

Формат А4
Пішін

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД ҚҰЖОК бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО
	Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2011 жылғы « 20 » 12 № 902 бұйрығымен бекітілген 199/е нысаны медициналық құжаттама Медицинская документация Форма 199/у Утверждена приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан « 20 » 12 2012 года № 902
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно-эпидемиологической службы УГЭСЭН по г. Степногорску	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ 285
« 30 » 11 2012 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза) обследование
ГУ «Областная школа-интернат для одаренных в спорте детей имени Богенбай батыра»
г. Степногорск Промзона 1 здание 15 БИН 991240002337

(пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы
факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, келіктердің және т.б. атауы)

(полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации,
реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной
деятельности, работ, продукции, услуг, транспорта и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) проверка по заявлению №ЮЛ/Т-178 от 21.11.2012г
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)) директор ОШИОСД Темирбаев А.С.
" Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің Т.А.Ә.А.
г. Степногорск, промзона 1 здание 15 БИН 991240002337

(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон,
Ф.И.О. руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область
применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы) образование

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы

(вид деятельность)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы), заявление №ЮЛ/Т-178 от 21.11.2012г, протокол
измерений освещенности №70 от 03.09.2012года, протокол измерений метеорологических
факторов №79 от 03.09.2012г, протокол дозиметрического контроля №277 от 03.09.2012г, протокол
измерений электромагнитного поля №22 от 03.09.2012г
Представлены государственная лицензия №0004842 от 28.05.2003 года, свидетельство о
государственной перерегистрации юридического лица №63-1902-16-ГУ от 27.03.2009г, свидетельство
налогоплательщика РНН 031600009619, технический паспорт, пояснительная записка. Также договор
№10 от 06.02.12г. на утилизацию бытового мусора и твердых отходов, договор №12 от 09.02.12г. на
дератизацию и дезинсекцию.

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

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций
(если имеются)) Степногорского филиала РГКП «АОДСЭ УГЭСЭН МЗРК»

Корытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жургізілетін нысанның ттолық санитарлық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (кызметке, үрліске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)) ГУ «Областная школа-интернат для одаренных в спорте детей имени Богенбай батыра» г.Степногорск Промзона I здание 15 БИН 991240002337, дата регистрации 27.03.2009 года. Юридический адрес: Акмолинская область, г.Степногорск, промышленная зона I, здание 15. Руководитель объекта: директор Темирбаев А.С. Областная школа-интернат для одаренных в спорте детей им.Богенбай батыра в г.Степногорске была открыта распоряжением акима Акмолинской области Сергеем Кулагиним на базе профилактория «Орбита» и детско-юношеской спортивной школы г.Степногорска в 2000 году. Дата ввода здания в эксплуатацию - 1977 год. Здание отдельностоящее пятиэтажное приспособленное. В здании имеется шесть входов (центральный, запасной, два для ц/цблока, два для бассейна).

Вид деятельности: образование, занятие избранным видом спорта, подготовка спортивного резерва в сборные команды Акмолинской области. Проектная мощность школы-интерната - 200 детей, фактическая - 157 детей (139 мальчиков и 18 девочек). Общее количество работников школы-интернат-колледжа составляет 117 человек. Педагогический состав - 16 чел. Тренерский состав - 17 чел. Воспитательский состав - 12 чел. В средней школе с 7-го по 11 классы обучаются 157 учащихся по 6 видам спорта: тяжелая атлетика, бокс, вольная борьба, дзюдо, грек-римская борьба, плавание. Приспособленный зал борьбы - 339 кв.м., зал бокса - 258 кв.м., зал тяжелой атлетики - 112 кв.м., тренажерный зал - 180 кв.м., зал тренажерный 126 кв.м., бассейн - зал 943 кв.м., поле для мини-футбола, 2 компьютерных класса, конференц-зал на 80 посадочных мест, библиотека, 2 книгохранилища.

Принадлежность-государственная. В состав входит: главный корпус площадью 940 кв.м., пищеблок площадью 807,8 кв.м, бассейн общей площадью 1200 кв.м., административный корпус площадью 710,6 кв.м, насосная станция канализации, вспомогательное здание, медицинский блок.

На первом этаже главного корпуса размещены: вахта, вестибюль, медицинский блок (медицинский кабинет площадью 16,4 кв.м. с процедурной площадью 14,8 кв.м., три изолятора площадью 13,4, 15,1 и 15,4 кв.м., физиокабинет площадью 31,3 и 12,3 кв.м., кабинет врача площадью 12,5 кв.м., кабинет диетсестры площадью 15,1 кв.м.), библиотека площадью 35,8 и 13,7 кв.м., книгохранилище площадью 5,1 и 10,4 кв.м., кабинеты, подсобное помещение, 4 санузла площадью 6,1 и 7,8 кв.м., зал тяжелой атлетики площадью 112 кв.м., зал тренажерный 126 кв.м., прачечная, сауна с душевой, парной и раздевалкой.

На втором этаже главного корпуса размещены: зал борьбы площадью 339 кв.м. и зал бокса - 258 кв.м., тренерская площадью 13,7 кв.м.

На втором-четвертом этажах главного корпуса размещен жилой корпус. В состав входят жилые секции для воспитанников, комната воспитателя, санитарная комната площадью 10,9 кв.м., общая сушилка площадью 11,8 кв.м., холл. В санитарной комнате установлены закрывающиеся кабинки с унитазами, раковины, писсуары для мальчиков. Жилая секция рассчитана на 4 и 6 спальных места, с учетом расчета на 1 спальное место не менее 4 кв.м.

На втором этаже интерната имеется 6 жилых секций для воспитанников площадью от 27,0 до 30,7 кв.м. Жилая секция рассчитана на 4 спальных места. Санитарная комната площадью 20,9 кв.м. с зонами санузла (6 кабинок с дверями, 6 унитазов) и умывальной (3 раковины/умывальника). На третьем этаже интерната имеется 15 жилых секций для воспитанников площадью от 29,2 до 30,9 кв.м. Жилая секция рассчитана на 6 спальных места. Санитарная комната площадью 21,5 кв.м. с зонами санузла (6 кабинок с дверями, 6 унитазов, 5 писсуаров) и умывальной (5 раковины/умывальника). На четвертом этаже интерната имеется 15 жилых секций для воспитанников площадью от 27,8 до 30,9 кв.м. Жилая секция рассчитана на 6 спальных места. Санитарная комната площадью 21,5 кв.м. с зонами санузла (5 кабинок с дверями, 5 унитазов, 5 писсуаров) и умывальной (4 раковины/умывальника). На пятом этаже главного корпуса размещен учебный корпус: учительская и 15 учебных кабинетов площадью 23,7-32,9 кв.м. с учетом, что на одного учащегося приходится не менее 2,5 м². Всего 12 классов. Перемены между уроками не менее 5 минут, большая перемена 60 минут. Продолжительность урока не превышает 45 минут, с проведением на уроках физкультминуток и гимнастики для глаз. При составлении расписания уроков учитывается динамика умственной работоспособности учащихся в течение дня и недели и используется таблица ранжирования предметов по трудности.

Все помещения используются в соответствии с функциональным назначением.

Территория ограждена по всему периметру, целостность ограждения не нарушена, без повреждений, благоустроена, озеленена, освещается и содержится в чистоте. Наружное освещение искусственное равномерное. Въезды и входы на участок объекта территория площадок, пешеходных дорожек выполнены из асфальтового покрытия, доступна для очистки. Регулярно, в весеннее время, проводится озеленение территории. На объекте имеется функционирование дождевой (ливневой) системы водоотведения. При входе в здание объекта имеется урна для мусора, очистка производится по мере заполнения. На момент проверки урна пуста. На территории школы-интерната не размещены здания, постройки и сооружения, функционально не связанные с образовательным процессом.

В хозяйственной зоне специально определенном месте, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон установлены контейнеры с крышкой в количестве 4 штук (2 контейнера для сбора мусора и 2 контейнера для сбора пищевых отходов). Контейнеры используются исключительно для сбора и хранения мусора и пищевых отходов, находятся в исправном состоянии, регулярно очищаются, защищены от проникновения в них животных, попадания атмосферных осадков, влаги, не загрязняют окружающую среду. На момент проверки контейнер пуст, вывоз

мусора осуществлен в утреннее время. Вывоз мусора осуществляют по договору от 06.02.2012 г №10. В целях проведения мероприятий по защите сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами, заключен договор на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий № 12 от 09.02.2012г. На момент проверки визуально следов нахождения грызунов и насекомых не обнаружено. Общая площадь школы - интерната 4911,6 м².

Смежно, над и под спальными комнатами, учебными, медицинскими кабинетами отсутствуют помещения, режим работы которых сопровождается шумом и может причинить беспокойство обучающимся, мешать или нарушать работу педагогического, медицинского, административного персонала. Набор помещений школы установлен в зависимости от программ образования, технологии процесса обучения, инженерно-технического оборудования, оснащены необходимой мебелью.

Пол в спортивных залах имеет специальное покрытие, поверхность пола ровная, без щелей и изъёмов. Поверхность пола во всех помещениях ровная, без щелей, изъёмов и механических повреждений. Полы покрыты линолеумом, допускающим обработку влажным способом и дезинфекцию.

Световые проемы в учебных помещениях, спальнях оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Окна, фрамуги открываются для проветривания. В одном помещении применяются лампы одного типа. Светильники имеют плафоны. Осветительные приборы содержатся в чистоте. Уровень искусственной освещенности соответствует гигиеническим нормативам.

Школа оборудована системой вентиляции воздуха, содержится в чистоте. Учебные помещения проветривают во время перемен, рекреационные – во время уроков. До начала занятий и после их окончания осуществляют сквозное проветривание учебных помещений. Сквозное или угловое проветривание проводят в отсутствие обучающихся. В школе-интернате созданы оптимальные микроклиматические условия (температура, скорость движения воздуха и относительная влажность воздуха) и соответствуют гигиеническим нормативам (протокол № РО-02-22 от 07.02.2012).

В учебных кабинетах, спальнях помещениях, помещениях медицинского пункта установлены термометры. В классе информатики площадью 62,4 м² установлены периметрально 15 компьютеров, оборудованы защитным заземлением, замеры электромагнитного излучения не превышают допустимых норм (протокол измерений электромагнитного поля № РО-02-02 от 07.02.2012 года).

Поверхность потолков, пол и стены учебных и спальных помещений гладкая, без щелей, трещин, деформаций, без признаков поражений грибок, допускающих уборку влажным способом. Все помещения школы содержатся в чистоте. В комнатах спальных корпусов проведена замена водопроводных и канализационных труб, предусматривается установка унитазов и раковин. В помещениях с влажным режимом работы стены облицованы плиткой на высоту не менее 1,8 м, допускающие уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

На каждом этаже установлено 2-4 санузла для персонала, в каждом санузле по 1 раковине и 1 унитазу, емкость для сбора мусора. Санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии. Пол покрыт специальной плиткой для пола, стены на высоту 1,8 м покрыты кафельной плиткой, выше окрашены, потолок окрашен водоэмульсионной краской. Поверхность стен, пола, потолка ровные. В санузлах школы-интерната ежедневно проводится дезинфекция полов, дверных ручек, барашки кранов, раковин и унитазов. Влажную уборку помещений проводит техперсонал школы. К уборке помещений учащиеся школ не привлекаются. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению, согласно документам нормирования. Дезинфицирующие растворы готовят согласно инструкции производителя в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для обучающихся местах. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркированы и закреплены за отдельными помещениями (санитарные узлы, медицинский кабинет, производственные помещения столовой, обеденный зал, рекреации, учебные кабинеты, жилые комнаты) и хранят в специально выделенных местах. Уборочный инвентарь для санитарных узлов всех помещений этажей имеет сигнальную маркировку.

Спортивное, игровое оборудование содержится в исправном состоянии. В школе учебные кабинеты оборудованы рабочими столами, стульями со спинками. Рассаживание учащихся проводится в зависимости от заболевания с нарушением слуха, зрения – за передними столами рядов от доски. Мебель в учебных классах установлена с учетом обеспечения естественного бокового левостороннего освещения. Спортивные маты и снаряды, имеют целостные покрытия, допускающие обработку влажным способом и дезинфекцию.

В школе интернате предусмотрен пищеблок на первом этаже с отдельным входом. Имеется санитарный паспорт от 07.05.2007. Проектная площадь 200 мест. Общая площадь обеденного зала 385,57 кв.м., на 1 посадочное место приходится 1,9 кв.м. Имеет следующий набор: обеденный зал большой площадью 306,36 кв.м. на 161 посадочных мест, обеденный зал малый площадью 79,21 кв.м. на 41 посадочных мест, горячий цех площадью 49,78 кв.м., моечная кухонной посуды площадью 9,83 кв.м., моечная столовой посуды площадью 12,3 кв.м., раздаточная площадью 28,98 кв.м., холодильный цех площадью 11,84 кв.м., хлебный цех площадью 9,79 кв.м., мясной цех площадью 21,44 кв.м., овощной цех площадью 33,81 кв.м., цех дневного запаса. В пищеблоке над столом для приготовления холодных блюд установлен рециркулятор. Раковины, моечные с подводкой холодного и горячего водоснабжения. Установлены водонагреватели типа «Аристон» по 200 литров на период отключения горячего водоснабжения. Складские помещения пищеблока: для сыпучих продуктов площадью 7,81 м², складское помещение для консервов и напитков площадью 20,2 кв.м., складское помещение для мяса (холодильная камера) площадью 72,0 кв.м., складское помещение для овощей площадью 18,1 кв.м. Вспомогательные

помещения: санузел для персонала площадью 3,68 кв.м., коридор площадью 25,97 кв.м., лестничная клетка площадью 12,32 кв.м., комната персонала площадью 48,6 кв.м., коридор подвала площадью 31,5 кв.м., коридор подвального помещения площадью 10,81 кв.м., компрессорная площадью 13,0 кв.м., вентиляционная площадью 61,8 кв.м., гардероб №1 площадью 13,2 кв.м., гардероб №2 площадью 12,0 кв.м., тарная площадью 23,81 кв.м. Для молочной продукции отдельное холодильное оборудование, для мяса холодильная камера, отдельные холодильные оборудования для колбасных изделий и яиц. Санитарный узел для персонала выведен отдельно на первом этаже, не проходной, не связан с производственным помещением, оснащен вешалками для специальной одежды перед входом в него, установлена раковина для мытья рук, при входе имеется дезинфицирующий коврик. Открывание двери предусматривается наружу. Раковина в санузле для персонала имеет подводу горячей и холодной воды, оснащена смесителем, устройствами и средствами для мытья. Санитарный узел оборудован унитазом, емкостью для сбора мусора, конструкция которой исключает дополнительное загрязнение рук. Санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии. В санитарном узле автономная система вытяжной вентиляции. Для персонала предусмотрены бытовые помещения - гардеробные с раздельным хранением личной и специальной одежды и обуви в закрывающемся двойном шкафе. Количество шкафов по количеству работающих - 15 штук. Питание организовано в школе шестиразовое: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин и второй ужин. Для выдачи готовых блюд предусмотрена зона раздачи с технологическими емкостями, которой позволяет хранить готовые блюда с соблюдением товарного соседства и условий хранения.

На пищеблоке имеется следующее оборудование: электроплита в количестве 3 штук, электродуховка 1 шт, мясорубка 2 шт, электросковорода 3 шт, электрокотел 1 шт, мармит 1 шт, овощерезка 2 шт, холодильные шкафы 6 шт, холодильные камеры (3 отделения), бытовые холодильники 4 шт (для суточных проб, молочной продукции, дневного запаса, яиц). На пищеблоке предусматривается вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, установлены вытяжные зонты. Технологическое, холодильное оборудование, инвентарь, посуда, моющие ванны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Всё оборудование находится в исправном состоянии. Для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, отпуска пищевой продукции используется определенный инвентарь. Для раздачи готовых блюд используется чистая, сухая столовая посуда и столовые приборы. Раздаточный инвентарь предусматривается для каждого вида готовой продукции (блюда). Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кулинарных) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранится разделочный инвентарь раздельно, на специально выделенном месте, хранение навалом не выявлено. Разделочные доски используются с гладкой поверхностью, без трещин. Столовая обеспечена столовой, чайной посудой и столовыми приборами в достаточном количестве, с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. В наличии столовой и чайной посуды 525 штук, столовых приборов 570 штук. Столовые приборы на раздаче выставляются в специальных касетах ручками вверх. Хранение чистой кухонной посуды, инвентаря, оборотной тары производится раздельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов многоразового использования, хранятся на стеллажах.

На пищеблоке не допускается проживание, выполнение работ и услуг, не связанных с организацией питания детей. На пищеблоке соблюдается последовательность технологических процессов, исключаются встречные потоки сырой и готовой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. На пищеблоке составлено перспективное сезонное (лето-осень, зима-весна) двухнедельное меню, утвержденное руководителем. При составлении меню учитывается ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе. В рационе питания детей предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом. Фактический рацион питания соответствует утвержденному перспективному меню. Контрольно-измерительные приборы установлены в складских помещениях для хранения нескоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодоовощной продукции, производственных помещениях для измерения температуры, относительной влажности воздуха. Приборы закреплены на стене от вдали от дверей и испарителей, доступны для снятия показаний. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных камерах и холодильниках. В холодильном оборудовании и холодильных камерах имеются термометры. Температурный режим работы холодильного оборудования фиксируется в специальном журнале. Контрольно-измерительные приборы и средства в рабочем состоянии. Использование ртутных термометров для контроля температуры воздуха не выявлено. Ежедневно составляется и вывешивается меню-раскладка, в которой указывают число детей, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции готовых блюд в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов (в весе «брутто») по каждому блюду. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд. При составлении меню отсутствуют повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два-три календарных дня. Масса порции блюд предусмотрена согласно нормативным требованиям. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в семь календарных дней. Завтрак состоит из горячего блюда (первое или второе)

и горячего напитка, яиц, бутерброда со сливочным маслом или сыром. Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и третье (компот, чай, соки, кисель). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей. В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, соки, кисель и другие) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, компот и кисель). Дополнительно в качестве второго ужина, включают фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема. Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 - 4 часа. Разделочный инвентарь, внутрицеховое оборудование и кухонная посуда промаркированы. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья в пищеблок осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов. Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции хранятся в пищеблоке. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем). На пищеблоке объектов медицинским работником организации ежедневно проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий согласно санитарным правилам. Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определен приказом руководителя объекта с включением медицинского работника. Ежедневно на пищеблоке повар 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 выделенном холодильнике при температуре от +2 0С до +6 0С. Суточную пробу хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день завтрака, обеда, полдника или ужина соответственно. Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой. После каждой технологической операции разделочный инвентарь, лотки, внутрицеховая транспортная тара подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Холодильные камеры, холодильное оборудование подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования "снеговой шубы", после освобождения от пищевой продукции. На внутренних поверхностях помещений холодильных камер, охлаждаемых емкостей холодильного оборудования не обнаружены наросты снега и льда. Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды и оборотной транспортной тары соблюдается. Мытье столовой посуды проводится после механического удаления остатков пищи в посудомоечной машине, просушивается на решетчатых полках. В холодном цеху установлена раковина для мытья овощей, раковина для мытья рук. Мясной цех разделен на две зоны: мясной и рыбный, установлено две раковины для мытья мяса и рыбы. Колода для рубки мяса с гладкой поверхностью, без трещин, ежедневно по окончании работы деревянные колоды зачищаются ножом и посыпаются пищевой солью. В овощном цеху установлено 4 раковины для мытья овощей, яиц, рук. В конце рабочего дня проводится замачивание в дезинфицирующем растворе всей столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, после чего тщательно ополаскиваются проточной водой. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, обработка которого невозможна, не обнаружено. Оборудование, инвентарь, посуда содержится в чистоте. На раздачу столовая, чайная и стеклянная посуда, столовые приборы и подносы подаются чистыми и высушенными. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом, а уборка рабочих мест в производственных помещениях – непосредственно персоналом на своем рабочем месте. Уборка санитарных узлов закреплен за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевой продукцией и обработкой посуды. Текущая влажная уборка помещений проводится не менее трех раз за смену с использованием моющих и дезинфицирующих средств, генеральная уборка – раз в 10 дней по установленному графику. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, оборотной тары, помещений используются моющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению, в соответствии с документами нормирования и инструкциями по применению изготовителя. В наличии имеется дезохлор в количестве 240 таб, гель белизна в количестве 140 л, белизна в количестве 80 л. Хранятся моющие и дезинфицирующие средства вне производственных помещений в специально выделенном месте в упаковке изготовителя, условия хранения соблюдены. Внутренняя отделка помещений столовой без повреждений. В производственных помещениях поверхности стен на высоту 1,6 м покрыты кафельной плиткой и выше окрашены, потолки окрашены, полы застелены плиткой для покрытия пола, покрытие поверхностей стен, потолка и пола позволяет проводить ежедневную влажную уборку с использованием моющих и дезинфицирующих средств. В санитарно-бытовых помещениях стены покрыты керамической плиткой, потолок окрашен, пол покрыт плиткой для покрытия полов, что позволяет проводить ежедневную влажную уборку с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Поверхность стен гладкая по всей высоте. Поверхность пола ровная, с обеспечением стока воды, удобная к уборке, не скользкая. Потолки чистые, ровные, без повреждений. Окна чистые, в летний период устанавливаются съемные москитные сетки, целостность не нарушена. Поверхность дверей гладкая, моющаяся, устойчива к действию моющих и дезинфицирующих средств. На путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды нет порогов. Мягкого инвентаря в столовой нет. Расстановка и работа оборудования обеспечивается с соблюдением поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, исключен контакт сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. Для измельчения сырой и

прошедшей тепловую обработку пищевой продукции предусматривается и используется раздельное технологическое оборудование. На имеющиеся на объекте продовольственное сырье, пищевую продукцию предоставлены товаросопроводительные документы, обеспечивающими их прослеживаемость, а также документами, подтверждающими безопасность. В товаросопроводительных документах скоропортящейся пищевой продукции указано время и дата изготовления, условия хранения (температура), конечный срок годности продукции. С истекшим сроком годности пищевая продукция не выявлена. Представлены документы подтверждающие безопасность пищевой продукции. Транспортировка, хранение и реализация пищевой продукции на объектах питания осуществляются с соблюдением товарного соседства, температурно-влажностного и светового режимов. Разгрузка пищевой продукции происходит под навесом, предохраняющей от атмосферных осадков, влаги. Доставка пищевой продукции осуществляется транспортом поставщика. Доставка скоропортящейся пищевой продукции осуществляется транспортным средством, оснащенным холодильным оборудованием. На складах пищевая продукция хранится в упаковке изготовителя. Складское помещение для хранения пищевой продукции содержится с соблюдением условий хранения (температурно-влажностного, светового режимов, товарного соседства) и норм складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции. На каждой упаковке пищевой продукции сохранен маркировочный ярлык (этикетка) с указанием срока годности, условий хранения и вида пищевой продукции. В производственных помещениях пищевая продукция доставляется в чистой, промаркированной внутрицеховой таре. Хранение пищевой продукции в транспортной упаковке в производственных помещениях не выявлено. Пищевая продукция хранится раздельно, по видам. Пищевая продукция, имеющая специфический запах (сырое мясо, свежий хлеб и хлебобулочные изделия, пищевые добавки (специи, пряности), ароматизаторы, рыба) хранятся отдельно от пищевой продукции, воспринимающей, абсорбирующей посторонние запахи (масло сливочное, сыр, творог, яйцо, чай, кофе, соль, сахар), в разных складских помещениях. Складские и производственные помещения оборудованы холодильным оборудованием, имеются холодильные камеры для хранения скоропортящейся пищевой продукции, сырого мяса, овощей, в количестве достаточном для хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции, условия товарного соседства и температурно-влажностный режим хранения соблюдаются. Переработка и обработка продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции проводится раздельно. Размораживание мяса в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса не выявлено. Очищенные овощи (в том числе картофель и корнеплоды) хранятся в холодной воде не более двух часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей тепловой кулинарной обработки, подвергаются мытью, выдерживаются в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием перед нарезкой. Охлаждение киселей, компотов проводится в закрытом виде в емкостях, в которых они приготовлены. При технологической необходимости промывки гарниров (макаронных, мучных, крупяных изделий) промывка осуществляется горячей кипяченой водой. При приготовлении картофельного пюре используется молоко, доведенное до кипения. Жир, масло, добавляемые в гарниры, предварительно подвергаются тепловой обработке. Пищевая продукция во фритюре не изготавливается. Яйцо хранится в отдельно выделенном помещении для обработки яиц, температурно-влажностный режим соблюден. Перед использованием, яйцо замачивается в теплом растворе 10 % пищевой соды с последующим ополаскиванием холодной проточной водой. В помещении для обработки имеется раковина с проточной централизованной водой. Чистое яйцо выкладывается в чистую промаркированную посуду. Соблюдаются сроки годности и условия хранения производимой и реализуемой пищевой продукции. Продукция общественного питания с истекшим сроком годности не выявлена. Для раздачи готовых блюд используются чистая, сухая посуда и столовые приборы. Раздаточный инвентарь предусматривается для каждого вида готового блюда. Запрещенных блюд, продукции не выявлено. Используется фортифицированная пшеничная мука высшего или первого сорта и соль поваренная пищевая йодированная. Блюда нетрадиционной, национальной, иностранной кухни, содержащих не переработанную пищевую продукцию животного происхождения, не прошедшую переработку, тепловую и иную обработку, не изготавливаются. Пищевые отходы собираются в закрывающиеся промаркированные емкости, промаркированы «для сбора пищевых отходов», которые хранятся в отдельной охлаждаемой камере, имеет непосредственный выход наружу. Хранятся пищевые отходы не более суток. Емкости после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются. Пищевые отходы собираются в закрывающиеся промаркированные емкости, промаркированы «для сбора пищевых отходов», которые хранятся в отдельной охлаждаемой камере, имеет непосредственный выход наружу. Хранятся пищевые отходы не более суток. Емкости после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются.

На путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды нет порогов.

Расстановка и работа оборудования обеспечивается с соблюдением точности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, исключен контакт сырой и готовой к употреблению пищевой продукции.

Организован питьевой режим в школе-интернате, фильтры установлены в холле каждого этажа. Для питья используют чистую посуду (стеклянные стаканчики), подносы для грязной и чистой посуды выделены. За организацию питьевого режима приказом руководителя школы назначено ответственное лицо, медицинский работник. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе.

В школе-интернате созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Для мытья рук в учебных кабинетах, помещениях медицинского блока, производственных помещениях пищеблока установлены раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, со средствами для мытья.

Обслуживающий персонал (технический персонал, персонал пищеблока) обеспечены специальной одеждой двумя комплектами (костюм, халат, косынки, колпак, фартук), сменной обувью. Работники соблюдают личную и производственную гигиену, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами. Работники пищеблока соблюдают следующие правила личной гигиены: перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом; работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак; в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы; при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду. На пищеблоке работники не имеют посторонние предметы и соблюдают профессиональную и личную гигиену. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами ответственны. Предоставлен журнала регистрации состояния здоровья работников пищеблока, заполнен согласно нормативных правил. В школе-интернате обслуживающий персонал и работники пищеблока проходят медицинский осмотр и гигиеническое обучение.

Помещения школы-интерната оборудованы мебелью согласно их функционального назначения. Для хранения запасов белья, жесткого инвентаря предусмотрены складские помещения. Купание воспитанников с круглосуточным пребыванием осуществляется по графику не реже одного раза в семь календарных дней с одновременной сменой постельного, нательного белья и полотенец. На первом этаже здания организованы душевые раздельно для мальчиков и девочек, установлено 20 душевых сеток. Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Грязное белье доставляется в прачечную в мешках промаркированных (матерчатых). Матерчатые мешки сдаются в стирку. Чистое белье доставляется в постиранном мешке. На одно спальное место предусмотрено наличие не менее трех комплектов постельного белья.

На первом этаже расположен медицинский кабинет, состоит из помещения приема площадью 18,04 кв.м. и прививочного площадью 14,8 м². Имеет санитарно-эпидемиологическое заключение № 216 от 06.09.2012. Имеются три изолятора, непроходные. В кабинете приема и прививочном, изоляторах установлены раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, обеспечены средствами для мытья. В кабинете приема и прививочном, изоляторах установлены стационарные бактерицидные облучатели (5 шт.), учет времени работы бактерицидных облучателей ведется в специальном журнале. В кабинете приема установлен 13.08.2011 года и отработано 3541,5 часов, в прививочном кабинете установлен 13.08.2011 года и отработано 3370,5 часов, в изоляторе №1 установлен 13.08.2011 года и отработано 3506 часов, в изоляторе №2 установлен 13.08.2011 года и отработано 3746 часов, в изоляторе №3 установлен 11.11.2011 года и отработано 988,5 часов. Согласно инструкции изготовителя по эксплуатации бактерицидного облучателя срок эксплуатации 5000 часов. Прививки не проводят, учащиеся приезжают уже с имеющимися прививками по возрасту. Медицинское обслуживание детей осуществляется медицинскими работниками, 6 медицинских сестер и 2 врача. Медицинский кабинет оснащен: письменный стол, стулья, кушетка, шкаф канцелярский, шкаф медицинский, ширма, медицинский столик со стеклянной крышкой, холодильник (для вакцин и медикаментов), тонометр, фонендоскоп, бактерицидная лампа, весы медицинские, ростмер, настольная лампа, термометры медицинские, ножницы, бикс маленький, бикс большой, жгут резиновый, пинцет, грелка резиновая, пузырь для льда, лоток почкообразный, шпатели одноразовые, шины для иммобилизации конечностей, коврик, сантиметровая лента, таблицы для определения остроты зрения. Имеется ведро с педальной крышкой, емкость для уничтожения остатков вакцин, халаты медицинские, простыни одноразовые, полотенца бумажные одноразовые, простыни одноразовые, халаты темные для уборки. Выделено отдельное место для хранения уборочного инвентаря: ведра, швабра, ветоши, емкости для хранения ветошей, перчатки, дезинфицирующие средства. Медицинской документацией являются: журнал учета инфекционных заболеваний; журнал учета контактов с острыми инфекционными заболеваниями; карта профилактических прививок; журнал учета профилактических прививок; журнал движения вакцин, других бактериальных препаратов; журнал регистрации проб Манту; журнал регистрации детей группы риска подлежащих обследованию по пробе Манту; журнал туберкулино-положительных лиц, подлежащих дообследованию у фтизиатра; журнал регистрации лиц, обследованных на гельминты; паспорт здоровья ребенка; списки детей группы риска; журнал учета флюорообследования студентов; журнал учета флюороположительных лиц; контрольная карта диспансерного наблюдения; журнал углубленных профилактических медицинских осмотров, акты специалистов; индивидуальные медицинские карты учащихся (воспитанников); журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока; бракеражный журнал для сырой продукции; журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный); ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц. Отделка помещений стены окрашены краской светлых тонов, пол - линолеум. Оборудование, санитарно-технические приборы, аппаратура в исправном состоянии. Наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели выполнена из гладких материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Медицинским работником ведется статистический учет заболеваемости, разработан план мероприятий по сохранению и укреплению здоровья детей. Диспансеризация детей, имеющих хронические заболевания, проводится своевременно. Осуществляют систематический контроль за физическим воспитанием, соблюдением правил личной гигиены детьми. Дети, поступающими в школу-

интернат, пройден медицинский осмотр в полном объеме. Лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия медицинским персоналом проводятся качественно.

Здание школы-интерната оборудовано централизованными системами внутреннего хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения и водоотведения, теплоснабжения, содержится в исправном состоянии. На период отключения горячей воды предусмотрены водонагреватели типа «Аристон». На объекте питания используется питьевая вода, соответствующая требованиям качества и безопасности, предъявляемым к централизованным системам питьевого водоснабжения (протокола исследования образцов воды централизованного водоснабжения на санитарно-химические показатели от 11.02.2012 года № РО-02-7, № РО-02-8, от 30.01.2012 № 158; на микробиологические показатели от 11.02.2012 года № 1250002184122337, от 30.01.2012 № 159). Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам, раковинам для мытья рук с установкой смесителей. Не выявлено факта использования горячей воды из системы водяного отопления. Сбор и накопление сточных вод осуществляется в централизованную канализационную систему. Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к внутренней сети водоотведения с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки. Санитарно-техническое оборудование находится в исправном состоянии. Сети водоотведения не проходят под потолками производственных, складских помещений и ограждающих конструкций холодильных камер, через холодильные камеры. Во всех производственных помещениях, моечных, в камерах хранения пищевых отходов оборудованы сливные трапы с уклоном пола к ним. Все приемники стоков внутренних сетей водоотведения оборудуются гидравлическими затворами (сифонами). Помещение пищеблока подключено к централизованному теплоснабжению. Система теплоснабжения в исправном состоянии, исключает риск загрязнения пищевой продукции. В здании столовой предусмотрено естественное и искусственное освещение. Искусственное освещение представлено лампами накаливания. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. Осветительные приборы защищены арматурой, не располагаются над производственным оборудованием. Осветительные приборы содержатся в чистоте. Допустимые уровни освещенности в производственных и складских помещениях соответствуют нормативным требованиям. В помещениях столовой предусмотрена система вентиляции на механическом побуждении. В бытовых помещениях установлена автономная система вытяжной вентиляции с естественным побуждением. Над электроплитами и моечными ваннами оборудованы локальные вытяжные системы. Очистка и дезинфекция системы вентиляции проводилась в феврале 2011 года согласно договора № 33 от 24.01.2011 года.

Здание школы-интернат оборудовано системами вентиляции и кондиционирования воздуха. Замеры измерений уровней шума от оборудования соответствуют требованиям нормативных показателей (протокол № РО-02-06 от 07.02.2012 года).

Белье учащихся стирается в собственной прачечной, в которой соблюдается поточность технологического процесса. Смена постельного белья происходит 1 раз в 7 дней, по графику. Для замачивания белья имеется ванна. Транспортировка грязного белья осуществляется в промаркированных мешках. После стирки, отжима белье сушится в отведенном помещении с приточно-вытяжной вентиляцией. Прачечная имеет набор помещений: помещение приема грязного белья, постирочная, сушильная, склад для хранения чистого белья, оснащена шкафами для хранения. Прачечная оснащена необходимым оборудованием (2 стиральные машины на 8 кг, 4 стиральные машины на 15 кг, сушильный барабан на 10 кг). Чистое белье после стирки хранится в шкафах. На 1 учащегося предусмотрено 3 комплекта постельного белья, всего 660 комплектов. Для глажки отведена отдельная комната, оборудованная гладильной доской, утюгом бытовым. Прачечная обеспечена достаточным количеством моющих средств: порошок «Биолан» по 246 кг., мыло хозяйственное - 87 шт., дезинфицирующие средства «Леохлор» 26 банок по 300шт., чистящее средство «Комет»-78 шт., «Белизна»- 48шт., сода кальцинированная 16 шт. по 1 кг. Помещения прачечной отделаны кафелем, позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для персонала имеется санузел, оборудованный 1 унитазом, 1 раковиной, средствами для мытья рук – жидкое мыло с дозатором. Персонал обеспечен спецодеждой. Для хранения уборочного инвентаря выделены отдельные помещения в школе-интернате, для санузлов хранятся в помещении санузла. Уборочный инвентарь промаркирован, используются по назначению.

Бассейн размещается в отдельном блоке, имеет отдельный вход с территории объекта и вход внутри здания. В состав помещений бассейна входят: мужские и женские раздевалные, душевые, санитарные узлы, зал с бассейном, кладовые для уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств. Внутренняя планировка помещений бассейна обеспечивает последовательность продвижения посетителей (раздевалка-душевая-ванна бассейна). Размеры ванны бассейна рассчитан на одного человека, занимающегося в бассейне: для взрослых не менее 5 м², для детей не менее 4 м². Площадь чаши бассейна 234 кв.м. Раздевалные оборудованы индивидуальными шкафами для хранения одежды и скамейками для сидения. Обходные дорожки, стенки и дно ванны бассейна выполняются из водонепроницаемых материалов, внутренняя поверхность конструкций зала ванны - из влагостойких материалов. Материалы покрытия обходных дорожек, дна ванны бассейна обеспечивают возможность их очистки и дезинфекции, быть устойчивыми к воздействию применяемых химических реагентов и дезинфицирующих средств. На пути движения от душа к ванне бассейна размещаются ножные ванны с проточной водой, размеры которых исключают возможность их обхода. Душевые бассейна располагаются на пути движения из раздевалки к обходной дорожке, оборудованы индивидуальными смесителями с подводкой холодной и горячей воды, устройствами для средств гигиены, полотенец и мочалок. Удаление загрязненного верхнего слоя воды осуществляется через переливные желоба, в систему водоотведения. В бассейнах применяется рециркуляционная система обмена воды. Вода очищается, обеззараживается с непрерывным добавлением

свежей водопроводной воды не менее 10 процентов в расчете на каждые 8 часов работы бассейна. Дезинфекция ванны бассейна проводится после слива воды и механической чистки ванны методом двукратного орошения дезинфицирующими средствами. Смыл раствора активного хлора производится теплой водой не ранее чем через один час после его нанесения.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-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 здоровье населения, ориентация по сторонам света)). Здание подключено к централизованной системе холодного и горячего водоснабжения, канализации, отопления и энергоснабжения. Общая площадь здания 4911,6 м², площадь земельного участка территории 5,3781 га.

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 измерения освещенности №70 от 03.09.2012 года, протокол измерения метеорологических факторов №79 от 03.09.2012 года, протокол дозиметрического контроля №277 от 03.09.2012 года, протокол измерений электромагнитного поля №22 от 03.09.2012 года, договор №10 от 06.02.2012г. на утилизацию бытового мусора и твердых отходов, договор №12 от 09.02.2012г. на дератизацию и дезинсекцию.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

ГУ «Областная школа-интернат для оларенных в спорте детей имени Богенбай батыра»
г. Степногорск Промзона 1 здание 15 БИН 991240002337

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтерінің, аумақтардың және т.б. толық атауы)

(полное наименование объекта, хозяйствующего субъекта (принадлежность), отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, разработки продукции, услуг, автотранспорта и т.д.)

санитариялық-эпидемиологиялық сараптама

негізінде на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

соответствует санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков», утвержденные постановлением Правительства №1684 от 30.12.2011г

Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай еместігін көрсетіңіз (соответствует или не соответствует)
(нужное подчеркнуть)

(указать)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрде күші бар

На основании Кодекса Республики Казахстан № 8 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-IV ЗРК настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

Мөр орны Мемлекеттік санитариялық бас дәрігері, қолы (Главный государственный санитарный врач) (орынбасары (заместитель)) Кузнецов М.А.

Место печати

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