



ЛИЦЕНЗИЯ

29.12.2021 года

21034463

Выдана

Коммунальное государственное казенное предприятие "Ясли-сад № 5" отдела образования города Рудного" Управления образования акимата Костанайской области

111500, Республика Казахстан, Костанайская область, Рудный Г.А., г.Рудный, улица Горняков, строение № 49А
БИН: 060340007474

(полное наименование, местонахождение, бизнес-идентификационный номер юридического лица (в том числе иностранного юридического лица), бизнес-идентификационный номер филиала или представительства иностранного юридического лица – в случае отсутствия бизнес-идентификационного номера у юридического лица/полностью фамилия, имя, отчество (в случае наличия), индивидуальный идентификационный номер физического лица)

на занятие

Медицинская деятельность

(наименование лицензируемого вида деятельности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях»)

Особые условия

(в соответствии со статьей 36 Закона Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях»)

Примечание

Неотчуждаемая, класс 1

(отчуждаемость, класс разрешения)

Лицензиар

Республиканское государственное учреждение "Департамент Комитета медицинского и фармацевтического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан по Костанайской области". Министерство здравоохранения Республики Казахстан.

(полное наименование лицензиара)

Руководитель
(уполномоченное лицо)

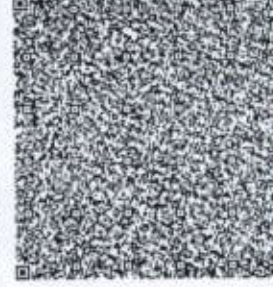
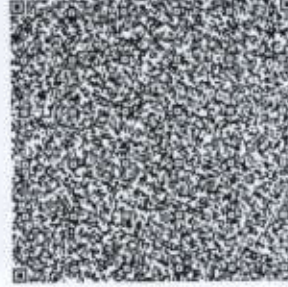
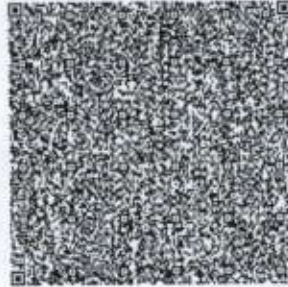
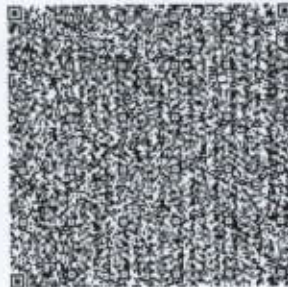
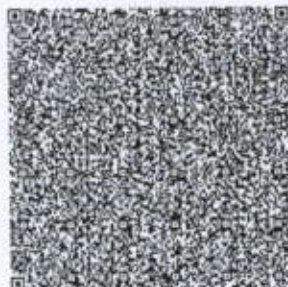
Бекмагамбетов Орал Айтбаевич

(фамилия, имя, отчество (в случае наличия))

Дата первичной выдачи 06.10.2009

Срок действия
лицензии

Место выдачи





ПРИЛОЖЕНИЕ К ЛИЦЕНЗИИ

Номер лицензии 21034463

Дата выдачи лицензии 29.12.2021 год

Подвид(ы) лицензируемого вида деятельности

- Первичная медико-санитарная помощь
- Доврачебная помощь

(наименование подвида лицензируемого вида деятельности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях»)

Лицензиат

Коммунальное государственное казенное предприятие "Ясли-сад №5" отдела образования города Рудного" Управления образования акимата Костанайской области

111500, Республика Казахстан, Костанайская область, Рудный Г.А., г.Рудный, улица Горняков, строение № 49А, БИН: 060340007474

(полное наименование, местонахождение, бизнес-идентификационный номер юридического лица (в том числе иностранного юридического лица), бизнес-идентификационный номер филиала или представительства иностранного юридического лица – в случае отсутствия бизнес-идентификационного номера у юридического лица/полностью фамилия, имя, отчество (в случае наличия), индивидуальный идентификационный номер физического лица)

Производственная база

Костанайская область, город Рудный, улица Горняков, дом 49 а

(местонахождение)

Особые условия действия лицензии

(в соответствии со статьей 36 Закона Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях»)

Лицензиар

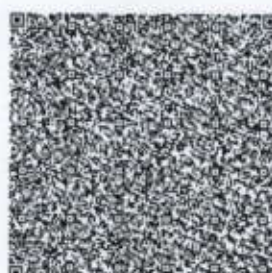
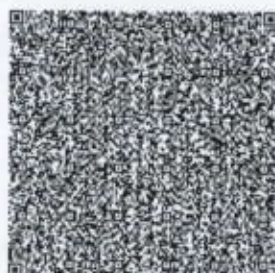
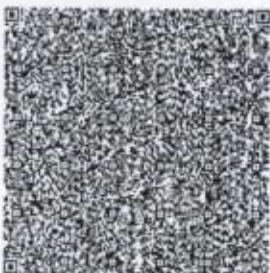
Республиканское государственное учреждение "Департамент Комитета медицинского и фармацевтического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан по Костанайской области".
Министерство здравоохранения Республики Казахстан.

(полное наименование органа, выдавшего приложение к лицензии)

Руководитель (уполномоченное лицо)

Бекмагамбетов Орал Айтбаевич

(фамилия, имя, отчество (в случае наличия))



номер приложения 001

Срок действия

Дата выдачи приложения 29.12.2021

Место выдачи

(наименование подвида лицензируемого вида деятельности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях»)

ИНТЕРНЕТ

Компьютерная информация, предоставляемая в форме электронных документов, содержащих сведения о деятельности субъектов хозяйствования Республики Казахстан

ИП: Гринберг Евгений Александрович, РИНТ А.Т. (ИП)
ул. Тимуровская, д. 10/1
100000, Алматы

Срок действия: с 29.12.2021 по 29.12.2022
Место выдачи: Алматы, ул. Тимуровская, д. 10/1
ИП: Гринберг Евгений Александрович, РИНТ А.Т. (ИП)

наименование

Компьютерная информация

(наименование подвида лицензируемого вида деятельности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях»)

адрес выдачи

100000, Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Тимуровская, д. 10/1

наименование

Информационные ресурсы

(наименование подвида лицензируемого вида деятельности)

адрес

Республиканский государственный университет «Департамент Комитета государственного и административного управления Министерства внутренних дел Республики Казахстан на Костанайской области» Межрайонная инспекция - 111 Республики Казахстан

(адрес выдающего органа)

подпись

Алиханов Олег Александрович

(подпись выдающего органа)

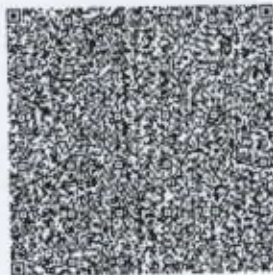
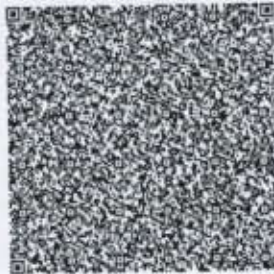
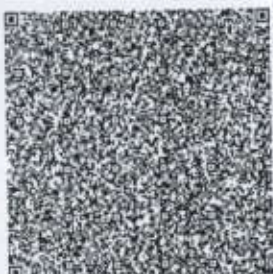
(подпись лица, выдающего лицензию)

Дата выдачи лицензии 29.12.2021

Срок действия

лицензии

Место выдачи



«Қазақстан Республикасы Тұтынушылардың құқықтарын қорғау агенттігінің Қостанай облысы тұтынушылардың құқықтарын қорғау департаментінің Рудный қалалық тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасы» республикалық мемлекеттік мекемесі



Республиканское государственное учреждение «Рудненское городское управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей Костанайской области Агентства Республики Казахстан по защите прав потребителей»

111500, Қазақстан Республикасы,
Қостанай облысы, Рудный қаласы,
Строительная көшесі, 38
тел./факс (8-714-31) 2-85-75
e-mail: rud-ugsen@yandex.ru

111500, Республика Казахстан,
Костанайская область, город Рудный,
Строительная, 38
тел./факс (8-714-31) 2-85-75
e-mail: rud-ugsen@yandex.ru

№ _____

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің
2011 жылғы 20 желтоқсандағы № 902 бұйрығына
200 қосымша

Приложение 200
к приказу Министра здравоохранения
Республики Казахстан
от 20 декабря 2011 года № 902

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	Нысанның БКСЖ бойынша коды _____ Код формы по ОКУД _____ КУЖЖ бойынша ұйым коды _____ Код организации по ОКПО _____
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно-эпидемиологической службы РГУ «Рудненское городское управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей КО Агентства РК по защите прав потребителей»	Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2011 жылғы 20 желтоқсандағы № 902 бұйрығымен бекітілген № 199/с нысанды медициналық құжаттама Медицинская документация Форма № 199/у Утверждена приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 декабря 2011 года № 902

Санитарлық-эпидемиологиялық ұйғарым
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 83
«18» ноября 2014 ж. (г.)

1. Санитарлық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза) КГКП «Ясли-сад № 5» акимата города Рудного, по адресу: г. Рудный, ул. Горняков, 49а пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған 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 или иной деятельности, работ, услуг)
Жүргізілді (Проведена) по заявлению, входящий № 88 от 10.11.2014г.
өтініші, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы түрде және басқалай (күні, нөмірі) по заявлению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)
2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик (заявитель)) КГКП «Ясли-сад № 5» акимата города Рудного, по адресу: г. Рудный, ул. Горняков, 49а, заведующая Пирон Н.О., тел. 4-89-49

000312

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) **Образование, г. Рудный, ул. Горняков, 49а**

сала, 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, входящий № 88 от 10.11.2014г**
- **Протоколы: измерений освещенности и микроклимата; микробиологического исследования пищевых продуктов, смывов, воды; санитарно-химических исследований воды; отбора и исследования образцов воздуха закрытых помещений**
- **акт санитарно-эпидемиологического обследования № 437 от 14-17.11.2014г.**

атаулары мен олардың ұсынылған уақыты (наименование и дата их представления)

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) _____

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-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)) Ясли сад размещен в самостоятельном, типовом 2-х этажном здании, в жилой зоне города удаленной от магистральных улиц, коммунальных и промышленных организаций, на обособленном земельном участке. Год постройки здания – 1964г., в 2005-2007 году проведен капитальный ремонт. Земельный участок ДОО огражден металлическим забором высотой 2 м. На земельном участке ДОО предусмотрены: зона групповых площадок, общая физкультурная площадка, хозяйственная зона. Въезды и входы на участок, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, покрыты асфальтом. Хозяйственная площадка располагается вблизи пищеблока и прачечной, имеет твердое покрытие (асфальт) и самостоятельный въезд. Подъезд к хозяйственной площадке на территории не пересекает пешеходные дорожки к групповым площадкам. На хозяйственной площадке размещено овощехранилище, склад. Мусор собирается в металлические мусоросборники с плотно закрывающимися крышками, установленными на асфальтированной площадке, огражденной с трех сторон, на расстоянии 25 м от здания. Очистку мусоросборников производят при их заполнении на 2/3 объема. На территории участка предусмотрен отвод дождевых и талых вод. Имеющиеся на территории смотровые колодцы оборудованы плотно закрывающимися люками. На территории ясли сада и за его ограждением в радиусе 5 м проводится ежедневная уборка. Наружное осветительное оборудование здания обеспечивает равномерный рассеянный свет территории. В вечернее время на территории участка имеется искусственное освещение.

Участок ДОО содержится в чистоте. Все игровые площадки изолированы друг от друга зелеными насаждениями (кустарниками), имеют удобную связь с выходами из помещений, соответствующих групповым ячейкам в здании. Деревьев и кустарников с ядовитыми плодами не имеется. Площадки для детей ясельного возраста размещены в непосредственной близости от выхода из помещений этой группы. На игровых площадках установлены теневые навесы, малые архитектурные формы. Оборудование на игровых площадках установлено соответственно росту и возрасту детей, надежно и устойчиво закреплено. Поверхность оборудования без выступов и шероховатостей, выступающих болтов, имеет водостойкое покрытие, хорошо поддающееся очистке. Оборудование и малые архитектурные формы игровых площадок перед прогулкой детей ежедневно очищают от пыли или грязи, песочницы в связи с погодными условиями для игр детей не используются, на осенне-зимний период укрыты защитными тентами.

мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы находятся в рабочем состоянии и используются по назначению. Дефекты в отделке помещений и поломки оборудования, мебели своевременно ремонтируют и заменяют. В туалетных комнатах установлены настенные и навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, в ясельных группах дополнительно шкафы с отдельными гнездами для горшков, имеющих индивидуальную маркировку. В туалетах установлены детские унитазы и умывальники с туалетным краном. Спальни оборудованы индивидуальными стационарными кроватями. При проведении занятий соблюдаются требования к расстановке мебели. Оборудование спален мягким и твердым инвентарем, стирка и маркировка белья соответствуют требованиям. Все постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) промаркированы. Твердого и мягкого инвентаря достаточно, имеется 3 комплекта постельного белья и 2 смены наматрасников. При расстановке мебели для занятий соблюдаются следующие требования: столы устанавливаются к светонесущей стене с левосторонним освещением; четырехместные столы устанавливаются не более чем в два ряда, двухместные столы - не более чем в три ряда.

При планировании деятельности детей учебная нагрузка в течение дня, недели, года распределена равномерно. Режим дня соответствует гигиеническим нормам по длительности сна, отдыха, пребывания на свежем воздухе, проведения учебных занятий, организации рационального питания, физического воспитания с учетом возрастных особенностей детей. Организация всех видов деятельности и отдыха в течение дня строится на основе программы воспитания и развития детей. Количество учебных занятий для детей 3-х летнего возраста в течение недели не превышает десяти. Продолжительность одного занятия 10 - 15 минут с перерывами между занятиями 10 - 15 минут. Занятия проводят в виде подвижных игр умеренной интенсивности. В середине занятий проводят физкультурные минутки длительностью 1,5 - 2 минуты. В режиме дня предусмотрены общеукрепляющие процедуры детей. Общеукрепляющие процедуры включают в себя воздушные ванны, водные процедуры, прогулки на открытом воздухе. Методы и средства применяют с учетом сезона года, температуры помещения, эпидемиологической обстановки в группе.

Количество детей не превышает проектную вместимость: списочный состав - 265, проектная вместимость - 265. Всего групп 11, из них: два ясельные. Наполняемость групп: ясельные - 20 детей, дошкольные группы - 25 детей.

В ясли саду организовано медицинское обслуживание детей. Набор помещений медицинского пункта включает: *Медицинский кабинет* - площадью 11,2 м². *Процедурный кабинет* - площадью 10,6 м². *Изолятор* (имеется отдельный выход на улицу): *приемная* - площадью 5 м²; *палата* - площадью - 9,5 м², где установлено 2 кровати. *Туалетная* - площадь 3,7 м². Изолятор имеет отдельный выход на участок. Оснащение и оборудование, ведение перечня медицинской документации - в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Профилактические прививки проводятся в процедурном кабинете, одномоментное проведение медицинских процедур и профилактических прививок не допускается. Утвержденная медицинская документация ведется в полном объеме, согласно, требований санитарных правил. Дети, поступающие в ясли сад, проходят медицинский осмотр. Медицинская сестра ДОО проводит лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия. Оценка состояния здоровья детей проводится на основании текущих наблюдений и по итогам профилактических осмотров. Профилактические медицинские осмотры детей декретированных возрастов проводятся в соответствии с действующими нормативными документами и предусматривают доврачебный, педиатрический и специализированный этапы. Для каждой возрастной группы детей разработан комплексный план оздоровительных мероприятий, направленный на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей. Лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия проводит медицинская сестра ясли сада. При регистрации среди детей и персонала инфекционных заболеваний, руководством ДОО, его персоналом и медицинскими работниками проводятся противоэпидемические

На первом этаже здания размещены: пищеблок, медицинский пункт, прачечная групповые; на 2-ом этаже: групповые, административно-бытовые помещения. Помещения для детей разных возрастных групп не проходные, изолированы друг от друга, от административных, хозяйственных помещений. Лестничные переходы между этажами здания с естественным освещением через проемы в наружных стенах. Внутренняя отделка помещений соответствует требованиям действующих санитарных правил: в помещениях групповых (приемные, раздевальные, игровые) стены на всю высоту окрашены допускающей проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены помещений пищеблока, прачечной на всю высоту и туалетных комнат на высоту 1,8 метров (выше стены и потолок окрашены масляной краской) облицованы глазурованной плиткой. Полы в помещениях групповых и игровых, спален, изолятора без щелей, покрытие полов помещений – линолеум. Полы пищеблока, постирочной, и туалетных комнат выстланы керамической плиткой. Для внутренней отделки медицинских помещений использованы материалы, допускающие проведение генеральной уборки и дезинфекции. В местах установки раковин и других санитарно-технических приборов, а также оборудования, эксплуатация которого связана с возможным увлажнением стен, имеется гидроизоляция глазурованной плиткой. Оборудование, мебель, санитарно-технические приборы находятся в рабочем состоянии и используются по назначению. Дефекты в отделке помещений и поломки оборудования, мебели своевременно ремонтируются или заменяются.

Здание ясли-сада подключено к централизованной системе хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения, канализации, которые находятся в рабочем состоянии. Организован питьевой режим: в группах используется вода расфасованная в емкости (документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность имеются).

Вентиляция во всех помещениях естественная за счет существующих вентканалов, форточек и фрамуг. В помещениях пищеблока и прачечной - вытяжная вентиляция с механическим побуждением. В санитарных узлах предусмотрены самостоятельные системы вытяжной вентиляции. Фрамуги и форточки используются по назначению в любое время года. Сквозное или угловое проветривание проводят в отсутствие детей. Теплоснабжение предусмотрено от центральных тепловых сетей (ТЭЦ). Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы ограждены съемными решетками. Для контроля температуры воздуха в каждой игровой и спальнях имеются бытовые термометры, прикрепленные к внутренним стенам на высоте 1,5 м.

Основные помещения объекта имеют естественное освещение. Закрашенных оконных стекол не имеется. Световые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи, шторы). Окна в спальнях помещениях зашториваются во время сна детей, в остальное время шторы раздвигают. Широколистных цветов, снижающих уровень естественного освещения, на подоконниках не имеется. Общее искусственное освещение предусмотрено во всех помещениях. Для искусственного освещения используют электросветильники с лампами накаливания и люминесцентными лампами. Светильники оборудованы защитными конструкциями. В одном помещении применяют лампы одного типа. Перегоревшие лампы заменяют своевременно. Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы хранят в отдельно стоящем помещении на хозяйственной площадке. Помещение закрывается на ключ. За хранением отработанных люминесцентных ламп закреплено ответственное лицо (зам. директора по АХЧ). В помещениях штепсельные розетки и выключатели установлены на высоте 1,8 м от пола.

Мебель и оборудование соответствует росту-возрастным особенностям детей. Набор, количество и размер оборудования соответствует профилю учреждения, специфики помещений и соблюдения техники безопасности. Мебель маркирована соответственно размерам. Все стационарное оборудование прочно закреплено. Приемные и раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды и скамейками для детей и персонала. Шкафы для одежды детей индивидуально маркированы и имеют ячейки с полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Оборудование, мебель,

мероприятия в сроки и объеме установленными государственными органами санитарно-эпидемиологической службы.

В ДОО организовано 3-х разовое горячее питание, второй завтрак (с включением в рацион фруктов, соков) который подается за 1,5 - 2 часа до обеда, полдник (после дневного сна). Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 - 4 часа. Контроль за организацией питания детей, качеством поступающих продуктов, условиями и сроками их хранения, технологией приготовления, качеством готовой пищи, содержанием пищеблока осуществляет медицинский работник ясли сада. Пища для детей готовится поварами, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию. Составлено перспективное сезонное (лето - осень) двухнедельное меню. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласован с РГУ «Рудненское городское управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей Костанайской области Агентства Республики Казахстан по защите прав потребителей», фактический рацион питания соответствует утвержденному перспективному меню. Приготовление пищи производят с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражены: раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают 1 раз в 2 - 7 дня. Ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывают число детей, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи, с указанием массы порции в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов по каждому блюду. Технологии приготовления блюд соблюдаются: готовые первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 1-го часа с момента изготовления. На пищеблоке медицинским работником ежедневно проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в бракеражный журнал согласно требованиям к действующим санитарным правилам. Запрещенных блюд, согласно записям в бракеражном журнале, в 2014 года нет. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 °С до +6 °С. Суточные пробы хранят до замены приготовленным на следующий день или после выходных блюдом (не зависимо от количества выходных дней) - завтраком, обедом, полдником и ужином. В целях профилактики гиповитаминозов и повышения неспецифического иммунитета проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) аскорбиновой кислотой. Витаминизацию компотов проводят после их охлаждения до температуры не более +15°С, перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры +30 - 35°С с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Суточная норма витамина С, согласно записям в специальном журнале, составляет в день: для детей ясельного возраста 50мг, а для детей дошкольного возраста - 60 мг. Витаминизированные блюда не подогреваются. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификаты соответствия). На момент проверки вышеуказанные документы предоставлены на все имеющиеся на пищеблоке продукты. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем). Технологическое, холодильное и моеющее оборудование размещено с учетом поточности приготовления пищи. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильниках. Всего холодильного оборудования 8 единиц. Все холодильное оборудование промаркировано, термометры имеются, товарное соседство соблюдают. Технологическое оборудование: жарочный шкаф, 2 эл.плиты по 4 конфорки, жарочный шкаф, 2 эл.мясорубки, овощерезка - все в рабочем состоянии на момент обследования.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для отдельного хранения сырых и

готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря. Моечные ванны для мытья кухонной посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из резиновых материалов. Для дозирования дезинфицирующих средств используют мерные емкости. Для мытья столовой посуды в буфетах группы установлены 2-х гнездные мойки с соответствующей маркировкой. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду в группах – в шкафах на решетках; столовые приборы ручками вверх. Обработку технологического оборудования на пищеблоке проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью и емкостью. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производят в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже +45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже +65°C и опшаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски и ножи хранят в специальных промаркированных кассетах (доски на ребре), хранение их навалом не допускается. Щетки и ветошь для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже +45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Генеральную уборку пищеблока проводят один раз в месяц (мытьё панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной аппаратуры, кухонной и столовой посуды, тары и инвентаря) с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям. Белый и черный хлеб хранятся раздельно, на разных полках, в шкафу с отверстиями на дверцах для вентиляции, расстояние нижней полки от пола 35 см. Полки шкафов очищают от крошек специальными щетками и протирают ветошью с применением 1 % раствора столового уксуса. Промаркированные емкости для пищевых отходов («пищевые отходы») имеют крышки, хранят в специально выделенном месте и освобождаются от отходов по мере их заполнения на 2/3 объема, затем промывают раствором моющего средства. В буфетных группах емкости для сбора пищевых отходов очищают после каждого приема пищи, промывают моющим раствором, ополаскивают горячей водой и просушивают. Пищевые отходы через раздаточные или производственные помещения пищеблока не выносят.

Смена постельного белья проводится один раз в неделю, полотенце по мере загрязнения. Постельное белье после употребления складываются в специальные промаркированные мешки. Грязное белье доставляется в прачечную в матерчатых мешках, которые сдаются в стирку. Чистое белье доставляется в группу в постиранном мешке. Помещения постирочной и гладильной смежные. При стирке соблюдается поточность грязного и чистого белья, встречные потоки чистого и грязного белья исключены. Окна для сдачи грязного и получения чистого белья раздельные и не располагаются против входов в помещения групповых ячеек, спальных комнат и пищеблока. Шлюз с окном для сдачи грязного белья открывается в сторону постирочной. Прачечная оборудована стиральными машинами-автомат - 5 шт., ваннами с подводкой холодной и горячей воды.

Условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены созданы. Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных полотенец. Обслуживающий персонал обеспечен спец. одеждой в количестве 3-х комплектов. Стирку специальной одежды персонала проводят в прачечной ясли сада. Хранение личной и специальной одежды упорядочено. Постельные принадлежности, полотенца, предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески) для каждого ребенка выделены индивидуально. Утренний туалет детей проводится дома, родители приводят детей чистыми и опрятно одетыми. Навыки соблюдения правил личной гигиены у детей формируются родителями и

педагогическим персоналом ясли сада. Детям прививаются навыки по соблюдению правил гигиены тела, ротовой полости, правилам хранения и пользования предметами личной гигиены, приема пищи, купания.

Все помещения содержатся в чистоте. Уборку всех помещений проводят ежедневно влажным способом с применением моющих средств и проветривают. Медицинские помещения, буфетные и туалеты ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств (на момент обследования используется дез-хлор). Генеральную уборку всех помещений (мытьё полов с отодвиганием мебели, осветительной арматуры, дверей, протирка мебели с применением моющих и дезинфицирующих средств) проводят ежемесячно и по эпидемиологическим показаниям с применением моющих и дезинфицирующих средств. Пол моется два раза в день; мебель, радиаторы, подоконники, детские шкафчики для одежды ежедневно протирают и один раз в неделю моют. В помещениях для музыкальных, спортивных и гимнастических занятий уборку проводят после каждого занятия. Ковры ежедневно очищают пылесосом, при генеральной уборке, выколачивают и протирают влажной щеткой. В туалетах ежедневно проводится дезинфекция полов, дверных ручек, барашков кранов, раковин и унитазов. Сидения на унитазах моют теплой водой с мылом. Внутреннюю поверхность унитаза чистят щетками (квачем) с использованием чистящих и дезинфицирующих средств. Использованный уборочный инвентарь погружают в раствор дезинфицирующего средства, после экспозиции прополаскивают и высушивают. Чистый уборочный инвентарь хранят в специально маркированной таре в хозяйственном шкафу. В случае загрязнения фекалиями проводят очистку от выделений с применением моющих и дезинфицирующих средств, специально выделенной ветошью. Пользование индивидуальными горшками проводят под наблюдением обслуживающего персонала. Чистые горшки хранят в туалете, в индивидуальных маркированных ячейках. Применяемые дезинфицирующие растворы готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для детей местах. Для мытья и обработки помещений и отдельных видов оборудования (обеденные столы, посуда, панели, двери, окна, пол) имеется отдельная ветошь. Ветошь хранят отдельно в соответствующих маркированных емкостях. Уборочный инвентарь маркирован и закреплен за отдельными помещениями, хранится в специально выделенных местах. Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет сигнальную окраску.

Использованные игрушки моются ежедневно в конце дня 2 % мыльно-содовым раствором, затем промываются проточной водой и высушиваются. Кукольная одежда стирается и гладится по мере загрязнения. Емкости для мытья игрушек промаркированы. Для детей ясельного возраста мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки не используются, в дошкольных группах мягкие игрушки обеззараживают бактерицидной лампой.

Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся, заключен договор с ТОО «Рудненская дезстанция».

Персонал организации проходит медицинские осмотры и гигиеническое обучение. Сотрудников 63, медосмотр пройден в полном объеме, личные медицинские книжки хранятся у медицинской сестры. Контроль за своевременным прохождением сотрудниками профилактических медицинских осмотров осуществляет медицинский работник. Прием лиц на работу без личной медицинской книжки и отметки допуска к работе не допускается.

9. Құрылыс салуга бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, алаңы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпактандудың болуы, желдің басымды бағыттары, санитарлық-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).

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 Согласно представленных протоколов, параметры освещенности и микроклимата; показатели микробиологического исследования пищевых продуктов, смывов, воды; санитарно-химических исследований воды; образцов воздуха закрытых помещений - соответствуют гигиеническим нормативам.

Санитарлық-эпидемиологиялық ұйғарым
Санитарно-эпидемиологическое заключение

по КГКП «Ясли-сад № 5» акимата города Рудного, по адресу: г. Рудный, ул. Горняков, 49а

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)

КГКП «Ясли-сад № 5» акимата города Рудного, по адресу: г. Рудный, ул. Горняков, 49а
санитарлық-эпидемиологиялық сараптама негізінде
(на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

соответствует требованиям санитарных правил: «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков» утвержденных постановлением Правительства Республики Казахстан от 31.12.2011г № 1684.

санитарлық-гигиеналық ережелер мен нормативтерге
(санитарно-гигиеническим правилам и нормативам)
сай немесе сай еместігін көрсетіңіз
(указать - соответствует или не соответствует)

№ 83 от 18.11.2014г.

атауы, күні мен нөмірі (наименование, дата и номер)

Ұсыныстар (Предложения): Соблюдать требования санитарных правил: «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков» утвержденных постановлением Правительства Республики Казахстан от 31.12.2011г № 1684.

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодексінің негізінде осы санитарлық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрдегі күші бар

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

Мөр орны

Место печати

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)
(и.о. главного государственного санитарного врача (заместитель))




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

Барахатов Г.А.