

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Алматы қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Алматы қаласы Әуезов ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Ауэзовского района города Алматы Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Алматы Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

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

№ KZ65VWF00126349

Дата: 29.12.2023 ж. (г.)

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

ТОО "Компания Инсар - детский сад "Ар-Дана", г. Алматы, Ауэзовский район, мкр. Таугуль 3, ул. Нурмаханова, д. 30, директор Сағындықова З.Ж., тел: 8701 (7119373)

(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 25.12.2023 16:43:51 № KZ58RYS00514591**

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) **Товарищество с ограниченной ответственностью "Компания Инсар-Детский сад "Ар-Дана", г. Алматы, Ауэзовский мкр. Таугуль-3, ул. Нурмаханова, д. 30**

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 жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

дошкольное образование

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

Объекты дошкольного воспитания и обучения

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **протоколы лабораторных исследований**

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))

ТОО «Компания Инсар - Детский сад «Ар-Дана», расположен по адресу: г. Алматы, Ауэзовский район, мкр. Таугуль 3, ул. Нурмаханова, дом 30. Объект действующий, функционирует согласно ранее выданного санитарно-эпидемиологического заключения за №645 от 14.07.2011г. (40 детей) и акта санитарно-эпидемиологического обследования 28.12.2018г. Площадь земельного участка основного здания составляет - 0,1000га., площадь земельного участка вспомогательного здания составляет - 0,595га общей площадью - 655,9 кв.м. БИН: 051140021304, дата первичной регистрации от 03.11.2005г.,



юридический адрес: г. Алматы, Ауэзовский район, мкр. Таугуль 3, ул. Нурмаханова, дом 30, директор Сагындикова З.Ж., тел.: 8701 (7119373). Детский сад размещен в частном домовладении, на изолированном участке. Территория участка имеет ограждение по периметру, без повреждений. Въезды и входы на участок объекта, дорожки покрыты твердым покрытием, доступным для очистки. Мусоросборник оборудован плотно закрывающейся крышкой, установлен на контейнерной площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции. Вывоз мусора осуществляется по договору с АО «Тартып» (А3003237 от 01.03.2017г.). На территории детского сада, для каждой групповой ячейки предусмотрены игровые площадки, оборудованные теньевыми навесами не менее 20 кв.м., для защиты от солнца и осадков. Установлены малые архитектурные формы для детей. Оборудование на игровых и спортивных площадках соответствует росту и возрасту детей, без острых выступов и изъянов. На территории детского сада не размещены объекты, функционально с ними не связанные. Детский сад расположен в отдельностоящем здании с пристройкой и полуподвальными этажами, общей площадью 655,9 кв.м. Детский сад организован на 3 группы (с 3-х до 6-ти лет), проектная мощность 75 детей с питанием и дневным сном, где имеются оборудованные детской мебелью, общая раздевальная - 52,1 кв.м., игровые комнаты - 3 (площадь составляет -156,9 кв.м.), спальня комнаты - 6 (площадь составляет - 135,6 кв.м.), сан узлы для детей - 3 (по 4 унитаза, 4 раковины для мытья рук). В туалетных для детей установлены детские унитазы и умывальные раковины (достаточно, из расчета 1 унитаз и 1 раковину на 10 детей), предусмотрены одноразовые полотенца. В туалете для персонала установлен 1 унитаз, 1 умывальная раковина, со средствами для мытья и сушки рук, урны для сбора мусора. В подвальном этаже находятся административные-бытовые помещения и складские помещения пищеблока. Медицинское обслуживание детей осуществляется медицинской сестрой. Медкабинет площадью - 22,4 кв.м., оснащен согласно оказываемых медицинских услуг (оказание первой медицинской доврачебной помощи). В здании детского сада предусмотрено в исправном состоянии централизованное хозяйственно-питьевое, горячее водоснабжение, водоотведение, теплоснабжение - газовое. Вентиляция естественная посредством окон и дверей. Во всех помещениях детского сада предусмотрено естественное освещение (кроме складских помещений, части туалетных). Искусственное освещение за счет светодиодных ламп, в исправном состоянии. Световые проемы оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами. Показатели искусственной освещенности определены в соответствии с документами нормирования. Неисправные лампы хранятся в отдельном помещении, недоступном для детей. Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей, в любое время года. Для контроля за температурой воздуха в помещениях групповых ячеек, а также в раздевальнях, помещениях медицинского пункта установлены термометры, прикрепленные к внутренней стене на высоту 0,8 - 1,2м. Созданы оптимальные микроклиматические условия (температура, скорость движения воздуха и относительная влажность воздуха), согласно документам нормирования. В помещениях с обычным режимом работы стены, оборудование имеют гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом. В помещениях с влажным режимом работы - медицинского назначения, пищеблок, санитарные узлы стены облицованы плиткой или масляной краской на высоту не менее 1,5 м, допускающими уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы в помещениях имеют дощатое покрытие, поверхность пола во всех помещениях ровная, без щелей, изъянов и механических повреждений. Радиаторы системы отопления располагаются в нишах под окнами и закрыты съемными решетками. Мебель и оборудование объекта соответствуют росту-возрастным особенностям детей. Мебель промаркирована соответственно размеру. Раздеральные оборудованы шкафами для верхней одежды и скамейками для детей и персонала. Шкафы для одежды детей индивидуально маркированы и оборудованы полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы находятся в рабочем состоянии и используются по назначению. Спальни групп детского сада оборудованы стационарными кроватями. Все постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяло) и постельное белье имеют маркировку. Стирка белья осуществляется централизованно в прачечной по договору с ТОО «ФастТорг» №1 от 24.03.2023г. Выделены емкости и щетка для мытья игрушек, маркированы, предусмотрены бактерицидные облучатели. Пищеблок находится в отдельностоящем помещении, площадью 24 кв.м. Пищеблок работает на сырье. Объемно-планировочные, конструктивные решения, размещение и размер помещений предусмотрены в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011 и Санитарными правилами Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденной приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года за № КР ДСМ-16, обеспечивая последовательность и поточность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. Предусмотрен сокращенный набор помещений пищеблока и технологического оборудования, при условии обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление пищи проводится на площади не менее-21 кв.м., при соблюдении зонирования -раздаточная, для обработки сырой продукции, готовой



продукции, для мытья кухонной посуды. Имеется кладовая - 6 кв.м., 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. Организация питания осуществляется в объединенном зале. Для мытья столовой посуды и приборов предусмотрена отдельная централизованная моечная на первом этаже, с устройством раздельных окон для приема грязной и выдачи чистой посуды, где установлена посудомоечная машина и двухсекционная моечная ванна. 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. Внутренняя отделка помещений пищеблока произведена с использованием нетоксичных отделочных материалов, без повреждений. Поверхности стен, перегородок, полов предусмотрены с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Поверхность стен и перегородок выполнена гладкой по всей высоте. Поверхности пола предусмотрены из исключаяющих скольжение материалов, ровные, с обеспечением стока воды, удобные к уборке. Потолки выполнены с обеспечением предотвращения скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков, а также способствующие уменьшению конденсации влаги. Окна используются конструкцией обеспечивающей их мытье, с возможностью установки съемных моющихся защитных сеток от насекомых, без нарушения целостности. Поверхность дверей предусмотрена гладкой, из неабсорбирующих и не впитывающих влагу материалов, моющихся. Открывание дверей предусмотрено наружу из производственных помещений. Устройство порогов исключено на путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала с установкой смесителей, с конструкцией исключающей повторное загрязнение рук после мытья, а также к технологическому оборудованию. На пищеблоке предусмотрено искусственное освещение в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства и документов нормирования. Уровни освещенности в помещениях, на рабочих местах обеспечиваются в соответствии с приказом МЗ РК от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15 «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека». В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции использованы типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. В помещениях пищеблока предусмотрены системы естественной и механической вентиляции и кондиционирования в соответствии с государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства и документами нормирования, количество и мощность, конструкция и исполнение которых обеспечивают исключение загрязнения пищевой продукции при ее изготовлении, хранении и реализации, а также обеспечивают доступ к ним при их очистке или замене. Допустимые уровни микроклимата, физических факторов на рабочих местах в помещениях, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны обеспечиваются в соответствии с документами нормирования. На пищеблоке предусмотрена раздельная система приточно-вытяжной вентиляции от системы вентиляции детского сада. Установлены локальные вытяжные системы над оборудованием, являющимися источниками выделения влаги, тепла и газов, с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения. Осуществление выбросов из систем местных отсосов выполнены на высоте не менее 2 метров (далее - м) над кровлей более высокой части здания. На пищеблоке обеспечено исправное состояние систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции и кондиционирования, исключающее риск загрязнения пищевой продукции. Расстановка и работа оборудования обеспечена с соблюдением точности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции объектов питания используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь маркированный с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки), многооборотная упаковка и кухонная посуда. Для измельчения сырой и прошедшей тепловую обработку пищевой продукции, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и используется раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы. Технологическое, холодильное, торговое оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. На участке для приготовления холодных блюд над производственным столом установлен бактерицидный облучатель. На пищеблоке используется определенный инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации пищевой продукции. Для разделки продовольственного



(пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием цветовой маркировки. Хранение его обеспечивается отдельно, непосредственно на соответствующих производственных столах, хранение навалом не допускается. Разделочные доски, колоды для разрубки мяса и рыбы используются с гладкой поверхностью, без трещин. Столовая обеспечена столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с учетом потребности детского сада, количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Хранение чистой кухонной посуды, инвентаря, производится отдельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов, в шкафах или на стеллажах. Процессы приема, хранения, переработки (обработки) сырья, производства (изготовления), расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции проводятся в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ (в том числе металлические, деревянные предметы, пластик, стекло). При производстве (изготовлении) пищевой продукции обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающие ее безопасность (химическую, биологическую и физическую), исключающие загрязнение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Складские и производственные помещения оборудованы холодильным оборудованием для хранения пищевой продукции. Количество и объем холодильного оборудования обеспечено в соответствии с объемом, видами принимаемого продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции, при условии их раздельного хранения, соблюдения товарного соседства, условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем такой продукции. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складские помещения для хранения пищевой продукции оснащены контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установленными на видном месте, удаленными от дверей и испарителей. Холодильное оборудование оснащено термометрами или средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения пищевой продукции. Складские помещения и холодильное оборудование оборудованы стеллажами, поддонами. Переработка продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции проводится отдельно. Доставка продуктов питания осуществляется транспортными средствами поставщиков по договору. Санитарно-бытовое обеспечение персонала осуществляется в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, документов нормирования и настоящих Санитарных правил. Для персонала предусмотрены бытовые помещения - гардеробные с раздельным хранением личной и специальной одежды и обуви, санузел, помещение для приема пищи. Санитарно-гигиеническое состояние всех помещений (на момент обследования) содержится в удовлетворительном состоянии. Влажная, текущая, генеральные уборки проводятся по графику уборок. Помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств оборудовано полками. Уборочный инвентарь (ведро, тазы, ветошь, швабры) промаркированы с указанием помещений и видов уборочных работ для использования строго по назначению. Представлен договор на производственный контроль с РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КСЭК МЗ РК по г. Алматы №1873-23/03 от 27.01.2023г. Договор на дезинфекционные. Дератизационные и дезинсекционные работы с ТОО «Эрикет» №18 от 05.01.2023г.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын 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;) не требуется

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) Протокол микробиологических исследований воды №1087 от 19.12.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №23-2582-939 от 15.12.2023г., протокол измерений освещенности №241-1 от 15.12.2023г., протокол измерений параметров



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**

ТОО "Компания Инсар - детский сад "Ар-Дана", г. Алматы, Ауэзовский район, мкр. Тауғұл 3, ул. Нурмаханова, д. 30, директор Сағындықова З.Ж., тел:8701 (7119373)

(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)

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

сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

соблюдать санитарные правила

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 Алматы қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Алматы қаласы Әуезов ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Алматы қ., Шағын ауданы ЖЕТЫСУ-3, № 64 үй

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар)

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



г. Алматы, Микрорайон ЖЕТЫСУ-3, дом № 64
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))
Тен Игорь
тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)

