

**«Жасұлан» Ясли-бақша КМҚК тексеру кезінде анықталған кемшілікті
жою бойынша атқарылған жұмыс.**

«Жасұлан» Ясли-бақша КМҚК .ШҚО. Тарбағатай ауданы. Тұғыл ауылы. Ш.Уалиханов көшесі.25. 08.08.2018жылғы санитарлық-эпидемиологиялық тексеріп карау актісі қорытындысы бойынша ҚР.ДСМ-нің 2007 жылғы 17 тамыздағы № 615 бұйрығымен бекітілген «Мектепке дейінгі ұйымдарға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық қағидаларының 117т, 132 тармағының 7 тармақшасына сай емес бойынша бұзушылықтар түзетіліп, осы тармақшаға сай кемшіліктер жойылды.

Менгеруші міндетін уақытша атқарушы




Н.С.Емышева

Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка"

Документ не имеет официального перевода на государственный язык

Құжаттың мемлекеттік тілде ресми аудармасы жоқ

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" приказываю:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка".
2. Признать утратившим силу приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 17 марта 2015 года № 217 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам дошкольного воспитания и обучения детей" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10975, опубликованный в информационно-правовой системе "Әділет" 20 мая 2015 года).
3. Комитету охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:
 - 1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;
 - 2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его копии в бумажном и электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Республиканский центр правовой информации" для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;
 - 3) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан;
 - 4) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Департамент юридической службы Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1), 2) и 3) настоящего пункта.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.
5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования.

**Министр
Республики
Е. Биртанов**

**здравоохранения
Казахстан**

"СОГЛАСОВАН"
Министр образования и науки
Республики Казахстан
Е. Сагадиев
19 сентября 2017 года
"СОГЛАСОВАН"

Министр по инвестициям и развитию
Республики Казахстан
Ж. Қасымбек
21 сентября 2017 года

простокваши, творога и кефир;
фаршированных блинчиков;
макарон по-флотски;
зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
кондитерских изделий с кремом;
кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье и другие) в потребительских упаковках;
морсов, квасов;
жареных во фритюре изделий;
яиц всмятку, яичницы-глазуньи;
сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
окрошки;
грибов;
пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, кириешек;
острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
яиц и мяса водоплавающих птиц;
молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;
продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
нейодированной соли и небогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

115. Не допускается реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры.

116. На пищеблоке объектов медицинским работником организации или ответственным лицом ежедневно проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий согласно форме 3 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.

Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации, заведующего производством и представителя родительского комитета.

117. Ежедневно на пищеблоке объектов повар оставляет суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2°C до

+6°C. Суточную пробу хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) завтрака, обеда, полдника или ужина соответственно.

Глава 8. Требования к производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала

118. На объектах организуется и проводится производственный контроль в соответствии с требованиями документов нормирования.

119. На объектах создаются условия для соблюдения правил личной гигиены.

Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, со средствами для мытья и сушки рук.

120. На объектах обслуживающий персонал (помощники воспитателей, технический персонал), работники пищеблока обеспечиваются специальной одеждой не менее двух комплектов (костюм или халат, косынки, колпак, фартук), сменной обувью.

121. Работники объектов соблюдают личную и производственную гигиену, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

122. Работники пищеблока соблюдают следующие правила личной гигиены:

1) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом;

2) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;

3) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы;

4) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

Не допускается иметь длинные ногти и покрывать их лаком, застегивать спецодежду булавками.

123. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, больные или носители возбудителей инфекционных заболеваний, также контактировавшие с больными или носителями не допускаются к работе до проведения соответствующего медицинского обследования и заключения врача.

124. На объектах обслуживающий персонал и работники пищеблока проходят медицинский осмотр и гигиеническое обучение. На работу не принимаются лица без личной медицинской книжки и отметки о допуске к работе.

Глава 9. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинскому обеспечению на объектах

125. На объектах обеспечивается медицинское обслуживание детей.

126. В ДО с неполным пребыванием детей медицинские помещения не предусматриваются.

127. Ежедневно в каждой возрастной группе проводится утренний осмотр детей.

128. Оснащение медицинских помещений принимается согласно приложению 9 к настоящим Санитарным правилам.

129. Дети с хроническими формами заболеваний, с факторами риска, а также выявленные в ходе профилактических медицинских осмотров и (или) перенесшие отдельные острые заболевания, подлежат диспансерному учету и наблюдению, согласно составленному плану оздоровления.

130. Медицинский персонал проводит лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия, а также составляет комплексный план

оздоровительных мероприятий, направленный на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей.

131. При образовании медицинских отходов, которые по степени эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с требованиями документов нормирования.

132. Медицинские работники и администрация объектов:

- 1) ежеквартально проводят анализ заболеваемости с последующей корректировкой планов оздоровления;
- 2) ежегодно планируют мероприятия по сохранению и укреплению здоровья детей, снижению среди них заболеваемости и проводят мероприятия по оздоровлению детей;
- 3) организуют и осуществляют своевременность диспансеризации детей, имеющих хронические заболевания;
- 4) по результатам углубленного медицинского осмотра определяют группы динамического наблюдения (группы здоровья), уровень физического развития, медицинские группы для занятий физкультурой;
- 5) проводят лечебно-оздоровительную работу (в том числе динамическое наблюдение за состоянием здоровья детей, проведение закаливания, оздоровления и другое);
- 6) ведут статистический учет заболеваемости детей;
- 7) проводят учет за своевременным прохождением сотрудниками объектов профилактических медицинских осмотров и ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией данных в журнале результатов осмотра работников пищеблока, согласно приложению 10 к настоящим Санитарным правилам; ✓
- 8) ежегодно и по запросу представляют в территориальное подразделение ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории информацию по заболеваемости, проведению профилактических медицинских осмотров, распределению детей по состоянию здоровья (группы здоровья), группам физического развития, диспансерного наблюдения и проведенному оздоровлению;
- 9) ежедневно проводят осмотр за содержанием пищеблока, условиями и сроками хранения пищевых продуктов, технологией приготовления пищи, качеством готовой пищи.

В ДО с полным, круглосуточным пребыванием детей и домах ребенка подекадно проводят анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 календарных дней с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции, согласно приложению 11 к настоящим Санитарным правилам.

133. Дети, поступающие в ДО, проходят медицинский осмотр и представляют справки о состоянии здоровья.

134. Дети, отсутствующие три и более дней принимаются в ДО при наличии справки врача о состоянии здоровья.

135. В медицинских кабинетах проводят санитарно-дезинфекционную обработку оборудования и инвентаря дезинфицирующими средствами, согласно инструкции производителя.

136. При регистрации среди детей или персонала инфекционных заболеваний, а также с профилактической целью руководством объектов, его персоналом и медицинскими работниками проводятся санитарно-противоэпидемические и санитарно-профилактические мероприятия.