

## "Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 7 сәуірдегі № 62 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2023 жылғы 11 сәуірде № 32276 болып тіркелді

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жығы 17 ақпандағы № 71 қауалысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі туралы ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес БҰЙЫРАМЫН:

1. Осы бұйрыққа қосымшаға сәйкес "Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.

2. "Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2016 жылғы 6 маусымдағы № 239 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 13896 болып тіркелген) күші жойылды деп танылсын.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

2) осы бұйрық ресми жарияланғаннан кейін оны Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің интернет-ресурсында орналастыруды;

3) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күні ішінде Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Заң департаментіне осы тармақтың 1) және 2) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалуы туралы мәліметтерді ұсынуды қамтамасыз етсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министріне жүктелсін.

5. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасы  
Денсаулық сақтау министрі

A. Финият

"КЕЛІСІЛДІ"

Қазақстан Республикасының  
Ұлттық экономика министрлігі

## "Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары

### 1-тaraу. Жалпы ережелер

1. Осы "Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Денсаулық сактау министрлігі туралы ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес әзірленген және өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Осы Қағидаларда мынадай терминдер мен ұғымдар пайдаланылады:

1) халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік бақылау және қадағалау субъектісі (объектілері) – дара және занды тұлғалар, халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік бақылауға және қадағалауға жататын ғимараттар, құрылыштар, бұйымдар, қызметі, пайдалануы, тұтынуы, қолданылуы және пайдалануы адам денсаулығы мен қоршаған ортаға зиян келтіруі мүмкін жабдықтар, көлік құралдары, топырақ, су, аяу және басқа да объектілер;

2) өндірістік бақылау (өзін-өзі бақылау) – өндірілетін өнімнің, жұмыстар мен көрсетілетін қызметтердің адам және оның тіршілік ететін ортасы үшін қауіпсіздігін және (немесе) зиянсыздығын қамтамасыз етуге бағытталған, дара кәсіпкер немесе занды тұлға орындастын іс-шаралар, оның ішінде зертханалық зерттеулер мен сынақтар кешені.

3. Дара кәсіпкерлер және занды тұлғалар өндірістік бақылаудың (өзін-өзі бақылаудың) тиімді жүйесін әзірлейді, құжаттамалық ресімдейді, енгізеді және жұмыс жағдайында ұстайды.

Дара кәсіпкерлер және (немесе) занды тұлғалардың басшылары бұйрығымен өндірістік бақылауға (өзін-өзі бақылауға) жауапты лауазымды тұлғалар тағайындалады. Жүзеге асырылатын өндірістік бақылаудың уақтылығын, толықтырын және дәйектілігін субъектпен қатамасыз етеді.

4. Өндірістік бақылаудың мақсаты обьектіде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық құжаттарының (бұдан әрі – нормалашу құжаттары) талаптарының сақталуына өзін-өзі

бақылауды ұйымдастыру және жүргізу жолымен өнімнің, жұмыстардың және көрсетілетін қызметтердің адам үшін қауіпсіздігін және (немесе) зиянсыздығын қамтамасыз ету болып табылады.

5. Тізбелері "Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік бақылау мен қадағалауға жататын өнімдер мен эпидемиялық мәні бар объектілердің тізбесін бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 30 қарашадағы № ҚР ДСМ-220/2020 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізлімінде № 21710 болып тіркелген) бекітілген өнім мен эпидемиялық маңызы бар объектілер өндірістік бақылау (өзін-өзі бақылау) объектілері болып табылады.

## 2-тарау. Өндірістік бақылауды ұйымдастыру және жүргізу тәртібі

6. Өндірістік бақылауды жүзеге асыру бойынша іс-шараларды ұйымдастыру дара кәсіпкерлер мен занды тұлғалар жүргізеді.

7. Өндірістік бақылау "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасы Кодексінің 51-бабы 5-тармағының 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7) және 8) тармақшаларында көрсетілген талаптарды және мыналарды қамтиды:

1) нормалау құжаттарына сәйкес зертханалық зерттеулер мен өлшемдерді жүзеге асыру (ұйымдастыру):

өндірістің адамға және оның денсаулығына әсер етуін бағалау мақсатында жұмыс орындары (өндірістік алаң) аумағында;

өндірістің адамға және оның денсаулығына әсерін бағалау мақсатында санитарлық-қорғау аймағының (бұдан әрі – СҚА) шекарасында және объектінің әсер ету аймағында, жұмыс орындары (өндірістік алаңының) аумағында;

шикізатты, жартылай фабрикаттарды, қантамалау материалдарын, тамақ өнімдерімен және сумен жанасатын бұйымдарды, тарату желісіне, тарату желісінен, резервуарлардан тұсу алдында сумен жабдықтау көзінен алынатын ауыз судың қауіпсіздігін, дайын өнімді және оларды өндіру, сақтау, тасымалдау, өткізу, жинау, кәдеге жарату, жоюдың технологиялық процесі барысында гигиеналық талаптардың сақталуын, сондай-ақ бақылаудың қажетті дәйектілігін және толықтығын қамтамасыз ететін өлшеу құралдарын бақылауды жүзеге асыру (ұйымдастыру).

8. Өндірістік бақылау бағдарламасы объектіде бар қауіп-қатерлерді (тәуекел факторларын) есепке ала отырып әзірленеді.

Қауіпті факторларды және сыни бақылау нүктелерін талдау жүйесін (ХАССП) енгізген тамақ өнімдерін өндіру объектілерінде өндірістік бақылаудың қосымша бағдарламасын енгізу талап етілмейді.

9. Өндірістік бақылау бағдарламасын әзірлеуді Кодекстің 51-бабының 6-тармағында көрсетілген тұлғалар жүзеге асырады.

Әзірленген өндірістік бақылау бағдарламасын заңды тұлғаның басшысымен, дара кәсіпкермен бекітіледі.

10. Әзірленген өндірістік бақылау бағдарламасы Кодекстің 51-бабының 7-тармағына сәйкес қайта қаралады.

Зертханалық зерттеулер мен сынақтардың номенклатурасы, көлемі мен кезеңділігі өндірістің санитарлық-эпидемиологиялық сипаттамаларын, зиянды (қауіпті) өндірістік факторлардың болуын, олардың адам денсаулығы мен қоршаған ортаға әсер ету дәрежесін ескере отырып белгіленеді.

11. Зертханалық зерттеулер мен сынақтарды дара кәсіпкер, заңды тұлға өндірістік зертханалар базасында не Қазақстан Республикасының сәйкестікті бағалау саласындағы аккредиттеу туралы заңнамасына сәйкес аккредиттелген зертханаларды (сынақ орталықтарын) тарта отырып жүзеге асырады.

Өндірістік бақылауды жүргізу үшін сынама алуды және жеткізуді зертхананың (сынақ орталығының) маманы не объектінің оқытылған персоналы жүзеге асырады.

### **3-тaraу. Өндірістік бақылау бағдарламасына қойылатын талаптар**

12. Өндірістік бақылау бағдарламасы еркін нысанда жасалады және мынандай қамтиды:

1) мыналардың тізбелерін айқындау:

жүзеге асырылатын қызметтіне сәйкес нормалау құжаттарының және нормативтік техникалық құжаттардың (мемлекеттік стандарттар, тіршілік ету ортасы факторларын бақылау әдістемелері мен әдістері) тізбесін. Осы тізбе "Техникалық реттеу туралы" Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес өзектілендіріледі;

дара кәсіпкерлер мен заңды тұлғалар бекітетін кәсіпорында (объектіде) өндірістік бақылаудың жүргізілуін бақылау бойынша функциялар жүктелген лауазымды тұлғалар (жұмыскерлер) тізбесін;

медициналық қарап тексеруге, гигиеналық даярлыққа және аттестаттауға жататын жұмыскерлер лауазымдарының тізбесін;

дара кәсіпкер және (немесе) заңды тұлға жүзеге асыратын жұмыстар мен көрсетілетін қызметтердің, шығарылатын өнімдердің, сондай-ақ адам үшін әлеуетті қауіп-қатер төндіретін және өндірістік бақылауға жататын қызмет түрлерінің тізбесін, оның ішінде "Рұқсаттар және хабарламалар туралы" Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес рұқсат құжаттарының немесе қызметтің басталуы туралы хабарлама болуы көзделген қызмет түрлерінің тізбесін;

өндірістік бақылауды жүзеге асыру үшін қажетті нормалау құжаттарында белгіленген есепке алу және есептілік нысандарының тізбесін;

химиялық заттардың, биологиялық, физикалық және өзге де қауіпті факторлардың, адам мен оның тіршілік ету ортасы үшін әлеуетті қауіп-қатер төндіретін өндірістік бақылау объектілерінің тізбесін;

зертханалық зерттеу жүргізу үшін сынамалар (өлшеулер) алу жүзеге асырылатын бақылау нұктелерін және сынама алу (зертханалық зерттеулер және сынақтар жүргізу) мерзімділігін көрсете отырып, оларға қатысты зертханалық зерттеулер мен өлшеулерді үйымдастыру қажет бақылау нұктелерінің (бақылаудың сынни нұктелерінің) тізбесін.

Химиялық заттардың, биологиялық, физикалық және өзге де қауіпті факторлардың тізбесін, сынама алу жүзеге асырылатын бақылау нұктелерін таңдауды, аспаптық және (немесе) зертханалық зерттеулер, санитариялық өндіреу, дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық іс-шаралар көлемін және мерзімділігін жауапты адамдар (технолого, инженер және басқа да жауапты адамдар) объектінің сипаттамасын, зиянды (қауіпті) өндірістік факторлардың (өнеркәсіптік объектілер үшін) бар болуын, олардың адам денсаулығына және оның тіршілік ететін ортасына әсер ету дәрежесін, өндіру, айналымы, қантамалау, таңбалалау, кәдеге жарату және жою сатыларында қауіп-қатердің бар болуын есепке ала отырып, осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға және нормалау құжаттарына сәйкес зертханалық-аспаптық өлшеулердің ұсынылатын көлемдеріне, өлшемшарттарына және мерзімділігіне сәйкес айқындайды;

2) осы Қағидалардың 5-тарауының ережелеріне сәйкес халықты, жергілікті атқарушы органдарды, халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның аумақтық бөлімшелерін авариялық жағдайлар, өндірістің тоқтауы, технологиялық процестердің бұзылулары, объектінің қызметіне байланысты халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығына қатер төндіретін жаппай (3 және одан көп жағдайлар) инфекциялық және паразиттік, кәсіптік аурулар мен уланулардың пайда болу жағдайлары туралы хабардар ету схемалары.

13. Дара кәсіпкерлер мен занды тұлғалар өндірістік бақылау бағдарламасына осы Санитариялық қағидаларда көрсетілгендерден басқа, қосымша шаралар кешенін, оның ішінде қауіпсіздікті қамтамасыз етуге және (немесе) адамдарға және тіршілік ету ортасына зиянсыздығына бағытталған зертханалық және аспаптық зерттеулердің көлемін, өлшемдері мен кезеңділігін енгізуге құқылы.

#### **4-тaraу. Қызметтің жекелеген түрлерін жүзеге асыру кезіндегі өндірістік бақылаудың ерекшеліктері**

14. Өндірістік бақылау зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтарды пайдалана отырып мынадай объектілердің санаттарында жүргізіледі:

1) өнеркәсіптік және радиациялық гигиена объектілері (өндірістік және (немесе) радиациялық объектілер): жұмыс орындары, өндірістік үй-жайлар және алаңдар (аумақ), СҚА шекарасы, бақылау аймақтары, санитариялық қорғау аймақтары, өнімді дайындауға арналған шикізат, өндірістік-техникалық мақсаттағы өнімдердің жаңа түрлері, жаңа технологиялық процестер, көлік, технологиялық жабдық, өндіріс және тұтыну қалдықтары (қалдықтарды жинау, пайдалану, залалсыздандыру, тасымалдау, сактау, қайта өндіре және көму), құрылышта, көлікте пайдалануға арналған полимерлік,

синтетикалық өзге де материалдар, иондаушы, оның ішінде генерациялаушы сәулелеу көзі болып табылатын өнім, бұйымдар, сондай-ақ құрамында радиоактивті заттар бар бұйымдар мен тауарлар, радиоактивті заттардың болуы гигиеналық нормативтермен регламенттелетін құрылыш шикізаты және материалдары.

"Өндірістік мақсаттағы ғимараттарға және құрылыштарға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 3 тамыздағы № ҚР ДСМ-72 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 23852 болып тіркелген); "Өнеркәсіп объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 11 ақпандағы № ҚР ДСМ-13 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 26806 болып тіркелген); "Радиациялық қауіпсіздікті қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 15 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-275/2020 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21822 болып тіркелген); "Радиациялық қауіпті объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 25 тамыздағы № ҚР ДСМ-90 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 29292 болып тіркелген), осы Санитариялық қағидалар талаптарына сәйкес өндірістік бақылау (өзін-өзі бақылау) өндірістік ортаның қауіпті (зиянды) факторларын (физикалық факторлар: температура, ылғалдылық, ауа қозғалысының жылдамдығы, жылу сәулесі; иондамайтын электр магниттік өрістер (бұдан әрі – ЭМΘ) және сәулелеу – электр статикалық өріс; тұрақты магниттік өріс (оның ішінде гипогеомагниттік); өнеркәсіптік жиіліктегі электр және магниттік өріс (50 Гц); дербес компьютерлер тудыратын кең жолақты ЭМΘ; радиожиілікті ауқымның электр магниттік сәулесі; кең жолақты электр магниттік импульстер; оптикалық ауқымдағы электр магниттік сәулелер (оның ішінде лазерлі және ультракүлгін); иондаушы сәулелер; өндірістік шуыл, ультрадыбыс, инфрадыбыс; діріл (жергілікті, жалпы); фиброгенді әсері басым аэрозольдар (шандар); табиғи жарықтандыру (болмауы немесе жеткіліксіздігі), жасанды жарықтандыру (жеткіліксіз жарықтандыру, жарықтандырудың пульс беруі, шамадан тыс жарықтық, жарықтың таралуының жоғары біркелкі еместігі, тура және көзді қарықтыратын шағылысқан жарқыл); ауаның электрлі зарядталған бөлшектері (аэроиондар); фиброгенді әсері басым аэрозольдар; химиялық факторлар: химиялық синтезben алынатын және (немесе) бақылау үшін химиялық талдау әдістері пайдаланылатын қоспалар, жіті бағытталған әсер ету тетігі бар зиянды заттар, қауіптілігі 1 – 4 сыныпты зиянды заттар; биологиялық фактор) зертханалық зерттеулер мен сынақтарды қамтиды. Өндіріс және тұтыну

қалдықтарының түзілуіне байланысты қызметті жүзеге асырған кезінде қоршаған ортаның ластану деңгейін бағалай отырып, өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинауды, пайдалануды, залалсыздандыруды, тасымалдауды, сақтауды, қайта өндеуді және көмуді зертханалық бақылауды қоса алғанда, бақылауды көздейді.

2) тамақ өнімдерін өндіру және айналымы объектілері: зертханалық бақылауды дайындаушы кәсіпорын салалық нұсқаулықтарға және басқа да нормативтік құжаттарға сәйкес дайындаушы кәсіпорын белгілеген сиңи бақылау нұктелерін: өндірістің технологиялық кезеңдерінде айқындауды ескере отырып белгілейді. Өндірілетін өнімнің түріне байланысты шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, қосалқы материалдардың, дайын өнімнің, радиациялық, химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық, паразитологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне судың сапасы мен қауіпсіздігі; технологиялық процестердің санитариялық-эпидемиологиялық жағдайы және өндірістік үй-жайларды, жабдықтар мен мүкеммалды дезинфекциялау, дератизациялау, дезинсекциялау сапасы; өндірістің санитариялық-гигиеналық режимдерінің және жұмыс істеушілердің еңбек жағдайларының сақталуы бақыланады.

Сауда объектілерінде өнімді сақтау шарттарын және бақылау-өлшеу аспаптарын тексеру жиілігін бақылау жүзеге асырылады;

### 3) коммуналдық гигиена объектілері:

сумен жабдықтау объектілері, оның ішінде орталықтандырылған, орталықтандырылмаған, үй ішіндегі тарату, халықты автономды ауыз сумен жабдықтау жүйелерін, тарату желісі бар көлік құралдарындағы ауыз сумен жабдықтау жүйесін пайдалану; ауыз су және шаруашылық-тұрмыстық сумен жабдықтау мақсатында және рекреациялық мақсатта пайдаланылатын жерүсті және жерасты көздері, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтау саласында қолданылатын материалдар, жабдық, заттар, құрылғылар. Зертханалық бақылау ауыз судың, сондай-ақ су объектісінің "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 31934 болып тіркелген) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 20 ақпандағы № 26 бұйрығының талаптарына сәйкестігіне жүзеге асырылады. Елді мекендер аумақтарынан, өндірістік және өзге де объектілерден өндірістік, шаруашылық-тұрмыстық және жер үстіндегі сарқынды судың барлық түрлерін шығаруға байланысты қызметті жүзеге асыру кезінде тазарту құрылыштарындағы ингредиенттер, шығарылатын сарқынды судың құрамы бойынша заттарды алып тастаудың тиімділігін зертханалық бақылауды көздейді;

шаруашылық-тұрмыстық көріздің тазарту құрылыштары, қатты тұрмыстық қалдықтарды (бұдан әрі – КТК) жинауға және сақтауға арналған аландар мен

полигондар: зертханалық бақылау сарқынды судың, топырақтың сапасына, сарқынды суды, атмосфералық ауаны тазарту кезінде қолданылатын материалдар мен жабдыққа жүзеге асырылады. Елді мекендер аумактарынан, өндірістік және өзге де объектілерден өндірістік, шаруашылық-тұрмыстық және жер үстіндегі сарқынды судың барлық түрлерін шығаруға байланысты қызметті жүзеге асыру кезінде "Өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинауға, пайдалануға, қолдануға, залалсыздандыруға, тасымалдауға, сақтауға және көмуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2020 жылғы 25 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-331/2020 бұйрығының талаптарына сәйкес тазарту құрылыштарындағы ингредиенттер, шығарылатын сарқынды судың құрамы бойынша заттарды алып тастау тиімділігін зертханалық бақылауды көздейді;

рекреациялық аймақтар, қоғамдық ғимараттар мен құрылыштар: зертханалық бақылау сумен жабдықтаудың, су бұрудың, үй-жайлар микроклиматының, желдету (ауа баптау) жүйесінің, дезинсекциялық және (немесе) дератизациялық іс-шаралардың тиімділігінің "Әкімшілік және тұрғын ғимараттарға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 16 маусымдағы № ҚР ДСМ-52 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 28525 болып тіркелген) (бұдан әрі – № ҚР ДСМ-52 бұйрығы); "Желдету мен ауаны баптау жүйелерін дезинфекциялауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 1 қыркүйектегі № ҚР ДСМ-95 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 24230 болып тіркелген) (бұдан әрі – № ҚР ДСМ-95 бұйрығы); "Дезинфекция, дезинсекция мен дератизацияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 29 шілдедегі № ҚР ДСМ-68 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 28977 болып тіркелген) (бұдан әрі – № ҚР ДСМ-68 бұйрығы) талаптарына сәйкестігіне жүзеге асырылады;

халыққа тұрмыстық қызмет көрсету объектілері (бассейндер, аквапарктер, қоғамдық моншалар және бассейндері бар саunalар, сұлулық салондары): инфекциялық және паразиттік аурулардың алдын алу мақсатында "Коммуналдық мақсаттағы объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 26 шілдедегі № ҚР ДСМ-67 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 28925 болып тіркелген) (бұдан әрі – № ҚР ДСМ-67 бұйрығы); № ҚР ДСМ-95 бұйрығының; № ҚР ДСМ-68 бұйрығының

талаптарымен көзделген санитариялық-гигиеналық және дезинфекциялық режимдердің, санитариялық-эпидемияға қарсы және санитариялық-профилактикалық іс-шаралардың сақталуын бақылауды көздейді;

4) амбулаториялық-емханалық көмек көрсететін үйымдар, стационарлық көмек көрсететін үйымдар, жедел медициналық жәрдем және санитариялық авиация үйымдары, апаттық медицина үйымдары, қалпына келтіру емі және медициналық оңалту үйымдары, паллиативтік көмек және мейіргер күтімін көрсететін үйымдар, қан қызметі саласындағы қызметті жүзеге асыратын үйымдар, сот медицинасы және патологиялық-анатомиялық диагностика саласында қызмет көрсететін үйымдар, фармацевтикалық қызметті жүзеге асыратын денсаулық сақтау үйымдары: инфекциялық аурулардың, оның ішінде ауруханаішлік аурулардың алдын алу мақсатында "Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 11 тамыздағы № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21080 болып тіркелген); "Дәрілік заттар мен медициналық бұйымдардың айналысы саласындағы объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 7 шілдедегі № ҚР ДСМ-58 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 23416 болып тіркелген); "Балалардың сауықтыру және санаторий объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2022 жылғы 10 тамыздағы № ҚР ДСМ-78 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 29092 болып тіркелген) (бұдан әрі – № ҚР ДСМ-78 бұйрығы); № ҚР ДСМ-95 бұйрығының талаптарымен көзделген санитариялық-гигиеналық, дезинфекциялық және стерилдеу режимдерінің, санитариялық-эпидемияға қарсы және санитариялық-профилактикалық іс-шаралардың сақталуын бақылауды көздейді;

5) дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық құралдарды өндіру және (немесе) дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық қызметтерді көрсету объектілері: дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау қызметтерін көрсететін үйымдардағы өндірістік бақылау № ҚР ДСМ-68 бұйрығының талаптарының сақталуын, Қазақстан Республикасының және Еуразиялық экономикалық одаққа қатысушы мемлекеттердің аумағында қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық құралдарды пайдалануды, медициналық кітапшалардың болуын және жұмыскерлердің медициналық қарап тексеруден өтуін, құралдарды пайдалану кезінде жеке және қоғамдық қауіпсіздік шаралары туралы нұсқаулықтың көрінетін жерде болуын, қауіпсіздік техникасының сақталуын, оларды

сақтау, тасымалдау, кәдеге жарату және (немесе) жою шарттарының сақталуын, аппаратураның жарамдылығын бақылауды, дайындалатын және қолданылатын құралдардың тиімділігін бағалауды, жүргізілген дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық жұмыстардың тиімділігін бағалауды (жою іс-шараларын жүргізу кезінде объектілердегі кеміргіштер мен жәндіктерді есепке алу және санын (қоныстануын) бақылау), дезинфекциялық ерітінділерді дайындаудың дұрыстығын бағалауды, жұмыс ерітінділеріндегі, дератизациялық қармақ жемдердегі әсер етуші заттың белсенділігін бақылауды, құралдар шығыстары нормаларының сақталуын, өндірістік және қойма үй-жайларында жұмыс аймағының ауасындағы белсенді заттың болуын зерттеуді қамтиды;

6) балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу және оларға білім беру, балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу және оқыту объектілері, интернат ұйымдары, сауықтыру объектілері: өндірістік бақылау микроклиматты, ауа ортасын, физикалық факторларды, топырақты, азық-тұлік (тамақ) шикізатының, жартылай фабрикаттардың, қосалқы материалдардың, дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін, суды химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық, паразитологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне, сондай-ақ ұйымның санитариялық жағдайын бағалау кезінде санитариялық-бактериологиялық көрсеткіштерді зертханалық зерттеуді, жүргізілетін профилактикалық дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық жұмыстардың тиімділігін бағалауды қамтиды. 6 жастан 18 жасқа дейінгі балалар үшін оқу-тәрбиелеу, дene шынықтыру-сауықтыру, емдеу-сауықтыру қызметін және мәдени демалысын жүзеге асыратын, оның ішінде жалпы, орта және қосымша білім беру бағдарламаларын іске асыратын жыл бойы балаларды сауықтыру ұйымдарында (бұдан әрі – БСҰ) өндірістік бақылаудың тәртібі мен мерзімділігін БСҰ басшысы және тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметті беруші (бар болса) айқындайды. Өндірістік бақылау БСҰ-да санитариялық-эпидемияға қарсы талаптардың, дезинфекциялық іс-шаралардың сақталуын бақылауды көздейді және "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № КР ДСМ-76 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 23890 болып тіркелген) (бұдан әрі – № КР ДСМ-76 бұйрығы); "Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 9 шілдедегі № КР ДСМ-59 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 23469 болып тіркелген); № КР ДСМ-78 бұйрығының талаптарына сәйкес тамақ өнімінің, оның ішінде жартылай фабрикаттардың, дайын өнімнің, қосалқы материалдардың сапасы мен қауіпсіздігін, суды химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық, паразитологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне, сондай-ақ ұйымның

санитариялық жағдайын бағалау кезінде санитариялық-бактериологиялық көрсеткіштерді зертханалық зерттеуді, жүргізілетін профилактикалық дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық жұмыстардың тиімділігін бағалауды, балалардың болу және сауықтыру жағдайларын бақылауды қамтиды;

7) химиялық заттарды, агрехимикаттарды және пестицидтерді сақтау және пайдалану жөніндегі объектілер. Өндірістік бақылау пестицидтер мен агрехимикаттарды сақтау және жіберу, жер үстіндегі аппаратураны қолдану кезінде машиналармен және аппаратурамен жұмыс істеу, пестицидтерді авиациялық әдіспен қолдану, жылыштандырылғанда жұмыс істеу, уланған қармақ жемдерді дайындау және қолдану, елді мекендердің жасыл екпелерін қорғауды жүзеге асыру, темір жолдарында өндірістік үшін химиялық заттарды қолдану кезінде жұмыс орындарына, өндірістік үй-жайларға; жеке қорғаныш құралдарымен және арнайы киіммен қамтамасыз етілуін бақылау жүзеге асырылады. Өндірістік орта факторларын зертханалық-аспалтық зерттеулер мен сынақтар (физикалық факторлар: температура, ылғалдылық, ауа қозғалысының жылдамдығы; фиброгенді әсері басым аэрозольдар (шандар); аэрозольдар, химиялық факторлар: жіті бағытталған әсер ету тетігі бар зиянды заттар, қауіптілігі 1 – 4 сыныпты зиянды заттар; биологиялық фактор).

8) жолаушыларды тасымалдау жөніндегі көлік құралдары (теміржол, әуе): өндірістік бақылау сумен жабдықтауға, микроклиматқа, төсек-орын жабдықтарына, дезинфекциялық құралдарға жүзеге асырылады.

Өндірістік объектілерде (осы Санитариялық қағидаларының 5-тармағында көрсетілген) жүргізілетін өндірістік бақылау нәтижелері туралы ақпарат тиісті аумақтағы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствоның аумақтық бөлімшелеріне жарты жылда 1 рет кейінгі айдың 5-күніне осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес нысан бойынша ұсынылады.

#### **5-тaraу. Авариялық жағдайлар және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығына қауіп тәндіретін жағдайлар туралы хабардар ету тәртібіне қойылатын талаптар**

15. Инфекциялық және паразиттік аурулардың, халықтың улануының, кәсіптік аурулардың және (немесе) уланудың алдын алу мақсатында жеке кәсіпкер және (немесе) занды тұлға өндірістік бақылау кезінде анықталған жағдайда:

1) тамақ өнімінің қауіпті қасиеттерге ие болуына алып келген бұзушылықтар – тамақ өнімін дайындау, айналымы және кәдеге жарату процестерін тез арада тоқтатады, оны ішкі сауда объектілерінен кері қайтарып алуды және тиісті сараптама жүргізуі қамтамасыз етеді, содан кейін Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 15

ақпандары № 140 қаулысымен бекітілген Адамның өмірі мен денсаулығына және жануарларға, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату және жою ережесіне сәйкес оны кәдеге жаратуды немесе жоюды ұйымдастырады;

2) халықтың өмірі мен денсаулығына қауіп төндіруі мүмкін стандарттау құжаттарының талаптарын бұзу анықталғанда бұзушылықтарды жоюға және олардың туындауын болдырмауға бағытталған шараларды қабылдайды, оның ішінде:

жекелеген цехтардың, учаскелердің жұмысын, ғимараттарды, құрылыштарды, жабдықтарды, көліктерді пайдалануды, жұмыстардың жекелеген түрлерін орындауды және қызметтерді көрсетуді тоқтата тұру немесе тоқтату;

нормативтік құжаттарда белгіленген талаптарға сәйкес келмейтін және қауіпсіз және (немесе) адамға зиянсыз өнімді шығаруды қамтамасыз етпейтін шикізатты, материалдарды өндіруде пайдалануды тоқтату, ішкі сауда объектілерінен кері қайтарып алу және адам үшін қауіпті өнімдерге тиісті сараптама жүргізу, мұндай өнімді адамға зиян келтіруді болдырмайтын мақсаттарда қолдану (пайдалану) бойынша шаралар қабылдау, немесе олардың жою;

3) жұқпалы және паразиттік аурулары бар науқастар – олар тиісті тексеруден және бақылау медициналық қуәландырудан кейін жұмысқа жіберілгенге дейін жұмыстан дереу шеттетіледі;

қолдарында ірінді инфекциясы бар адамдар (тамақ өндірісі объектілерінде) – олар дереу жұмыстан шеттетіледі немесе тамақ өнімдерімен тікелей байланыста емес басқа жұмысқа ауыстырылады;

4) дайын өнімнің зертханалық зерттеулерінің қанағаттанарлықсыз нәтижелері – сынамалардың екі еселенген санын қайта зерттейді, шикізатқа, жартылай фабрикаттарға, қосалқы материалдарға, суға, ауаға, шайындыларға, санитарлық киімге, жұмысшылардың қолына қосымша бақылау жүргізеді (өнім өндірісінің технологиялық процесі кезін, медициналық манипуляцияларды дайындау және жүргізу кезін, медициналық мақсаттағы бұйымдарды дезинфекциялау және заарсыздандыру, басқа процестер мен қызметтерді).

Қосымша зерттеулердің көлемі анықталған сәйкесіздіктерді ескере отырып анықталады. Қайта сараптама қорытындысы шыққанға дейін өнім партиясы жауапты сақтауда болады.

"Өндірістік бақылауды жүзеге  
асыруға қойылатын  
санитариялық-  
эпидемиологиялық талаптар"  
санитариялық қағидаларына  
1-қосымша

**Зертханалық-аспалтық өлшеулердің ұсынылатын көлемдері, өлшемшарттары және кезеңділігі**

## 1. Денсаулық сақтау объектілері

№	Зерттеулер атапу	Айқындалатын көрсеткіштер	Өлшеу, сынамалар алу орны	Жиілігі (кемінде)
1	2	3	4	5
1	Наркологиялық ауруханаларды (диспансерлерді), психиатриялық ауруханаларды (диспансерлерді) қоспағанда, стационарлық көмек көрсететін денсаулық сақтау ұйымдары			
1.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Ауаның бактериологиялық түкімдалуы	БҚҚ, алтын түстес стафилококк, зең және ашытқы грибоктары	Операциялық, операция алды, босандыру, палаталар және реанимация залдары, хирургиялық және инфекциялық бөлімшелердің палаталары, асептикалық бокстар, стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, хирургиялық кабинеттер (оның ішіндегі стоматологиялық, уролог, гинеколог), эндоскопиялық емшара бөлмесі, қан құю бөлімшелері, гемодиализ залдары, босанғаннан кейінгі емшара палаталары, шала туган нәрестелерге арналған палаталар, таза киім-кешекке арналған қоймалар	Тоқсанына 1 рет
	Эпидемиологиялық маңызы бар объектілердің бар тізбесіне сәйкес сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ІТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлораға	Емдеу-диагностикалық кабинеттер (медициналық жабдықтан, мұқеммалдан, киім-кешектен, персоналдың қолынан және арнағай киімінен, ас блоктарының және тарату бөлмесінің мұқеммалынатан)	Соматикалық бейіндегі белімшелерде тоқсанына 1 рет, хирургиялық бейінді белімшелерде айна 1 рет
	Құрал-сайманның, таңып-байлау материалының,		Операциялық, босандыру,	

	операциялық киімнің, хирург қолының, операциялық алаңдағы терінің стерилдігін (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	реанимация залдары , стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық бөлмелер, емшара бөлмелері, асептикалық бокстар, залдар	Хирургиялық бейінді белімшелерде айна 1 рет, ана мен баланы қорғау ұйымдарында аптасына 1 рет
	Дезинфекциялық-стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу, дезинфекциялық белімшелер	тоқсанына 1 рет
1.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау ( азопирамды, фенолфталеинді сынамалар)	Жасырын қан және сілті	Емдеу-диагностикалық кабинеттері, ОСБ	Медициналық бұйымдарды стерилдеу алдында тазартудан кейін кемінде 1 % әрбір атаудың медициналық бұйымына (3-5 бірліктен кем емес) күн сайын
	Дезинфекциялық құралдарда, ерітінділерінде белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын айқындау	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Емдеу-диагностикалық және қосалқы кабинеттер, буфеттер-таратуорындары	тоқсанына 1 рет
	Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылық, ауа қозғалысының жылдамдығы	№ КР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар, палаталар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылyna 2 рет (жылы және сұық кезеңдерде)
			Науқастарға арналған палаталар, операциядан кейінгі палаталар, реанимация залдары , карқынды терапия палаталары, босандыру	

Aya алмасу жиілігі	Жасанды іске косылатын сору-сыртқа шыгару желдеткіші, табиғи желдеткіш	бокстары, операция және наркоз бөлімшелері, барокамералар, босандырудан кейінгі палаталар, шала туған, емшектегі, жаңа туған нәрестелерге арналған палаталар, бокстар, жартылай бокстар, бокс алдындағы бөлмелер, сүзгілер, қарап-тексеру бөлмесі, таңып-байлау бөлмесі, манипуляциялық, емшара, стерилдеу бөлмелері, ЕДШ залдары, функционалдық диагностика кабинеттері, негізгі: дәрілік, таңып-байлау заттары және медициналық масаттағы бұйымдар корын сактау үй-жайлары № КР ДСМ-96/2020 бүйрыққа 2-косымшаға сәйкес	жылына 1 рет
Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру денгейі	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар № КР ДСМ-96/2020 бүйрыққа 1-косымшаға сәйкес	Жылына 1 рет
Жұмыс істеп тұрган жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, оқтавалы жолақтағы дыбыс қысымының денгейлері және басқа да	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және басқа да үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар жұмыс істеп тұрган жабдықтар № КР	Жылына 1 рет

	нормаланатын көрсеткіштер	ДСМ-96/2020 бұйрыққа 4-косымшаға сәйкес		
Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	Эθ 50 Гц, УЖЖ, ΘЖЖ, УК, магниттік өріс	Физиотерапевтік, диагностикалық кабинеттердегі жұмыс орындарында	Жылына 1 рет	
Жабық үй-жайлар ауасы	Сынап буы, көміртегі оксиді, озон, азот тотықтары, қорғасын, аммиак, күкіртті сутек	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар	Жылына 1 рет	
Төсек жабдықтары (матрастар, жастықтар, көрпелер)	Камералық өндеудің тиімділігі	Өндөлген бұйымдар санының кемінде 1 %	Жарты жылда 1 рет	
1.3	Суды зерттеу			
	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге зеттелетін судың сапасы	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық көрсеткіштер бойынша ауыз судың сапасы	Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен алынатын және сырттан әкелінетін су)	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жөндеу жүргізілгеннен кейін, авариялық жағдайлардан кейін
1.4	Радиациялық бақылау			
	А тобындағы персоналды жеке дозиметриялық бақылау	Радиация денгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	Тоқсанына 1 рет жеке дозиметрлерді бақылау
	Персоналдың жұмыс орындарында, емшара бөлмесімен жапсарлас үй-жайларда және аумакта рентгендік сәулелену дозасының қуатын бақылау	Радиация денгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	2 жылда 1 реттен сиретпей
	Жылжымағы және жеке қорғаныш құралдарының тиімділігін бақылау	Радиация денгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	2 жылда 1 реттен сиретпей
2	Амбулаториялық-емханалық көмек көрсететін денсаулық сақтау ұйымдары			
2.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			

Ауаның бактериялық тұқымдалуы	БКҚ, алтын түстес стафилококк, зен және ашытқы грибоктары	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	тоқсанына 1 рет
Эпидемиологиялық маңызы бар объектілердің бар тізбесіне сәйкес сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ИТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлораға	Емдеу-диагностикалық кабинеттер (медициналық жабдықтан, мұқеммалдан, киім-кешектен, персоналдың қолынан және арнайы киімінен)	тоқсанына 1 рет
Құрал-сайманның, таңып-байлау материалының, хирург қолының, операциялық алаңдарғы терінің стерилдігін (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	Шағын операциялық, стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	Айна 1 рет
Стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау (тест-өсіріндін пайдалану арқылы)	Бактериологиялық бақылау (тест-өсіріндін пайдалану арқылы)	( Стерилдеу бөлімшелері	Әрбір жүктеу кезінде

## 2.2 Санитариялық-химиялық бақылау

Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау азопирамды, фенолфталеинді сынамалар)	Жасырын қан және сілті	Емдеу-диагностикалық кабинеттері, ОСБ	Медициналық бұйымдарды стерилдеу алдында тазартудан кейін әрбір атаудың медициналық бұйымдарының кемінде 1%-ы (кемінде 3-5 бірлік) күн сайын
Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Емдеу-диагностикалық және қосалқы кабинеттер, буфеттер	тоқсанына 1 рет
Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормалайтын көрсеткіштері бар	

	козғалысы жылдамдығы	басқа да үй-жайлар № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2- қосымшаға сәйкес	Жылына 2 рет (жылы және сұық кезеңдерде)
Aya алмасу жиілігі	Жасанды іске косылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш	Науқастарды қабылдау кабинеттері, сұзгілер, карап-тексеру бөлмесі, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара, стерилдеу бөлмелері, ЕДШ залдары, функционалдық диагностика кабинеттері, негізгі: дәрілік, таңып-байлау заттары және медициналық максаттағы бұйымдар қорын сақтау үй-жайлары № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2- қосымшаға сәйкес	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру денгейі	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 1- қосымшаға сәйкес	Жылына 1 рет
Жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, октавалы жолақтардағы дыбыс қысымының денгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар	Жылына 1 рет
Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	Эθ 50 Гц, УЖЖ, ӨЖЖ, УК, магниттік өріс	Жұмыс орындарында, физиотерапевтік, диагностикалық кабинеттерде	3 жылда 1 рет
	Сынап буы, көміртегі оксиді, озон, азот тотықтары,	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын	Жылына 1 рет

	Жабық үй-жайлардың ауасы	корғасын, аммиак, күкіртті сутек	көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар	
2.3	Суды зерттеу			
	Бактериологиялық және санитариялық-хими ялық көрсеткіштерге зеттелетін су	Органолептикалық, физикалық-химиял ық және бактериологиялық көрсеткіштер бойынша ауыз су сапасы	Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен алынатын және сырттан экелінетін су)	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жөндеу жүргізілгеннен кейін, авариялық жағдайлардан кейін
2.4	Радиациялық бақылау			
	А тобындағы персоналды жеке дозиметриялық бақылау	Радиация деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	Тоқсанына 1 рет жеке дозиметрді бақылау
	Персоналдың жұмыс орындарында, емшара бөлмесімен жапсарлас үй-жайларда және аумақта рентгендік сәулелену дозасының қуатын бақылау	Радиация деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	2 жылда 1 реттен сиретпей
	Жылжымалы және жеке қорғаныш құралдарының тиімділігін бақылау	Радиация деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	2 жылда 1 реттен стретпей
3	Қан қызметі саласындағы қызметті жүзеге асыратын денсаулық сақтау ұйымдары			
3.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Ауаның бактериялық түкімдалуы	БКҚ, алтын түстес стафилококк, зен және ашытқы грибоктары	Операциялық, стерилдеу, донорлардан қан алуға арналған емшара бөлмелері, таза киім-кешек қоймасы	тоқсанына 1 рет
	Эпидемиологиялық манызы бар объектілердің бар тізбесіне сәйкес сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ІТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлораға	Операциялық, стерилдеу, емшара бөлмелері ( медициналық жабдықтан, мұқеммалдан, киім-кешектен, персоналдың қолынан және арнайы киімінен)	тоқсанына 1 рет

	Кұрал-сайманның, таңып-байлау материалының стерилдігін шайындылар, материал) зерттеу	( Стерилділік	Операциялық, стерилдеу бөлмелері	Айна 1 рет
	Стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	( Стерилдеу бөлмелері	тоқсанына 1 рет
3.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау ( азопирамды, фенолфталеинді сынамалар)	( Жасырын қан және сілті	Стерилдеу бөлмелері	Медициналық бұйымдарды стерилдеу алдында тазартудан кейін әрбір атаудың медициналық бұйымдарының кемінде 1%-ы ( кемінде 3-5 бірлік) күн сайын
	Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Операциялық, донорлардан қан алуға арналған емшара кабинеттері	тоқсанына 1 рет
	Микроклимат	Ауа температуrasesы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Операциялық, дәрігерлердің кабиенттері, киім-кешек және қойма үй-жайлары, кір киім-кешекті, жинау заттарын, дезинфекциялық құралдарды сақтау кабинеттері, сантораптар № КР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2-косымшаға сәйкес	Жылына 2 рет ( жылы және сұық кезеңдерде)
	Ауа алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату	Операциялық бөлмелер, дәрігерлердің кабиенттері, киім-кешек және қойма үй-жайлары, кір киім-кешекті, жинау заттарын,	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет;

		желдеткіш, табиғи желдеткіш	дезинфекциялық құралдарды сақтау кабинеттері, сантораптар № КР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2-косымшаға сәйкес	2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
	Жарыктандыру	Жасанды жарықтандыру денгейлері	Операциялық, қан сақтау үй-жайы, дәрігерлердің қабылдау кабиенттері, емшара, дезинфекциялық құралдарды сақтау үй-жайлары, тіркеу орны, дәліздер, санитариялық-түрм ыстық үй-жайлар № КР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2-косымшаға сәйкес	Жылyna 1 рет
	Жұмыс істеп тұрган жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, октавалы жолақтардағы дыбыс қысымының денгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар	Жылyna 1 рет
3.3	Суды зерттеу			
	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге зеттелетін су	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы	Шаруашылық-ауыз су максатында пайдаланылатын су (тарату желісінен алынатын және сырттан экелінетін су)	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры же лісінде жөндеу жүргізілгеннен кейін, авариялық жағдайлардан кейін
4	Стоматологиялық қызмет көрсететін объектілер			
4.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Ауаның бактериялық түкімдалуы	БҚҚ, алтын түстес стафилококк, зең және ашытқы грибоктары	Терапевтік және хирургиялық бейіндегі операциялық, стерилдеу, стоматологиялық кабинеттер	тоқсанына 1 рет
	Эпидемиологиялық маңызы бар объектілердің бар тізбесіне сәйкес сыртқы ортадан алынған	ІТТБ, патогенді стафилококк,	Операциялық, стерилдеу, стоматологиялық кабинеттер (медициналық жабдық және мұкәммал,	тоқсанына 1 рет

	шайындыларды бактериологиялық зерттеу	шартты-патогенді және патогенді микрофлораға	киім-кешек, персоналдың қолы мен арнайы киімінен)	
	Құрал-сайманның, таңып-байлау материалының, хирург қолының стерилдігін (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	операциялық, операция алды, стерилдеу, стоматологиялық кабинеттер	айна 1 рет
	Стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу, стоматологиялық кабинеттері	тоқсанына 1 рет
4.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау азопирамды, фенолфталеинді сынаамалар)	Жасырын қан және сілті	Стоматологиялық бөлімшелер мен кабинеттер, ОСБ	Медициналық бұйымдарды стерилдеу алдында тазартудан кейін әрбір атаудың медициналық бұйымдарының кемінде 1%-ы (кемінде 3-5 бірлік) күн сайын
	Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Операциялық, операция алды, стерилдеу, стоматологиялық кабинеттер	тоқсанына 1 рет
	Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру денгейі	операциялық, операция алды, стоматологиялық кабинеттер	Жылына 1 рет
	Жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, октавалы жолақтағы дыбыс қысымының денгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	стоматологиялық кабинеттер	Жылына 1 рет
4.3	Aya алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткішінің	стоматологиялық кабинеттер	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет;

		нормаланатын көрсеткіштері, табиғи желдеткіш		2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
4.4	Суды зерттеу			
	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге зеттелетін су	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы	Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен алынатын және сырттан әкелінетін су)	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жөндеу жүргізілгеннен кейін, авариялық жағдайлардан кейін
4.5	Радиациялық бақылау			
	А тобындағы персоналды жеке дозиметриялық бақылау	Радиация денгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	Тоқсанына 1 рет жеке дозиметрлерді бақылау
	Персоналдың жұмыс орындарында, емшара бөлмесімен жапсарлас үй-жайларда және аумақта рентген сәулесі дозасының қуатын бақылау	Радиация денгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	2 жылда 1 реттен сиретпей
	Жылжымалы және жеке қорғаныш құралдарының тиімділігін бақылау	Радиация денгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	2 жылда 1 реттен сиретпей
5	Зертхананың барлық түрі			
5.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Ауаның бактериологиялық тұқымдалуы	БКҚ, алтын түстес стафилококк, зен және ашытқы грибоктары	Бокстар, стерилдеу бөлмелері	тоқсанына 1 рет
	Эпидемиологиялық манызы бар объектілердің бар тізбесіне сәйкес сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ІТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлораға	Бокстар, стерилдеу бөлмелері ( медициналық жабдық, мұкәммал, киім-кешек, персоналдың қолы мен арнайы киімінен)	тоқсанына 1 рет
	Құрал-сайман, ыдыстың стерилдігін	( Стерилділік		айна 1 рет

	шайындылар, материал) зерттеу		Бокстар, стерилдеу бөлмелері	
	Стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу бөлімшелері кабинеттері	( токсанына 1 рет
5.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау ( азопирамды, фенолфталеинді сынамалар)	Жасырын қан және сілті	Жуу орны	Медициналық бұйымдарды стерилдеу алдында тазартудан кейін әрбір атаудың медициналық бұйымдарының кемінде 1%-ы ( кемінде 3-5 бірлік) күн сайын
	Дезинфекциялық құралдар, ертінділер	Жұмыс ертінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Зертхана кабинеттері	токсанына 1 рет
	Микроклимат	Ауа температуrasesы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар	Жылына 2 рет ( жылы және сұық кезеңдерде)
	Ауа алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш.	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
	Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру деңгейі	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 1 рет

	Жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, октавалы жолақтардағы дыбыс қысымының деңгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	Зертханалық жабдықтар клиникалық, биохимиялық, бактериологиялық және басқа да зерттеулерге арналған)	Жылyna 1 рет
	Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	Эθ 50 Гц, УЖЖ, ΘЖЖ, УК, магниттік өріс	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылyna 1 рет
	Жабық үй-жайлардың ауасы	Сынап буы, көміртегі оксиді, озон, азот тотықтары, қорғасын, аммиак, күкіртті сутек	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылyna 1 рет
5.3	Суды зерттеу			
	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге зеттелетін су	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы	Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен алынатын және сырттан экелінетін су)	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жөндеу жүргізілгенен кейін, авариялық жағдайлардан кейін
6	Наркология, медициналық-әлеуметтік оңалту және психиатрия бойынша стационарлық көмек көрсететін денсаулық сақтау ұйымдары (наркологиялық ауруханалар мен диспансерлер, медициналық-әлеуметтік оңалту орталықтары, психиатриялық ауруханалар мен диспансерлер)			
6.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Ауаның бактериялық түкімдалуы	БҚҚ, алтын түстес стафилококк, зен және ашытқы грибоктары	Реанимация залдары, стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері, таза киім-кешек қоймасы	тоқсанына 1 рет
	Сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ITTB, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлора	Емдеу-диагностикалық кабинеттері (медициналық жабдық, мұқеммал, киім-кешек, персоналдың колы мен арнайы киімінен, ас блоктары мен тарату бөлмелерінің мұқеммалынатан)	тоқсанына 1 рет

	Стерилділікті шайындылар, материал) зерттеу	( Стерилділік	Реанимация залдары, стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	айна 1 рет
	Дезинфекциялық-стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	( Стерилдеу, дезинфекциялық бөлімшелер	тоқсанына 1 рет
6.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау ( азопирамды, фенолфталеинди сынамалар)	Жасырын қан және сілті	Емдеу-диагностикалық бөлімшелері мен кабинеттері, ОСБ	Медициналық бұйымдарды стерилдеу алдында тазартудан кейін әрбір атаудың медициналық бұйымдарының кемінде 1%-ы ( кемінде 3-5 бірлік) күн сайын
	Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Емдеу-диагностикалық және қосымша кабинеттер, буфеттер-тарату бөлмелері	тоқсанына 1 рет
	Төсек жабдықтары ( матрастар, жастықтар, көрпелер)	Камералық өндеудің тиімділігі	Өндөлген бұйымдар ішінде кемінде 1 %	Жарты жылда 1 рет
	Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Палаталар, тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 2 рет ( жылы және сұық кезеңдерде)
	Ауа алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиги желдеткіш.	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиги желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет

	Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру денгейі	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылyna 1 рет
	Жұмыс істеп тұрган жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, октавалы жолақтардағы дыбыс қысымының денгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	нормаланатын көрсеткіштері бар жұмыс жабдығы	Жылyna 1 рет
	Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	Эθ 50 Гц, УЖЖ, ΘЖЖ, УК, магниттік өріс	Физиотерапевтік, диагностикалық кабинеттердегі жұмыс орындарында	3 жылда 1 рет
	Жабық үй-жайлардың ауасы	Сынап буы, көміртегі оксиді, озон, азот тотықтары, қорғасын, аммиак, күкіртті сутек	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылyna 1 рет
6.3	Суды зерттеу			
	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге зеттелетін су	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы	Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен алынатын және сырттан әкелінетін су)	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жөндеу жүргізілгеннен кейін, авариялық жағдайлардан кейін
6.4	Радиациялық бақылау			
	А тобындағы персоналды жеке дозиметриялық бақылау	Радиация денгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	Токсанына 1 рет
	Персоналдың жұмыс орындарында, емшара бөлмесімен жапсарлас үй-жайларда және аумақта рентген сәулесі дозасының куатын бақылау	Радиация денгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	2 жылда 1 реттен сиретпей
	Жылжымалы және жеке қорғаныш	Радиация денгейі	Иондаушы сәулелену көздерін	

	құралдарының тиімділігін бақылау		пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	2 жылда 1 реттен сиретпей
7	Сот медицинасы және патологиялық анатомия саласындағы қызметті жүзеге асыратын денсаулық сақтау ұйымдары			
7.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау	Сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	Жұмыс кабинеттері (медициналық жабдық, мұкәммал, киім-кешек, персоналдың қолы және арнайы киімінен) ITTB	Жұмыс кабинеттері (медициналық жабдық, мұкәммал, киім-кешек, персоналдың қолы және арнайы киімінен) Жұмыс кабинеттері (медициналық жабдық, мұкәммал, киім-кешек, персоналдың қолы және арнайы киімінен) Жұмыс кабинеттері (медициналық жабдық, мұкәммал, киім-кешек, персоналдың қолы және арнайы киімінен)
7.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Жұмыс және қосалқы кабинеттер	Жұмыс және қосалқы кабинеттер токсанына 1 рет
	Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 2 рет (жылы және сүйк кезендерде)
	Жабық үй-жайлардың ауасы	аммиак	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 1 рет
	Ауа алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш.	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
8	Қалпына келтіру емі және медициналық оңалтудың денсаулық сақтау ұйымдары			
8.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау		Стерилдеу, таңып-байлау,	

	Ауаның бактериялық тұқымдалуы	БКҚ, алтын түстес стафилококк, зен және ашытқы грибоктары	манипуляциялық, емшара бөлмелері, таза киім-кешек қоймасы	тоқсанына 1 рет
	Сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ИТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлораға	Емдеу-диагностикалық кабинеттері (медициналық жабдық, мұқеммал, киім-кешек, персоналдың қолы және арнайы киімі, ас блогы мен тарату бөлмелерінің мұқеммалынан)	тоқсанына 1 рет
	Стерилділікті (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	айна 1 рет
	Стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу бөлімшелері (кабинеттер)	( тоқсанына 1 рет
8.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау азопирамды, фенолфталеинді сынамалар)	Жасырын қан және сілті	Стерилдеу бөлімшелері (кабинеттер)	Медициналық бұйымдарды стерилдеу алдында тазартудан кейін әрбір атаудың медициналық бұйымдарының кемінде 1%-ы (кемінде 3-5 бірлік) күн сайын
	Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Емдеу-диагностикалық және қосалқы кабинеттер	тоқсанына 1 рет
	Төсек жабдықтары (матрастар, жастықтар, көрпелер)	Камералық өндеудің тиімділігі	Өнделген бұйымдар ішінде кемінде 1 %	Жарты жылда 1 рет
	Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар	Жылына 2 рет (жылы және сүйк кезеңдерде)

	Aya алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш.	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
	Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру деңгейі	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 1 рет
	Жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, оқтавалы жолақтағы дыбыс қысымының деңгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	нормаланатын көрсеткіштері бар жұмыс істейтін жабдық	Жылына 1 рет
	Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	ЭӨ 50 Гц, УЖЖ, ΘЖЖ, УК, магниттік өріс	Физиотерапевтік, диагностикалық кабинеттердегі жұмыс орындарында	3 жылда 1 рет
	Жабық үй-жайлардың ауасы	Сынап буы, көміртегі оксиді, озон, азот тотықтары, қорғасын, аммиак, күкіртті сутек	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 1 рет
8.3	Суды зерттеу			
	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге зеттелетін су	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы	Шаруашылық-ауыз су максатында пайдаланылатын су (тарату желісінен алынатын және сырттан әкелінетін су)	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жөндеу жүргізілгеннен кейін, авариялық жағдайлардан кейін
9	Паллиативтік көмек және мейірбике күтімін көрсететін деңсаулық сақтау ұйымдары			
9.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Ауаның бактериялық түкімдалуы	БҚҚ, алтын түстес стафилококк, зен және ашытқы грибоктары	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	токсанына 1 рет
			Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық,	

	Сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ИТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлора	емшара медициналық жабдық, мұқеммал, киім-кешек, персоналдың қолы және арнайы киімі, ас блоктары мен тарату орнының мұқеммалынан)	( тоқсанына 1 рет
	Стерилділікті (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	айна 1 рет
	Дезинфекциялық-стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу, дезинфекциялық бөлімшелер	тоқсанына 1 рет
9.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау (азопирамды, фенолфталеинді сынамалар)	Жасырын қан және сілті	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	Медициналық бұйымдарды стерилдеу алдында тазартудан кейін әрбір атаудың медициналық бұйымдарының кемінде 1%-ы (кемінде 3-5 бірлік) күн сайын
	Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Емдеу-диагностикалық және қосалқы кабинеттер, буфеттер-таратуорны	тоқсанына 1 рет
	Төсек жабдықтары (матрастар, жастықтар, көрпелер)	Камералық өндеудің тиімділігі	Өндөлген бұйымдар ішінде кемінде 1 %	Жарты жылда 1 рет
	Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 2 рет (жылы және сүйкекзендерде)
				1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату

	Aya алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш.	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
	Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру денгейлері	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 1 рет
	Жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, октавалы жолақтағы дыбыс қысымының денгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	нормаланатын көрсеткіштері бар жұмыс жабдықтары	Жылына 1 рет
	Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	ЭΘ 50 Гц, УЖЖ, ΘЖЖ, УК, магниттік өріс	Диагностикалық кабинеттердегі жұмыс орындарында	3 жылда 1 рет
	Жабық үй-жайлардың ауасы	Сынап буы, көміртегі оксиді, озон, азот тотықтары, қорғасын, аммиак, күкіртті сутек	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 1 рет
	Aya алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш.	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
9.3	Суды зерттеу			
	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық жағдай көрсеткіштерге зеттелетін су	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы	Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен алынатын және сырттан экелінетін су)	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жөндеу жүргізілгеннен кейін, авариялық жағдайлардан кейін
10	Дәстүрлі және халық медицинасы объектілері			

10.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	А у а н ың бактериялық түкімдалуы	БҚҚ, алтын түстес стафилококк, зең және ашытқы грибоктары	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері, таза киім-кешек қоймасы	токсанына 1 рет
	Сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ИТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлора	Стерилдеу, манипуляциялық, емшара бөлмелері (медициналық жабдық, мұкәммал, киім-кешек, персоналдың қолы және арнайы киімінен)	токсанына 1 рет
	Стерилділікті (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	Стерилдеу, манипуляциялық, емшара бөлмелері	айна 1 рет
	Дезинфекциялық-стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу, дезинфекциялық бөлімшелер	токсанына 1 рет
10.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау (азопирамды, фенолфталеинді сынамалар)	Жасырын қан және сілті	Стерилдеу, манипуляциялық, емшара бөлмелері	Медициналық бұйымдарды стерилдеу алдында тазартудан кейін әрбір атаудың медициналық бұйымдарының кемінде 1%-ы (кемінде 3-5 бірлік) күн сайын
	Дезинфекциялық құралдарда, ерітінділерде белсенді әрекет ететін заттардың шоғырлануын айқындау	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Емдеу-диагностикалық және қосалқы кабинеттер	токсанына 1 рет
	Төсек жабдықтары (матрастар, жастықтар, көрпелер)	Камералық өндеудің тиімділігі	Істен шыққан бұйымдар ішінде кемінде 1 %	Жарты жылда 1 рет
		Ауа температурасы, салыстырмалы	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және	

	Микроклимат	ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 2 рет (жылы және сұық кезеңдерде)
	Жарыктандыру	Жасанды жарыктандыру деңгейі	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 1 рет
	Жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, оқтавалы жолақтағы дыбыс қысымының деңгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	нормаланатын көрсеткіштері бар жұмыс жабдықтары	Жылына 1 рет
	Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	Эθ 50 Гц, УЖЖ, ΘЖЖ, УК, магниттік өріс	Физиотерапевтік, диагностикалық кабинеттердегі жұмыс орындарында	3 жылда 1 рет
	Aya алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш.	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
10.3	Суды зерттеу			
	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге зеттелетін су	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы	Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен алынатын және сырттан әкелінетін су)	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жөндеу жүргізілгенен кейін, авариялық жағдайлардан кейін
11	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация құралдары мен препараттарын дайындау, өндіру, өндеу жөніндегі объектілер			
11.1	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Дезинфекциялық құралдарда, ерітінділерде белсенді әрекет	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және	Жұмыс және қосалқы кабинеттер	токсанына 1 рет

	ететін заттардың шоғырлануын айқындау	шоғырланудың сәйкестігін айқындау		
		Ауа температуrasesы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Дезинфекциялық құралдарды, дезинсекция және дератизация құралдарын сақтау үй-жайлары	Жылына 2 рет (жылы және сүйк кезеңдерде)
	Микроклимат	Жұмыс аймағының ауасындағы белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын айқындау	Дезинфекциялық құралдарды, дезинсекция және дератизация құралдарын дайындау, өндіру, өндеу бойынша үй-жайлар	Жылына 2 рет (жылы және сүйк кезеңдерде)
	Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру деңгейлері	Дезинфекциялық құралдарды, дезинсекция және дератизация құралдарын сақтау үй-жайлары	Жылына 1 рет
	Aya алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
11.2	Суды зерттеу			
	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге зеттелетін су	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы	Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен алынатын және сырттан әкелінетін су)	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жондеу жүргізілгеннен кейін, авариялық жағдайлардан кейін

Ескертпе:

- 1) бактериологиялық бақылау стационарларда бір төсекке 0,3 шайынды есебінен, бірақ кемінде 30 шайынды, амбулаториялық-емханалық үйымдарда бір келуге 0,2 шайынды есебінен заттардан және жабдықтан шайынды алу арқылы жүргізіледі;
- 2) бастапқы дезинфектанттар, дезқұралдардың жұмыс ерітінділерінің сынамаларын зерттеу – әр түрдің кемінде 2 сынамасы. Сынамаларды іріктеу кезінде сынаманың

алынған күні, дезинфекциялық ерітіндінің дайындалған күні, оның шоғырлануы, қолданылу мақсаты белгіленеді.

Егер патогенді емес микрофлораның болуына оң нәтижелі шайындылардың саны іріктелген шайындылар санының 3 %-нан аспайтын болса, дезинфекциялық препараттың қалдық санының болуына теріс жедел-сынамалар саны 5 %-дан аспайтын болса және дезинфекциялық ерітінділердің қанағаттанарлықсыз талдауының саны іріктелген сынамалар санынан 5 %-дан аспайтын болса, дезинфекциялау сапасы қанағаттанарлық болып саналады.

### 3) Аббревиатуралардың толық жазылуы:

№ ҚР ДСМ-96/2020 бұйрығы – "Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 11 тамыздағы № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрығы (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21080 болып тіркелген).

## 2. Коммуналдық объектілер

№	Өндірістік бақылау объектісінің атауы	Зерттеу объектісі және (немесе) зерттелетін материал	Айқындалатын көрсеткіштер	Өндірістік бақылаудың кезеңділігі / Сынамалар, шайындылар, өлшеулер саны (кемінде)
1	2	3	4	5
			Негізгі микробиологиялық көрсеткіштер (жалпы колиформды бактериялар, термотolerантты колиформды бактериялар, колифагтар және алтын түстес стафилококк)	(айна 1 рет/ 2 сынама (үстіңгі қабаттың қалындығы 0,5 - 1,0 см және судың үстіңгі бетінен 25 - 30 см тереңдікте)
			Санитариялық-химиялық көрсеткіштер (моншалар және сауналар үшін): иісі, түсі, лайлылығы, температурасы	жұмыс істейтін сағатта 1 рет;
			Перманганатты тотығу, аммиак азоты, бос қалдық хлор, байланған қалдық хлор, сутектік көрсеткіш	тоқсанына 1 рет/ 2 сынама

		Санитариялық-химиялық көрсеткіштер (спорттық және сауықтыру бассейндері үшін): 1) иісі, тұсі, лайлылығы, температурасы	жұмыс істейтін сағатта 1 рет;
	Бассейн шұңқырындағы судың сапасын зертханалық бақылау	2) сутектік көрсеткіш, бос қалдық хлор, байланған қалдық хлор, озон (озондау кезінде)	Жұмыс басталар алдында және одан әрі әрбір 4 сағат сайын;
		3) перманганатты тотығу, хлороформ, формальдегид (озондау кезінде), аммоний азоты	Жұмыс басталар алдында және одан әрі әрбір 4 сағат сайын.
		паразитологиялық көрсеткіштер: бассейн шұңқырының суы	Жылына 2 рет кемінде 3-5 сынама
	Бассейндер, аквапарктар, моншалар және бассейндері бар сауналар	бассейн қабыргаларының; себезгі және киім шешетін орындардағы орындықтардың шайындылары	Жылына 2 рет кемінде 10-15 сынама
	Қолдың шайындылары; персоналдың арнағы киімдерінің шайындылары; үстелдер мен креслоның шайындылары	ЖМС, ЖКБ және/ немесе ТКБ-ға қанағаттанарлықсыз талдау болғанда кемінде 10-15 сынама	
	микробиологиялық және паразитологиялық зерттеулер (ішек инфекцияларының қоздырығышы, көк ірінді таяқшалар, лямблия цисталары, гельминттер жұмыртқалары мен дернәсілдері, легионелла)	ЖМС, ЖКБ және/ немесе ТКБ-ға қанағаттанарлықсыз талдау болғанда / сәйкес келмейтін сынамалар санына байланысты	

	<b>Міндетті медициналық қарап тексерулер</b>	Зерттеп-қарадың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет
Бассейндер залындағы ауа жағдайын, микроклимат параметрлерін, ауа қозғалысының жылдамдығын зертханалық бақылау:		хлороформ; хлор.	судағы хлороформ шоғырлануы 0,2 мг/л артық кезінде өндірістік бақылау кезеңділігімен
		температурасы; салыстырмалы ылғалдылығы	жұмыс істейтін сағатта 1 рет өндірістік бақылау кезеңділігімен
		ауа қозғалысының жылдамдығы	желдеткіш жабдықтарын ашу алдында және жөндеуден/ ауыстырудан кейін өндірістік бақылау кезеңділігімен
Үй-жайларды ағымдағы жинау және дезинфекциялау тиімділігін зертханалық бақылау		Жабдықтар мен мүкеммал шайындылары; дезқұралдар және ерітінділер	Тоқсанына 1 рет / кемінде 10 шайынды, дезқұралдар мен дезерітінділердің 2 сынамасы
Aya алмасу жиілігі		жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
		үй-жайларды жасанды, табиғи және бірлескен жарықтандыру	объектіні пайдалануға беру кезінде және жарықтандыру схемасын өзгерту кезінде (жарық түсіретін аспаптарды орналастыру және саны)
			1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату

		Микроклимат, желдеть және жарықтандыру параметрлерін зертханалық бақылау	жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш.	желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
2	Сұлулық салондары (педикюр – маникюр кабинеттері, косметика және косметология кабинеттері)		Aya қозғалысының жылдамдығы	Объектіні пайдалануға беру кезінде, механикалық желдеть және ауа баптау жүйесінде іске қосу-жөндеу және профилактикалық жұмыстар жүргізу кезінде
			өндірістік үй-жайлардағы микроклимат параметрлері: температурасы, ылғалдылығы	Жылына 1 рет
	Сапаны зертханалық бақылау:		Маникюр, педикюр және косметология құрал-саймандарын өңдеу. стерилдеу алдындағы тазарту сапасын бақылау	тоқсанына 1 рет
			Маникюр, педикюр және косметология құрал-саймандарын өңдеу; стерилдеу сапасын бақылау	тоқсанына 1 рет
			Ішкі су құбыры желісін пайдалануға беру кезінде, реконструкциялауда н, жаңғыртудан кейін	
	Міндетті медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қарастың толыктығы, уактылығы		Жарты жылда 1 рет
	Су айдынына шығару кезінде ағынды судың сапасын зертханалық бақылау	Органолептикалық, санитариялық-химиялық, микробиологиялық көрсеткіштер		Тоқсанына 1 рет

Шаруашылық-тұрмыстық көріздің тазарту құрылыштары	Елді мекеннен тыс су айдынына шығаратын орыннан жоғары және төмен су айдыны суының сапасын зертханалық бақылау	Органолептикалық, санитариялық-химиологиялық, микробиологиялық көрсеткіштер	Токсанына 1 рет
	Елді мекеннен тыс су айдынына шығару кезінде ағынды су сапасын зертханалық бақылау	Органолептикалық, санитариялық-химиологиялық, микробиологиялық көрсеткіштер	Токсанына 1 рет
	Топыракқа тазарту құрылыштарынан ағынды суларды шығару кезінде топырақтың сапасын зертханалық бақылау	Органолептикалық, санитариялық-химиологиялық, микробиологиялық көрсеткіштер	Токсанына 1 рет
	Aya алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылдана 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
	Санитариялық-қорғаныш аймағы	Зертханалық және аспаптық зерттеулер	Көлемі және кезеңділігі санитариялық-қорғаныш аймағын ұйымдастыру жобасында белгіленеді
	Қоршаған орта факторлары	атмосфералық аяу (химиялық көрсеткіштері)	токсанына 1 рет
	Міндегі медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет
			"Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз

4	Сүмен жабдықтау объектілері	<p>Судың сапасын зертханалық бақылау:</p> <p>Су тарту құрылыштары орындарында, ауыз суды ауыз сумен жабдықтау жүйесінің тарату желісіне беру алдында (ауыз су резервуарларында) және сыртқы су күбыры желісінің су тарту пункттерінде, үйдегі тарату жүйелерінде және үйдегі және тарату желісінің крандарында</p>	<p>Сүмен жабдықтауга және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Денсаулық сактау министрінің 2023 жылғы 20 акпанды № 26 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 31934 болып тіркелген) сәйкес ауыз судың зерттелетін сынамаларының саны және оларды іріктеудің кезеңділігі әрбір ауыз сумен жабдықтау жүйесі үшін жеке айқындалады</p>
		Су күбыры желісін жуу және дезинфекциялау бойынша жүргізілген профилактикалық іс-шаралардың тиімділігін бағалау	Суда дезқұралдардың қалдық мөлшерінің болуы
		Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді эсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау
			Әрбір жүргізілген іс-шарадан кейін тоқсанына 1 рет

	Aya алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш.	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
	Міндепті медициналық қарап тексерулер	Зерттең-қараудың толықтығы, уактылығы	Жылына 2 рет
	Бақыланатын ұнғымалардағы судың сапасын зертханалық бақылау	Органолептикалық, санитариялық-хими ялық, микробиологиялық, радиологиялық көрсеткіштер	Жылына 2 рет тоқсанына 1 рет
	Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер зерттеулер респубикалық және облыстық маңызы бар қалаларда жүргізіледі)	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	тоқсанына 1 рет
	Дератизациялық және дезинсекциялық іс-шаралардың тиімділігін бағалау	Бекітілген әдістемелерге сәйкес жәндіктердің, кеміргіштердің болуын айқындау	Жарты жылда 1 рет
топырақ		Химиялық көрсеткіштер: ауыр металдар; нитриттер; нитраттар; гидрокарбонаттар; органикалық көміртегі; pH; цианидтер; қорғасын; сынап; күшәланың құрамы	тоқсанына 1 рет
		Микробиологиялық көрсеткіштер: жалпы бактериялық саны;	тоқсанына 1 рет

	5	ҚТҚ жинауға және сактауға арналған аландар және полигондар	coli-типр; протей титрі		
		Паразитологиялық көрсеткіштер: гельминттер жұмыртқалары.	тоқсанына 1 рет		
		Радиологиялық көрсеткіштер ( зерттеулер респубикалық және облыстық манызы бар қалаларда жүргізіледі)	жылына 1 рет		
		Полигонның пайдаланылған участкеріндегі және санитариялық-қорға ныш аймағының шекарасындағы атмосфералық ауа:	метан; күкіртті сутек; аммиак; көміртегі қышқылы; бензол; үш хлорлы метан; төрт хлорлы көміртегі; хлорбензол ( зерттеулер респубикалық және облыстық манызы бар қалаларда жүргізіледі)	Көлемі және кезенділігі санитариялық-қорға ныш аймағын үйімдастыру жобасында белгіленеді	
		Өндірістік мақсаттағы ғимараттар мен құрылыштардағы ауа алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет	
		Міндettі медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қараудың толықтығы, уактылығы	Жарты жылда 1 рет	
6		Рекреациялық аймақ, 2 санатты су айдындары	Дезинсекциялық және (немесе) дератизациялық іс-шаралардың тиімділігін бағалау	Бекітілген әдістемелерге сәйкес жәндіктер мен кеміргіштердің болуын айқындау	Өндeу жүргізлгеннен кейін

Ескертпе. Сумен жабдықтау объектілері ауыз судың химиялық құрамын, оның өнірлік ерекшеліктерін сипаттайтын көрсеткіштерді таңдай отырып өндірістік бақылау

шенберінде зертханалық зерттеулер бағдарламаларын әзірлеуді талап етеді, әрбір нақты жағдайда жүргізіледі.

КТК полигондары жергілікті жағдайларға байланысты қоршаған орта жағдайын бақылау көрсеткіштерін және әрбір нақты жағдайда жиілікті айқындағының отырып өндірістік бақылау шенберінде зертханалық-аспаптық зерттеулер бағдарламаларын әзірлеуді талап етеді.

Коммуналдық шаруашылық обьектілері тұрғын үйлерде (кіріктірілген және оған бекітілген үй-жайларға) орналастырылған жағдайда технологиялық жабдықты іске қосу, жөндеу және пайдалануға берілген кезде шу деңгейін міндетті түрде өлшеу қажет, одан кейін жылына бір рет.

### 3. Өнеркәсіптік гигиена обьектілері

№	Зерттеу обьектісі (немесе ) зерттелетін материал	Айқындалатын көрсеткіштер	Өндірістік бақылаудың кезеңділігі
1	2	3	4
1	Жұмыс аймағының ауасы	Шаң Күкірт қышқылы Хлорлы сутегі Фенол Формальдегид Ацетон Хром оксиді Марганец Темір оксиді Корғасын Майлы аэрозоль Толуол Азот диоксиді Күкіртті ангидрид Шаңдағы кремний оксиді Озон Стирол Сілті Этилен Ацетальдегид Бензин Уайт-спирит Көміртек оксиді Бутилацетат Ксиол Мырыш, күкіртті сутегі, мұнай көмірсугеңі, никель, синап бұзы, тетрихлорэтилен, сірке қышқылы, аммиак және өндірістік технологиялық процесіне сәйкес басқа да заттар	Бақылау кезеңділігі зиянды заттардың қауіптілік сыныбына байланысты белгіленеді: I сынып үшін - 10 күнде 1 реттен сиретпей, II сынып - айна 1 реттен сиретпей, III және IV сыныптар – тоқсанына 1 реттен сиретпей. Өндірістің нақты жағдайларына байланысты бақылау кезеңділігі мемлекеттік санитариялық қадағалау органдарымен келісім бойынша өзгертуі мүмкін. Қауіптілігі III, IV сыныпты зиянды заттардың болуы РЕШШ деңгейіне сәйкес белгіленген кезінде бақылауды жылына 1 реттен сиретпей жүргізуге жол беріледі.

2	Санитариялық-қорғаныш аймағы (бар болғанда)	Зертханалық және аспаптық зерттеулер	Көлемі мен кезенділігі санитариялық-қорғаныш аймағын ұйымдастыру жобасында белгіленеді
3	Физикалық факторларды зертханалық-аспаптық зерттеу	<p>Өндірістің технологиялық процесіне сәйкес белгіленген физикалық факторлар</p> <p>Жарықтандыру параметрлері</p> <p>Микроклимат</p> <p>Шу</p> <p>Инфрадыбыс/ Ультрадыбыс</p> <p>Жалпы /жергілікті діріл</p> <p>Тұрақты магниттік өріс</p> <p>ДЭЕМ-мен жұмыс кезіндегі электр магниттік өріс</p> <p>Электр статистикалық өріс</p> <p>Радиожиілік диапазонындағы электр магниттік сәулелену</p> <p>Желдеткіш жүйелері параметрлерін бақылау, аяу алмасу жиілігі</p> <p>Иондауышы сәулелену</p> <p>ЭМӘ 50 Гц</p>	<p>Жылyna 1 рет.</p> <p>Микроклимат көрсеткіштерін өлшеу жылдың сүйк және жылы кезеңдерінің басында, ортасында және сонында ауысымына кемінде 3 рет жүргізуі тиіс (басында, ортасында және сонында).</p> <p>Желдеткіш жүйелері:</p> <p>1) қауіптілігі 1 және 2 сыныпты зиянды заттардың бөлінуі мүмкін болатын үй-жайларда; жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіш жүйелері – жылyna 1 рет;</p> <p>2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет.</p>
4	Ағынды су	Техникалық талаптарға сәйкес химиялық көрсеткіштер	Жарты жылда 1 рет
5	Суды зерттеу	<p>Бактериологиялық көрсеткіштерге</p> <p>қысқа химиялық талдауға</p>	<p>Жылyna 1 рет</p> <p>Жылyna 1 рет</p>
6	Міндетті медициналық карап тексерулер	Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жылyna 1 рет

#### 4. Радиациялық гигиена объектілері

№	Зерттеу объектілері (немесе) зерттелетін материал	Айқындалатын көрсеткіштер	Өндірістік бақылау кезенділігі
1	2	3	4
1	Жұмыс аймағындағы ауаны аспаптық радиациялық бақылау, ашық радиоактивті көздер пайдаланылатын жұмыс орындарының және жапсарлас	гамма-сәулеленудің ЭДК; бета-бөлшегі ағынының тығыздығы; альфа-бөлшегі ағынының тығыздығы; нейтронды сәулелену ағынының тығыздығы;	Жарты жылда 1 рет

	ўй-жайлардың радиоактивті ластануын бағалау (пайдаланылатын сәулелену түрлеріне байланысты)	радон, торон ағындары және радонның еншілес өнімдері (РЕӨ) тығыздығы Объектіден су, шикізат, өнім, бұйымдардың сынамаларын алу	Бекітілген кесте бойынша
2	Персоналдың сәулелену дозасын бағалау, өнеркәсіптік және медициналық ұйымдарда радиациялық қауіпсіздік бойынша санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтер талаптарының сақталуын бақылау, жұмысшы беттерді бағалау	A тобындағы персоналдың сыртқы сәулеленуін жеке дозиметриялық бақылау гамма-сәулеленудің ЭДК; бета-бөлшегі ағынның тығыздығы; альфа-бөлшегі ағынның тығыздығы; нейтронды сәулелену ағынның тығыздығы; рентгендік сәулелену	Тоқсанына 1 рет
3	Жылжымалы және жеке корғаныш құралдарының тиімділігін бақылау	Корғасын қабатының қалыңдығы миллиметрмен	Жылда 1 реттен сиретпей
4	Метал сынықтары мен басқа материалдарды және халық тұтынатын өнімдерді радиациялық бақылау	гамма-сәулеленудің ЭДК; бета-бөлшегі ағынның тығыздығы; альфа-бөлшегі ағынның тығыздығы; нейтронды сәулелену ағынның тығыздығы	Нормалау құжаттарына сойкес
5	Физикалық факторларды зертханалық-аспаптық зерттеу	Өндірістің технологиялық процесіне сәйкес белгіленген физикалық факторлар Жарықтандыру параметрлері (кешенді) Микроклимат (кешенді) Шу Инфрадыбыс/ Ультрадыбыс Жалпы /жергілікті діріл Тұрақты магниттік өріс Электр магниттік өріс Электр статикалық өріс Радиожиілік диапазонындағы электр магниттік сәулелену Желдеткіш жүйелері параметрлерін бақылау, ая алмасу жиілігі	Жылдан 1 рет. Желдеткіш жүйелері: 1) қауіптілігі 1 және 2 сыныпты зиянды заттардың белінің мүмкін болатын үй-жайларда; жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіш жүйелері – жылдан 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
		Қысқа химиялық талдау, микробиологиялық және	Ішкі су құбыры желісін пайдалануға беру кезінде,

6	Ауыз судын сапасы	радиациялық көрсеткіштер	реконструкциялаудан, жаңғырудан кейін
7	Санитариялық-қорғаныш аймағы және бақылау аймағы (бар болғанда)	Зертханалық және аспаптық зерттеулер	Көлемі және кезеңділігі санитариялық-қорғаныш аймағын ұйымдастыру жобасында белгіленеді
8	Ішкі су құбыры желілері	Органолептикалық, физикалық-химиялық, микробиологиялық және радиациялық көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы	Пайдалануға беру алдында; ішкі су құбыры желілеріне жөндеу жүргізгеннен кейін; Авариялық жағдайлардан кейін
9	Міндепті медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-караудың толықтығы, уақтылығы	Жылына 1 рет

5. Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу және білім беру, балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу және оқыту обьектілері, интернаттық ұйымдар

№	Объектілер	Зертханалық зерттеулер	Өндірістік бақылау жүргізу жиілігі	Сынамалар немесе өлшеулер саны
1	2	3	4	5
1	Білім беру обьектілері (мектептер, интернаттар, ЖОО, АООО және басқалары)			
1.1	ас блоктары	микробиологиялық көрсеткіштерге тамак өнімдері (шикізат) сынамалары, бірлік	жарты жылда 1 рет	селолық жерде 2 сынама, қалалық жерде 5 сынама
		микробиологиялық зерттеулерге дайын тағам сынамалары	жарты жылда 1 рет	тарату мәзіріне сәйкес
		микробиологиялық және санитариялық-хими ялық көрсеткіштерге су сынамалары, бірлік	жылына 1 рет	1 сынама
		тағам құнарлылығы, бірлік	жарты жылда 1 рет	тарату мәзіріне сәйкес
		шайындылар зерттелді, бірлігі	жарты жылда 1 рет	20 шайынды
		міндепті медициналық қарап тексерулер	жарты жылда 1 рет	зерттеп-караудың толықтығы, уақтылығы
		дезинфекциялық құралдардағы қалдық хлорды айқындау	жарты жылда 1 рет	Әрбір түрден 1 сынамадан (бар болғанда)
		бактериологиялық, санитариялық-хими ялық, зерттеулерге		

		жергілікті сумен жабдықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар, ұнғымалар, каптаждар) алынған ауыз су	жылына 1 рет	1 сынама
		желдетудің тиімділігін зерттеу	3 жылда 1 рет	5 өлшеу
1.2	Қабылдау бөлмелері, жатын орындары, оқу үй-жайлары, шеберханалар, спорт және музыка залдары, медициналық кабинеттер, демалуға және ұйықтауга арналған үй-жайлар, компьютер сыныптары	ауа температурасы	жылды маусымы кезеңінде күн сайын	1 өлшеу (1 нүкте)
1.3	Зертханалар, химия кабинеті, спорт залдары, шеберханалар	желдету тиімділігін зерттеу	3 жылда 1 рет	5 өлшеу
1.4	Жабық жүзу бассейндері және ванналар	бактериологиялық, санитариялық-хими ялық, паразитологиялық зерттеулерге су сынамалары	жарты жылда 1 рет	1 сынама (таяз және терең бассейн шүнқырынан)
1.5	Компьютер және мультимедия сыныптары, кабинеттері	жұмыс орындарындағы электр статикалық өрістің кернеулігі; униполярлық коэффициенті және аэроиондар шоғырлану деңгейі	3 жылда 1 рет	әрбір жұмыс орны
1.6	Оқу үй-жайлары, зертханалар, шеберханалар, өзін-өзі дайындау бөлмелері, оқу залы, медкабинет	жасанды жарықтандыру деңгейі	3 жылда 1 рет	10 өлшеу
		жасанды іске қосылатын	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату	

1.7	Жалпы үй-жайлар	сору-сыртка тарату желдеткіштің, тағиғи желдеткіштің ауа алмасу жиілігі	желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет	
1.8	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-караудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет	
2	Балаларды тәрбиелеу және оқыту объектілері (балалардың мектепке дейінгі ұйымдары)			
2.1	ас блоктары	микробиологиялық көрсеткіштерге тамақ өнімдері (шикізат) сынамалары, бірлік	жарты жылда 1 рет	7 сынама
		микробиологиялық зерттеулерге дайын тағам сынамалары	жарты жылда 1 рет	тарату мәзіріне сәйкес
		микробиологиялық және санитариялық-хими ялық көрсеткіштерге су сынамалары, бірлік	жылына 1 рет	1 сынама
		тамақ құнарлығы, бірлік	жылына 1 рет	тарату мәзіріне сәйкес
		шайындылар, бірлік	жарты жылда 1 рет	10 шайынды
		С витаминін айқындау	жарты жылда 1 рет	1 сынама
		құрамында хлор бар дезинфекциялық құралдардың 1% ерітінділерінде (құрғақ препараттарда және ерітінділерде) қалдық хлорды айқындау	жарты жылда 1 рет	1 сынама (бар болғанда)
		бактериологиялық, санитариялық-хими ялық зерттеулерге жергілікті сумен жабдықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар,		1 сынама

		ұнғымалар, каптаждар) алынган ауыз су	жылына 1 рет	
2.2	қабылдау бөлмелері, киім ауыстырытын, топтық, жатын бөлмелері, спорт және музика залдары, медициналық кабинеттер, демалуға және үй-жайлар	аяу температурасы	жылдыту маусымы кезеңінде күн сайын	1 өлшеу (1 нүкте)
2.3	объектілердің құмсалғыштары	санитариялық-микр обиологиялық және паразитологиялық зерттеулерге (гельминттердің болуына) құм және топырақ	жылына 1 рет	30% құмсалғыш
2.4	Компьютер және мультимедия сыныптары, кабинеттері	жұмыс орындарындағы электр статикалық өрістің кернеулігі	3 жылда 1 рет	әрбір жұмыс орны
2.5	Жабық жүзу бассейндері және ванналар	бактериологиялық, санитариялық-хими ялық, паразитологиялық зерттеулерге су сынамалары	жарты жылда 1 рет	2 сынама (таяз және терең бассейн шұнқырынан)
2.6	топтар	буфеттерде ИТБ-на сыртқы орта шайындылары және ойын және жатын бөлмелерде паразитологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	әрбір топтан 5 шайынды
		жасанды жарықтандыру денгейі	3 жылда 1 рет	7 өлшеу
2.7	Жалпы үй-жайлар	жасанды іске қосылатын сору-сыртка тарату желдеткіштің, тағиғи желдеткіштің аяу алмасу жиілігі	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет	

2.8	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттең-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет	
3	Балаларды сауықтыру үйімдәрі			
3.1	ас блоктары	микробиологиялық көрсеткіштерге тاماқ өнімдері (шикізат) сынамалары, бірлік	әрбір демалыс маусымында	7 сынама
		микробиологиялық зерттеулерге дайын тағам сынамалары	демалыстың әрбір маусымында	тарату мәзіріне сәйкес
		микробиологиялық көрсеткіштерге су сынамалары, бірлік	демалыстың әрбір маусымында	1 сынама
		тамақтың толық салынуы, тәуліктік құнарлылығы, бірлік	демалыстың әрбір маусымында	тарату мәзіріне сәйкес
		І Т Т Б - на шайындыларды зерттеу, бірлік	демалыстың әрбір маусымында	20 шайынды
		дезинфекциялық құралдардың 1% ерітіндісінде қалдық хлорды айқындау	жарты жылда 1 рет	Әрбір түрден 1 сынама (бар болғанда)
		бактериологиялық, санитариялық-хими ялық зерттеулерге жергілікті сумен жабдықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар, ұнғымалар, каптаждар) алынған ауыз су	демалыс маусымы басталар алдында	1 сынама
3.2	Жабық жүзу бассейндері және ванналар, жағажайлар	бактериологиялық, санитариялық-хими ялық, паразитологиялық зерттеулерге су сынамалары	демалыс маусымы басталар алдында	Кемінде 1 сынама
		паразитологиялық көрсеткіштер: бассейн шұнқырынаң суы	жылына 2 рет	кемінде 3-5 сынама
		бассейндер қабыргаларының; себезгі және киім шешетін	жылына 2 рет	

		орындардағы орындықтардың шайындылары		кемінде 10-15 сынама
3.3	емдік балшықтар	микробиологиялық, радиологиялық көрсеткіштерге	демалыстың әрбір маусымы алдында	2 сынама
3.4	Жалпы үй-жайлар	жасанды іске косылатын сору-сыртқа тарату желдеткіштің, т а б иғ и желдеткіштің ауа алмасу жиілігі	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиги желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет	
3.5	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-караудың толықтығы, уақтылығы	жарты жылда 1 рет	

## 6. Тамақ өнімдерін өндіру және айналымы объектілері

№	объектілер	зертханалық зерттеулер	өндірістік бақылау жүргізу жиілігі	сынамалар немесе өлшеулер саны
1	2	3	4	5
1	Тамақ өнеркәсібі (шикізат, қосалқы материалдар, дайын тағам және су)			
1.1	Шикізат	Органолептикалық көрсеткіштер (шикізаттың барлық түрі үшін), физиклық-химиялық көрсеткіштер (сүт өнімдерін өндіретін объектілер үшін, басқа объектілер үшін – өндірісте кіріс шикізаты бойынша көрсеткіштер мониторингін жүргізу талап етіледі), сынамалық пісіру1 (нан-тоқаш, макарон объектілері үшін) паразитологиялық, микроскопиялық – ет, балық өнімдерін өндіретін объектілердегі өнделмеген (		1 сынама

		тағамдық) мал шаруашылығы шикізаты үшін	токсан сайын	
1.2	Жұмыртқа	Овоскоптау2	Әрбір партиясы	Әрбір партиядан 10 жұмыртқа
1.3	Дайын өнім	Органолептикалық көрсеткіштер 2 Физикалық-химиял ық көрсеткіштер Микробиологиялық көрсеткіштер өнімге арналған нормативтік құжаттамаға сәйкес КО ТР, СҚ сәйкес уытты элементтер, микотоксиндер, пестицидтер, радионуклидтер Картоп таяқшалары (нан өндірісі)	Әрбір партиясы жылына 1 рет жылына 1 рет жылына 1 рет жылына 1 рет (15 сәуірден 15 қазанға дейін)	әрбір партия 1 үлгі 1 үлгі 1 үлгі 1 үлгі Дайын өнімнің немесе шикізаттың 1 үлгісі
1.4	Таза мүкеммалдан, цех ішіндегі ыдыстан, персоналдың қолы және санитариялық киімінен алынған шайындылар	ИТТБ патогенді микрофлора (ет, көкөніс жартылай фабрикаттарын өндіретін кондитерлік цехтарда, аспаздық цехтарда)	токсан сайын жылына 1 рет	10 шайынды 10 шайынды
1.5	Технологиялық процесс	Температура - уақыт режимдері4	Өндірістің әрбір технологиялық циклі	
1.6	Ауыз су	СҚ сәйкес органолептикалық, физикалық-химиял ық (қысқа талдау) және микробиологиялық көрсеткіштер	Объектіні пайдалануға беру кезінде және орталықтандырылға н сумен жабдықтау көздері үшін жөндеу жүргізілгенен кейін. Жергілікті сумен жабдықтау көздері үшін жылына 2 рет	1 сынама
1.7	Жұмыс аймағының ауасы	Өндіріске байланысты жұмыс аймағы ауасындағы зиянды заттар (көміртек оксиді және басқалары)	Объектіні пайдалануға беру және технологиялық жабдықтарды ауыстыру кезінде	1 сынама

1.8	Өндірістік үй-жай	Жарықтандыру	Объектіні пайдалануға беру кезінде	10% жұмыс орны
1.9	Өндірістік үй-жай	Тоңазытқыш және технологиялық жабдықтардың жұмыс істеу кезіндегі шу деңгейі	Объектіні пайдалануға беру кезінде және жөндеу жұмыстары жүргізілгеннен кейін	10% жұмыс орны
1.10	Өндірістік және қойма үй-жайлары	Температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы <sup>5</sup>	Б а р л ы қ үй-жайларда	аптасына 1 рет
1.11	Санитариялық-корғаныш аймағы шекарасында, аумақта (өндірістік аланда)	Нормалау күжаттарына, ҚОҚБ, РЕШН жобасына сәйкес атмосфералық ауа	ҚОҚБ, РЕШН жобаларында беғіленген бақылау нұктелері (жарық жақтары бойынша кемінде 4)	жылына 1 рет
1.12	Дезинфекциялық ерітінділер және сонымен қатар құралдар	ӘЗБ анықтау	токсанына 1 рет	2 сынама
1.13	Aya алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш.	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет	
1.14	Персоналды тексеру	Өндіріс түрлеріне байланысты дизтоптар және стафилокок тасымалдаушылығы	жылына 2 рет	Техникалық персоналды қоспағанда өндіріс жұмыскерлерінің тізімі бойынша
1.15	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет	
2	Қоғамдық тамақтану объектілері (дәмхана)			
2.1	Еттен, құс етінен, балықтан <sup>6</sup> жасалатын тағамдар (іріктеу арқылы)	021/2011КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	токсанына 1 рет	1 сынама
2.2	Гарнирлер (іріктеу арқылы)	021/2011КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	токсанына 1 рет	1 сынама

2.3	Тұздықталған салаттар (іріктеу арқылы)	021/2011КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	токсанына 1 рет	1 сынама
2.4	Үстіне сорпа құйылыштың үйітілген ет, құс еті, балық (іріктеу арқылы)	021/2011КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	токсанына 1 рет	1 сынама
2.5	Паштет	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	токсанына 1 рет	1 сынама
2.6	Өздері дайындаған сусындар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	токсанына 1 рет	1 сынама
2.7	Мұкеммал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	Ішек таяқшалары тобы бактерияларының (ИТТБ) болуына	токсанына 1 рет	20 шайынды
2.8	Термиялық өндөуден кейінгі дайын өнім	Термиялық өндөу сапасы	токсанына 1 рет	1 сынама
2.9	Су құбыры желісінің суы	Бактериологиялық көрсеткіштерге	жылына 1 рет	1 сынама
2.10	Су құбыры желісінің суы	қысқа химиялық талдауга	жылына 1 рет	1 сынама
2.11	Құрғақ препараттарды зерттеу	(белсенділік %-ы)	токсанына 1 рет	1 сынама
2.12	Дезинфекциялық құралдарды зерттеу	(белсенділік %-ы)	токсанына 1 рет	1 сынама
3	Қоғамдық тамактану объектілері (асхана)			
3.1	Ет, құс, балық тағамдары (іріктеу арқылы)	Жылумен өндөу тиімділігін айқындау 021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
3.2	Гарнирлер (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
3.3	Тұздықталған салаттар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама

3.4	Өздері дайындаған сусындар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
3.5	Тамақ рационы8	Құнарлылығы, химиялық құрамы	жарты жылда 1 рет	1 рацион
3.6	Мұкәммал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	Ішек таяқшалары тоғы бактерияларының (ИТТБ) болуына	жарты жылда 1 рет	5 шайынды
3.7	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет	
4	Қоғамдық тамақтану объектілері (мейрамхана)			
4.1	Еттен, құс етінен, балықтан9 жасалған жартылай фабрикаттар	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.2	Еттен, құс етінен, балықтан10 жасалған тағамдар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.3	Гарнирлер (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.4	Салаттар тұздықталған (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.5	Үстіне сорпа құйылышп ұйытылған ет, құс еті, балық (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.6	Паштет	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.7	Десерттер	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.8	Өздері дайындаған сусындар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.9	Мұкәммал, қол, жабдықтар және	Ішек таяқшалары тоғы	жарты жылда 1 рет	10 шайынды

	санитариялық киім шайындылары	бактерияларының (ИТТБ) болуына		
4.10	Термиялық өндөуден кейінгі дайын өнім	термиялық өндөу саны	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.11	Құрғак дезинфекциялық құралдар, препараттар	Белсенділік %-ын зерттеу	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.12	Дезинфекциялық ерітінділер	Белсенділік %-ын зерттеу	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.13	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет	
5	Қоғамдық тамактану объектілері (бар)			
5.1	Құйылмалы сыра	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жылына 1 рет	1 сынама
5.2	Кремді кондитерлік өнімдер	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жылына 1 рет	1 сынама
5.3	Балмұздадақ11	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жылына 1 рет	1 сынама
5.4	Десерттер	021/2011 КО ТР-ғасәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жылына 1 рет	1 сынама
5.5	Сүтті коктейльдер	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жылына 1 рет	1 сынама
5.6	Мұкәммал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	ИТТБ болуына	жылына 1 рет	5 шайынды
5.7	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет	
6	50-ге дейін (50-ді қоса алғанда) отыратын орны бар дайындығы жоғары дәрежедегі жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін жылдам қызмет көрсететін қоғамдық тамактану объектілері			
6.1	Еттен және ет өнімдерінен	Жылумен өндөу тиімділігін анықтау 021/2011 КО ТР-га	жарты жылда 1 рет	1 сынама

	жасалған тағамдар (іріктеу арқылы)	сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер		
6.2	Мұкәммал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	ІТТБ болуына	жарты жылда 1 рет	5 шайынды
6.3	Термиялық өндөуден кейінгі дайын өнім	Термиялық өндөу сапасы	жарты жылда 1 рет	1 сынама
6.4	Құрғақ дезинфекциялық құралдар, препараттар	Белсенділік %-ын зерттеу	жарты жылда 1 рет	1 сынама
6.5	Дезинфекциялық ерітінділер	Белсенділік %-ын зерттеу	жарты жылда 1 рет	1 сынама
6.6	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет	
7	Тамақ өнімдерінің көтерме сауда объектілері			
7.1	Мұкәммал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары 12	ІТТБ	жарты жылда 1 рет	10 шайынды
7.2	Сүт және сүт өнімдері 13 (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	2 сынама
7.3	Шұжық өнімдері 14 (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	2 сынама
7.4	Бауырдан және (немесе) еттен жасалған паштеттер	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.5	Құс етінен жасалған табиги жартылай фабрикаттар, субөнімдер, құстың субөнімдерінен жасалған жартылай фабрикаттар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	2 сынама
7.6	Тауық жұмыртқасы	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
		021/2011 КО ТР-ға сәйкес		

7.7	Пайдалануға дайын балық өнімдері (іріктеу арқылы)	микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	2 сынама
7.8	Кремді кондитерлік өнімдер	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.9	Дайын аспаздық өнімдер, оның ішінде:			
7.9.1	Тұздықталған салаттар және винегреттер	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.9.2	Еттен, құстан, балықтан жасалған аспаздық өнімдер (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.10	Өздері өндірген ет, құс, балық жартылай фабрикаттары (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.11	Дезинфекциялық ерітінділер және құргақ препараттар (белсенділік %-ы)	ӘЗБ айқындау	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.12	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-караудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет	
8	Көліктегі қоғамдық тамақтану объектісі (мейрамхана вагоны)			
8.1	Еттен, құс етінен, балықтан жасалған жартылай фабрикаттар	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
8.2	Еттен, құс етінен, балықтан жасалған тағамдар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
8.3	Гарнирлер (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
8.4	Тұздықталған салаттар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
8.5		Бактериологиялық және	жарты жылда 1 рет	1 сынама

	Сүмен жабдықтау жүйесінің сұзы	санитариялық-хими ялық зерттеулерге		
8.6	Мұкәммал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	ИТТБ	жарты жылда 1 рет	10 шайынды
8.7	Дезинфекциялық ерітінділер және құргақ препараттар (белсенділік %-ы)	Жұмыс ерітінділерінде белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	жарты жылда 1 рет	1 сынама
8.8	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-караудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет	
9	Көліктегі қоғамдық тамақтану обьектілері (борттық тамақтану обьектілері)			
9.1	Еттен, құс етінен, балықтан жасалған тағамдар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
9.2	Гарнирлер (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
9.3	Тұздықталған салаттар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
9.4	Кондитерлік өнімдер және десерттер	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
9.5	Өздері дайындаған сусындар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-га сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
9.6	Мұкәммал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	ИТТБ патогенді микрофлора (ет, кеконіс жартылай фабрикаттарын өндіретін кондитерлік цехтарда, аспаздық цехтарда)	жарты жылда 1 рет	10 шайынды 10 шайынды
9.7	Су құбырының сұзы	микробиологиялық көрсеткіштерге су сынамалары, бірлік	жылына 1 рет	1 сынама

9.8	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттең-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет	
-----	---------------------------------------	---------------------------------------	-------------------	--

Ескерпелер:

- 1 Зерттеуді объектінің мамандары жүргізеді.
- 2 Зерттеуді объектінің мамандары жүргізеді.
- 3 Зерттеуді объектінің мамандары жүргізеді.
- 4 Өлшеуді объектінің мамандары жүргізеді.
- 5 Зерттеуді объектінің мамандары жүргізеді.
- 6 Бірінші кезектегі зертханалық зерттеуге ұсақталған ет, құс, балықтан жасалған тағамдар жатады.
- 7 Бірінші кезектегі зертханалық зерттеуге ұсақталған ет, құс, балықтан жасалған тағамдар жатады.
- 8 Тәулік бойы болатын ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін асханалар үшін.
- 9 Бірінші кезектегі зертханалық зерттеуге ұсақталған ет, құс, балықтан жасалған жартылай фабрикаттар жатады.
- 10 Бірінші кезектегі зертханалық зерттеуге ұсақталған ет, құс, балықтан жасалған тағамдар жатады.
- 11 Бірінші кезектегі зертханалық бақылауға жұмсақ балмұздақ жатады.
- 12 Шайындыларды зерттеу өлшеп-оралмаған тез бұзылатын тамақ өнімдерін өткізетін бөлімдерде жүргізіледі.
- 13 Бірінші кезектегі зертханалық бақылауға басқа әкімшілік аумақтардан жеткізілетін сұйық қышқыл сүт өнімдері мен қаймақтар жатады.
- 14 Бірінші кезектегі зертханалық зерттеуге басқа әкімшілік аумақтардан жеткізілетін пісірілген шұжықтар, сосискалар, сарделькалар жатады.

## 7. Көлік құралдары

№	объектілер	зертханалық зерттеулер	өндірістік бақылау жүргізу жиілігі	сынамалар немесе өлшеулер саны
1	2	3	4	5
1	Жолаушылар вагондары			
1.1	Сүмен жабдықтау жүйесінің сұзы	Бактериологиялық және санитариялық-хими ялық зерттеулерге	жарты жылда 1 рет	1 сынама
1.2	Микроклимат	Температуралы, ауа қозғалысы		Вагонда 3 өлшеу

		жылдамдығын, ылғалдылықты өлшеу	жарты жылда 1 рет	
1.3	Төсек жабдықтары (матрастар, жастықтар, көрпелер)	Гельминт жұмыртқаларына шайындылар	жарты жылда 1 рет	Вагонда 10 шайынды
1.4	Дезинфекциялық ерітінділер және құрғак препараттар (белсендерділік %-ы)	Жұмыс ерітінділерінде белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	жарты жылда 1 рет	Вагоннан 1 сынама
1.5	Міндетті медициналық қарап тексерулер	Зерттең-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жылына 1 рет	
2	Жолаушыларды тасымалдауга арналған әуе кемелері			
2.1	Ауыз су	микробиологиялық көрсеткіштерге су сынамалары, бірлік	жылына 1 рет	1 сынама
2.2	Шайындылар	ІТТБ	жарты жылда 1 рет	5 шайынды

Ескертпелер.

1. Ұйымдастырылған ұжымдарда, жартылай фабрикаттарды, аспаздық өнімдерді өндіретін тамақ дайындау обьектілерінде нормалау құжаттарына сәйкес нысан бойынша журналға жазбалар енгізе отырып, жартылай фабрикаттың, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау күн сайын жүргізіледі. Жүргізу тәртібі мен құжаттамалық ресімдеуді өндірістік бақылау бағдарламасында дайындаушы бекітеді.

2. Жаңа технологиялық жабдықта, сондай-ақ оны жөндеғеннен, реконструкциялағаннан кейін жұмыс істеуді санитариялық өндеу, дезинфекциялау сапасын және шығарылатын өнімдердің қауіпсіздігін микробиологиялық бақылау жүргізгеннен кейін жүргізеді.

3. Объектілерде шығарылатын тамақ өнімін өндіру, тасымалдау, сақтау және өткізу кезінде оның қауіпсіздігін өндірістік бақылау барысында обьектілерде технологиялық жабдықтан, мүкеммалдан, қосалқы материалдардан алынған шайындыларда ағымдағы дезинфекциядан соң 60 минуттан кешіктірмей микробиологиялық шайындылардың 2 %-дан аспайтын санитариялық-көрсеткіштік микроорганизмдердің (ішек таяқшалары тобы бактериялары) болуына жол беріледі, бұл дезинфекциялау режимін қанағаттарлық бағалауды көрсетеді.

4. Аббревиатуралардың толық жазылуы:

АОО – арнайы орта оку орындары;

ӘЗБ – әсер етуші заттың белсендерлігі;

БҚҚ – бірліктер құрушы колониялар;  
Гц – Герц;  
ДЭЕМ – дербес электронды-есептеуіш машина;  
ЕДШ – емдік дәне шынықтыру;  
ЖОО – жоғары оқу орындары;  
ЖКБ – жалпы колиформды бактерия;  
ЖМС – жалпы микробтың саны;  
КО ТР – Кеден одағының техникалық регламенті;  
ҚОӘБ – қоршаған ортаға әсер етуді бағалау;  
ҚТҚ – қатты тұрмыстық қалдықтар;  
ОСБ – орталықтандырылған стерилдеу бөлімшесі;  
ӨЖЖ – өте жоғары жиілік;  
СҚ – санитариялық қағида;  
ТКБ – термотолерантты колиформды бактериялар;  
УК – ультракүлгін;  
УЖЖ – ультра жоғары жиілік;  
ШРЕШ – шекті рұқсат етілетін шығарындылар;  
ІТТБ – ішек таяқшалары тобы бактериялары;  
ЭΘ – электр өрісі;  
ЭМΘ – электр магниттік өріс;  
ЭДҚ – эквивалентті доза қуаттылығы;  
021/2011 КО ТР – Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" 021/2011 Кеден одағының техникалық регламенті.

"Өндірістік бақылауды жүзеге  
асыруға қойылатын  
санитариялық-  
эпидемиологиялық талаптар"  
санитариялық қағидаларына  
2-қосымша  
Нысан

### **Өндірістік бақылау нәтижелері туралы ақпарат\***

Объектінің атауы \_\_\_\_\_

Объектінің қызмет саласы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (жартыжылдық, жыл ішіндегі) есепті  
кеゼң

--	--	--

		Өндірістік бақылауды жүзеге асыратын тұлға туралы мәлімет, оның ішінде	Өндірістік бақылау нәтижелері	
№	объектінің өндірістік зертханасы базасында	зертханаларды (сұнақ орталығын) тарта отырып	Барлығы зерттелді сыртқы орта объектілерін санамалау және сынама саны – шикізат, дайын өнім, шайындылар, ауа және басқалары)	сәйкесіздіктер (анықталды сәйкесіздік анықталған қауіпсіздік көрсеткіштерін санамалау - ИТТБ, патогенді flora, уытты заттар және басқалары)
1	2	3	4	5

\*Ақпарат өсу ретімен (жартыжылдыққа және бір жылға) ұсынылады.

© 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК