

«ҚАЗАХСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ
МИНИСТРЛІГІНІҢ
ҚОҒАМДЫҚ ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ КОМИТЕТІ БАТЫС
ҚАЗАХСТАН ОБЛЫСЫ ҚОҒАМДЫҚ ДЕНСАУЛЫҚ
САҚТАУ ДЕПАРТАМЕНТІНІҢ ОРАЛ ҚАЛАЛЫҚ
ҚОҒАМДЫҚ ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ БАСҚАРМАСЫ»
РЕСПУБЛИКАЛЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ

РЕСПУБЛИКАНСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УРАЛЬСКОЕ ГОРОДСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ ОХРАНЫ
ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ ДЕПАРТАМЕНТА ОХРАНЫ
ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ ЗАПАДНО-
КАЗАХСТАНСКОЙ ОБЛАСТИ КОМИТЕТА ОХРАНЫ
ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ МИНИСТЕРСТВА
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН»

Санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ 186

« 29 » 11 2017 ж. (г.)

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

Частный детский сад по адресу: РК ЗКО г. Уральск ул. Маметова, 36

Найдалануға берілетін немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобаның 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) заявление от 13.11.17г.

өтініші, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы түрде және басқалық (күні, номері)
по заявлению, предписанию, постановлению, плановой и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (отініш) беруші (Заказчик (заявитель)) Частный детский сад ИП «Мид Продакшн»

Индивидуальный предприниматель Айтмыбекулы Д.

толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің Т.А.Ә.
(полное наименование, адрес, телефон, Ф.И.О. руководителя)

3. Санитарлық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения
объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы) Дошкольное (доначальное) образование, Частный

детский ясли-сад «Мид Продакшн» по адресу: РК ЗКО г. Уральск ул. Маметова, 36

салы, 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) заявление от 13.11.17г., протокол санитарно-химических испытаний №931.05.2017 от 09.11.17г. протокол испытаний образцов воды №180/930 от 07.11.17г. протокол измерений метеорологических факторов №154 от 06.11.17г.

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))

ұйғарымды берген ұйымның атауы (наименование организаций выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін нысанның толық санитарлық-гигиениалық сипаттамасы мен оған берілетін баға
(кызметке, үлгіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге)

(Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Частный детский сад «Мид Продакшн» на четыре группы расположен по
адресу: объекта РК ЗКО, г. Уральск, ул. Маметова, 36

Место нахождения юридического лица РК ЗКО, г. Уральск, ул. Маметова, 36

ИИН-900730301005

Частный детский сад «Мид Продакшн» расположенный по адресу: РК ЗКО г.Уральск ул Маметова,36 2 этажном здании в жилой зоне населенных пунктов на обособленном земельном участке. Удален от магистральных улиц, коммунальных и промышленных организаций. По периметру сада имеется ограждение высотой 1,5 м.

На территории ясли сада имеются групповые площадки с оборудованием теневых навесов.

Имеется контейнер в количестве 2 шт для сбора мусора огражденный с 3х сторон.

Системы водоснабжения, канализации, централизованные от городских сетей, отопление местное. Освещение - естественное через оконные проемы и искусственное за счет ламп накаливания, и люминисцентных ламп.

Вентиляция- естественная через оконные фрамуги, входные двери, а также через вентиляционные каналы, режим проветривания выдерживается, искусственная - приточно-вытяжная в пищеблоке.

Внутренняя отделка представлена: стены и потолок покрыта водоэмульсионной краской, полы имеют линолеумное покрытие.

На 4 группы предусмотрен отдельный вход для приема детей.

На первом этаже расположены тамбур - 6,1м2, раздевалка-6,5м2, группы-33,0м2,24,6м2, раздевалка-21,8м2, буфетная -10,1м2, лестница-10,2м2, сан узел-16,0м2, коридор-7,3м2, сан узел -16,0м2, бассейн -51,9 м2 (не работает), основное - 88,2м2, душевая для персонала -9,5м2, сан узел для персонала-8,4м2,7,1м2, пищеблок-26,5м2, раздевалка-8,9м2 медицинский кабинет-13,0м2.

На 2 этаже -лестница-9,0м2, раздевалка-11,2м2, сан узел-16,0м2, комната для мытья рук-3,7м2, коридор-2,3м2, группы-31,2м2,27,1м2 сан узел -16,6м2, буфетная-8,4м2. Для каждой группы предусмотрены изолированные комнаты - игровая, спальная, сан.узел.

Количество и размер санитарных приборов ДО предусмотрено согласно к настоящим Санитарным правилам. В местах установки раковин и унитазов, эксплуатация которого связана с увлажнением стен, предусмотрены гидроизоляция глазурованной плиткой на высоту 1,8 м или окрашены масляной краской. Для хранения и обработки уборочного инвентаря предусмотрены отдельные места.

Раздевальная оборудована индивидуальными шкафчиками для верхней одежды детей, маркировка шкафов проведена.

Имеется по 3 комплекта постельного белья, сбор грязного белья осуществляется в специальные баки для грязного белья, белье доставляется в мешках для чистого белья. Белье меняется по мере загрязнения и 1 раз в неделю согласно графика.

Сан. узлы оборудованы 3 унитазами и 2-3 раковинами для мытья рук, установлены промаркированные вешалки для полотенец, для младшей группы установлены индивидуальные горшки в индивидуальных ячейках.

Мебель и оборудование объектов соответствуют росту-возрастным особенностям детей. Набор, количество и размер оборудования предусмотрено с учетом профиля объектов, специфики помещений.

Имеется согласованный с руководством режим дня. Температурный режим в группах соблюдается-20-22С, в каждой группе вешены термометры (в

спальных помещениях). В каждой группе выделен инвентарь с маркировкой для мытья игрушек.

Пищеблок объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусматривается последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи из технологических оборудования имеется 1 ед. холодильник, 1 ед. холодильная витрина, весы. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду:

1) производственные столы с маркировкой: мясо сырое «МС», рыба сырая «РС», овощи сырые «ОС», «хлеб», готовая продукция «ГП», «тесто»;

2) разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», рыба вареная «РВ», овощи сырые «ОС», овощи вареные «ОВ», «тесто», «хлеб», «гастрономия», «зелень»;

3) кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «для обработки яиц», мясо сырое «МС», овощи сырые «ОС», рыба сырая «РС», «для готовой продукции», «для сырой продукции».

Моечная установлена по 3 раковины для мытья столовой посуды, и 3 раковины для кухонной посуды.

Посуду моют с применением 2% мыльно-содового раствора и моющих средств.

Кладовая для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни. Сырые и готовые продукты хранятся раздельно. При хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа «товарного соседства». Хранение пищевых продуктов проводится на стеллажах. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературном (до -30°C) и среднетемпературном (от $+2$ до $+6^{\circ}\text{C}$) холодильном оборудовании. Для контроля температуры в холодильном оборудовании установлены термометры. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, вносятся данные в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» согласно формы.

Работники пищеблока обеспечены тремя комплектами специальной одежды и необходимыми условиями для соблюдения правил личной гигиены. Работниками пищеблока личная гигиена соблюдается. На объекте имеются условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук установлено умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и одноразовым полотенцем. Стирка специальной одежды персонала проводится в прачечной.

Ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывают число детей, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции в граммах (в весе «брутто») в зависимости от возраста, а также расход продуктов по каждому блюду. Перспективное сезонное (зима – весна) двухнедельное меню имеется при составлении меню учитывается ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе (молоко и молочнокислые)

продукты. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласован. Фактический рацион питания соответствует утвержденному перспективному меню. Приготовление пищи производится с использования картотеки блюд, технологической карты, в котором отражен перечень входящих продуктов (массу в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд). Ежедневно вывешиваться меню, утвержденный руководителем объекта, в котором указываются наименования и объем готовых блюд и кулинарных изделий. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой продукции полном объеме завтрак, обед, полдник и ужин. Повар имеет соответствующую профессиональную квалификацию и санитарную книжку с отметкой о допуске к работе. В зоне для мытья посуды установлены двухсекционные раковины с подведением горячей и холодной воды. Инструкция по режиму мытья столовой посуды вывешена. Столовая посуда соответствует по количеству детей из расчета не менее 3 комплекта. Установлен хлебный шкаф с отверстиями инвентаря для хлебного шкафа.

Прачечная размещено на первом этаже имеются помещения для сдачи грязного и получения чистого белья раздельные, встречные потоки чистого и грязного белья исключены. Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Грязное белье доставляется в прачечную в мешках (клеенчатых и матерчатых). Матерчатые мешки сдаются в стирку, клеенчатые обрабатываются мыльно-содовым раствором. Чистое белье доставляется в постиранном мешке. Для хранения запасов белья, жесткого инвентаря предусмотрено складское помещение. Организован питьевой режим питьевая вода бутилированная ТОО «Кристалльная», по показателям качества и безопасности соответствует требованиям документов нормирования. Для питья используют чистую посуду, выделено отдельно промаркированный поднос для чистой и для сбора использованной посуды. Вода, расфасованная в емкости, сопровождается документами, подтверждающим ее происхождение, качество и безопасность.

Медицинский кабинет расположен на первом этаже, площадь - 13,0 м², оснащен письменным столом, стульями, раковиной для мытья рук, ростоммером и весами. Медицинским работником ведется учетная документация. Изолятор предусмотрен размещен смежно с медицинским кабинетом с устройством между ними ширмой. Уборочный инвентарь выделен, сигнальная маркировка для санитарных узлов имеется, хранение упорядочено.

Всего сотрудников 5 человек, всеми пройден медицинский осмотр. Уборочный инвентарь выделен, сигнальная маркировка для санитарных узлов имеется, хранение упорядочено.

Закрытые сырные блюда жареные сырники, кайма жареная, сырники, сырники (олшмедері, алаңы, топырағының түрі, унақасын бұрып пайдаланылуы, жерасты сузырының түрі биіктігі, батырақтандың болуы, желдің басымды бағыттары, санитарлық-корғау дұмалығына олшмедері, сумен, канализациямен, жылумен қаптамасты ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тиісін есері, дүние тарантары бойынша бағыты)

(Характеристика земельного участка под строительство объекта реконструкции (размеры, площади, вид грунта, использование участка и при этом, наличие 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)

Частный детский сад «Мид Продакшн» по адресу: РК ЗКО г.Уральск
ул. Маметова, 36 Индивидуальный предприниматель Алтынбекулы Д.

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:

соответствует требованиям Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические
требования к дошкольным организациям и домам ребенка» №615 от 17.08.17г

(санитарлық-гигиеналық ережелер мен нормативтерге санитарно-эпидемиологиялық ережелер мен нормативтерге)

(сәйкессіздігіне қатысты уақыттың (уақыттың) – сәйкес келеді немесе сәйкес келмейді) атауы, күні мен нөмірі (наименование, дата и номер)

Үсыныстар (Предложения):

-Безопасность выпускаемой продукции обеспечить посредством проведения
производственного контроля.

«Халық денсаулығы және сақтау жүйесі» Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18.09 №193-IV Кодексінің 62 бабының 8 тармағы негізінде осы
санитарлық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрдегі күні есепті. На основании статьи 62 п.8 Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и
системе здравоохранения» от 18.09.2009г. настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу.



Орал қалалық қоғамдық денсаулық сақтау

басқарма басшысы

Руководитель Уральского городского управления

по охране общественного здоровья


М.Р.Танауов

Исх: Мухамбеткалиева С.К.
3-3-28