

«Турсумбаев».

«Турсумбаев».

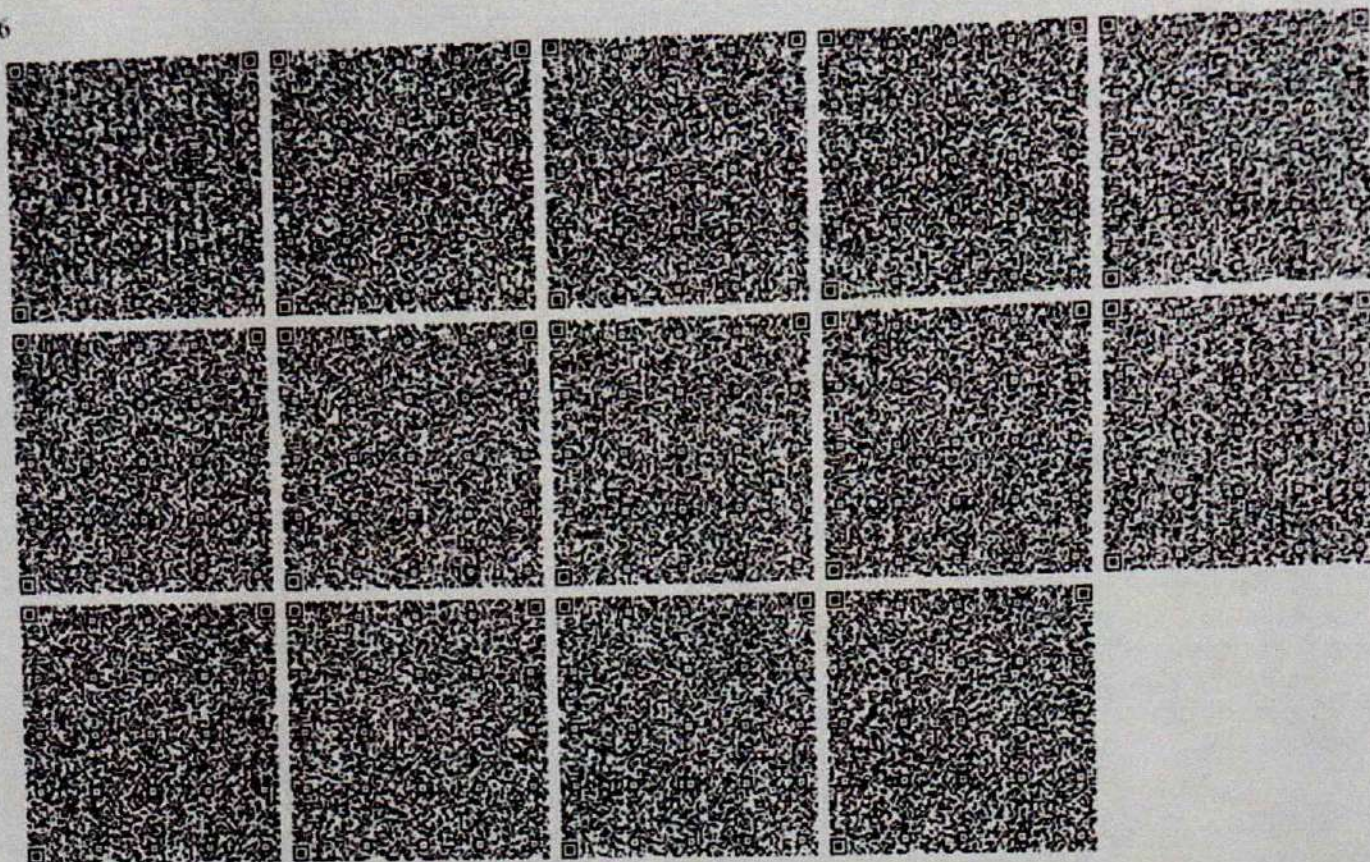
Имеется запас дезсредств, разрешенных к применению в установленном порядке, готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора в специальном помещении. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для детей местах. Для хранения и обработки уборочного инвентаря предусмотрены отдельные места. Уборочный инвентарь маркирован, закреплен за отдельными помещениями и хранится в специально выделенных местах. Уборочный инвентарь для туалетных имеет сигнальную маркировку. На вновь приобретенную продукцию для детей (посуда, средства личной гигиены, школьно-письменные принадлежности, мебель) предоставлены документы, подтверждающие их качество и безопасность. Выделены емкости и щетка для мытья игрушек, маркированы, в игровой каждой группы установлены бактерицидные облучатели. Для предотвращения залета мух и комаров в помещениях пищеблока на окнах, открываемых для проветривания, установлены москитные сетки. Дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия проводятся по договору с ИП «Турсумбаев» по договору № 42-22 от 04.10. 2022г.

В детском саду предусмотрен пищеблок, работает на сырье. Предусмотрен сокращенный набор помещений пищеблока и технологического оборудования, при условии обеспечения зонирования готовой продукции. Приготовление пищи проводится на площади-21 кв.м., при соблюдении зонирования готовой продукции. Для мытья кухонной посуды. Имеется кладовая с выделением зон для хранения овощей и сыпучих продуктов. Для мытья сырой продукции и рук персонала установлены отдельные мойки, для мытья кухонной посуды - одна мойка объемом, достаточным для полного погружения используемой посуды. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, предусмотрен вытяжной зонт. Разделка сырых овощей, рыбы и мяса производится на столе «сырая продукция» с использованием отдельного маркированного разделочного инвентаря (доски и ножи): овощи сырые, мясо сырое, рыба сырая. Для разделки готовой продукции (овощи вареные, мясо вареное, рыба вареная), предусмотрен стол «готовая продукция». Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. К производственным мойкам подведена холодная и горячая воды через смесители. Светильники имеют защитную арматуру и не размещены над плитами, технологическим оборудованием и разделочными столами. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Кладовая для хранения пищевых продуктов оборудована стеллажами и подтоварниками, высота нижней полки стеллажей не менее 15 см от пола. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 8 к настоящим Санитарным Правилам. Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в пищеблоке. Поставка продуктов питания осуществляется по договору. В целях профилактики йододефицитных и железодефицитных состояний для приготовления пищи используется йодированная соль и обогащенная (фортифицированная) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной мука высшего сорта. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий согласно форме 3 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.

Прием пищи осуществляется в обеденном зале, по графику. Предусмотрено 5-ти разовое питание, интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 - 4 часа. Моечная столовой посуды оборудована двухкамерными мойками со смесителем и посудомоечной машиной. При организации питания используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

Составлены перспективное сезонное (лето - осень, зима-весна) двухнедельное меню, утвержденное руководителем объекта. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, сборником рецептов для детского питания, в которых отражены перечень входящих продуктов в блюдо, их масса в граммах ("брутто"), вес "нетто" готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд. Промаркированные емкости для пищевых отходов («пищевые отходы») имеют плотные крышки.

В детском саду организован и проводится производственный контроль в соответствии с требованиями документов нормирования, на основании договора с № 59 от 04.10.2022г.с ТОО «ДиАлЛаб». На объекте созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Для мытья рук установлены умывальные



Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

детский сад ТОО «Smart Korkem»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі Қазақстан Республикасы Кодекстің 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы)
(қалың көрсетілген объекті санитарно-эпидемиологиялық экспертизасы, 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 дошкольным организациям и домам ребенка" утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 9 июля 2021 года № КР ДСМ-59. Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" утвержденной приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года за № КР ДСМ-16, «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, и также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводится предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательных медицинских осмотры и правил оказания государственной услуги "Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров" приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № КР ДСМ-131/2020, Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" утвержденной приказом Министра Национальной экономики за № 239 от 06.06.2016 года.

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

Ұсыныстар (Предложения):

В процессе эксплуатации соблюдать требования санитарных правил в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения РК

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының мәддетті күші бар.

На основании Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Алматы қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаментінің Алматы қаласы Бостандық ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы"

республикалық мемлекеттік мекемесі

Алматы қ., көшесі Вахтангов, № 2А үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

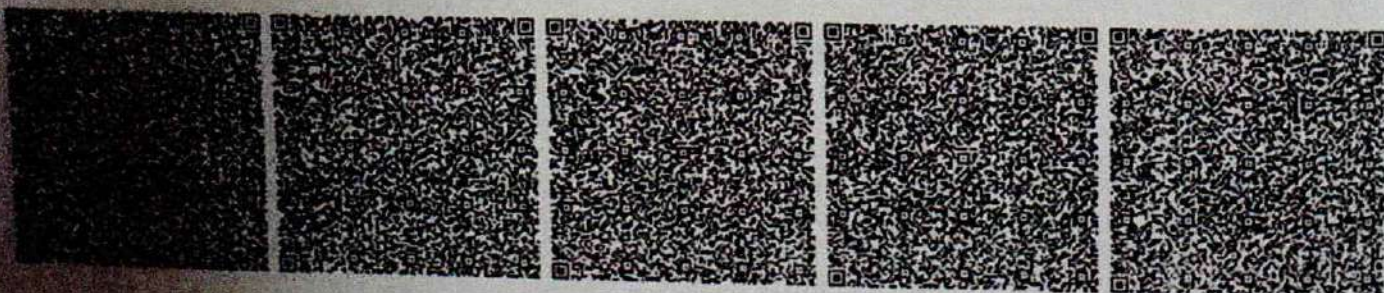
Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Бостандыкского района города Алматы Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Алматы Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

г.Алматы, улица Вахтангова, дом № 2А

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Таркинский Егор Викторович

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



раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, со средствами для мытья и сушки рук. Обслуживающий персонал (помощники воспитателей, технический персонал) имеет специальную одежду в количестве не менее 2-х комплектов и сменную обувь, которые хранят в отдельном шкафу.

На обслуживающий персонал-9 человек представлены личные медицинские книжки, где имеются данные о медицинском осмотре и гигиеническом обучении и отметки о допуске к работе. Медицинское обслуживание детей осуществляется медицинской сестрой. На первом этаже здания предусмотрен медкабинет площадью-11,3 кв.м. Медкабинет оснащен согласно оказываемых медицинским услуг (оказание первой медицинской помощи). Учетно- медицинская документация заведена в соответствии с приложением 12 к настоящим Санитарным правилам. Имеется договор медицинского обслуживания детей с ТОО «Асыл- Мед и К» от 04.09.2022г. Составлен комплексный план оздоровительных мероприятий, направленных на укрепление здоровья детей, предупреждение и снижение заболеваемости.

9. Курьезные салата болыгын жер учаскесин, кайта жанартылатын объектин сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топаралынын түрі, учаскенин бұрын пайдаланылуы, жер асты суларынын түру биіктігі, батпактану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-корғауға мағыналы өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын аттигер 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.) не требуется

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 микробиологического исследования воды №250-251 от 21.09.2022г., Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 2092К от 20.09.2022г., Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 2093К от 20.09.2022г., Протокол измерений освещенности № 347/1 от 19.09.2022г., Протокол измерений метеорологических факторов № 347/2 от 19.09.2022г.

II. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)

ИСК түрі және сипаттамасы (тип и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
I	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	-	-	-
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәулелі өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-

