

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 Зеренді аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение " Зерендинское районное Управление санитарно- эпидемиологического контроля Департамента санитарно- эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

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

№ KZ96VWF00145967

Дата: 14.03.2024 ж. (г.)

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

КГУ «Общеобразовательная школа села Бирлестик» отдела образования по Зерендинскому району управления образования Ақмолинской области

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 06.03.2024 15:36:19 № KZ40RYS00567198**

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) **Коммунальное государственное учреждение "Общеобразовательная школа села Бирлестик отдела образования по Зерендинскому району управления образования Ақмолинской области", Ақмолинская область, Зерендинский район, с.о. им. Сакена Сейфуллина, с.Бирлестик, микрорайон Гок, 23**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тисілігі), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, әкесінің аты
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сарапта у жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Объект образования

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Объекты образования и воспитания, общежития объектов образования, реабилитационные центры для детей и подростков

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **1.Заявление;2.Протокол микробиологического исследования воды № РО-23-16546/1438 от 15.12.2023г.; 3.Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № РО-23-16734/1515 от 19.12.2023г.; 4.Протокол измерений электромагнитного поля № 90 от 13.12.2023г.; 5. Протокол измерений освещенности № 104 от 13.12.2023г.; 6. Протокол измерений метеорологических факторов № 129 от 13.12.2023г..**

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

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации (если имеются) **не требуется**

Қорытынды 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)

КГУ «Общеобразовательная школа села Бирлестик» отдела образования по Зерендинскому району управления образования Акмолинской области расположена в 2-х этажном отдельностоящем типовом здании. БИН 970240001075, год постройки - 1976 год, адрес: Акмолинская область, Зерендинский район, с.о.им. Сакена Сейфуллина, с.Бирлестик, микрорайон ГОК, 23, телефон 8(71632) 51-3-83, e-mail школы: birlestik.school@mail.kz директор школы - Есмагулова Лалагуль Кабдуллиновна. Объект образования, учебный процесс организован в 2 смены, проектная мощность 228 учащихся. Территория объекта огорожена по периметру, ограждения без повреждений. Имеется наружное осветительное оборудование здания объекта, которое обеспечивает равномерный рассеянный свет территории, в рабочем состоянии. На территории выделены зоны размещения здания, административная и хозяйственная. На территории не расположены объекты, функционально с ним не связанные. Въезды и входы на участок объекта, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам имеют твердое покрытие частично асфальтированное, доступное для очистки. В хозяйственной зоне на расстоянии более 25 м от основного здания расположены 2 мусоросборных контейнера, установлены на твердом покрытии, ограждены с трех сторон, оборудованы плотно закрывающейся крышкой. На момент обследования контейнер чистый. Вывоз мусора производится регулярно на собственном специализированном транспорте, график вывоза мусора имеется. Общая площадь - 1732,4 кв.м., имеется следующий набор помещений: учебных кабинетов 11 с общей площадью 571,6 кв.м. (кабинет начальных классов - 50,9 кв. м.; кабинет начальных классов - 51,5 кв.м.; кабинет НВП - 21,7 кв.м.; кабинет математики - 51,2 кв.м.; кабинет информатики - 51,1 кв.м.; кабинет казахского языка - 51,1 кв.м.; кабинет технологии - 71,8 кв.м.; кабинет химии - 68,4 кв.м.; кабинет физики - 51,3 кв.м.; кабинет русского языка - 53,9 кв.м.; кабинет английского языка - 49,1 кв.м.; оружейная - 5,7 кв.м.; лаборатория - 15,4 кв.м., лаборатория - 19,5 кв.м.; спортивный зал - 197,4 кв. м.; тренерская комната - 17,1, подсобное помещение для хранения инвентаря - 11,8 кв.м. раздевалка 13,3; коридор - 176,2 кв.м.; столовая - 96,5 кв. м.; медкабинет - 14,6 кв. м.; библиотека - 14,5 + 53,9 кв.м, миницентр - 217,8 кв.м.; бытовая комната 13,6 кв.м, холл - 130,6, кабинет рекреации - 110,9 кв.м.; кабинет директора - 11,1 кв. м.; подсобное помещение - 19,3 кв. м.; санузел для девочек - 8,8 кв.м.; санузел для мальчиков - 8,8 кв. м.; помещение уборочного инвентаря - 4,0 кв.м.. Миницентр на 25 мест, санитарно-эпидемиологическое заключение за № С.14.X.KZ92VBS00122347 от 12.10.2018г о соответствии. На объекте предусмотрено централизованное хозяйственно - питьевое водоснабжение, с устройством систем внутреннего водоснабжения. Горячее проточное водоснабжение за счет 2 электронагревателей на 50 л. и 80 л, горячая и холодная вода подведена ко всем моечным раковинам, в исправном состоянии. Питьевой режим - установлен кулер в столовой школы. Канализация местная, за счет септика на 8,0 кубов. Прием сточных вод осуществляется в подземную водонепроницаемую емкость оснащенную крышками с гидравлическими затворами (сифонами), расположенными в хозяйственной зоне территории объекта, очистка которых проводится своевременно. Откачка жидких бытовых отходов проводится по договору. Отопление автономное, на твердом топливе. Радиаторы системы отопления расположены в нишах под окнами и закрыты решетками. Во всех помещениях объекта предусмотрено естественное и искусственное освещение. Для искусственного освещения используют смешанное освещение, светодиодные и лампы накаливания, защитные плафоны имеются. В одном помещении применяют лампы одного типа. Световые проемы в учебных помещениях оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами (жалюзи). Вентиляция на объекте общеобменная: естественная за счет открытия фрамуг и дверей, искусственная за счет автономной независимой системы вентиляции, с механическим побуждением в санитарном узле. 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 отсутствии обучающихся. На фрамугах предусмотрены защитные сетки от насекомых. Для контроля за температурой воздуха в учебных кабинетах, спортивном зале установлены термометры. Внутренняя отделка стен и потолка помещений имеет гладкую поверхность без щелей, трещин, деформаций, без признаков поражений грибом, окрашены водоземельсионной краской, подвергается влажной уборке и дезинфекции. Внутренняя отделка помещений соответствует функциональному назначению. Полы в учебных кабинетах покрыты линолеумом, без деформаций. В санитарных узлах стены облицованы влагостойкими материалами кафельной плиткой на высоту не менее 1,5 м, для покрытия полов применен водонепроницаемый материал в виде напольной плитки, потолок покрашен водоземельсионной краской. Учебные кабинеты соответствуют санитарным правилам и нормам. Учебные кабинеты оснащены: ученическими столами, стульями, меловая и маркерная доска, интерактивная доска, 1 проектор, компьютеры, канцелярские шкафы. Мебель соответствует росту и возрасту обучающихся, освещение боковое левостороннее. Расписание уроков и перемен имеются, составлены в соответствии с требованиями гигиенических нормативов. Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 5 минут, большой перемены (после 2 и 4 уроков) - по 15 минут каждая. В спортивном зале имеется спортивный инвентарь в достаточном количестве, в удовлетворительном состоянии. Пол спортивного зала имеет деревянное покрытие, без выступов и щелей, батареи закрыты



решетками, на осветительных приборах и окнах имеются заградительные устройства. Раздевальные для мальчиков и девочек оборудованы шкафами для одежды, лавками, сушилками для обуви.

Горячее питание детей осуществляется в школьной столовой, столовая расположена при КГУ «Общеобразовательная школа с.Бирлестик» на первом этаже. Общая площадь столовой -96,5 кв.м. (обеденный зал -56,0 кв. м.), проектная мощность столовой на 31 детей, поточность соблюдается. Имеются помещения: варочная, моечная, складское помещение, обеденный зал. Столовая оснащена технологическим оборудованием: 2 электрические плиты по 4 камфорки, функционируют все комфорки, 2 морозильные камеры, 2- холодильника, 1- электрический духовой шкаф, 1- микроволновая печь, 1 аристон на 80 литров, стеллаж для сушки посуды-1, разделочные столы-4, весы, состояние удовлетворительное. Над электрооборудованиями и раковинами для мытья посуды установлена приточно-вытяжная вентиляция (зонт) на механическом побуждении в рабочем состоянии, в обеденном зале, санитарных узлах, в бытовой комнате система вытяжной вентиляции с естественным побуждением. В моечной установлены трехсекционные раковины для мытья посуды из нержавеющей стали, выделено специальное место для хранения чистой посуды (стеллажи с полками для сушки посуды) и приема использованной посуды (окно) стол для приема использованной посуды, исключаящие их встречные потоки. Столовая и кухонная посуда промаркированы, в достаточном количестве. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается отдельно, на специально выделенном месте с исключением соприкосновения их рабочих поверхностей друг с другом. Для работников столовой оборудована бытовая комната, которая оборудована столом, стульями, шкафом с двумя отсеками для хранения рабочей одежды и домашней, верхней одежды. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала в кухне и посетителей в обеденном зале с установкой смесителей. Для мытья рук учащихся установлены 2 раковины в обеденном зале, 2 электрополотенца для сушки рук. При входе в санузел имеется дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством, состояние удовлетворительное.

Стол, стулья в обеденном зале, в варочном помещении поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию, разделочные столы с жестяным покрытием. На пищеблоке используется инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации (отпуска) пищевой продукции и обслуживания в местах потребления пищевой продукции. 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. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается отдельно, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), на специально выделенном месте. Исключено соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом. Обеспечена последовательность и поточность технологических процессов исключая встречные и перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей. Имеется окно для приема грязной посуды. Пищевая продукция хранится в упаковке (таре) изготовителя, при транспортировке в производственные помещения пищевая продукция перекладывается в чистую, промаркированную внутрицеховую упаковку (тару). Условия хранения пищевой продукции соблюдаются, в складском помещении сухие продукты хранятся в специальных пластиковых емкостях с крышками предназначенных для пищевых продуктов, установленных на стеллажах, поддонах. Пищевые отходы собирают в пластиковое ведро для пищевых отходов, очищаются своевременно, сигнальная маркировка имеется. Вторичное использование отходов не допускается. В обеденном зале для обеззараживания воздуха установлена 1 переносная бактерицидная лампа, журнал контроля кварцевания заведен. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима в складском, в варочном помещениях установлены контрольно-измерительные средства для измерения температуры на видном месте, удаленными от дверей и испарителей.

Холодильное оборудование, холодильная камера оснащены термометрами, журнал регистрации температурно-влажностного режима заведен. Уборочный инвентарь для санитарного узла имеет сигнальную маркировку. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом, не привлекаемым к процессам изготовления, хранения и реализации пищевой продукции. Уборочный инвентарь (тазы, щетки, ведра, ветошь) промаркированы, хранятся упорядоченно в специально-выделенном месте. Персонал для проведения уборки обеспечен спецодеждой, средствами индивидуальной защиты.

Медицинское обслуживание проводится медицинским работником школы. Медицинский кабинет оборудован рабочим столом, шкафом, стулом, кушеткой, холодильником, установлена раковина для мытья рук. Вся необходимая документация для работы заведена, для измерения температуры и относительной влажности медицинского кабинета установлен гигрометр, журнал регистрации температуры и влажности заведен. Имеется два санитарных узла для мальчиков и для девочек, с



подводкой горячей и холодной воды, в санузле для мальчиков: имеется один унитаз, один писсуар, одна раковина, в санузле для девочек: 2- унитаза, 1 раковина. Установлен один аристон общий на 50 л, средствами для мытья и сушки рук, урны для сбора мусора имеются. Имеется теплый надворный туалет для персонала. Все помещения содержатся в чистоте. Помещение для приема пищи и санитарные узлы ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств разрешенные к применению. Для хранения уборочного инвентаря выделено отдельное помещение, маркировка, сигнальная маркировка уборочного инвентаря в санитарных узлах имеется. Условия хранения дезинфекционных средств соблюдаются, выделено отдельное помещение, имеются емкости для разведения и приготовления рабочих растворов и графики по разведению. Рабочий персонал школы обеспечен специальной одеждой, в достаточном количестве. Стирка специальной одежды осуществляется по договору.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын объектінің 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 здоровью населения, ориентация по сторонам света;)

Территория объекта огорожена по периметру, ограждения без повреждений. Имеется наружное осветительное оборудование здания объекта, которое обеспечивает равномерный рассеянный свет территории, в рабочем состоянии. На территории выделены зоны размещения здания, административная и хозяйственная. На территории не расположены объекты, функционально с ним не связанные. Въезды и входы на участок объекта, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам имеют твердое покрытие частично асфальтированное, доступное для очистки.

10.Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар басжоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

1.Протокол микробиологического исследования воды № РО-23-16546/1438 от 15.12.2023г.; 2.Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № РО-23-16734/1515 от 19.12.2023г.; 3.Протокол измерений электромагнитного поля № 90 от 13.12.2023г.; 4. Протокол измерений освещенности № 104 от 13.12.2023г.; 5. Протокол измерений метеорологических факторов № 129 от 13.12.2023г..

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

КГУ «Общеобразовательная школа села Бирлестик» отдела образования по Зерендинскому району
управления образования Акмолинской области

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы)
 (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" Приказ
Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76, О внесении
изменения в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-
16 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам
общественного питания" приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2023
года № 58, Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению
дезинфекции, дезинсекции и дератизации" Утверждены приказом МЗ РК от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68
Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и
кондиционирования воздуха" от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95, Санитарных правил "Санитарно-
эпидемиологические требования к водоемостникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей,
хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности
водных объектов" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26,
Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного
контроля» Утверждены приказом МЗ РК от 7 апреля 2023 года №62, Приказа Министра здравоохранения
Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15 «Об утверждении Гигиенических нормативов
к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека», Приказ МНЭ РК от 6 августа 2021 года
№79 СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы с источниками физических
факторов (компьютеры и видеотерминалы), оказывающие воздействие на человека».

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

сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

=

2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.
 На основании Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «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 Зеренді аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Зеренді ауданы, көшесі Тәуелсіздік, № 128 үй, 2

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар))

Республиканское государственное учреждение "Зерендинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Зерендинский район, улица Тауелсиздик, дом № 128, 2

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Бельгибаева Айгерим Шнарбековна

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



Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электрондық құжат және электрондық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең.
Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған. Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексере аласыз.
Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.

