностям.

Постельное белье визуально чистое, смена осуществляется 1 раз в неделю и по мере загрязнения. Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии санитарным требованиям. На каждом этаже имеется санитарные узлы для мальчиков и девочек. Оборудованы душевыми кабинками, раковинами, унитазами. Обеспечены полотенцами для сушки рук и мылом для мытья рук. Выделены индивидуальные предметы личной гигиены на каждого ребенка (зубные щетки, расчески, мочалки). Радиаторы системы отопления (батареи) имеют заградительные устройства.

Повреждений на поверхности пола, потолке и стенах, на поверхности оборудования всех помещений на момент проверки не отмечено.

Туалетные комнаты оснащены раковинами для мытья рук, с подводкой горячей и холодной воды. На случай отключения горячей воды установлены водонагреватели. Внутренняя отделка санитарных узлов выполнена согласно требованиям. Освещение смешанное: естественное-оконные проемы, искусственное представлено люминисцентными лампами, в защитных плафонах. Лампы искусственного освещения одного типа. Плафоны содержатся в чистоте. На момент проверки исправны. Для контроля за температурой воздуха в спальнях помещениях установлены термометры.

В помещениях предусмотрена естественная вентиляция посредством форточек. Все помещения проветриваются согласно требованиям.

Уборочный инвентарь (газы, ведра, щетки, ветошь) промаркированы закреплены за отдельными помещениями (санитарные узлы, медицинский пункт, производственные помещения пищеблока, обеденный зал, рекреации, производственные помещения) и хранятся в специально выделенных местах. На уборочном инвентаре для санитарных узлов имеется сигнальная маркировка.

Стирка белья детей и спецодежды персонала организовано в собственной прачечной. Смена белья еженедельно и по мере загрязнения. График смены белья вывешен. Поточность технологического процесса соблюдается. Из технологического оборудования имеется центрифуга, стиральные машинки бытовые, промаркированная ванна, сушильная, гладильная. На момент проверки все технологическое оборудование в рабочем состоянии. Внутренняя отделка в помещениях соответствуют гигиеническим требованиям. Вытяжной шкаф на день обследования функционирует. Грязное белье доставляется в прачечную в матерчатых мешках. Матерчатые мешки сдаются на стирку. Чистое белье доставляется в постиранном мешке.

Питание детей организовано в столовой интерната. Для мытья рук учащихся перед входом в столовую имеются раковины с подводом холодной и горячей воды, жидкое мыло, имеются полотенца.

Пищеблок расположен в одноэтажном здании. Включает обеденный зал на 60 посадочных мест (питание



ответственное лицо за питьевой режим. Имеются одноразовые стаканчики. Для сбора использованных стаканчиков имеется промаркированная урна. Дез. средства разводятся согласно инструкции мед-сестра. Перед разведением взвешивает таблетки, имеется мерная емкость, в специально отведенном помещении. На момент проверки наличие грызунов и других членистоногих на объекте не отмечено. Генеральная уборка в помещениях проводится 1 раз в неделю. Влажная уборка в помещениях ежедневно. Дез и моющими средствами обеспечены.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батиактану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағынын 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, 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)

не требуется

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)	-	-	-
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

КГУ "Специальный комплекс детский сад-школа-интернат №1 управления образования Павлодарской области, акимата Павлодарской области"

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



в 2 потока), варочный цех с зонами для обработки овощей, мяса, мытья кухонной и столовой посуды и складские помещения. Имеется отдельный вход с улицы для загрузки продуктов. Внутренняя отделка помещений соответствует гигиеническим требованиям и доступна применению моющих и дезинфицирующих средств (стены и пол покрыты кафелем). Вентиляция искусственная, приточно-вытяжная, в рабочем состоянии. Условия хранения продуктов на момент проверки соблюдаются, контроль температурного режима холодильников ведется. Технологическое и холодильное оборудование исправно, фактов нарушения маркировки разделочного инвентаря, посуды на момент проверки не выявлено. Используемое оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тары изготовлены из материалов допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Документы гарантии безопасности и качества представлены. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем). Транспортировку пищевых продуктов проводят поставщики продукции, согласно договора поставки, автотранспортом имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение. Кухонная и столовая посуда в достаточном количестве, соответствует функционалу. Меню составлено согласно технологическим картам, повторяемость блюд не отмечено. Накопительная ведомость ведется. При анализе выполнения норм питания выявлено, что ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог. При анализе которого приготовление и использование запрещенных блюд не выявлено. Используется фортифицированная мука богатая минералами. Колода для разуба мяса установлена на специальной подставке поверхность обстругана, спилена, посыпана солью, есть специальный чехол. Генеральную уборку проводят 1 раз в месяц (мытьё панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной аппаратуры, кухонной и столовой посуды, тары и инвентаря) с применением моющих и дезинфицирующих средств. На момент обследования используют дезинфицирующие таблетки ДИ-2Т, контроль за приготовлением дезинфицирующих растворов осуществляет медработник. Емкости для пищевых отходов промаркированы, имеются крышки. Хранятся в специально выделенном месте. Обработку яиц проводят в промаркированной емкости. Все специалисты и работники пищеблока имеют соответствующую профессиональную квалификационную подготовку. Ежедневно, перед началом рабочей смены медицинским работникам проводится осмотр открытых поверхностей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм, журнал ведется по установленной санитарными правилами форме. Органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал контроля качества готовой пищи проводит медработник. Витаминизацию аскорбиновой кислоты (компот и кисель), проводят с внесением данных в журнал «С-витаминизация». Соблюдены требования по профилактике железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний. Ежедневно вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименование блюд, выход и калорийность каждого блюда со ссылкой на рецептуры в соответствии со сборниками рецептур. Хранения санитарной и личной одежды упорядочено. Комплектов санитарной одежды достаточно, стирка организована в прачечной. Аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи имеется. Имеются складские помещения отдельно для овощей и для сухих продуктов, оборудованы стеллажами и подтоварниками, с холодильным оборудованием. Продукты хранятся на стеллажах и подтоварниках. Содержится в чистоте. Имеется психометр. Влажная текущая и генеральная уборки проводятся с применением мыло-моющих и дезинфицирующих средств. Хранение уборочного инвентаря упорядочено, фактов нарушений не выявлено. Медосмотр персоналом пройден, санитарные книжки представлены. Условия для соблюдения личной гигиены персоналом созданы. Установлены раковины с подводом к ним горячей и холодной воды. Полотенцами и жидким мылом обеспечены.

Имеются 2 мастерские, включают в себя столярную мастерскую для мальчиков и швейную мастерскую для девочек. Оборудованы швейными машинками и столярными станками. Технологическое оборудование исправно.

Медицинский блок расположен на первом этаже общежития и включает следующие помещения: процедурный кабинет, кабинет приема врача, 2 изолятора, сан узел. Обеспечены медицинским оборудованием и инструментарием. Установлены раковины с подводом горячей и холодной воды.

Процедурный кабинет: Пол, стены, потолок побелены водостойкой краской. Пол выстлан линолеумом. Освещение естественное, искусственное за счет люминисцентных ламп с закрытыми плафонами. Вентиляция через фрамуги. Из оборудования имеется рабочий стол, шкафы для медикаментов, кушетка, весы, холодильники для хранения лекарственных средств, манипуляционные передвижные столы, раковина с подачей холодной и горячей воды, бактерицидный облучатель. Документация заведена, записи ведутся.

Медосмотр персоналом пройден, допуски имеются. Производственный контроль проводится, программа разработана. Представлены договора на вывоз мусора, на проведение дератизационных работ. Питьевой режим организован за счет кулеров, представлен сертификат. Приказом руководителя назначено

