

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Есіл аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Есильское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

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

№ KZ67VWF00564947

Дата: 12.05.2026 ж. (г.)

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

КГУ "Основная средняя школа села Раздольное отдела образования по Есильскому району управления образования Ақмолинской области" Ақмолинская область, Есильский район, Свободненский С.О., с. Раздольное, улица Октябрьская, 10

(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 28.04.2026 11:06:21 № KZ54RYS01704853**

өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель) **Коммунальное государственное учреждение «Основная средняя школа села Раздольное отдела образования по Есильскому району управления образования Ақмолинской области», РЕСПУБЛИКА КАЗАХСТАН, АҚМОЛИНСКАЯ ОБЛАСТЬ, ЕСИЛЬСКИЙ РАЙОН, СВОБОДНЕНСКИЙ С.О., С. РАЗДОЛЬНОЕ, улица Октябрьская ст-е 10**

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

Образование и воспитание

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **1. Заявление 2. Санитарно-эпидемиологическое заключение №С.11.Х.КЗ49VBS00040380 от 01.09.2016 г. 2. Постановление акима Есильского района №а-6/189 от 29.06.2018г. 3. Постановление И.о. акима Ақмолинской области №А-1/2 от 05.01.2021 г. 4. Справка о зарегистрированных правах на недвижимое имущество и его технических характеристиках. 5. протокол измерений электромагнитного поля №4 от 22.08.2016 года, протокол измерений освещенности № 48 от 17.05.2016 года**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың сараптама қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации (если имеются))

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)

Согласно заявления № KZ54RYS01704853 от 28.04.2026 г., на переоформление ранее выданного санитарно-эпидемиологического заключения №С.11.X.KZ49VBS00040380 от 01.09.2016 г. п.п.4 пункта 33 главы 5 «О некоторых вопросах оказания государственных услуг в сфере санитарно - эпидемиологического благополучия населения» утвержденный приказом МЗ РК № от 30 декабря 2020 г КР ДСМ -336/2020.

КГУ «Основная средняя школа села Раздольное отдела образования по Есильскому району управления образования Акмолинской области». Школа расположена в черте населенного пункта, в селитебной зоне. Здание школы одноэтажное, типовое. Территория школы ограждена по периметру, благоустроена. На территории школы имеются игровая площадка. Территория школы зонирована на зоны: размещения основного здания, отдыха, хозяйственная. В хозяйственной зоне размещена котельная, склад топлива, контейнер для сбора мусора установлен на расстоянии не менее 25 м от здания школы. На здании объекта предусмотрено наружное ночное освещение. У входа в здание установлены скребки. Водоснабжение централизованное хозяйственно-питьевое, канализация местный септик, отопление от собственной котельной, работает на твердом топливе, освещение естественное и искусственное. Спортивный зал расположен на 1 этаже, имеется кабинет преподавателя, спортивная, раздевалка. Раздевалка при спортзале оборудована вешалками для одежды. В спортзале батареи расположены в нишах под окнами, на окнах и осветительных приборах предусмотрены заградительные устройства. В учебных классах, рекреациях, предусмотрены полы, покрытые линолеумом. Основные помещения объектов имеют естественное освещение. Искусственное освещение предусмотрено во всех помещениях. Для искусственного освещения используют лампы накаливания. Осветительные приборы защищены плафонами. Проветривание учебных кабинетов организовано за счет фрамуг и форточек в любое время года. На объекте организован питьевой режим. Питьевая вода, по показателям качества и безопасности соответствует установленным требованиям СП. Используют кипяченую воду, установлен бачок, предусмотрены подносы для чистой и грязной посуды. Для питья используют стаканы, кружки. За организацию и соблюдение питьевого режима назначено приказом ответственное лицо. Набор, количество и размер оборудования предусмотрено с учетом профиля учреждения, специфики помещения и соблюдения техники безопасности. Мебель в учебных кабинетах промаркирована соответственно размеру. Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы находятся в рабочем состоянии и используются по назначению. В санитарном узле установлена умывальная раковина, имеются одноразовые салфетки, дозаторы жидкого мыла, урны для сбора мусора. Парты, столы, шкафы имеют цвет натурального дерева и светлых тонов. Каждый учащийся обеспечен рабочим местом за партой в соответствии с его ростом и состоянием здоровья. В начале учебного года в классном журнале заполнены схемы рассаживания и листы здоровья. Парты для детей с нарушением слуха и зрения установлены в первом ряду. Для учеников с пониженной остротой зрения парты размещены в первом ряду от окна. Дети, часто болеющие острыми респираторными заболеваниями, ангинами, простудными заболеваниями, рассажены дальше от наружной стены. Предусмотрены соответствующие проходы и расстояния между оборудованием в основных учебных помещениях. Оборудован один компьютерный класс, компьютеры все рабочие. Площадь на одно рабочее место соблюдается. Продолжительность уроков не превышает 45 минут. Учебная нагрузка учащихся составляет не более 5 уроков в начальной школе и не более 6 уроков в основной школе. Норма учебной нагрузки соответствует требованиям СП. При составлении расписания уроков учтена динамика умственной работоспособности учащихся в течении дня и недели и использована таблица ранжирования предметов по трудности (в баллах). Продолжительность перемен между уроками для учащихся соблюдаются. На объекте предусмотрен пищеблок, работающий на сырье. Пищеблок размещен в левом крыле здания школы. Водоснабжение централизованное, канализация местный септик, освещение естественное и искусственное. Набор помещений пищеблока следующий: горячий цех (выделена зона для раздачи пищи), моечная, кладовая для продуктов, комната персонала. Обеденный зал при пищеблоке рассчитан на 20 посадочных мест. Производственные и другие помещения пищеблока, производственное оборудование и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом точности приготовления пищи. Сырые и готовые продукты хранятся раздельно. При хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа «товарного соседства». Установлен умывальник, имеется жидкое мыло, одноразовые полотенца. Осветительные приборы на пищеблоке имеют защитную арматуру. Внутренняя отделка помещений выполнена из материалов, допускающих проведение влажной уборки. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Пищевые продукты хранятся на стеллажах и подтоварниках. Столовая обеспечена столовой посудой и приборами из расчета не менее 3 комплектов на одно посадочное место. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их



технологической обработки и раздачи используются раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. Производственные столы промаркированы. В моечной зоне вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах, на высоте не менее 0,5 м от пола, столовую посуду в шкафах и на решетках, столовые приборы ручками вверх. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью. Генеральную уборку проводят один раз в месяц (мытьё панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной арматуры, кухонной и столовой посуды, тары и инвентаря) с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям. Для дозирования дезинфицирующих средств используют мерные емкости. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Полку для хлеба протирают специальной ветошью с применением 1% раствора столового уксуса. Промаркированная емкость для пищевых отходов («пищевые отходы») имеет крышку, хранят в специально выделенном месте и освобождают от отходов по мере заполнения на 2/3 объема, промывают раствором моющего средства. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласован с органом Госсанэпиднадзора. Ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывают число детей и подростков, 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. Приготовление пищи производят с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Представлены на пищевые продукты и продовольственное сырье документы, удостоверяющие качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификат соответствия). Документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов хранят на рабочем месте. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соблюдаются. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильнике при температуре +2-6*С. Для контроля температуры в холодильнике установлены термометры. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записи в бракеражный журнал. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой продукции. Пробы отбираются в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду, хранятся в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2+6*С. Суточную пробу хранят до замены приготовленным на следующий день или после выходных блюдом. Уборочный инвентарь для пищеблока промаркирован, закреплен за отдельными помещениями, хранится в специально выделенном месте, используется по назначению. Работник пищеблока обеспечен тремя комплектами специальной одежды. Для соблюдения личной гигиены имеется сан.узел, комната отдыха. Всего работников пищеблока 1, периодический медицинский осмотр пройден, ЛМК хранятся на рабочем месте. К работе допущен повар, имеющий соответствующую профессиональную квалификацию. Безопасность выпускаемой продукции на объекте обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и лабораторные исследования, по договору с центром санитарно-эпидемиологической экспертизы Есильского района. На объекте организовано медицинское обеспечение детей и подростков. Внутренняя отделка медицинского кабинета предусмотрена из материалов, допускающие проведения генеральной уборки и дезинфекции. В медицинском кабинете оказывают первую доврачебную медицинскую помощь. Имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи, укомплектована набором медикаментов. Ведется учетно-отчетная документация в соответствии с приложением 15 к настоящим СП. Работниками школы периодический медицинский осмотр пройден, ЛМК хранятся на рабочем месте. На объектах обслуживающий персонал имеет специальную одежду, в количестве не менее 3 комплектов. Имеется договор на проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, тряпки) промаркирован и закреплен за отдельными помещениями (санитарный узел, медицинский кабинет, пищеблок, рекреации, каждый учебный кабинет) и хранят в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет сигнальную окраску. Проведены лабораторно-инструментальные замеры освещенности, ЭМП. Превышений ПДУ не установлены

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру 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;)



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 измерений электромагнитного поля №4 от 22.08.2016 года, протокол измерений освещенности № 48 от 17.05.2016 года**

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

ИСК түрі және сипаттамасы (вид и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	-	-	-
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

КГУ "Основная средняя школа села Раздольное отдела образования по Есильскому району управления образования Акмолинской области" Акмолинская область, Есильский район, Свободненский С.О., с. Раздольное, улица Октябрьская, 10

(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) **требований Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования", утвержденных Приказом МНЭ РК №179 от 29.12.2014 года, Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы с источниками физических факторов (компьютеры и видеотерминалы), оказывающих воздействие на человека", утвержденных Приказом МНЭ РК №38 от 21.01.2015 года**

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

сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.

На основании Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау



комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Есіл аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
Есіл қ., көшесі Достық, № 32 үй

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар))

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

г.Есиль, улица Достық, дом № 32

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Батырханұлы Қуандық

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

