

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

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ KZ11VWF00284655

Дата: 22.01.2025 ж. (г.)

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

Если сад Тамос-кидз

(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 16.01.2025 12:35:00 № KZ04RYS00960114

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 "ТАМОС-КИДЗ", ТОО "TAMOS kids" БИН:170940016031, адрес :РЕСПУБЛИКА КАЗАХСТАН, Г.АЛМАТЫ, БОСТАНДЫКСКИЙ РАЙОН, микрорайон Орбита-1 дом 2 н.п. 85.

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

Объекты дошкольного воспитания и обучения

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

Объекты дошкольного воспитания и обучения

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) Заявление №KZ04RYS00960114 от 16.01.2025г., протоколы лабораторных измерений.

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)

Если сад Тамос-кидс, ТОО "TAMOS kids", расположен по адресу: г.Алматы, Бостандыкский район, мкр.Орбита-1, дом 2, н.п. 85. Если сад размещен на первом этаже жилого дома, в нежилом помещении с отдельным входом, с общей площадью 479,2 кв.м., на изолированном участке. Также на территории имеются тентовые навесы. Территория участка имеет ограждение по периметру, без



повреждений. На территории предусмотрено наружное искусственное освещение. 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. На территории детского сада, для каждой групповой ячейки предусмотрены 3 игровые площадки. Размеры площадок достаточные (не менее 4 кв.м.) на одно место от количества детей. На каждой игровой площадке предусмотрен огражденный с трех сторон теневой навес не менее 20 м² для защиты от солнца и осадков, пол теневых навесов предусмотрен деревянный. Оборудование на игровых и спортивных площадках соответствует росту и возрасту детей, без острых выступов и изъёмов.

На территории детского сада не размещены объекты, функционально с ними не связанные.

В детском саде расположены 3 групповые ячейки, проектная мощность 75 детей с питанием и дневным сном, медицинский кабинет-12 кв.м., кладовая чистого белья- 2,9 кв.м., кладовая для сбора грязного белья -4 кв.м. установлены корзины подписанные для сбора грязного белья, выделен шкаф для хранения уборочного инвентаря, весь уборочный инвентарь укомплектован промаркирован.

Групповая ячейка №1 площадью 97,3 кв.м. детей возраста 2-4 года рассчитана на 30 ребенка (игровая и спальня совмещены в одном помещении из расчета не менее 3,0 м² на 1 ребенка).

Групповая ячейка №2 площадью 107 кв.м. детей возраста 4-5 года, рассчитана на 30 ребенка (игровая и спальня совмещены в одном помещении из расчета не менее 3,0 м² на 1 ребенка).

Групповая ячейка №1 «Старс» площадью 62,5 кв.м. детей возраста 5-6 года рассчитана на 15 ребенка (игровая и спальня совмещены в одном помещении из расчета не менее 3,0 м² на 1 ребенка).

Во всех туалетных комнатах для детей установлено по 2 детских унитаза и 2 умывальных раковин (достаточно, из расчета 1 унитаз и 1 раковину на 10 детей), емкости для чистых и использованных полотенец, средства для мытья и сушки рук. В туалете для персонала установлен 2 унитаза, 2 умывальная раковина, со средствами для мытья и сушки рук, урны для сбора мусора. Горшки хранятся в туалетных, в индивидуальных маркированных ячейках. Емкость для замачивания горшков маркирована.

Медкабинет площадью- 7.6 кв.м. (при норме не менее 6 м².) Медкабинет предусмотрен для оказания первой медицинской доврачебной помощи, оснащен согласно оказываемой медицинской услуги. На объекте обеспечивается медицинское обслуживание детей по договору с мед.организацией, в т.ч. проведение лечебно-профилактических и оздоровительных мероприятий, а также составление комплексного плана оздоровительных мероприятий, направленный на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей. При образовании медицинских отходов, которые по степени эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с требованиями документов нормирования, по договору.

В здании детского сада предусмотрено в исправном состоянии централизованное хозяйственно-питьевое, горячее водоснабжение, водоотведение, отопление, подключено к городским сетям.

Вентиляция естественная посредством окон и дверей. Во всех помещениях детского сада предусмотрено естественное освещение (кроме пищеблока, административных складских и туалетных помещений).

Искусственное освещение за счет светодиодных ламп, в исправном состоянии. Световые проемы оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами. Показатели искусственной освещенности определены в соответствии с документами нормирования. 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 раздевалных, 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 и 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, изъёмов 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.

Раздевальная оборудована шкафами для верхней одежды и скамейками для детей и персонала. Шкафы для одежды детей, в количестве согласно списочного состава, 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. Предусмотрено наличие не менее трех комплектов постельного белья на 1 спальное место. Все постельные принадлежности (матрацы,



подушки, одеяло) и постельное белье имеют маркировку. Стирка белья осуществляется централизованно по договору с прачечной. Выделены емкости и щетка для мытья игрушек, маркированы, предусмотрены бактерицидные облучатели.

Имеется горящий цех, площадью 25.1 кв.м., работает на готовых полуфабрикатах. Заключен договор с ТОО «ADFA service» №1/05/25 от 5 января 2025 года. Для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается отдельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы. Объемно-планировочные, конструктивные решения, размещение и размер помещений предусмотрены в соответствии с требованиями Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденной приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года за № КР ДСМ-16 (далее-Санитарные Правила № 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.

Внутренняя отделка помещений произведена с использованием нетоксичных отделочных материалов, без повреждений. В производственных и санитарно-бытовых помещениях 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 вплоть до уровня, в пределах которого осуществляется соответствующая технологическая операция. Поверхности пола предусмотрены из исключаящих скольжение материалов, ровные, удобные к уборке. Потолки, находящиеся над технологическим оборудованием в производственных помещениях, помещениях с мокрыми процессами выполнены с обеспечением предотвращения скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций, а также способствующие уменьшению конденсации влаги. 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.

Для мытья и дезинфекции кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки предусмотрен участок в горячем цехе, оборудован односекционной моечной ванной с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Организация питания осуществляется в группах. Для мытья столовой посуды предусмотрена централизованная моечная для столовой посуды и приборов вне группы, оборудованная двухсекционной мойкой со смесителей и посудомоечной машиной, а также шкафами для хранения чистой столовой и чайной посуды и столовых приборов, индивидуально для каждой группы. Детский сад обеспечен столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с учетом наполняемости групповых ячеек и возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность.

Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала и посетителей с установкой смесителей, с конструкцией исключаяющей повторное загрязнение рук после мытья, а также к технологическому оборудованию.

На пищеблоке предусмотрены условия для соблюдения гигиены персонала. Раковины для персонала оснащены устройствами и средствами для мытья и сушки рук. Санузел для персонала оборудован унитазом, емкостями для сбора мусора, конструкции которых исключают дополнительное загрязнение рук.

В помещениях пищеблока предусмотрены системы естественной и механической вентиляции и кондиционирования в соответствии с 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.

Установлены локальные вытяжные системы над оборудованием, являющимися источниками выделения влаги, тепла и газов, с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

Расстановка и работа оборудования обеспечена с соблюдением поточности 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 используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь маркированный с использованием буквенной маркировки, кухонная посуда. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается отдельно, непосредственно на соответствующих производственных столах, хранение навалом не допускается. Разделочные доски используются с гладкой поверхностью, без трещин.



Технологическое, холодильное 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. 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.

Доставка продуктов питания так же полуфабрикатов осуществляется специальными транспортными средствами поставщиков по договорам.

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 микробиологического исследования воды №1240002183944738 от 23.12.2024г. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №РО-24-28272-01-4126 от 20.12.2024г. Протокол измерений освещенности №РО-24-27812/6 от 19.12.2024г. Протокол измерений метеорологических факторов №РО-24-27813/6 от 19.12.2024г.**

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

Ясли сад Тамос-кидз

(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)
Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденной приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года за № КР ДСМ-16 (с изменениями по состоянию на 14.05.2023 г.), Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка» утвержденной приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 09 июля 2021 года за № КР ДСМ-59 (с изменениями по состоянию на 22.04.2023 г.), .), Приказ МЗ РК от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15 «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека», Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемным объектам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового использования и безопасности водных объектов», утвержденных Приказом МЗ РК от 20.02.2023г. № 26

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

сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

В процессе эксплуатации соблюдать требования санитарных правил в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения РК

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 министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Алматы қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаментінің Алматы қаласы Бостандық ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы"

республикалық мемлекеттік мекемесі

АЛМАТЫ ҚАЛАСЫ, Өтепов көшесі, № 3 үй

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар)

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

Г.АЛМАТЫ, улица Утепова, дом № 3

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Маденова Жанара Тлеубаевна

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



