

<p>Нысандың БКСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД</p> <p>КҮЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО</p>	
<p>Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан</p>	
<p>Мемлекеттік органның атапуы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Алматы қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаментінің Алматы қаласы Бостандық ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Бостандыкского района города Алматы Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Алматы Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"</p>	

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

№ А.04.X.KZ72VWF00046198

Дата: 13.08.2021 ж. (г.)

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

Детский сад "Альтар" ТОО "Альтар"

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атапуы) (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 11.08.2021 18:40:21 № KZ70RYS00147521

өтініш, үйгарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі)
по обращению, предписаннию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) Товарищество с ограниченной ответственностью "Детский сад "Альтар", г.Алматы, Бостандыкский район, мкр. Нур Алатау, ул. Бұлбул, дом 8/2., директор Шанышина М.Н., тел. 87057653596

Шаруашылық жүргізуши субъекттің толық атапуы (тиесілігі), объекттің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, экесінінаты (полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сарапта ужүргізілетін объекттің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)
дошкольное образование

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

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

5. Ұсынылғанқұжаттар (Представленные документы) заявление вх.№ KZ70RYS00147521 от 11.08.2021г., протокола лабораторных исследований

6. Өнімнің түрлері (Представлены образцы продукции) не имеется

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются) не требуется

Қорытынды берген ұйымның атапуы (наименование организации выдавшей заключение)



8. Саралтама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық-спаттамасы мен оғанберілетінбага (қызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Детский сад «"Альтар"» по адресу: г.Алматы, Бостандыкский район, мкр. Нур Алатау, ул. Бұлбул, дом 8/2.
Детский сад размещен в приспособленном одноэтажном здании. Территория имеет ограждение по всему периметру, без повреждений, имеет наружное искусственное освещение. Въезды и входы на участок объекта, дорожки выложены твердым покрытием, доступным для очистки. Мусоросборник оборудован плотно закрывающейся крышкой, установлен на контейнерной площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции. Вывоз мусора осуществляется по договору. На игровой площадке предусмотрен огражденный с трех сторон теневой навес не менее 20 м² для защиты от солнца и осадков. Размеры площадок применены не менее 4 м² на одно место. Установлены малые архитектурные формы для детей. Оборудование в игровых и спортивных площадках соответствуют росту и возрасту детей, без острых выступов и изъянов. На территории детского сада не размещены объекты, функционально с ними не связанные.

Здание подключено к централизованным сетям коммуникаций (водоснабжения, канализация). Индивидуальное отопительная установка на газе. Вентиляция естественная посредством окон и дверей. Естественное освещение в достаточном количестве. Искусственное освещение за счет люминесцентных ламп, в рабочем состоянии. Световые проемы оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами. Детский сад рассчитан на 3 группы, с общим количеством 45 детей: первой младшей группы (от 2 до 3 лет) с количеством на 13 детей, для детей группы двух возрастов (от 3 до 5 лет)- 16 детей, для старшей группы (от 5 до 6 лет)- 16 детей, (из расчета спальные комнаты 1,8 м², игровые комнаты 2 м² на 1 ребенка) с питанием и дневным сном. Имеется общая раздевальная, медицинский кабинет, музыкальный зал, административный кабинет, санузлы для сотрудников и для детей ясельного возраста. Предусмотрены санузлы для сотрудников в достаточном количестве, имеет умывальник для взрослых со смесителем. В каждой сан.узлах для детей установлены по 2 ед. детские раковины и детские унитазы, поддон душевой с сеткой на гибком шланге, хозяйственые шкафы. Для детей предусмотрены одноразовые полотенца. В местах установки раковин и других санитарно-технических приборов, а также оборудования, эксплуатация которого связана с возможным увлажнением стен, предусмотрены гидроизоляция глазурованной плиткой. В детском саду созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, со средствами для мытья и сушки рук. В помещениях с обычным режимом работы стены, оборудование имеют гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом. В помещениях с влажным режимом работы -медицинского назначения, санитарные узлы стены облицованы плиткой и масляной краской на высоту не менее 1,5 м, допускающими уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы в помещениях имеют дощатое покрытие, поверхность пола во всех помещениях ровная, без щелей, изъянов и механических повреждений. Радиаторы системы отопления располагаются в нишах под окнами и закрыты съемными решетками. На приобретенную продукцию для детей предоставлены документы, подтверждающие их качество и безопасность. Мебель и оборудование объекта соответствуют росто-возрастным особенностям детей. Мебель промаркирована соответственно размеру. Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды и скамейками для детей и персонала. Шкафы для одежды детей индивидуально маркированы и оборудованы полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы находятся в рабочем состоянии и используются по назначению. Спальные оборудованы стационарными кроватями. Размеры кроватей для детей соответствуют росту и возрасту детей. Постельными принадлежностями обеспечены в достаточном количестве. Все постельные принадлежности (матрасы, подушки, одеяло) и постельное белье имеют маркировку. Стирка белья осуществляется централизованно в прачечной по договору. Для хранения запасов белья и полотенец выделено помещение. На объекте организован питьевой режим посредством диспенсера питьевой водой. Во всех помещениях детского сада предусмотрено естественное освещение (кроме складских помещений, части туалетных). Общее искусственное освещение предусмотрено во всех помещениях. Для искусственного освещения используют люминесцентные лампы. В одном помещении применены лампы одного типа, имеются плафоны на светильниках. Показатели искусственной освещенности объектов образования определены в соответствии с документами нормирования. Неисправные лампы хранятся в отдельном помещении, не доступном для детей. Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей, в любое время года. Для контроля за температурой воздуха в помещениях групповых ячеек, а также помещениях медицинского пункта установлены термометры, прикрепленные к внутренней стене на высоту 0,8 - 1,2 м. Созданы оптимальные микроклиматические условия (температура, скорость движения воздуха и относительная влажность воздуха), согласно документам нормирования.



Обслуживающий персонал (помощники воспитателей, технический персонал) имеет специальную одежду в количестве не менее 2-х комплектов и сменную обувь, которые хранят в отдельном шкафу. Для персонала предусмотрены бытовые помещения- гардеробные с раздельным хранением личной и специальной одежды и обуви, санитарный узел для персонала. Имеется запас дезсредств разрешенный к применению в установленном порядке, готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора в специальном помещении. Для хранения и обработки уборочного инвентаря предусмотрены отдельные места. Уборочный инвентарь маркирован, закреплен за отдельными и хранится в специально выделенных местах. Уборочный инвентарь для туалетных имеет сигнальную маркировку. Выделены емкости и щетка для мытья игрушек, маркированы, в игровой каждой группы установлены бактерицидные облучатели. На момент проверки при визуальном осмотре наличие насекомых, грызунов и других членистоногих не имеется. Дератизационные и дезинсекционные мероприятия проводится по договору. На окнах, открываемые для проветривания, установлены москитные сетки.

В детском саду предусмотрен пищеблок, работающий на сырье. Предусмотрен сокращенный набор помещений пищеблока и технологического оборудования, при условии обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление пищи проводится на площади-22,5 кв.м., имеется раздаточная, помещение для обработки сырой продукции, готовой продукции, для мытья кухонной посуды. Имеется кладовая с выделением зон для хранения овощей и сыпучих продуктов. Для мытья сырой продукции и рук персонала установлены отдельные мойки, для мытья кухонной посуды - одна мойка объемом, достаточным для полного погружения используемой посуды. Установлена плита с духовкой. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, предусмотрен вытяжной зонт. Из холодильного оборудования установлены: 3 ед. среднетемпературного (от +2 до +60), 2- низкотемпературный морозильник. Для контроля температуры установлены термометры. В холодильниках соблюдается товарное соседство. Разделка сырых овощей, рыбы и мяса производится на столе «сырая продукция» с использованием отдельного маркированного разделочного инвентаря (доски и ножи): овощи сырье, мясо сырое, рыба сырья. Для разделки готовой продукции (овощи вареные, мясо вареное, рыба вареная), предусмотрен стол «готовая продукция». Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи. Сырые и готовые продукты хранятся раздельно. К производственным мойкам подведена холодная и горячая воды через смесители. Светильники имеют защитную арматуру и не размещены над плитами, технологическим оборудованием и разделочными столами. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Кладовая для хранения пищевых продуктов оборудована стеллажами и подтоварниками, высота нижней полки стеллажей не менее 15 см от пола. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют по договору. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 8 к настоящим Санитарным Правилам. Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в пищеблоке. В целях профилактики йододефицитных и железодефицитных состояний для приготовления пищи используется йодированная соль и обогащенная (фортифицированная) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной мука высшего сорта. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий согласно форме 3 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.

Для соблюдения личной гигиены персоналом предусмотрено помещение со шкафами для специальной одежды, сменной обуви у работников пищеблока и технического персонала, санузел. Составлены перспективное сезонное (лето - осень, зима-весна) двухнедельное меню, утвержден руководителем объекта. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, сборником рецептур для детского питания, в которых отражены перечень входящих продуктов в блюдо, их масса в граммах ("брутто"), вес "нетто" готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд. Ежедневно на пищеблоке оставляет суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 о С до +6 о С.

Предусмотрено 5-и разовое питание, интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 - 4 часа. Промаркованные емкости для пищевых отходов («пищевые отходы») имеют плотные крышки. Организуется и проводится производственный контроль в соответствии с требованиями документов нормирования. Прием пищи осуществляется в группах. Буфетная- раздаточная оборудована двухкамерными мойками со смесителем. Столовая посуда имеется в достаточном количестве. При организации питания используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюдца, чашки, бокалы),



отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. Предусмотрен медицинский кабинет с общей площадью 6,9 кв.м. Внутренняя отделка кабинетов выполнена из гладкого, без дефектов материала, легкодоступного для влажной уборки, устойчивого к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Медицинское обслуживание проводятся по договору с ГП № 4. Медицинский кабинет оснащен в соответствии с приложением 9 к настоящим Санитарным правилам. Учетно- медицинская документация заведена в соответствии с приложением 12 к настоящим Санитарным правилам. Составлен комплексный план оздоровительных мероприятий, направленный на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей. Питьевой режим организован, установлен диспенсер, предусмотрен производственный контроль. Сотрудников-12 чел, представлены личные медицинской книжки, медосмотр пройден, отметки о допуске к работе имеются. Ведется учет за своевременным прохождением сотрудниками объектов профилактических медицинских осмотров.

9. Құрылымың салуға бөлінген жер участкесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, участкенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағының өлшемдері, сүмен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын аттігізер 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, канализации, теплоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света; **не требуется**)

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)

Протокол микробиологического исследования воды №66/102-103, № 6/104 от 27.02.2020г. Протокола исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №45, № 46, №47 от 25.02.2020г. Протокол измерений освещенности №27 от 25.02.2020г., Протокол измерений метеорологических факторов № 29 от 25.02.2020г.

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсатетіледі (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**

Детский сад "Альтар" ТОО "Альтар"

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық саралтама жүргізілген объектінің толық атапы)
(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 саралтама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка" утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 августа 2017 года № 615, Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденной приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года за № 186, «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги "Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров» приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № КР ДСМ-131/2020., Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" утвержденной приказом Министра Национальной экономии за № 239 от 06.06.2016 года.

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

Ұсыныстар (Предложения):

В процессе эксплуатации соблюдать требования санитарных правил в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения РК

«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 министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Алматы қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау деパートаментінің Алматы қаласы Бостандық ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы"

республикалық мемлекеттік мекемесі

Алматы қ., көшесі Вахтангов, № 2А үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Бостандыкского района города Алматы Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Алматы Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

г.Алматы, улица Вахтангова, дом № 2А

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Таркинский Егор Викторович

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



