

| | |
|---|--|
| Казакстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан | Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД _____ КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО _____ Казакстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2011 жылғы «20» 12 № 902 бұйрығымен бекітілген № 122/е нысанды медициналық құжаттама |
| «Казакстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитетінің Ақмола облысы тұтынушылардың құқықтарын қорғау департаментінің Есіл аудандық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы» республикалық мемлекеттік мекеме Республиканское государственное учреждение «Есильское районное управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей Ақмолинской области Комитета по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан» | Медицинская документация Форма 122/у Утверждена приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от «20» 12 2011 года №902 |

**Санитарлық – эпидемиологиялық ұйғарым
 Санитарно – эпидемиологическое заключение**

№ 72
 «23» декабрь 2014 ж. (г.)

1. Санитарлық – эпидемиологиялық сараптау (санитарно-эпидемиологическая экспертиза)

ГУ «Побединская СШ отдела образования Есильского района», директор Казакова В.В., Есильский район, с.Бузулук

пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің атауы (наименование объекта реконструкции или вводимого в эксплуатацию, проектной документации, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг)

Жүргізілді (Проведена) внеплановая проверка по заявлению №67 от 27.11.2014 года

өтініші, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы түрде және басқалай (күні, нөмірі) по заявлению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик (заявитель) директор Казакова В.В.

толық атауы, мекен жайы, телефоны, жетекшісінің Т.А.Ә. (полное наименование, адрес, телефон, Ф.И.О.з-жайы (отрасль, сфера деятельности, место нахождения, адрес)

3. Санитарлық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның колданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы) объект воспитания и образования детей и подростков сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (отрасль, сфера деятельности, место нахождения, адрес)

4. Жобалар, материалдар дайындалды (проекты, материалы разработаны (подготовлены))

5. Ұсынылған құжаттар (представленные документы) акт санитарно-эпидемиологического обследования от 11.12.2014 г. протокола лабораторных исследований микроклимата, освещенности, ЭМП

атаулары мен олардың ұсынылған уақыты (наименование и дата их представления)

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

7. Басқа ұйымдардың сараптау ұйғарымы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций (если имеются)) не требуется

ұйғарымды берген ұйымның атауы (наименование организаций выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін нысанның толық санитарлық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге)(Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, производств, продукции) Школа расположена в черте населенного пункта, в санитарной зоне. Территория школы ограждена по периметру. На территории школы имеются игровые и спортивные площадки. Въезды и выходы на участок объекта, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам покрыты твердым покрытием. Мусоросборник имеет, приспособленный, расположен на расстоянии не менее 25 метров, очищают при заполнении на 2/3. На территории объекта и за ее ограждением в радиусе 5 метров проводится уборка. Территория школы

зонирована на зоны: размещения основного здания, отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная. В хозяйственной зоне размещена котельная, склад топлива.

Водоснабжение централизованное хозяйственно-питьевое, канализация местный септик. Вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, для мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, личной гигиены соответствует установленным требованиям СП утвержденных ПП РК №104 от 17.01.2012 г «Санитарно-эпидемиологические требования к водопользованию, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов». Предусмотрена местная система канализации с септиком. Очистка септика проводится по мере заполнения объема на 2/3. На территории школы расположена СДУ, на расстоянии не менее 25 метров от здания. Надземное помещение сооружено из плотно пригнанного материала (досок, блоков). Уборку СДУ проводят ежедневно, с использованием дезинфицирующих средств, дезинфекцию выгребной ямы проводят 1 раз в 10 дней, побелку стен 1 раз в месяц с использованием дезинфицирующих средств. СДУ очищают по мере заполнения на 2/3.

Основные помещения объектов имеют естественное освещение. Ориентация окон предусмотрена на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта. В учебных помещениях предусмотрено левостороннее боковое освещение. Искусственное освещение предусмотрено во всех помещениях. Для искусственного освещения используют лампы накаливания. Отопление автономное, от собственной котельной, на твердом топливе. Вентиляция вытяжная. Фрамуги и форточки используются по назначению в любое время года. В отсутствие детей проводят сквозное и угловое проветривание. Для контроля за температурой воздуха в основных помещениях, спортивном зале, медицинском пункте установлены термометры, прикрепленные к внутренней стене на высоте 0,8-1,2 м, в зависимости от роста детей. Учебные кабинеты проветривают во время перемен, рекреационные во время уроков. До начала занятий и после их окончания осуществляют сквозное проветривание учебных кабинетов.

На объекте организован питьевой режим. Питьевая вода, по показателям качества и безопасности соответствует установленным требованиям СП. Используют кипяченую воду, с условием ее хранения не более 3 часов. Для питья используют чистую посуду (стеклянную, фаянсовую, одноразовые стаканчики), выделены отдельные маркированные подносы для чистой и использованной посуды и контейнер для сбора посуды одноразового применения. За организацией питьевого режима, приказом руководителя объекта назначено ответственное лицо. Обеспечен свободный доступ учащихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания на объекте.

Проектная мощность школы 260 мест, фактически посещают 91 детей. Занятия проводятся в две смены.

Кабинеты физики и химии имеются. Химические реагенты, кислоты и щелочи, используемые для проведения опытов, промаркированы, хранят в специально выделенном месте под контролем ответственного лица.

Продолжительность уроков не превышает 45 минут. Учебная нагрузка учащихся составляет не более 5 уроков в начальной школе и не более 6 уроков в основной школе. Продолжительность перемен между уроками для учащихся соблюдаются.

Набор, количество и размер оборудования предусмотрено с учетом профиля учреждения, специфики помещения и соблюдения техники безопасности. Мебель в учебных кабинетах промаркирована соответственно размеру. Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь находятся в рабочем состоянии и используется по назначению. Парты, столы, шкафы имеют цвет натурального дерева и светлых тонов. Каждый учащийся обеспечен рабочим местом за партой в соответствии с его ростом и состоянием здоровья. Парты для детей с нарушением слуха и зрения установлены в первом ряду. Для учеников с пониженной остротой зрения парты размещены в первом ряду от окна. Дети, часто болеющие острыми респираторными заболеваниями, ангинами, простудными заболеваниями, рассажены дальше от наружной стены. Предусмотрены соответствующие проходы и расстояния между оборудованием в основных учебных помещениях.

Оборудован один компьютерный класс. Установлено 5 компьютеров, старого образца. Площадь на одно рабочее место соблюдается, расстановка компьютеров соответствует требованиям СП утвержденных ПП РК №1430 от 01.12.2012 года «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы с источниками физических факторов (компьютеры и видеотерминалы), оказывающих воздействие на человека. Преподавателей 1, с квалификацией.

На объекте организовано медицинское обеспечение детей и подростков. Внутренняя отделка медицинского кабинета предусмотрена из материалов, допускающие проведения генеральной уборки и дезинфекции. В медицинском кабинете оказывают первую доврачебную медицинскую помощь. Медицинский кабинет оснащен согласно приложению 23 к настоящим СП.

Имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи, укомплектована набором медикаментов.

Лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия проводит медицинская сестра. Для каждой возрастной группы составлен комплексный план оздоровительных мероприятий, направленный на снижение заболеваемости и укрепления здоровья детей. Медицинский работник ведет статический учет заболеваемости; планирует мероприятия по сохранению и укреплению здоровья учащихся; снижению среди них заболеваемости; организуют и контролируют своевременность диспансеризации детей, имеющих хронические заболевания; по результатам углубленного медицинского осмотра определяют группы динамического наблюдения (группы здоровья), уровень физического развития, медицинские группы для занятий физкультурой; проводят лечебно-оздоровительную работу; ежегодно проводит анализ заболеваемости; осуществляет контроль за своевременным прохождением сотрудниками учреждения профилактических медицинских осмотров и ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией в журнале, согласно приложения 24 к настоящим СП; осуществляет контроль за организацией питания детей; качеством поступающих продуктов, условиями и сроками их хранения, технологией приготовления, качеством готовой пищи, содержанием пищеблока; ведет систематический контроль за физическим воспитанием, соблюдений правил личной гигиены детей и подростков. Ведется учетно-отчетная документация в соответствии с приложением 25 к настоящим СП.

Все помещения содержатся в чистоте. Уборку всех помещений проводят ежедневно влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств и проветривают. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для детей местах.

На объекте предусмотрен пищеблок, работающий на сырье. Пищеблок размещен на первом этаже. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. Светильники имеют защитную арматуру (плафоны). Для хранения пищевых продуктов используют стеллажи. Обеспечены 3 комплектами столовой посудой и приборами. Кухонный инвентарь (столы, ножи, доски, кастрюли, блюда) промаркированы. Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в чистоте и порядке. В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря. Посуду моют в трех промаркированных тазах (объем таза не менее 10 л) в горячей воде с добавлением моющих средств. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола, столовую в шкафах и на решетках, столовые приборы хранят ручками вверх. Разделочные доски и ножи хранят в промаркированных кассетах (на ребре). Щетки и ветошь для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде, с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают под проточной водой и хранят в специальной таре. Генеральную уборку проводят 1 раз в месяц и по эпидемиологическим показаниям с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полки для хлеба протирают специальными щетками с применением 1% столового уксуса. На пищеблоке имеются промаркированные емкости "пищевые отходы", очищают после каждого приема пищи, промывают моющим раствором, ополаскивают горячей водой и просушивают. Перспективное сезонное (лето-осень, зима-весна) двухнедельное меню имеется. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласован с органом Госсанэпиднадзора. Ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывается число питающихся детей, перечень блюд на каждый прием пищи, с указанием массы порции в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов по каждому блюду. Ежедневно в обеденных залах вывешивается меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения, указывая объем блюд. Прием пищевых продуктов осуществляют при наличии сертификатов качества. Проводится искусственная витаминизация охлажденных напитков аскорбиновой кислотой. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соответствуют срокам годности установленным изготовителем. Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильнике. Товарное соседство соблюдается. На пищеблоке медицинским работником проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в бракеражный журнал, согласно приложения 12 СП. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой и хранят в специально отведенном месте в холодильнике. Суточную пробу хранят до замены приготовленным на следующий день или после выходных блюдом. Для персонала установлены умывальные раковины, имеется жидкое мыло, индивидуальные полотенца. Стирку специальной одежды персонала проводят в выделенном месте при объекте. Работники пищеблока обеспечены 3 комплектами спец.одежды. На пищеблоке имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи.

Выполняются мероприятия по выполнению действующих нормативно-правовых актов по организации выявления, лечения и проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий по инфекционным и паразитарным заболеваниям, по карантинным и особо опасным инфекциям.

Проведены лабораторно-инструментальные замеры микроклимата, освещенности, ЭМП. Превышений ПДН не обнаружено.

Персонал школы проходит медицинский осмотр и гигиеническое обучение. ЛМК хранятся на рабочем месте.

На объектах обслуживающий персонал имеет специальную одежду, в количестве не менее 3 комплектов, сменную обувь, которую хранят в отдельном шкафу.

Имеется договор на проведение дезинсекции и дератизации.

Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, тряпки) промаркирован и закреплен за отдельными помещениями (санитарный узел, медицинский кабинет, пищеблок, рекреации, каждый учебный кабинет), хранится в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет сигнальную окраску.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер участкесінің, қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, алыңы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпактандың болуы, желдің басымды бағыттары, санитарлық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізер 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 протокола лабораторных исследований микроклимата №19 от 12.11.2014 г, освещенности №21 от 12.11.2014 г, ЭМП №5 от 12.11.2014 г по результатам лабораторно-инструментальных замеров Есильским филиалом «Ақмолинского областного ЦСЭЭ»

Санитарлық – эпидемиологиялық ұйғарым Санитарно – эпидемиологическое заключение

ГУ «Побединская СШ отдела образования Есильского района», директор Казакова В.В.
Есильский район, с.Бузулук

пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің атауы (наименование объекта реконструкции или вводимого в эксплуатацию, проектной документации, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг) санитарлық – эпидемиологиялық сараптама негізінде (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

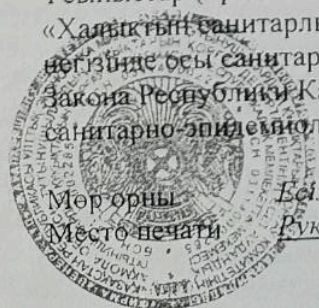
ГУ «Побединская СШ отдела образования Есильского района» соответствует основным требованиям СП №1684 от 30.12.2011 г «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков».

гигиеналық ережелер мен нормативтерге (санитарно-гигиеническим правилам и нормативам) сай немесе сай еместігін көрсетініз (указать – соответствует или не соответствует)

атауы, күні мен нөмірі (наименование, дата и номер)

Ұсыныстар (предложения):

«Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы» Қазақстан Республикасы Заңының негізінде бұл санитарлық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрдегі күші бар. На основании Закона Республики Казахстан «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу.



Мөр орны
Место печати

Бел аудандық ТҚК басқармасы басшысы
Руководитель Есильского районного УЗПП

Т.Мухаметова

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

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ЭКОНОМИКА МИНИСТРЛІГІ
ТҮТІНУШЫЛАРДЫҢ ҚҰҚЫҚТАРЫН ҚОРҒАУ КОМИТЕТІНІҢ
АДМАӨЛКЕ БӨЛІСІ ТҮТІНУШЫЛАРДЫҢ
ҚҰҚЫҚТАРЫН ҚОРҒАУ ДЕПАРТАМЕНТІНІҢ
ЕСІЛ АУДАНДЫҚ ТҮТІНУШЫЛАРДЫҢ ҚҰҚЫҚТАРЫН
ҚОРҒАУ БАСҚАРМАСЫ ЕСІЛЬСКИЙ РАЙОНДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК МӘКЕМЕСІ
2014 ж. "23" 12
ШЫҒЫС № 68

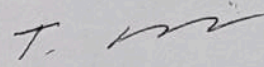
Директору ГУ «Побединская СШ»
Казаковой В.В.
Есильский район, с.Бузулук

Ответ на заявление

На Ваше заявление №67 от 27.11.2014 года проведено санитарно-эпидемиологическое обследование ГУ «Побединская СШ».

По результатам обследования подготовлено санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии объекта требованиям СП, утвержденных ПП РК №1684 от 30.12.2011 года «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков».

Руководитель Есильского районного УЗПП



Т.Мухаметова