

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі
Министерство здравоохранения Республики Казахстан

Межведомственный центр
Наименование государственного органа
"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау
министрлігі Санитарлық-эпидемиологиялық бақылау
комитеті Ақмола облысының санитарлық-
эпидемиологиялық бақылау департаменті Целиноград
аудандық санитарлық-эпидемиологиялық бақылау
басқармасы" Республикалық мекеменің негізгі
Республикадағы государственное учреждение "
Целиноградское районное Управление санитарно-
эпидемиологического контроля Департамент санитарно-
эпидемиологического контроля Ақмолинской области
Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ KZ49VWF00574583

Дата: 26.05.2026 ж. (г.)

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

Коммунальное Государственное Учреждение «Общественная школа села Ыбырай Алтынсарина
отдела образования по Целиноградскому району управления образования Ақмолинский области»

(2020 жылы 07 шілдесіз «Жаңа денсаулық және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Қазарстан 26-бабына сәйкес санитарлық-
эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (қолмен наминаланған объекті санитарно-эпидемиологической экспертизе, в соответствии со ст. 20
Қазақстан Республикасы Қазарстан 07 шілдесіз 2020 года «О санитарно-гигиенических нормативах и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 21.05.2026 11:21:16 № KZ38RYS01738897

өтініш, тіптірек, аулақ байланыс, жастары және басқа да түрлер (түрі, нөмірі)
по-адресному, по-адресному, по-адресному, по-адресному и другие (дата, номер)

2. Түпсырыс (сөйіш) беруші (Заявчик)(заявитель) Коммунальное государственное учреждение «
Общественная школа села Ыбырай Алтынсарина отдела образования по Целиноградскому району
управления образования Ақмолинский области», РЕСПУБЛИКА КАЗАХСТАН, АҚМОЛИНСКАЯ ОБЛАСТЬ,
ЦЕЛИНОГРАДСКИЙ РАЙОН, С.А.ЫБЫРАЯ АЛТЫНСАРИНА, СЫБЫРАЯ АЛТЫНСАРИНА, улица Абая
Қазақстан, участок 33

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (түсінікті), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, жөнінің аты
(қолмен наминаланған объектінің субъекті (принципальность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитарлық-эпидемиологиялық сарапта у жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения
объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

адресация

сала, қайыткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Объекты образования и воспитания, общественные объекты образования, реабилитационные центры для
детей и подростков

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) Заявление №136 от 09.11.2017г., протокол измерений
осаженности от 05.12.2016г. №312, протокол измерений метеорологических факторов от 05.12.2016г. №
538, протокол на санитарно-химические исследования питьевой воды от 15.11.2016г. №117, протокол
микробиологического исследования воды от 14.11.2016г. №115 В.Г., протокол измерений содержания радона и
продуктов его распада в воздухе помещений №1383/311 от 26.08.2016 г., протокол дозиметрического
контроля №1383/310 от 26.08.2016г.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации (если
есть))

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)



оборудование соответствует росту-возрастным особенностям учащихся. Расстояния и размеры между рядами двухместных столов, от последних столов до стены, от первой парты до учебной доски соблюдается. Рассаживание детей проводится с учетом роста-возрастных особенностей организма и состояния здоровья детей.

Для проведения уроков информатики предусмотрен 1 кабинет, площадью 47 м². Рабочих мест - 16, персональные ноутбуки, все в рабочем состоянии. Площадь на 1 рабочее место пользователей ноутбуков не менее 2,5 м². Расстановка периметральная, подставки для ног имеются. Контур заземления предусмотрен. Внутренняя отделка: пол - линолеумное покрытие, стены - водоэмульсионная покраска, потолок - армстронг. Компьютеры завезены централизованно через районный отдел образования Целиноградского района. Документы, подтверждающие качество и безопасность техники находятся там же. Уроки проводятся с 5 по 11 класс. Нагрузка по 1 часу в неделю.

Кабинет химии оборудован вытяжным шкафом, химические реагенты отсутствуют. К демонстрационным и ученическим лабораторным столам подведена вода и канализация. В кабинете физики к демонстрационным и ученическим лабораторным столам подведена электроэнергия. В мастерской установлена раковина с подводкой горячей и холодной воды. Обеспечены учебной мебелью, согласно специфики образовательного процесса. Мастерская оснащена малошумным оборудованием (2 станка для дерева).

Спортивный зал площадью 148,7 м², при занятии площадь на 1 ребенка составляет не менее 4 м². При спортивном зале предусмотрено 2 раздевалки (18 м²) с душевыми (для мальчиков и для девочек отдельно) и санитарные узлы (4,2 м²), кабинет преподавателя (14 м²), склад для хранения спортивного инвентаря (16 м²) и помещение для хранения уборочного инвентаря (2,1 м²). Раздевальные при спортивном зале оборудованы шкафами для одежды, скамейками. Внутренняя отделка зала: пол - деревянный, поверхность пола ровная. Стены без выступов, карнизов, окрашены на всю высоту масляной краской. На окнах имеются защитные сетки, на отопительных приборах съемные защитные решетки. Спортивные маты имеют покрытие, допускающее обработку влажным способом и дезинфекцию. Влажная уборка и проветривание проводится после каждого занятия.

Актальный зал расположен на втором этаже.

Санитарно-техническое состояние помещений удовлетворительное. В каждом санитарном узле (для девочек) установлено по 3 унитаза и по 2 раковины, для

мальчиков по 1 унитазу, 2 писсуара и по 2 раковины для мытья рук. Перед входом в столовую установлено 6 раковин с подводкой горячей и холодной водой. Созданы условия для соблюдения личной гигиены для школьников и работников, обеспечены жидким мылом, одноразовыми салфетками, дозаторами с жидким мылом, урнами для сбора мусора. Вывешены наглядные пособия по правилам обработки и мытья рук.

Технический персонал обеспечен тремя комплектами сменной рабочей одежды: халатами, шапочками, сменной обувью, средствами индивидуальной защиты (шапочки, маски, перчатки). Текущий дезинфекционный режим соблюдается. Журналы учета проведения генеральных уборок, разведения дезинфицирующих растворов ведутся. Выделен промаркированный уборочный инвентарь, хранение упорядочено, специальная одежда имеется. Емкости для дезинфицирующих растворов промаркированы, используют по назначению. Правила приготовления и сроки применения дезинфицирующих растворов соблюдаются. Учет расхода дезинфицирующих средств ведется.

Кабинет для пред. школы оборудован раздевальными шкафами для верхней одежды и скамейками для детей. Шкафы для одежды детей индивидуально промаркированы, имеют ячейки с полками для головных уборов, крючки для верхней одежды. Все стационарное оборудование прочно закреплено. Установлена мебель в соответствии с ростом-возрастными особенностями детей, выполнена маркировка, мебель исправна. Имеются санитарные узлы (для девочек и для мальчиков), где установлено по 1 детскому унитазу, по 1 раковине для мытья рук. Для внутренней отделки санитарных узлов, душевых использованы материалы, допускающие проведение влажной уборки и дезинфекции. Санитарное состояние школы удовлетворительное.

Для проведения дезинфекции применяются дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза. Из дезинфицирующих средств имеется «Део-Хлор» в таблетках. Учет движения дезинфицирующих растворов проводится в журнале по утвержденной форме. Применяемые дезинфицирующие растворы, готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в специально выделенных помещениях, недоступных для детей и подростков. Приготовление рабочих дезрастворов проводится согласно инструкции к данному препарату. Дезинфицирующее средство хранится в упаковке поставщика с указанием названия средства, его назначения, срока годности. Учет прихода и расхода дезинфицирующих препаратов ведется регулярно, в журнале учета дезинфицирующих препаратов отмечается. Условия хранения дезинфекционных средств соблюдаются, имеются мерные емкости, емкости для разведения и



приготовления рабочих растворов. Имеются инструкции по приготовлению растворов дезинфицирующих средств. В запасе 3 упаковки дезинфицирующего раствора, моющих средств (порошок) 20 упаковок. Закуп дезинфицирующих средств проводится согласно государственных закупок. Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве.

Медицинский кабинет, пищеблок и туалеты ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств. Уборка помещений (полов) проводится техническим персоналом. Генеральную уборку проводят один раз в неделю (мытьё панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной аппаратуры) с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям. График проведения генеральных уборок имеется. Ведется журнал учета генеральных уборок. В школе проводят ежедневную влажную уборку помещений с использованием моющих средств: уборку классов, мастерских и учебных кабинетов - после окончания занятий каждой смены; коридоров и рекреаций - после окончания занятий каждой смены; обеденного зала - после каждого приема пищи; гардероба,

вестибюля - после начала занятий каждой смены; спортивного зала - после каждого занятия с проветриванием; санитарных узлов в здании - после каждой перемены. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркирован и закреплен за отдельными помещениями (санитарные узлы, медицинский кабинет, производственные помещения пищеблока, обеденный зал, рекреации, каждый учебный кабинет и др.) и хранится в специально выделенных местах. Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет сигнальную маркировку. Уборочный инвентарь для уборки учебных кабинетов хранится в каждом классе в специально выделенном месте, соответствующая маркировка имеется. На каждом этаже предусмотрено специально выделенное место для хранения и обработки уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь используется строго по назначению. Для дезинфекции рабочих поверхностей используют таблетки «Део-Хлор», памятка по приготовлению рабочих растворов имеется. В школе работает - 39 сотрудников: учителей (включая директора и заместителей) - 27, тех. персонал - 12. Проверено личных медицинских книжек - 39, по которым медицинский осмотр пройден в полном объеме, гигиеническое обучение и допуск к работе проставлен. Личные медицинские книжки работников хранятся на рабочем месте.

Договор на проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ с ТОО «Дез-Инвест».

Медицинский блок, общей площадью 41,0 м², состоит из следующих помещений: 1) кабинет приема - 20,5 м²; 2) процедурный кабинет - 20,5 м²; Внутренняя отделка соответствует требованиям санитарных правил и норм. Стены на всю высоту и потолки покрашены водоэмульсионной краской, пол - линолеумное покрытие. Оснащение медицинского кабинета соответствует требованиям санитарных правил № 179 от 29 декабря 2014 года (приложение 13).

Столовую при школе обслуживает ИП «Акжол» Сыздык Е.Н. Помещения расположены с учётом поточности технологических процессов, исключены встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Ассортимент выпускаемой продукции на объекте питания разработан в соответствии с мощностью, типом объекта, набором помещений, оснащением холодильным и технологическим оборудованием. Из оборудования имеется: электрическая плита 4-камерная с духовым шкафом - 2 ед., разделочные столы - 8, стеллажи для хранения посуды - 6 ед., холодильники с термометрами - 1 ед., морозильные камеры - 3 ед., 2-х и 3-х гнездные моечные раковины и ванны для мытья кухонной, столовой посуды и для овощей. Имеется вытяжной зонт на механическом побуждении. Инженерные коммуникации в исправном в рабочем состоянии.

Набор и площади помещений установлены согласно нормам технологического проектирования, типа, профиля, мощности столовой. В набор помещений входят: обеденный зал на 100 посадочных мест площадью - 96 м², кухня - 30,7 м², моечная - 18 м², заготовочная - 12 м², 3 складских помещения по 4 м², служебная комната - 12 м², санитарный узел, душевая, помещение для хранения уборочного инвентаря. Внутренняя отделка помещений выполнена с использованием нетоксичных отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам, разрешенных к применению. Стены - на высоту 1,8 метров выложены кафелем, верхняя часть водоэмульсионная покраска. Полы с ровной поверхностью, без выбоин, из влагоустойчивых и влагонепроницаемых, нетоксичных материалов, допускающих санитарную обработку (плитка). Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используют маркированные разделочные ножи и разделочные доски. Разделочные доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктами и используют строго по назначению. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранится изолированно друг от друга в специально отведенном месте. Разделочные доски, колоды для рубки мяса и рыбы изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали, предназначенную для контакта с пищевыми продуктами. На момент проверки посуды с трещинами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью не

выявлено. Столовой посудой и приборами обеспечены в достаточном количестве, по 3 комплекта от числа посадочных мест. Мытье и дезинфекция оборудования (инвентаря, тары), кухонной и столовой посуды проводится в моечном помещении с водонепроницаемым полом, подводкой холодной и горячей воды к моечным ваннам со сливом для отвода сточных вод, вентиляцией. Для сбора пищевых отходов имеется ведро с крышкой, промаркировано. Посуда моется ручным способом, техника мытья посуды соблюдается, инструкция по мытью и обработке посуды и инвентаря вывешены. Моющие, дезинфицирующие средства хранят в сухом, проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в соответствии с технической документацией изготовителя и в таре изготовителя. В наличии имеется таблетированный «Део-хлор». Один раз в месяц проводят санитарный день с ревизией холодильного, технологического оборудования. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранятся в отдельно отведенном месте. Уборочный инвентарь используется согласно маркировке. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих и дезинфицирующих

средств и просушивают. В помещении для хранения сыпучих продуктов имеются емкости с крышками. Складское помещение для хранения пищевых продуктов и овощей оборудованы стеллажами и подтоварниками, имеются термометры. Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность. Продукты доставляются в специальном автотранспорте. Ежедневно на пищеблоке оставляется суточная проба приготовленных блюд. Проверка готовой продукции (бракераж) проводится медицинской сестрой, записи в браке-ражном журнале имеются. Осмотр кожных покровов и опрос работников пищеблока проводится ежедневно, с внесением записей в соответствующий журнал. Перспективное меню и ассортимент перечня блюд выпускаемой продукции согласовано с территориальным управлением по защите прав потребителей. Договор на проведение производственного контроля с филиалом РГП на ПХВ «НЦЭ» КЗПП МНЭ РК по г.Астана. Приготовление запрещенных блюд не допущено. Сотрудников по пищеблоку - 2, медицинский осмотр пройден в полном объеме, санминимум сдан. Спец.одеждой обеспечены по 3 комплекта на одного работника, шкаф для хранения одежды имеется. Имеется комната персонала, раздевалка, раковина для мытья рук (одноразовые гигиенические полотенца, дозатор жидкого мыла, урна для сбора мусора). Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся по договору с ИП «Акжол» № 1 от 10.11.2016г.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын 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;)

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 освещенности от 05.12.2016г. №312, протокол измерений метеорологических факторов от 05.12.2016г. №538, протокол на санитарно-химические исследования питьевой воды от 15.11.2016г. №117, протокол микробиологического исследования воды от 14.11.2016г. №115 В.Г., протокол измерений содержания радона и продуктов его распада в воздухе помещений №1383/311 от 26.08.2016 г., протокол дозиметрического контроля №1383/310 от 26.08.2016г. Отклонений от нормы не выявлено.

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	-	-	-