

Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД
ҚҰЖЖ 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 Ақмола облысының санитариялық- эпидемиологиялық бақылау департаменті Көкшетау қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение " Кокшетауское городское Управление санитарно- эпидемиологического контроля Департамента санитарно- эпидемиологического контроля Акиминской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Дата: 04.10.2023 ж. (г.)

Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электрондық құжат және электрондық сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заимен тең.
Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған. Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексеру әлсіз.
Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған. Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексеру әлсіз.

Корытынды 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))

ГККП Ясли сад «Арай», расположен по адресу: г.Кокшетау, мкр.Сарыарка7/1, в отдельно стоящем типовом двухэтажном здании, заведующая Курмашева Нурлыгуль Жанатаевна. Дата регистрации юридического лица 22.11.2013г, БИН 131140020501, телефон 87471443948, адрес: Акмолинская область, г.Кокшетау, мкр.Сарыарка7/1, email-araу_bukhgalteriya@mail.ru. Сфера и вид деятельности; детское дошкольное воспитание и образование, проектная мощность 265, фактически 220. Ранее выданное санитарно - эпидемиологическое заключение на объект № 167 от 30.04.2014г. РГУ «Кокшетауским городским управлением по защите прав потребителей» новое санитарно - эпидемиологическое заключение получают связи открытием ясельной группы №1. Прилегающая территория благоустроенная, имеет ограждение по всему периметру, без повреждений. На территории объекта имеется наружное искусственное освещение, находится в рабочем состоянии. Въезд и вход на участок объекта, проезды, дорожки к детским игровым площадкам имеют твердое покрытие асфальт, доступное для очистки. Функционально не связанные объекты на территории отсутствуют. Контейнерная площадка благоустроенная огорожена с трех сторон, имеет твердое покрытие, установлен 1 контейнер с плотно закрывающейся крышкой. Вывоз мусора осуществляется по договору с ТОО «Есо-Group 2020» № 19 от 02.03.2023г. Территория включает в себя зоны: зона размещения основного здания, хозяйственную зону, зону групповых площадок. На территории оборудованы 12 детских групповых площадок. Каждая групповая площадка оборудована, установлены малые игровые формы - горки, качели, домик с ограждением, шведская стенка, песочницы. На каждой групповой площадке предусмотрен теневой навес для защиты от солнца и осадков, пол теневых навесов - деревянный. Оборудование на групповых площадках установлено соответственно росту и возрасту детей, закреплено, окрашено. Покрытие поверхности оборудования предусмотрено из водостойкого материала. К зданию подведено централизованное хозяйственно - питьевое водоснабжение, в рабочем состоянии. Система канализации централизованная, в рабочем состоянии. Централизованное горячее проточное водоснабжение предусмотрено в отопительный период. В неотапливаемый период горячее водоснабжение за счет водонагревательных установок - 30 ед., (объемом 80, 100 литров) подведено ко всем моечным раковинам, к душевым, ваннам. Система отопления централизованная, в исправном состоянии. Вентиляция естественная через вентиляционные решетки, оконные фрамуги. Искусственная механическая вентиляция предусмотрена на пищеблоке, в прачечной, в туалетных. На пищеблоке над электроплитами и моечными раковинами оборудованы вытяжные зонты. Электроснабжение предусмотрено централизованное, в рабочем состоянии. Естественное освещение за счет оконных проемов. На окнах, фрамугах, форточках открываемых для проветривания установлены москитные сетки и защитные замки. Режим проветривания соблюдается, сквозное проветривание помещений проводят в отсутствие детей. В качестве искусственного освещения в помещениях используют светодиодные лампы и лампы накаливания, оборудованные защитными конструкциями. В одном помещении применяются лампы одного типа. Год постройки здания 2013г. Общая площадь - 6026,3 кв.м. Ясли - сад рассчитан на 265 мест. В ясли - саду 12 групп (из них группы №3, №4 ЗПР), группа №1 - ясельного возраста от 2 до 3 лет. Набор помещений расположенных в подвальном помещении: коридор - 450,5 кв.м., помещение - 17,2 кв.м., помещение - 35,2 кв.м., помещение - 66,8 кв.м., помещение - 72,3 кв.м., помещение - 72,3 кв.м., помещение - 76,4 кв.м., помещение - 42,1 кв.м., помещение - 72,1 кв.м., помещение - 99,1 кв.м., помещение - 104,4 кв.м., помещение - 107,4 кв.м., венткамера - 57,9 кв.м., помещение - 64,0 кв.м., помещение - 71,5 кв.м., водом узел - 13,6 кв.м., помещение - 76,3 кв.м., помещение - 72,1 кв.м., помещение - 72,0 кв.м., помещение - 66,5 кв.м., тепловой узел - 36,3 кв.м., помещение - 17,0 кв.м., помещение - 58,5 кв.м., помещение - 70,6 кв.м., помещение - 70,9 кв.м., помещение - 58,8 кв.м. Набор помещений расположенных на 1 этаже: коридор - 347,2 кв.м., раздевальная - 35,5 кв.м., групповая - 65,3 кв.м., буфетная - 5,9 кв.м., коридор - 7,0 кв.м. туалет - 10,2 кв.м., туалет - 2,4 кв.м., туалет - 10,5 кв.м., буфетная - 52,7 кв.м., спальная - 52,0 кв.м., коридор - 4,7 кв.м. туалет - 2,5 кв.м., туалет - 10,5 кв.м., буфетная - 4,5 кв.м., групповая - 70,5 кв.м., раздевальная - 30,0 кв.м., кабинет - 23,4 кв.м., кабинет - 23,5 кв.м., кабинет - 10,4 кв.м., кабинет - 12,6 кв.м., рекреация - 25,1 кв.м., кладовая - 10,2 кв.м., санузел - 3,5 кв.м., душевая - 2,6 кв.м., комната персонала - 12,2 кв.м., холодильная - 12,9 кв.м., комн. дежурного - 11,3 кв.м., тамбур - 3,0 кв.м., загрузочная - 13,8 кв.м., кладовая - 9,0 кв.м., щитовая - 4,2 кв.м., моечная - 6,4 кв.м. заготовочная - 17,8 кв.м., кухня - 57,6 кв.м., раздаточная - 13,8 кв.м., подсобное 6,8 кв.м., коридор - 14,4 кв.м., подсобное - 13,1 кв.м., комната персонала - 44,1 кв.м., коридор - 6,5 кв.м., санузел - 3,4 кв.м., душевая - 5,0 кв.м., умывальная - 2,1 кв.м., подсобное - 1,5 кв.м., коридор - 1,6 кв.м., санузел - 1,3 кв.м., комн. гигиена - 2,2 кв.м., комн. коррек. - 19,3 кв.м., подсобное - 3,0 кв.м., санузел - 3,1 кв.м., процедурная - 8,3 кв.м., мед. кабинет - 12,4 кв.м., палата - 9,2 кв.м., изолятор - 9,2 кв.м., санузел -



Холодильное оборудование - 6 ед., морозильная камера - 1 ед. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Холодильное оборудование оснащено контрольно - измерительными приборами. Над электроплитами, моечными раковинами являющимися источником выделения тепла и влаги оборудованы вытяжные зонты. Объемно - планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусмотрена последовательность технологических процессов, исключающая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Размещение технологического, холодильного и моеющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. Объект обеспечен столовой посудой и приборами из расчета не менее 3 комплектов на одно посадочное место. Для хранения посуды и инвентаря установлены стеллажи. Для готовых блюд используют емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Мытье столовой посуды осуществляется в буфетных - раздаточных группах в 3-х секционных мойках, посудомоечных машинах. Мытье кухонной посуды, оборотной тары проводят в моечных ваннах и в двух секционной моечной раковине. Складские помещения оборудованы стеллажами и поддонами для хранения пищевых продуктов. Питьевой режим организован бутилированной водой в группах. Обеспечен свободный доступ детей к питьевой воде в течение всего времени их пребывания. Документ, удостоверяющий качество и безопасность на питьевую воду имеется. Для подъема готовой продукции на второй этаж предусмотрен лифт. Составлено перспективное двух недельное меню, утвержденное руководителем объекта. Меню предусмотрено с учетом ассортимента отечественной продукции, производимой в регионе, продукции обогащенной витаминно - минеральным комплексом. Ежедневная меню - раскладка вывешена, с указанием 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 по каждому блюду. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами. Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 - 4 часа. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции соответствуют срокам годности, установленным производителем. Суточную пробу готовой продукции отбирают в стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в холодильнике. Стирка белья осуществляется в прачечной объекта. В прачечной установлено оборудование: стиральные машины автомат - 3 ед., полуавтомат-1 ед. сушилки - 2 ед., пресс гладильная установка -1 ед., утюг паровой парогенератор -1 ед., дезинфекционная камера «Вязьма», стеллажи для хранения чистого белья, стеллажи для хранения моющих средств, контейнера для сбора грязного белья, пресс, утюги, гладильные доски. Оборудована моечная раковина для мытья рук, ванна для замачивания белья. В прачечной исключены встречные потоки чистого и грязного белья. В медицинском кабинете предусмотрен изолятор размещенный смежно с устройством остекленной перегородки. Наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели выполнена из гладких материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Медицинская документация ведется в соответствии с требованиями санитарных правил. Медицинский кабинет оснащен в соответствии с требованиями санитарных правил. Необходимым запасом моющих, дезинфицирующих средств обеспечены. Для уборки всех помещений объекта выделен отдельный маркированный уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, швабры, ветошь), который закреплен за отдельными помещениями и хранится в специально выделенных помещениях и местах. Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет сигнальную маркировку, используется строго по назначению. Чистый уборочный инвентарь хранится в специально маркированной таре на стеллажах упорядочено в помещении для обработки и хранения уборочного инвентаря. Установлены специальные знаки запрещающие принимать пищу и курить непосредственно на рабочем месте, в производственных помещениях и местах (помещениях), не отведенных для этих целей.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын аттигіз 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)

протокол измерений освещенности №290 от 31.05.2023г., протокол микробиологического исследования воды №672 от 31.05.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 671 от 31.05.2023г., протокол измерений метеорологических факторов №290 от 31.05.2023г., протокол измерений электромагнитного поля №48 от 29.05.2023г.

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

ГКК Ясли сад "Арай"

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

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления»
утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха»
утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водопроводным, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов»
утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации»
утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68, «Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования»
утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138, «гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека»
утвержденные Приказом Министра здравоохранения



Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15, «Об утверждении требований к оборудованию мест, выделенных специально для потребления табачных изделий, в том числе изделий с нагреваемым табаком, систем для нагрева табака, электронных систем потребления и жидкостей для них» утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 10 декабря 2020 года № КР ДСМ-246/2020, Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка» утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 9 июля 2021 года № КР ДСМ-59, Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16
Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.
На основании Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Көкшетау қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
Көкшетау Қ.Ә., көшесі Шәкәрім Құдайбердиев, № 27 үй
Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)
Республиканское государственное учреждение "Кокшетауское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"
Кокшетау Г.А., улица Шакарима Кудайбердиева, дом № 27
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))
Искаков Канат Турсунбекович
тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)



