

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау Министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД _____ КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО
Ақмола облысы бойынша қоғамдық денсаулық сақтау Департаментінің Целиноград аудандық қоғамдық денсаулық сақтау Басқармасы» «Целиноградское районное управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Ақмолинской области»	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы «30» мамырдағы №415 бұйрығы мен бекітілген № 011/е нысанды медициналық құжаттама  Медицинская документация Форма № 011/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от «30» мая 2015 года № 415

**Санитариялық-эпидемиологиялық тексеріп қарау**

**АКТІСІ**

**АКТ**

**Санитарно-эпидемиологического обследования**

**№ 64 от 06.03.2018 г.**

Мен (Біз) (Мною (Нами)) Руководитель отдела СГН и ТР Омаров Ш.Е.

лауазымы, тегі, аты, әкесінің аты (бұдан әрі – Т.А.Ә.),

(должность фамилия, имя, отчество (далее – Ф.И.О))

РГУ «Целиноградское районное Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Ақмолинской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан»

мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органының атауы,

наименование органа государственного санитарно-эпидемиологического надзора),

мыналарды: (с участием) Инженера отделения ЭМП и др. физ. Факторов, специалист сан-гиг лаборатории филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КООЗ МЗ РК по городу Астана-Жумабаев К.Е., Гайни Айлана

тексеруге қатысқан басқа мамандарды көрсетіңіз

(указать других специалистов, участвовавших в обследовании)

қатысуымен

мыналар болғанда: (в присутствии) И.о. заведующей Кравчук Т.Н.

лауазымды тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің немесе заңды тұлға

(должность, Ф.И.О должностного лица или индивидуального предпринимателя)

басшысының лауазымы, Т.А.Ә. немесе жеке тұлғаның Т.А.Ә.

или руководителя юридического лица или Ф.И.О. физического лица

ГККП детский сад «Солнышко» с. Родина, Целиноградский район, Ақмолинская область.

нысанның, заңды тұлғаның немесе жеке кәсіпкердің атауы

наименование объекта, юридического лица или индивидуального предпринимателя)

тексеру жүргізілді (проведено обследование) По особому порядку на основе оценки степени риска на I полугодие 2018 года, утвержденного приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 14 декабря 2017 г. №957

тексеру түрін көрсету (указать вид обследования) Санитарно-эпидемиологическое обследование по выполнению:

- Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года № 193-IV «О здоровье народа и системе здравоохранения»;

- Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка», утверждены приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 августа 2017 года № 615

- Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля», утверждены приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 6 июня 2016 года № 239;

- «Правила проведения обязательных медицинских осмотров» утверждены приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 128.

- Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по предупреждению инфекционных заболеваний», утверждены приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 12 марта 2015 года № 194.

- Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по предупреждению

паразитарных заболеваний», утверждены приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 31 марта 2015 года № 283.

- Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по предупреждению особо опасных инфекционных заболеваний», утверждены приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 25 февраля 2015 года № 136.

- Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утверждены приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года № 209.

- Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления», утверждены приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 28 февраля 2015 года № 176.

- Приказ Министра Национальной экономики Республики Казахстан от 4 февраля 2015 года № 76 «Правила хранения, транспортировки и использования профилактических (иммунобиологических, диагностических, дезинфицирующих) препаратов».

- Технического Регламента Таможенного Союза 021/2011 от 9 декабря 2011 года №880 «О безопасности пищевой продукции»;

- Технического Регламента Таможенного Союза 008/2011 от 23 сентября 2011 года №798 «О безопасности игрушек»;

- Технического Регламента Таможенного Союза 007/2011 от 23 сентября 2011 года №797 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».

- В соответствии с проверочным листом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, утвержденный совместным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 27 июня 2017 года № 463 и Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20 июля 2017 года № 285 «Об утверждении критериев оценки степени риска и проверочных листов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения».

Акт назначения проверки № 19-О от 27.02.2018г, зарегистрированного уполномоченным органом в УК ПС и СУ № 181166452/00061 от 28.02.2018года

(начато) 2018 жылғы (года) «06» марта 11 сағат (часов) 00 минутта (минут) басталды.

Тексеру кезінде мыналар анықталды (при обследовании установлено): ГККП детский сад «Солнышко» находится в Акмолинской области, Целиноградском районе, с. Родина. Детский сад расположен в одаэтажном тпавом здании.

1. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения на объект: Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии имеется.

2. Наличие ограждения территории объекта, его целостность: Прилегающая территория с целью предупреждения проникновения бродячих животных имеется ограждение.

3. Наличие наружного искусственного освещения объекта: На территории объекта установлено наружное искусственное освещение, которое обеспечивает равномерный рассеянный свет территории (находится в рабочем состоянии).

4. Наличие на территории объектов функционально с ними не связанных: На территории объекта не размещены объекты, функционально с ним не связанные.

5. Наличие твердого покрытия въездов, входов, дорожек: Имеется 1- самостоятельный въезд. 1 – вход. Вход на участок объекта, дорожки к детским игровым площадкам имеет твердое покрытие (тротуарная плитка, асфальт). Организованы подъездные пути, оборудованы пешеходные дорожки. Территория включает в себя зоны: зона размещения основного здания, хозяйственную, зону групповых площадок.

6. Наличие мусоросборников с крышками: Для сбора и временного хранения твердых бытовых отходов, на бетонированной площадке, контейнер с плотно закрывающимися крышками. Вывоз ТБО по договору №01-18у от 03.01.2018 года ТОО «АФ Родина», акт выполненных работ в наличие.

7. Наличие оборудования для групповых и спортивных площадок соответствующее росту и возрасту детей: Групповая изоляция групповых площадок соблюдается. Групповая площадка оборудована. Установлены малые игровые формы – горки, качели, песочницы. На момент

проверки оборудование закреплено, окрашено. На каждой групповой площадке предусмотрено теневой навес из расчета 1,6 кв.м. на 1 место в группе для защиты от солнца и осадков, пол теневых навесов – деревянный. Оборудование на групповых площадках установлено соответственно росту и возрасту детей. Покрытие поверхности оборудования предусмотрено из водостойкого материала. Покрытие игровых площадок для детей дошкольного возраста предусмотрено травяное и утрамбованное грунтовое, укрепленное песчаной подсыпкой.

8. Наличие на поверхности пола, потолке и стенах, на поверхности оборудования всех помещений повреждений: Внутренняя отделка помещений приемных, игровых и спальных: стены имеют гладкую, матовую поверхность, пол в игровых покрыт водонепроницаемым материалом – линолеум, в спальных – ламинат. Внутренняя отделка туалетных, пищеблока соответствует требованиям, допускающая проведение ежедневной влажной и генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств: стены облицованы глазурованной плиткой на всю высоту от пола, полы имеют гладкую поверхность и выложены кафельной плиткой. Помещения для медицинского кабинета внутренняя отделка помещений соответствует требованиям, допускающая проведение влажной уборки и дезинфекцию: стены имеют гладкую поверхность – выложены плиткой, в туалетной стены облицованы глазурованной плиткой, пол выложен кафельной плиткой.

9. Наличие заградительных устройств батарей отопительной системы: радиаторы системы отопления расположены в нишах под окнами и закрыты решетками.

10. Наличие мебели и оборудования соответствующей росту-возрастным особенностям детей: Мебель и оборудование объекта соответствуют росту-возрастным особенностям детей. На объекте игровые, учебные кабинеты, оборудованы столами, стульями со спинками. Спальные помещения о Спальные помещения оборудованы двухъярусными индивидуальными стационарными кроватями. Длина кроватей составляет 140 см, ширина 60 см, имеют индивидуальную маркировку, нормы площади на 1 ребенка соблюдаются.

Игровые помещения оборудованы столами, стульями, полкой для игрушек, шкафы для учебных предметов. Приемные и раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды и скамейками для детей и персонала, мебель промаркированы согласно списка детей и оборудованы полками для головных уборов и крючками для верхней одежды.

11. Наличие мебели, мягкого, твердого инвентаря в исправном состоянии: Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы находятся в рабочем состоянии и используются по назначению.

12. Наличие раковин с подводкой горячей и холодной воды в помещениях различного назначения, средств для мытья и сушки рук: Для соблюдения правил личной гигиены персоналом, детьми условия созданы, предусмотрены раковины с подводкой горячей и холодной воды для мытья рук, укомплектованные в достаточном количестве жидкое мыло с дозаторами (в каждом помещении), одноразовые гигиенические полотенца и индивидуальные промаркированные полотенца воспитанников детского сада.

13. Наличие горшков, маркированных ячеек для индивидуальных горшков (дети ясельного и младшего возраста): Туалетные в групповых ячейках оборудованы детскими санитарными приборами, количество санитарных приборов: детские умывальники в каждой группе в соответствии с требованиями, детские унитазы в каждой группе в соответствии с требованиями. В туалетных комнатах установлены вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены. В туалетных дополнительно установлены шкафы с отдельными гнездами для горшков, имеющих индивидуальную маркировку. Список маркировки полотенец, горшков имеется.

14. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность приобретенной продукции для детей: На вновь приобретенную продукцию (игрушки) имеются документы, подтверждающие качество и безопасность. На детские игрушки сертификаты соответствия представлены.

15. Наличие маркировки на емкости для мытья и обработки игрушек: Использованные игрушки моют ежедневно в конце дня с использованием моющих средств, ополаскивают под проточной водой и высушивают. Емкости, щетки для мытья игрушек промаркированы.

16. Наличие исправных систем горячего и холодного водоснабжения: К зданию подведено централизованное хозяйственно-питьевое водоснабжение, автономное горячее водоснабжение от водонагревателей «Аристон», подведено в туалетные, медицинский кабинет и пищеблок.

17. Наличие исправных систем отопления, вентиляции, водообеспечения, водоотведения:

К зданию подведено централизованное хозяйственно-питьевое холодное водоснабжение и канализация. Отопление – местная котельная на твердом топливе. Конструкцией окон предусмотрена возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей в любое время года. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Проветривание проводится через оконные фрамуги. Сквозное проветривание проводится в отсутствие детей.

18. Наличие и соблюдение зоны санитарной охраны для подземного источника водоснабжения: не требуется.

19. Результаты лабораторных исследований воды на соответствие требованиям действующих гигиенических нормативов: не проводилось.

20. Наличие на объектах, работающих на привозной воде отдельного помещения с установкой маркированных емкостей для хранения питьевой воды: не требуется.

21. Наличие и исправность водонагревателей: Горячее водоснабжение от водонагревателей «Аристон». Подведено в туалетные и пищеблок. Аварий на водопроводе, канализации не зарегистрировано. Водонагреватели в исправном состоянии.

22. Наличие питьевого режима: Питьевой режим организован. Используют бутилированную воду. Для питья применяют чистую посуду (фаянсовые стаканчики), выделены отдельные маркированные подносы для чистой и использованной посуды. Ответственные за питьевой режим воспитатели групп.

23. Наличие санитарно-дворовых установок: не требуется.

24. Наличие исправного искусственного освещения: Искусственное освещение – за счет энергосберегающих ламп, находятся в исправном состоянии.

25. Результаты лабораторных замеров освещенности на соответствие требованиям действующих гигиенических нормативов: соответствует требованиям.

26. Наличие ламп одного типа в одном помещении, плафонов на светильниках: Для искусственного освещения используют энергосберегающие лампы. В одном помещении применяют лампы одного типа. На осветительных приборах предусматриваются заградительные устройства. Замена перегоревших ламп проводится своевременно.

27. Наличие помещения для хранения отработанных люминесцентных ламп: Люминесцентные лампы не используют.

28. Наличие исправных систем вентиляции: Вентиляция естественная, через вентиляционные решетки, оконные фрамуги. Конструкцией окон предусмотрена возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей в любое время года. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Проветривание проводится через оконные фрамуги. Сквозное проветривание проводится в отсутствие детей. На пищеблоке над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, предусмотрен вытяжной зонт на механическом побуждении.

29. Результаты лабораторных замеров шума, эффективности вентиляции на соответствие требованиям действующих гигиенических нормативов: не проводилось.

30. Наличие термометров в помещениях объекта: Для контроля за температурой воздуха в игровых, спальнях, музыкальном и спортивном залах и помещениях медицинского пункта на высоту 1,2 м установлены термометры, прикрепленные к внутренней стене. При проведении проверки нарушений температурного режима в помещениях сада не выявлено. Воздушно-тепловой режим выдерживается во всех группах (+22-+25С).

31. Результаты лабораторных замеров микроклимата на соответствие требованиям действующих гигиенических нормативов: в соответствии.

32. Результаты лабораторных исследований дезинфицирующих растворов в соответствии с действующими гигиеническими нормативами: не проводилось.

33. Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки: 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. В медицинских кабинетах проводят санитарно-дезинфекционную обработку оборудования и инвентаря дезинфицирующими средствами, согласно инструкции производителя. Чистый

уборочный инвентарь хранится в специально маркированной таре на стеллажах упорядочено в помещении для обработки и хранения уборочного инвентаря.

34.Наличие акта выполненных работ по проведению ревизии или ремонта (замены): ревизия запланирована на май месяц 2018года.

35.Наличие акта уполномоченных органов об аварийности объекта: не требуется

36.Наличие насекомых, грызунов и других членистоногих: Дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия проводятся по договору № 3057 от 03.01.2018 г. с ТОО «Столичная дезинфекция». Обработка проводится согласно установленной кратности. Все проведенные работы фиксируются в журнале с указанием вида и применяемого средства, проводится дезинфектором. Жалоб и замечаний нет. Следы пребывания насекомых, грызунов на объекте не обнаружено.

37.Наличие графика купания детей: не требуется.

38.Наличие прачечной, маркированных ванн для дезинфекции белья инфекционных больных: Стирка белья осуществляется на объекте в оборудованной прачечной. Смена постельного белья, полотенца проводится по графику и по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Грязное белье доставляется в прачечную в мешках (матерчатых). Матерчатые мешки сдаются в стирку. Чистое белье доставляется в постиранном мешке.

39.Наличие постельных принадлежностей и предметов личной гигиены детей (мыло, мочалки, зубные щетки), их хранение: Каждый ребенок обеспечен индивидуальными постельными принадлежностями (одеяло, матрасы, подушки) и по три комплекта постельного белья. Все постельные принадлежности промаркированы. Смена постельного белья, полотенца проводится по графику и по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. График вывешен. Грязное белье доставляется в химчистку в мешках (матерчатых). Матерчатые мешки сдаются в стирку. Чистое белье доставляется в постиранном мешке.

40.Соблюдение интервала между приемами пищи: Для детей организовано 4-х разовое питание. Завтрак в 8.00-8.30 часов, обед в 11.50-12.30, полдник 15.30-16.00. Интервалы между приемами пищи не превышает 3,5-4 часа.

41.Наличие маркировки разделочного инвентаря, внутрицехового оборудования и кухонной посуды: На пищеблоке: для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используют маркированные разделочные ножи и разделочные доски. Разделочные доски и ножи промаркируют в соответствии с обрабатываемым на них продуктом и используют строго по назначению. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранят изолированно друг от друга в специально отведенном месте. На момент проверки хранение их навалом не выявлено.

Разделочные доски изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергают механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. На момент проверки использование посуды с трещинами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не выявлено. Мытье кухонной посуды осуществляется в 3-х-секционных мойках. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используют мерные емкости. Дезинфекционный режим соблюдается в наличии имеется таблетированный деа-хлор. Дезинфицирующий раствор готовят медицинский работник ежедневно по инструкции, правила применения соблюдены. Для сбора пищевых отходов имеется баки с крышкой, промаркированы.

42.Наличие маркированной посуды для хранения яиц: Перед использованием, яйца замачивают в теплом 1-2 % растворе кальцинированной соды, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду. На момент проверки хранение необработанных яиц в производственных цехах не выявлено. Яйца обрабатывают в специально отведенном месте в маркированных емкостях.

43.Наличие условий для сушки и хранения столовой и кухонной посуды: Чистую столовую посуду и приборы хранят в шкафах. Мытье кухонной посуды осуществляется в 3-х-секционных мойках. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используют мерные емкости. Дезинфекционный режим соблюдается в наличии имеется таблетированный деа-хлор.

Мытье столовой, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды и оборотной тары проводят в порядке, согласно приложению 9 к настоящим Санитарным правилам.

Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре +45°C с добавлением моющих средств, промывают проточной водой и просушивают.

44.Наличие документов, удостоверяющих безопасность сырья и продукции: 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 объектов. Представлены на все продукцию.

45.Наличие в складских помещениях, холодильных камерах стеллажей, подтоварников, поддонов для хранения пищевой продукции: Кладовых для хранения сухих продуктов, овощей нет, хранятся на кухне, для хранения пищевой продукции оборудовано стеллажами, содержат сухим, чистым, проветривается посредством вентиляционных ходов. Хранение сыпучих продуктов на стеллажах и подтоварниках.

46.Соблюдение температурно- влажностного режима: Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературном (до - 30°C) и среднетемпературном (от +2 до +6°C) холодильном оборудовании.

Для контроля температуры в холодильном оборудовании установлены термометры. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется.

47.Соблюдение товарного соседства пищевой продукции при хранении: Сырые и готовые продукты хранятся раздельно. При хранении пищевой продукции соблюдаются принципы «товарного соседства».

48.Наличие перспективного меню выпускаемой продукции, соответствие фактического рациона питания с перспективным меню: Перспективное меню, согласовано и утверждено заведующей детского сада Кравчук Т.Н. Приготовление блюд осуществляют согласно перспективного меню.

49.Наличие меню-раскладки, картотеки блюд или сборника рецептур, исключение повторяемости блюд: При составлении меню-раскладки соблюдают нормы питания, утвержденные в установленном порядке для детей, набор продуктов, режим питания, массу порций (в нетто) блюд в соответствии с нормативными правовыми актами. Питание разнообразное, при разработке меню осуществляют подсчет пищевой ценности (химического состава и калорийности) рациона питания один раз в 10 дней. Протокол исследования готовой продукции на калорийность № 13-14 от 07.03.2018г. соответствует.

50.Наличие блюд и продуктов питания, изготовление и реализация которых не допускается: Согласно бракеражного журнала готовой продукции приготовление запрещенных блюд не выявлено.

51.Наличие и хранение суточных проб: на момент проверки суточные пробы имеются. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2С до +6С. Суточную пробу хранят не менее 24-х часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом завтрака, обеда, полдника или ужина соответственно.

52.Отсутствие запрещенных блюд, продукции (в том числе нефортифицированной пшеничной муки высшего или первого сорта): наличие запрещенных блюд, продукции(в том числе нефортифицированной пшеничной муки высшего или первого сорта) не выявлено.

53.Результаты лабораторных исследований сырья, готовой продукции: протокол микробиологического исследования пищевых продуктов №54-56 от 12.03.2018г. - результат соответствует норме.

54.Результаты лабораторных исследований смывов с внешней среды: Протокол исследования смывов № 338-407 от 12.03.2018 г. взятых с чистого инвентаря и оборудования- результат соответствует норме.

55.Наличие и применение специальной одежды, сменной обуви у работников пищеблока и технического персонала: Персонал (помощники воспитателей, технический персонал), работники пищеблока обеспечены специальной одеждой в количестве двух комплектов (халат, косынки, колпак, фартук), сменной обувью, которые хранятся в отдельном шкафу.

56. Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм: на момент проверки наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм не выявлено. Осмотр кожных покровов и опрос работников пищеблока проводится ежедневно, с внесением журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока.

57. Наличие предварительного, периодического и профилактического медицинского осмотра, допуска к работе, гигиенического обучения персонала, личных медицинских книжек на рабочем месте: Всего работает 22 сотрудников. Личные медицинские книжки хранятся на рабочем месте. Кратность прохождения периодических медицинских осмотров и профильного гигиенического обучения осуществляется в соответствии с Правилами проведения обязательных медицинских осмотров, утвержденных приказом и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 128 (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 10634). Сотрудники объекта имеют при себе личную медицинскую книжку согласно формы, утвержденной приказом и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 126 (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 10638), с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе.

58. Соблюдение норм площади на одного ребенка в группе: Проектная мощность сада на 56, списочный состав детей 86, на момент проверки присутствуют 84 детей, причина отсутствия детей воспитателям известна. Функционируют 4 групповые ячейки, с пребыванием детей в возрасте от 3-х до 6-ти лет.

59. Результаты лабораторных замеров напряженности электростатического поля на рабочих местах, уровень концентрации аэроионов и коэффициента униполярности, шум: не проводилось.

60. Наличие медицинского обслуживания на объекте: Медицинское обслуживание детей осуществляется медицинским работником. Медицинский работник соответствует квалификационным требованиям, имеет сертификат специалиста. Медицинским работником ведется статистический учет заболеваемости; разработан план мероприятий по сохранению и укреплению здоровья детей и подростков. Диспансеризация детей, имеющих хронические заболевания, проводится своевременно. Осуществляют систематический контроль за физическим воспитанием, соблюдением правил личной гигиены детьми. Детями, поступающими в сад, пройден медицинский осмотр. При переводе из группы в группу проведено лабораторное обследование на гельминтозы и кишечные протозоозы, представлены справки о состоянии здоровья и паспорта здоровья на каждого ребенка. На детей, отсутствующих три и более дня, предоставлены справки врача-педиатра о состоянии здоровья.

61. Наличие медицинского оборудования и инструментария: предусмотрен медицинский кабинет, оснащенный медицинским оборудованием и инструментарием согласно приложению 9 СП № 615 от 17 августа 2017 года.

62. Наличие комплексного плана оздоровительных мероприятий, направленных на укрепление здоровья детей и подростков: Комплексный план оздоровительных мероприятий, направленный на укрепление здоровья детей и подростков на каждый месяц составлен.

63. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выявлении случаев инфекционного и (или) паразитарного заболевания: При переводе из группы в группу проведено лабораторное обследование на гельминтозы и кишечные протозоозы, представлены справки о состоянии здоровья и паспорта здоровья на каждого ребенка. На детей, отсутствующих три и более дня, предоставлены справки врача-педиатра о состоянии здоровья. Заведены журналы: регистрации обследуемых на возбудителей паразитарных заболеваний, регистрации лиц, обследованных на гельминты и осмотра на педикулез, чесотку и дерматомикозы.

64. Наличие документов, подтверждающих обследование лиц, подлежащих дообследованию у фтизиопедиатра: Заведены журнал регистрации проб Манту, журнал регистрации детей группы риска подлежащих обследованию по пробе Манту и журнал туберкулино-положительных лиц, подлежащих дообследованию у фтизиопедиатра. В ходе проверки регистрации детей группы риска подлежащих обследованию по пробе Манту не выявлено.

65. Наличие документов, подтверждающих обследование и осмотр подлежащих лиц на инфекционные и паразитарные заболевания: Случаев регистрации инфекционных и паразитарных заболеваний за проверяемый период не зарегистрировано.

6. Соблюдение алгоритма организации и проведения противоэпидемических (профилактических) мероприятий при ОРВИ и гриппе: Профилактика ОРВИ и гриппа проводится, санитарно-просветительная работа в виде лекций, бесед, презентаций проводится. Алгоритм обеспечения противоэпидемических (профилактических) мероприятий при острых респираторных вирусных инфекциях, гриппе и их осложнениями (пневмонии) на объекте, согласно приложению 3 к санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по предупреждению инфекционных заболеваний», утвержденным приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 12 марта 2015 года №194» проводится.
7. Наличие журнала учета инфекционных заболеваний: Журнал заведен, случаев регистрации инфекционных заболеваний за проверяемый период не зарегистрировано.
8. Наличие журнала соматической заболеваемости: Осуществляют систематический контроль за физическим воспитанием, соблюдением правил личной гигиены детьми. Дети, отстающими в сад, пройден медицинский осмотр.
9. Наличие журнала учета контактов с острыми инфекционными заболеваниями: Журнал заведен, но случаев регистрации с острыми инфекционными заболеваниями за проверяемый период не зарегистрировано.
10. Наличие журнала учета карантина: Журнал заведен, карантинных заболеваний за проверяемый период не зарегистрировано.
11. Наличие карт профилактических прививок: не требуется.
12. Наличие журнала учета профилактических прививок: не требуется.
13. Наличие журнала движения вакцин, других бактериальных препаратов: Не требуется.
14. Наличие журнала регистрации проб Манту: Не требуется.
15. Наличие журнала регистрации детей группы риска подлежащих обследованию по пробе Манту: не требуется.
16. Наличие журнала туберкуло-положительных лиц, подлежащих дообследованию у фтизиопедиатра: не требуется.
17. Наличие журнала поствакцинальных осложнений: не требуется.
18. Наличие журнала постоянных и длительных медицинских отводов: не требуется.
19. Наличие журнала открытых флаконов и уничтожения остатков вакцин: Не требуется.
20. Наличие журнала проведения контролируемой химиопрофилактики: Не требуется.
21. Наличие журнала регистрации обследуемых на возбудителей паразитарных заболеваний: не требуется.
22. Наличие журнала регистрации лиц, обследованных на гельминты: Журнал заведен, работа проводится.
23. Наличие журнала осмотра на педикулез, чесотку и дерматомикозы: Журнал заведен, работа проводится.
24. Наличие паспорта здоровья ребенка: имеется на каждого ребенка, заведен, работа проводится.
25. Наличие списка детей группы риска: не требуется.
26. Наличие журнала учета флюороположительных лиц: не требуется.
27. Наличие бракеражного журнала готовой продукции: Ежедневно медицинским работником или заведующей осуществляется органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в бракеражный журнал по утвержденной форме.
28. Наличие журнала регистрации состояния здоровья работников пищеблока: Повар -1, медицинские книжки проверены, кратность прохождения периодических медицинских осмотров, гигиенического обучения соблюдаются, допуск к работе проставлен. Ежедневно, перед началом рабочей смены заведующей проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм, осмотр на наличие ОРВИ, ангины, с подписями работников об отсутствии ОКИ в семье. Результаты осмотров работников пищеблока заносятся в журнал по форме «Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока». На момент проверки лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами не выявлено.
29. Наличие ведомости контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц: Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражен перечень входящих продуктов в блюдо, их масса в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах).



калорийность, сведения о технологии приготовления блюд. В обеденном зале вывешено утвержденное руководителем объекта меню, в котором указано наименование блюд, выход и калорийность каждого блюда со ссылкой на рецептуры в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанных в использованных сборниках рецептур. Технологические карты приготовления блюд с указанием раскладки продуктов, выходом, сведениях о технологии приготовления блюд оформлены. Оценка качества блюд и кулинарных изделий проводится медицинским работником и заносится в журнал бракеражного контроля.

90. Наличие журнала учета диспансерных больных: не требуется.

91. Наличие индивидуальных медицинских карт воспитанников: не требуется.

92. Наличие контрольной карты диспансерного наблюдения: Не требуется.

93. Наличие журнала углубленных профилактических медицинских осмотров, акты специалистов: Журнал углубленных профилактических медицинских осмотров заведен, работа проводится, акты подшиваются в папке.

94. Наличие индивидуальных медицинских карт учащихся (воспитанников): Не требуется.

95. Наличие журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: На пищеблоке медицинским работником организации и заведующей проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в бракеражный журнал согласно приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.

96. Наличие программы производственного контроля: Ответственным за осуществление производственного контроля является заведующая. Производственный контроль путем проведения лабораторных исследований осуществляется по договору с филиалом РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КООЗ МЗ РК по городу Астана №137 от 05.02.2018г. программа производственного контроля разработана и проводится полном объеме в соответствии с требованиями СП №239, что нарушает п. 13 гл 3 (приложение 1) санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля» утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 6 июня 2016 года №239.

Қорытынды (Заключение): Нарушаются требования Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка", утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 августа 2017 года № 615 не выявлено

(указать пункты нарушения требований санитарных правил, және өзге де нормативтік құрылымдық актілердің талаптары бұзылған тармақтарды көрсетіңіз гигиенических нормативов и иных нормативных правовых актов)

Қолдары (подписи) Омаров Ш.Е.

мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органының лауазымды тұлғасы

(должностное лицо государственного органа санитарно-эпидемиологического надзора)

басқа да қатысқан мамандар, куәгерлер  
участвовавшие другие специалисты, свидетели)

Тексеру кезінде болдым және актінің данасын алдым (при обследовании присутствовал, и экземпляр акта получил)

заңды тұлға өкілінің немесе жеке кәсіпкердің немесе лауазымды тұлғаның лауазымы және Т.А.Ө.

(должность и Ф.И.О. представителя юридического лица или должностного лица или индивидуального предпринимателя)

Қол қоюдан бас тарту туралы белгі (отметка об отказе от подписи лица)

(окончено) 20 18 жылғы (года) 16 марта \_\_\_ сағат (часов) 00 минутта (минут) аяқталды.

Акт (акт составлен в) 2 данада жасалды (экземплярах) 16 марта 20 18 жыл (год)