

Нысанның БҚСЖ бойынша коды
Код формы по ОКУД

КҰЖЖ бойынша ұйым коды
Код организации по ОКПО

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі
Министерство здравоохранения Республики Казахстан

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің
2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген №
017 /е нысанды медициналық құжаттама

Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік
органының атауы
Наименование государственного органа санитарно-
эпидемиологической службы
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің
Тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен
қауіпсіздігін бақылау комитеті Ақмола облысының
тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен
қауіпсіздігін бақылау департаментінің Астрахан аудандық
тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен
қауіпсіздігін бақылау басқармасы
Астраханское районное Управление контроля качества и
безопасности товаров и услуг Департамента контроля
качества и безопасности товаров и услуг Ақмолинской
области Комитета контроля качества и безопасности
товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики
Казахстан

Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена
приказом Министра национальной экономики Республики
Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ С.03.Х.КZ55VWF00011584

Дата: 28.08.2019 ж. (г.)

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

Столовая при ГУ Астраханская средняя школа №2"

(пайдалануға берілген немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта: отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкция или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 26.08.2019 16:41:07 № KZ55RYS00026929**

(өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күн, ішкірі) по обращению, предписанию, постановлению, планува и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **СЕИЛОВА АЙГУЛЬ КАНАТОВНА, Ақмолинская область,**

Астраханский район, с. Астраханка, ул. Аль-Фараби, 64.

(Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жеке тұлғаның тегі, аты, әкесінің аты, қолы.

(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общественное питание

сала, қайраткерлік орғасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

4. Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены)

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **заявление, протокол микробиологического исследования воды № 122 от 21.08.2019г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №137 от 19.08.2019г, протокол измерений метеорологических факторов за №25 от 19.08.2019г, протокол измерения уровней шума № 4 от 19.08.2019.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются) Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін нысанның 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)



Столовая при ГУ «Астраханская средняя школа №2» находится по адресу: с. Астраханка, ул. Альфараб, 64. Размещена в здании школы, имеет отдельный вход для загрузки продуктов. Территория объекта ограждена по периметру, въезды и выходы на участок объекта, проезды, дорожки к площадке для ТБО, имеют твердое покрытие. Контейнерная площадка имеет бетонированное покрытие, ограждена с трех сторон. Мусоросборники расположены на расстоянии 25 метров от здания школы, оборудованы крышками. Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения контейнеров по договору с ГКП на ПХВ «Комхоз», с последующей обработкой и дезинфекцией. Водоснабжение - от разводящей сети внутрипоселкового водопровода. Горячее водоснабжение - установлен водонагреватель на 100л, с подводкой горячей воды к моечной ванне и моечным раковинам. протокол микробиологического исследования воды № 122 от 21.08.2019г и протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №137 от 19.08.2019г, соответствует нормам. Отопление - центральное. На основании протокола измерений метеорологических факторов за №25 от 19.08.2019г, показатели микроклимата соответствуют нормам. Канализация - местная наружный септик. Для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудован септик, с отдельной системой водоотведения с самостоятельным выпуском. Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 миллиметров от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами (сифонами). В моечной и производственном цехе оборудованы сливные трапы, с уклоном пола к отверстию трапов. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. Источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой, светильников над плитами, технологическим оборудованием, производственными столами нет. Естественное освещение представлено окнами. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения. Вентиляция естественная - за счет форточек, в летнее время закрыты москитными сетками. Предусмотрена вентиляция на механическом побуждении - над электроплитами установлен вытяжной зонт. Протокол измерений метеорологических факторов за № 25 от 19.08.2019г, показатели скорости движения воздуха соответствуют нормам. Согласно протокола измерений шума от вентиляционного оборудования за № 4 от 19.08.2019, показатели в норме. Столовая рассчитана на 50 посадочных мест. Набор помещений: кухня с разделочной зоной -36 кв.м., моечная - 29,4 кв.м., склад - 18м.кв, санузел для персонала-6 кв.м, обеденный зал - 104кв.м. на одно посадочное место составляет 2.8 кв.м., при норме не менее 1,8 м2 на одно посадочное место. Отделка помещений: на кухне, в складе и моечной пол выложен кафельной плиткой, стены на кухне и моечной на всю высоту окрашены масляной краской, у раковины и моечных ванн стены облицованы кафельной плиткой, потолок окрашен водозумульсионной краской. В складском помещении стены и потолок окрашены водозумульсионной краской. Для внутренней отделки помещений использованы нетоксичные отделочные материалы, разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза. Установлено следующее оборудование: 3- электроплиты (4-х) камфорные, обеспечены контрольно-измерительными приборами, 4-разделочных стола с гигиеническим покрытием, стеллажи для кухонной и столовой посуды, 2 бытовых холодильника и морозильная камера (обеспечены контрольно -измерительными приборами), 2 духовых шкафа. Моечная оборудована 3-х секционной моечной раковиной, 1-ванной для мытья кухонной посуды с установкой смесителей подводкой холодной и горячей воды, стеллажами для хранения столовой и кухонной посуды. Технологическое, холодильное и моеющее оборудование размещено с учетом поточности технологического процесса. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды. Разделочные столы имеют гигиеническое покрытие. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов выделены маркированные отдельные ножи и разделочные доски. Для хранения яиц имеется маркированная посуда. Раздельный разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранение изолировано друг от друга в специально отведенном месте и непосредственно на соответствующих производственных столах. Разделочные доски изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Для приготовления и хранения готовой пищи выделена посуда из нержавеющей стали, эмалированная, предназначенная для контакта с пищевыми продуктами. Столовой, чайной посудой и столовыми приборами обеспечены с учетом количества одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Для сбора пищевых отходов выделена промаркированная емкость с крышкой. Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря вывешена. Складское помещение оборудовано полками для хранения продуктов, высота нижней полки стеллажей предусмотрена выше 15 см. от пола. Соблюдение принципа «товарного соседства» сырых и готовых продуктов предусмотрено. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. За контролем температурно-влажностного режима в складском помещении установлен психрометр Для хранения верхней и спец одежды персонала выделен шкаф. Для соблюдения мер личной гигиены персоналом на



кухне, оборудована раковина с подводкой горячей и холодной воды, оснащенная смесителем. Средствами для мытья рук, одноразовыми полотенцами обеспечены. В обеденном зале установлены обеденные столы и стулья. Для соблюдения мер личной гигиены учащихся, предусмотрены умывальные раковины, обеспечены жидким мылом и одноразовыми полотенцами обеспечены. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции в наличии имеются. Приготовление пищи проводится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд. Доставка пищевых продуктов специальным транспортом, водитель имеет санитарную книжку. Из дезинфицирующих средств применяется дезинфицирующее средство «Дезотабс» (запас 300 таблеток). На дезинфицирующее средство имеется свидетельство о государственной регистрации № KZ16.01.99.002.E.006946.04.11 от 12.04.2011г, срок действия устанавливается на весь период изготовления и реализации. Емкость для приготовления рабочего раствора имеется, промаркирована. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован по видам уборок. Уборочный инвентарь для туалета имеет сигнальную маркировку, хранится отдельно. Дезинфицирующий коврик в туалете для персонала имеется. Стирка спецодежды организована по договору. Наличие грызунов не отмечается. На проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий заключен договор №34 от 16.11.2018г с Астраханским районным отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы». Медосмотр и гигиеническое обучение персоналом пройдены. Повара имеют соответствующую профессиональную квалификацию. Спецодеждой обеспечены, одноразовыми перчатками (по 3 комплекта на каждого). Разработана программа производственного контроля. Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая лабораторные и инструментальные исследования по договору №42 от 07.12.2018г. с Астраханским районным отделением филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы». Курение на территории школы запрещено.



9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын нысанның 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, площадь, 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 бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері

(Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

протокол микробиологического исследования воды № 122 от 21.08.2019г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 137 от 19.08.2019г., протокол измерений метеорологических факторов за № 25 от 19.08.2019г., протокол измерения уровней шума № 4 от 19.08.2019

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая при ГУ Астраханская средняя школа № 2 "

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (дәрік-жарак) пайдалануға берілетін немесе қайта жанартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасын факторларының, шаруашылық және басқа құрылыстарының, өнімнің, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атауы)

(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения».)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Санитарных правил, утвержденных приказом Министра здравоохранения РК от 16 августа 2017 года № 611 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»; от 23.04.2018 года № 186 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания».

Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай еместігін көрсетініз (соответствует или не соответствует)

сай (соответствует)

(нужное подчеркнуть) (указать)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық ұғымның міндетті түрде күші бар На основании Кодекса Республики Казахстан 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-IV ЗРК настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау комитеті Ақмола облысының тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау департаментінің Астрахан аудандық тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау басқармасы

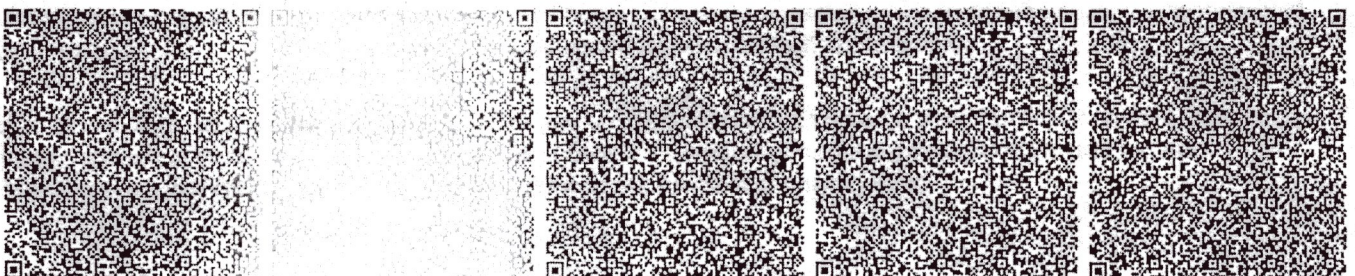
Мемлекеттік санитариялық Бағдаргері, қолы (орынбасар)

Астраханское районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Ақмолинской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Иванова Анна Викторовна

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



Пояснительная записка

Базовое содержание учебного предмета «Счет» для 1 класса для детей с ооп:

- 1) свойства предметов: выделение из группы предметов такого, который обладает такими же свойствами, как образец (по назначению, цвету, форме). Величинные понятия: приемы сравнения двух объектов по величине: 6 наложение, приложение, зрительное соотнесение; группировка (классификация) и упорядочение (сериация) нескольких предметов по определенному признаку величины. Определение того, на сколько один предмет отличается от другого по тому или иному параметру величины (показ). Уравнивание объектов по признаку величины. Слова: все, каждый, остальные, оставшиеся, другие, одинаковые. Понятия о тяжести предметов: сравнение двух предметов по массе на руку или с помощью чашечных весов. Группировка и упорядочение предметов по их массе. Количественные понятия: установление взаимно однозначного соответствия элементов двух групп предметов (парное соотнесение). Слова: «лишние, не хватает, больше-меньше, пусто». Два способа уравнивания множеств. Сравнение количеств жидких и сыпучих веществ; изменение количества предметов и количества жидкости, сыпучих веществ (увеличение, уменьшение) с помощью различных практических действий. Понимание и использование слов, раскрывающих конкретный смысл сложения и вычитания. Пространственные понятия: ориентация в частях собственного тела. Ориентация в ближайшем окружении относительно самого обучающегося; движение обучающегося в заданном направлении. Определение направления движения: вперед, назад, вверх, вниз, влево, вправо, в сторону; определение местоположения двух, трех предметов относительно друг друга; ориентировка на плоскости листа бумаги. Отношения порядка следования: крайний, первый, последний, перед, после, за, следом за, следующий, предыдущий, между. Выстраивание предметов в ряд. Временные понятия. Понятие о форме предмета;
- 2) нумерация: образование чисел 1, 2, 3, 4, 5 способами +1, -1 в предметно-практической деятельности; счет в прямом и обратном порядке; количественные и порядковые числительные; цифры 1, 2, 3, 4, 5; соотношение числительного, количества предметов, цифры; место каждого из чисел 1-5 в числовом ряду; сравнение групп предметов способами попарного соотнесения, пересчетом; состав чисел 2, 3, 4, 5 из двух других меньших чисел (в предметнопрактической деятельности, с использованием частичной наглядности, на уровне представлений о числе);
- 3) простые арифметические действия: сложение и вычитание в пределах 5; конкретный смысл сложения и вычитания (предметные действия объединения двух множеств и удаления части множества); знаки: «+» (плюс), «-» (минус), «=» (равно); сложение и вычитание в пределах 5 на конкретном материале (прием пересчитывания), с использованием частичной наглядности (приемы присчитывания и отсчитывания по 1), с помощью вычислительных навыков (присчитывания и отсчитывания по 1 и прием, основанный на знаниях состава числа); названия компонентов и результатов арифметических действий в речи учителя; 4) арифметические задачи: задачи-драматизации, задачи-иллюстрации на нахождение суммы и остатка с открытым и закрытым результатом; 5) величины: меры стоимости: монеты 1 тг., 2 тг., 5 тг.; 7 6) элементы наглядной геометрии: куб, шар, брус, квадрат, круг, треугольник, прямоугольник, овал; линии - прямая, кривая, точка.