

## Санитарлық паспорттардың нысандарын бекіту туралы

### *Күші жойғал*

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің 2004 жылғы 13 қаңтардағы N 21 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2004 жылғы 26 қаңтарда тіркелді. Тіркеу N 2680. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2009 жылғы 18 қарашадағы N 731 Бұйрығымен.

*Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2009.11.18 N 731 бұйрығымен.*

"Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" Қазақстан Республикасының Заңын іске асыру, халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығын қамтамасыз ету және объектілерді санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауды жақсарту мақсатында б ұ й ы р а м ы н :

1. 1-11-қосымшаларға сәйкес санитарлық паспорттардың нысандары б е к і т і л с і н .

2. Тиісті аумақтардағы, көліктегі мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық органдардың б а с ш ы л а р ы :

1) жұмыс істеп тұрған объектілердің санитарлық паспорттарын ресімдесін;  
2) санитарлық паспорттар деректерінің негізінде электронды деректер базасын жасасын және жаңа материалдардың келіп түсуіне қарай деректер базасына тиісті өзгерістер енгізісін.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіме қалдырамын.

4. Осы бұйрық Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелген күнінен бастап қолданысқа енгізіледі.

*М и н и с т р д і ң*

*міндетін атқарушы*

Қазақстан Республикасы  
Денсаулық сақтау министрі  
міндетін атқарушының  
2004 жылғы 13 қаңтардағы  
"Санитарлық паспорттардың  
нысандарын бекіту туралы"  
N 21 бұйрығына  
1-қосымша

**Шағын-қайта  
санитарлық паспорты**

**өңдеу**

**өнеркәсібінің**

1. Объектінің атауы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Мекен-жайы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Пайдалануға берілген күні \_\_\_\_\_
4. Жобалық құжаттаманың, жоба бойынша қорытындының болуы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Меншік нысаны \_\_\_\_\_
6. Басшының тегі, аты, әкесінің аты, телефон N \_\_\_\_\_
7. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысының болуы \_\_\_\_\_
8. Тамақ өнеркәсібі ұйымының үлгісі \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
9. Аумақты көркейту (қоршаудың, асфальтталған жабындының, кіреберіс жолдардың болуы) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
10. Шаруашылық аймақтың болуы \_\_\_\_\_
11. Салқын сумен жабдықталуы (орталықтандырылған, жергілікті, тасымалданатын) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
12. Ыстық сумен жабдықталуы (орталықтандырылған, жергілікті, жоқ) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
13. Кәріз (орталықтандырылған, жергілікті, жоқ) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
14. Санитарлық тораптың болуы, жеке бас гигиенасының сақталу жағдайы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
15. Жылу (орталықтандырылған, жергілікті, жоқ) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
16. Желдеткіш (үлгісін көрсету керек) \_\_\_\_\_
17. Жарықтандыру (табиғи, жасанды, аралас) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
18. Ғимарат үлгілік, жеке құрылыс немесе қайта қалпына келтіру жобасы бойынша салынған: бөлек, ғимаратқа жапсарлас, қосалқы (керегінің астын сызу керек) \_\_\_\_\_

19. Үй-жайлардың жинағы, олардың көлемі \_\_\_\_\_

20. Қосалқы үй-жайлардың болуы, олардың көлемі \_\_\_\_\_

21. Ведомстволық үй-жайлардың болуы (өткізілетін зерттеулердің көлемі )

22. Үй-жайды ішкі әрлеу (санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес келеді, сәйкес келмейді)

23. Үй-жайдың санитарлық-техникалық жай-күйі (күрделі және ағымдағы жөндеу) \_\_\_\_\_

24. Технологиялық процесс кезендері (ағымын сақтау) \_\_\_\_\_

25. Технологиялық жабдық (санитарлық-техникалық жай-күйі) \_\_\_\_\_

26. Тоңазытқыш жабдық (үлгісі, саны, санитарлық-техникалық жай-күйі, температуралық режимнің сақталуы, басқа тауарлармен бірге қойылуы) \_\_\_\_\_

27. Өндірістік мүкәммалмен қамтамасыз етілуі \_\_\_\_\_

28. Өндірілетін өнімдердің ассортименті:

1 )

2 )

- 3 )
- 4 )
- 5 )
- 6 )
- 7 )
- 8 )

29. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының ассортиментке берілген санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысының болуы

30. Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған мамандандырылған автокөліктің болуы, оның санитарлық жағдайы \_\_\_\_\_

31. Автокөлікке арналған санитарлық паспорттың болуы (берілген күні және қолданылу мерзімі) \_\_\_\_\_

32. Жұмыс істейтіндердің саны, олардың ішінде зиянды еңбек ету жағдайында, соның ішінде әйелдер \_\_\_\_\_

33. Жұмыскерлерде жеке медициналық кітапшалардың болуы, алдын ала және мерзімдік медициналық қараудан, гигиеналық оқытудан уақтылы өтуі \_\_\_\_\_

34. Жұмыскерлердің арнайы киіммен қамтамасыз етілуі, оның сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

35. Жуу және дезинфекциялаушы құралдармен қамтамасыз етілуі, сақтау жағдайы \_\_\_\_\_

36. Тазалау мүкәммалының болуы, оның таңбалануы және сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

37. Санитарлық күндерді өткізу кестесінің болуы \_\_\_\_\_

38. Профилактикалық дезинфекциялық, дератизациялық, дезинсекциялық жұмыстарды жүргізуге арналған шарт (шарттың N, кіммен жасалған) \_\_\_\_\_

39. Қоқыс жинағыштардың саны, олардың орналасуы, бетон алаңшалардың болуы, қатты тұрмыстық қалдықтарды әкетуге арналған шарт \_\_\_\_\_

Мөрдін  
орны

Мемлекеттік санитарлық  
бас дәрігері \_\_\_\_\_  
(Тегі, аты-жөні, қолы)

Мөрдін  
орны

Кәсіпорынның басшысы  
(иесі) \_\_\_\_\_  
(Тегі, аты-жөні, қолы)

Қ а з а қ с т а н

Р е с п у б л и к а с ы

Д е н с а у л ы қ

с а қ т а у

м и н и с т р і

м і н д е т і н

а т қ а р у ш ы н ы ң

2 0 0 4

ж ы л ғ ы

1 3

қ а ң т а р д а ғ ы

"С а н и т а р л ы қ

п а с п о р т т а р д ы ң

н ы с а н д а р ы н

б е к і т у

т у р а л ы "

№ 2 1

б ұ й р ы ғ ы н а

2-қосымша

**Ш а р у а ш ы л ы қ - а у ы з**

**с у ы**

**қ ұ б ы р ы н ы ң**

**с а н и т а р л ы қ п а с п о р т ы**

1. Су құбырының атауы және үлгісі \_\_\_\_\_
2. Мекен-жайы \_\_\_\_\_
3. Ведомстволық бағыныстылығы \_\_\_\_\_
4. Пайдалануға енгізілген күні \_\_\_\_\_
5. Қызмет көрсетілетін елді мекендердің, тұрғындардың саны \_\_\_\_\_

6. Адам бір тәулікте ішетін судың орташа мөлшері (л) \_\_\_\_\_

7. Кім жөндейді, қызмет көрсетеді \_\_\_\_\_

8. Қызмет көрсететін персоналдың саны \_\_\_\_\_

9. Жеке медициналық кітапшалары бар адамдардың саны \_\_\_\_\_

10. Су құбырының қуаттылығы (тәулігіне/шаршы м.):  
жобамен алғанда \_\_\_\_\_

іс жүзінде \_\_\_\_\_

11. Ашық су айдындарынан алынатын судың мөлшері \_\_\_\_\_

12. Олардың жиынтық қуаттылығы \_\_\_\_\_

13. Жер асты суларынан алынатын судың мөлшері \_\_\_\_\_

14. Қуаттылығы \_\_\_\_\_

15. Пайдаланылатын жер асты суымен жабдықтау көздері: жер асты қатпарларының арын суы, жер асты қатпарларының арынсыз, топырақ, инфильтрацияланған, арна асты, жасанды толтырылатын су (керегінің астын сызыңыз) \_\_\_\_\_

16. Санитарлық қорғау аймағы (бұдан әрі - СҚА) (шекарасы, қолайсыз әсер ететін объектілердің болуы):

СҚА-ның бірінші белдігі (шекарасы, ластануы мүмкін көздер, шығаруға жататын объектілер) \_\_\_\_\_

су алу құрылыстарының санитарлық және техникалық жай-күйінің сипаттамасы \_\_\_\_\_

СҚА-ның екінші белдігі \_\_\_\_\_

СҚА-ның үшінші белдігі \_\_\_\_\_

17. Резервуарлар қуаттылығы, су арыны мұнарасының, резервуарлардың санитарлық және техникалық жай-күйінің сипаттамасы \_\_\_\_\_

18. Суды дайындау технологиясы:

тазалау әдістері: тұнуы, коагуляциясы, жарығы, сүзу, методы ауыз суының минералдық құрамын жақсарту, престоу, фторлау, фтордан, темірден тазалау (керегінің астын сызыңыз) \_\_\_\_\_

суды залалсыздандыру: хлорлы ізбеспен, сұйық хлормен, бактериялы құрылғымен (керегінің астын сызыңыз) \_\_\_\_\_

19. Суды тазалау мен залалсыздандыруға арналған құралдарға деген жылдық қажеттілік (тоннада): химреагенттер \_\_\_\_\_, залалсыздандыру құралдары \_\_\_\_\_

20. Резервуарлар, су арыны мұнарасының қуаттылығы (көлемі), \_\_\_\_\_

21. Бөлетін жүйеге берілетін ауыз суының сапасын бақылау: санитарлық-эпидемиологиялық сараптама орталықтары зертханасының бақылау орындарының саны \_\_\_\_\_

жылына анализ алудың жиілігі \_\_\_\_\_

ведомстволық өндірістік зертхананың ауыз суы сапасын бақылау: су анализдерінің орташа саны \_\_\_\_\_

22. Ажырататын су құбыры жүйесінің ұзындығы (км.) \_\_\_\_\_

ажырататын тұйық су құбыры жүйесінің болуы \_\_\_\_\_

23. Байқау құдықтарының саны: \_\_\_\_\_

олардың ішінде сумен толтырылғандары \_\_\_\_\_

олардың ішінде тазартылғандары \_\_\_\_\_

24. Су бөлу құрылғыларының (колонкалардың) саны \_\_\_\_\_  
 олардың ішінде жұмыс істейтіндері \_\_\_\_\_  
 санитарлық-техникалық жай-күйі \_\_\_\_\_

тұйық колонкалардың болуы, саны \_\_\_\_\_

25. Су құбырындағы аварияны тоқтату жөніндегі қызметтің (бригаданың) болуы \_\_\_\_\_

26. Аварияны дер кезінде тоқтату (жылдық деректер): авариялар саны: \_\_\_\_\_

су құбырында \_\_\_\_\_

соның ішінде ажырататын су құбыры жүйесінде \_\_\_\_\_

бір тәулікте тоқтатылды (%) \_\_\_\_\_

оны тоқтатқаннан кейін жүйесі тазартылып, дезинфекцияланған аварияның үлес салмағы \_\_\_\_\_

санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің бақылауымен тоқтатылған аварияның үлес алмағы \_\_\_\_\_

27. Су құбырын тазалау мен дезинфекциялауды жүргізудің соңғы күні \_\_\_\_\_

28. Су алатын аудандағы судың сапасы:

N	Жыл.	Сан -хим.	Норма.	Бак. көрсеткіштер		Норма.
				тивтерге бойынша зерттелген		
дар	көрсеткіштер	бойынша	сәйкес	сынамалар	сәйкес	сәйкес
	зерттеу	тін	барлығы	сәйкес	тін	тін
	лардың					рдың
		барлығы сәйкес				
			кел.	салмағы		
		м е й д і				
2002						
2003				2	0	0
						4

29. Су дайындау құрылысынан шығатын су құбыры суының сапасы:

N	Жыл.	Сан -хим.	Норма.	Бак. көрсеткіштер	Норма.
---	------	-----------	--------	-------------------	--------

	дар	көрсеткіштер	тивтерге	бойынша зерттелген	тивтерге
		сынамаларды	келмей.	_____	келмей.
		зерттеу	тін	барлығы	сәйкес
			сынама.		келмейді
		_____	лардың		
		барлығы сәйкес	үлес		
			кел.	салмағы	
			м е й д і		
<hr/>					
	2002				
	2003			2	0 0 4

30. Ажырату желісі арқылы жүргізілген су құбыры ауызсуының сапасы:

N	Жыл.	Сан -хим.	Норма.	Бак. көрсеткіштер	Норма.
<hr/>					
	2002				
	2003			2	0 0 4

Мөрдiң орны \_\_\_\_\_ Мемлекеттік санитарлық бас дәрігері \_\_\_\_\_  
(тегі, аты, әкесінің аты, қолы)

Мөрдiң орны \_\_\_\_\_ Ұйымның басшысы \_\_\_\_\_  
(тегі, аты, әкесінің аты, қолы)

Қазақстан Республикасы  
Денсаулық сақтау министрі  
міндетін атқарушының



2004 жылғы 13 қаңтардағы  
"Санитарлық паспорттардың  
нысандарын бекіту туралы"  
N 21 бұйрығына

3-қосымша

**Кір жуу орнының санитарлық паспорты**

1. Объектінің атауы \_\_\_\_\_
2. Мекен-жайы \_\_\_\_\_
3. Меншік нысаны \_\_\_\_\_
4. Басшының (иесінің) тегі, аты, әкесінің аты, телефон N \_\_\_\_\_
5. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысының болуы \_\_\_\_\_

6. Пайдалануға берілген күні \_\_\_\_\_
7. Аумақты көркейту (қоршау, көгалдандыру, асфальтталған жолдардың болуы) \_\_\_\_\_
8. Шаруашылық аймақтардың болуы \_\_\_\_\_
9. Салқын сумен жабдықталуы (орталықтандырылған, орталықтандырыл. маған, жергілікті) \_\_\_\_\_
10. Ыстық сумен жабдықталуы (орталықтандырылған, орталықтандырыл. маған) \_\_\_\_\_
11. Кәріз: орталықтандырылған, жергілікті \_\_\_\_\_  
оқшау орналасқан кезде ағын судың тазалау тәсілін көрсету керек

\_\_\_\_\_

қоқыстар болса, оларды шығаруға арналған ыдысты көрсету керек және көліктің болуы, оны тазалаудың мерзімдігі: \_\_\_\_\_

12. Желдету (ағынды-тартылған, жалпы айналымдағы, табиғи; жұмыс істей ме жоқ па; ішкі ауасы және ауа алмасу жиілігі) \_\_\_\_\_

13. Жарықтандыру (табиғи, аралас, жасанды; жарық беру деңгейінің санитарлық нормаларға сәйкестігі) \_\_\_\_\_

14. Жылу (орталықтандырылған, оқшауланған) \_\_\_\_\_

15. Ғимарат (үлгілік, бейімделген) \_\_\_\_\_

16. Өткізгіштік қабілеті \_\_\_\_\_

17. Үй-жайлар жинағы мен алаңы:  
күту залы \_\_\_\_\_

кір киім-кешекті қабылдау-тапсыру орны \_\_\_\_\_

кір киім-кешекке белгі қою мен сұрыптауға арналған орын \_\_\_\_\_



26. Тазалау мүкәммалымен қамтамасыз етілуі, оның таңбалануы, сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

27. Санитарлық күндерді, үй-жайларды жаппай тазалау мен дезинфекциялауды жоспарлау және жүргізу \_\_\_\_\_

28. Профилактикалық дезинфекциялық, дератизациялық, дезинсекциялық жұмыстар жүргізуге арналған шарт (шарттың N, кіммен жасалды) \_\_\_\_\_

29. Қоқыс жинағыштардың саны, олардың орналасуы, бетон алаңшалардың болуы, қатты тұрмыстық қалдықтарды әкетуге арналған шарт \_\_\_\_\_

Мердің Мемлекеттік санитарлық  
орны бас дәрігері \_\_\_\_\_  
(тегі, аты-жөні, қолы)  
Мердің Ұйымның басшысы (иесінің) \_\_\_\_\_  
Орны (тегі, аты-жөні, қолы)  
Қазақстан Республикасы  
Денсаулық сақтау министрі  
міндетін атқарушының  
2004 жылғы 13 қаңтардағы  
"Санитарлық паспорттардың  
нысандарын бекіту туралы"  
N 21 бұйрығына  
4-қосымша

### **Шаштараздың, косметикалық салонның санитарлық паспорты**

1. Шаштараздың атауы \_\_\_\_\_
2. Мекен-жайы \_\_\_\_\_
3. Меншік нысаны \_\_\_\_\_
4. Басшының (иесінің) тегі, аты-жөні, телефон N \_\_\_\_\_
5. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысының болуы \_\_\_\_\_
6. Пайдалануға енгізілген күні \_\_\_\_\_
7. Аумақты көркейту (асфальтталған жолдардың, орындықтардың, урналардың болуы \_\_\_\_\_
8. Шаруашылық аймақтардың болуы \_\_\_\_\_

9. Сумен жабдықтау: \_\_\_\_\_
- 1) орталықтандырылған, орталықтандырылмаған \_\_\_\_\_
- 2) салқын, ыстық сумен жабдықталуы \_\_\_\_\_
10. Кәріз (орталықтандырылған, жергілікті) \_\_\_\_\_
11. Жылу жүйесі (орталықтандырылған, жергілікті) \_\_\_\_\_
12. Желдеткіш (үлгісін көрсету керек) \_\_\_\_\_
13. Жарықтандыру (табиғи, жасанды, аралас) \_\_\_\_\_
14. Ғимарат үлгілік, бейімделген, тұрмыстық қызмет көрсету ұйымының құрамында) \_\_\_\_\_
15. Жалпы алаңы \_\_\_\_\_, жобалық қуаттылығы \_\_\_\_\_
16. Үй-жайлар жинағы, алаңы: ерлер, әйелдер залы, маникюр, педикюр, косметика кабинеттері, бір жұмыс орнының алаңы, шашты кептіруге арналған үй-жайлар, тұрмыстық бөлмелер, сан.торап \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
17. Шаштараздардың қосалқы үй-жайлары: \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
18. Ыстық және салқын су қосылған раковинаның болуы \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
19. Үй-жайды ішкі әрлеу, санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкестігі \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
20. Үй-жайдың санитарлық-техникалық жай-күйі (күрделі және ағымдағы жөнделудің жүргізілуі) \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
21. Жабдықпен қамтамасыз етілуі: постаменттер, креслолар, таза киім-кешекке арналған шкафтар, кір киім-кешекке арналған қақпағы бар жәшік, қиылған шашты жинауға арналған бақ, шаш кептіретін құрал (саны) \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
22. Жұмыс құрал-саймандарымен қамтамасыз етілуі \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

23. Құрал-саймандарды дезинфекциялық өңдеу режимі \_\_\_\_\_
24. Киім-кешек режимі (сүлгілердің, салфеткалардың, пеньюарлардың, ақжаймалардың саны) \_\_\_\_\_
25. Кір және таза киім-кешектерді сақтау жағдайы \_\_\_\_\_
26. Кір киім-кешектерді жууды ұйымдастыру \_\_\_\_\_
27. Қан тоқтататын құралдардың болуы \_\_\_\_\_
28. Жұмыс істейтіндердің саны \_\_\_\_\_
29. Жұмыскерлерде арнайы киімнің болуы, сақталу жағдайы \_\_\_\_\_
30. Жұмыс істейтіндерде жеке медициналық кітапшаларының болуы, профилактикалық медициналық қараудан, гигиеналық оқытудан өтудің мерзімділігі \_\_\_\_\_
31. Тазалау мүкәммалымен (шелектер, швабралар, қалақтар, қиылған шашты жинауға арналған щеткалар, шүберектер) қамтамасыз етілуі \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
32. Жуу және дезинфекциялаушы құралдардың болуы, оларды сақтау жағдайы \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
33. Күрделі тазалауды жүргізу кестесінің болуы \_\_\_\_\_
34. Профилактикалық дезинфекциялық, дератизациялық, дезинсекциялық жұмыстар жүргізуге арналған шарт (шарттың N, кіммен жасалды) \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
35. Қоқыс жинағыштардың саны, олардың орналасуы, бетон алаңшалардың болуы, қатты тұрмыстық қалдықтарды әкетуге арналған шарт \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Мөрдің орны Мемлекеттік санитарлық дәрігері \_\_\_\_\_  
 (Тегі, аты-жөні, қолы)

Мөрдің орны Ұйымның басшысы \_\_\_\_\_  
 (ұйымның иесі) (Тегі, аты-жөні, қолы)

Қ а з а қ с т а н Р е с п у б л и к а с ы  
 Д е н с а у л ы қ с а қ т а у м и н и с т р і  
 м і н д е т і н а т қ а р у ш ы н ы ң  
 2 0 0 4 ж ы л ғ ы 1 3 қ а ң т а р д а ғы  
 " С а н и т а р л ы қ п а с п о р т т а р д ы ң

нысандарын бекіту туралы"

№ 21 бұйрығына

5-қосымша

**Азық-түлік сауда объектілеріне арналған санитарлық паспорт**

1. Азық-түлік сауда объектінің атауы \_\_\_\_\_

2. Мекен-жайы \_\_\_\_\_

3. Меншік нысаны \_\_\_\_\_

4. Объекті басшысының (иесінің) тегі, аты, әкесінің аты, телефон  
№ \_\_\_\_\_

5. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарының  
санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысының болуы \_\_\_\_\_

6. Пайдалануға берілген күні \_\_\_\_\_

7. Дүкеннің ерекшелігі: \_\_\_\_\_

ерекшелігі \_\_\_\_\_

аралас \_\_\_\_\_

8. Сатылатын тауарлар ассортиментінің болуы және мемлекеттік  
санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен келісілуі

9. Аумақты көркейту (көлемі, қоршау, көгалдандыру, асфальттануы,  
шаруашылық аймағы, кіреберіс жолдары) \_\_\_\_\_

10. Сумен жабдықталуы: \_\_\_\_\_

орталықтандырылған \_\_\_\_\_

орталықтандырылмаған, тасымалданатын \_\_\_\_\_

ыстық сумен жабдықталуы \_\_\_\_\_

11. К ә р і з ж ү й е с і :

жергілікті (қоқыс жинау орындарының көлемі, сарқынды суларды соруға  
жасалған шартты көрсету керек) \_\_\_\_\_

орталықтандырылған \_\_\_\_\_

12. Ж ы л у ж ү й е с і

орталықтандырылған \_\_\_\_\_

оқшауланған \_\_\_\_\_

13. Ж е л д е т у ж ү й е с і

жалпы алмасатын \_\_\_\_\_

жергілікті (желдеткіш түрі) \_\_\_\_\_

14. Жарықтандыру (табиғи, жасанды, аралас) \_\_\_\_\_

15. Ғимарат (бөлек тұрған, жапсарлас, қосалқы салынған, қабатты) \_\_\_\_\_

16. Негізгі үй-жайлар жинағы мен жоспарлануы, олардың көлемі \_\_\_\_\_

17. Қосалқы үй-жайлардың жинағы, олардың көлемі \_\_\_\_\_

18. Үй-жайдың ішін әрлеу (санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес, сәйкес емес) \_\_\_\_\_

19. Негізгі және қосалқы үй-жайдың санитарлық-техникалық жағдайы (күрделі және ағымдағы жөндеудің жүргізілуі) \_\_\_\_\_

20. Сауда барысы ағымының сақталуы \_\_\_\_\_

21. Шикі және дайын тамақ өнімдерін өлшеу мен орау (бірге, бөлек, өлшеу салмағы, санитарлық-техникалық жай-күйі, таңбалануы, сипаттау керек) \_\_\_\_\_

22. Өлшеп салынбаған тамақ өнімдерін беру (қысқыштың, күрекшенің, ожаудың, қасықтың көмегімен) \_\_\_\_\_

23. Жұмыс орындарының қамтылуы (таңбаланған кесу тақтайшаларымен, пышақтарымен жеткілікті мөлшерде) \_\_\_\_\_

24. Сатылатын өнімдердің (оның ішінде тез бұзылатын) ассортименті \_\_\_\_\_

25. Сату және сақтау жағдайы \_\_\_\_\_

26. Қойма үй-жайларында сан алуан тауарларды саралап сақтау тәртібінің сақталуы \_\_\_\_\_

27. Тоңазытқыш құрылғыларымен қамтамасыз етілуі (үлгісі, саны, санитарлық-техникалық жай-күйі, температуралық режимнің сақталуы, басқа тауарлармен бірге қойылуы) \_\_\_\_\_

28. Сөрелердің, тауардың астына қоятын заттардың болуы, олардың санитарлық жағдайы \_\_\_\_\_

29. Өнеркәсіптік тауарларды, жуу құралдарын сақтауға арналған бөлек үй-жайдың болуы \_\_\_\_\_

30. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжат. т а р д ы ң б о л у ы :

сәйкестік сертификаты \_\_\_\_\_

мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы \_\_\_\_\_

31. Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған мамандандырылған автокөліктің болуы, оның санитарлық жағдайы \_\_\_\_\_

32. Автокөлікке арналған санитарлық паспорттың болуы (берілген күні және қолданылу мерзімі) \_\_\_\_\_

33. Жабдық, ыдыс және мүкәммал жуу жағдайының болуы \_\_\_\_\_

34. Жуу және дезинфекциялаушы құралдарымен қамтамасыз етілуі, сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

35. Жұмыс істейтіндердің саны \_\_\_\_\_

36. Жеке медициналық кітапшалардың болуы, прифилактикалық медициналық қараудан, гигиеналық оқытудан уақтылы өтуі \_\_\_\_\_

37. Жұмыскерлердің арнайы киіммен қамтамасыз етілуі \_\_\_\_\_

38. Санитарлық және жеке киімдердің сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

39. Санитарлық күндерді өткізу кестесінің болуы \_\_\_\_\_

40. Тазалау мүкәммалының болуы, таңбалануы, сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

41. Көлікті дезинфекциялаудың жүргізілуі \_\_\_\_\_

(қажетіне қарай, 10 күнде бір рет)



42. Профилактикалық дезинфекциялық, дератизациялық, дезинсекциялық жұмыстар жүргізуге арналған шарттың болуы (шарттың N, кіммен жасалды) \_\_\_\_\_

43. Қоқыс жинағыштардың саны, олардың орналасуы, бетон алаңшалардың болуы, қатты тұрмыстық қалдықтарды әкетуге арналған шарт \_\_\_\_\_

44. Үй-жайларда қоқыс жинауға арналған бәктердің, шелектердің болуы, олардың \_\_\_\_\_ санитарлық \_\_\_\_\_ жағдайы \_\_\_\_\_

Мөрдiң \_\_\_\_\_ Мемлекеттік санитарлық  
орны \_\_\_\_\_ бас дәрігері ) \_\_\_\_\_  
(тегі, аты-жөні, қолы)

Мөрдiң \_\_\_\_\_ Объектінің басшысы (иесі) \_\_\_\_\_  
орны \_\_\_\_\_ (тегі, аты-жөні, қолы)

*Ескерту:* азық-түлік саудасына - азық-түлік базарлары, қоймалары, азық-түлік дүкендері, бөлшек сату ұйымдары жатады.

Қ а з а қ с т а н Р е с п у б л и к а с ы  
Д е н с а у л ы қ с а қ т а у м и н и с т р і  
м і н д е т і н а т қ а р у ш ы н ы ң  
2 0 0 4 ж ы л ғ ы 1 3 қ а ң т а р д а ғ ы  
" С а н и т а р л ы қ п а с п о р т т а р д ы ң  
н ы с а н д а р ы н б е к і т у т у р а л ы "  
N 2 1 б ұ й р ы ғ ы н а  
б-қосымша

**Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының  
санитарлық паспорты**

1. Объектінің атауы \_\_\_\_\_
2. Мекен-жай және орналасқан жері \_\_\_\_\_
3. Пайдалануға берілген күні \_\_\_\_\_
4. Меншік нысаны \_\_\_\_\_
5. Басшының тегі, аты-жөні, телефон N \_\_\_\_\_
6. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдардың санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысының болуы \_\_\_\_\_
7. Объектінің елді мекенде орналасуы \_\_\_\_\_
8. Санитарлық-қорғаныш аймағы \_\_\_\_\_
9. Аумақты функционалдық аймаққа бөлу \_\_\_\_\_

---

---

10. Аумақты көркейту (қоршау, көгалдандыру, асфальтталған жабындылардың болуы) \_\_\_\_\_

---

11. Кіреберіс жолдардың (кіру, шығу) болуы \_\_\_\_\_

12. Объектінің санитарлық-техникалық қамтамасыз етілуі: сумен жабдықталу сипаты (салқын және ыстық сумен жабдықталуы), орталықтандырылған, орталықтандырылмаған \_\_\_\_\_

---

судың резервтік қорының болуы \_\_\_\_\_

ұйымның бұмен қамтамасыз етілуі \_\_\_\_\_

кәріз сипаттамасы (орталықтандырылған, оқшау) \_\_\_\_\_

---

жеке тазаланғанда тазалау және дезинфекциялау тәсілін көрсету керек

---

сарқынды суларды өткізілу жағдайы \_\_\_\_\_

еденнің керткітері, жүретін жолдары \_\_\_\_\_

қоқыс болған кезде автокөліктің болуын көрсету керек \_\_\_\_\_

оқыс тазалаудың мерзімділігі \_\_\_\_\_

жеке бас гигиенасының сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

жылу сипаттамасы (орталықтандырылған, жергілікті) \_\_\_\_\_

үй-жайды желдету жағдайы, оның жұмыс істеуінің тиімділігі \_\_\_\_\_

табиғи және жасанды жарықтандыру сипаттамасы \_\_\_\_\_

---

жарықтандырылған арматурада қорғаныш торшаның, шынының болуы

---

13. Ғимарат (үлгілік, бейімделген, жапсарлас салынған) \_\_\_\_\_

14. Жобалық қуаттылығы \_\_\_\_\_

15. Іс жүзіндегі қуаттылығы \_\_\_\_\_

16. Негізгі өндірістік үй-жайлардың жинағы мен алаңы, олардың көлемі

---

17. Қосалқы үй-жайлардың жинағы, олардың көлемі \_\_\_\_\_

---

санитарлық-тұрмыстық үй-жайлар жинағы, олардың көлемі (киім шешетін

бөлме, себізгі, санитарлық торап, гигиена бөлмесі, тамақтану бөлмесі, кір жуу) \_\_\_\_\_

18. Жұмысшыларға арналған асхананың болуы және оның жинақталуы \_\_\_\_\_

19. Өндірістік және қосалқы үй-жайлардың жинағы, оларды ішкі әрлеу (төбелерін, қабырғаларын, едендерін), санитарлық-эпидемиологиялық талапқа сәйкестігі \_\_\_\_\_

20. Өндірістік және қосалқы үй-жайлардың санитарлық-техникалық жай-күйі (күрделі және ағымдағы жөндеудің жүргізілуі) \_\_\_\_\_

21. Технологиялық процестің сипаты: технологиялық процестің ағымы \_\_\_\_\_

шикізатты сақтау мен қайта өңдеуге қойылатын талаптар \_\_\_\_\_

тамақ өнімдерін өндірудің негізгі режимі \_\_\_\_\_

технологиялық жабдықпен, мүкәммалмен қамтылуы \_\_\_\_\_

өндірістің технологиялық процесін механизациялау мен автоматизациялау жағдайы \_\_\_\_\_

22. Мүкәммал мен ыдысты жуу режимінің сақталуы \_\_\_\_\_

23. Шығарылатын өнімнің ассортименті, оның ішінде атаулар бойынша

1 )

2 )

3 )

4 )

5 )

6 )

7 )

8 )

24. Дайын өнімдерді сақтау шарттарының сақталуы, оның ішінде тез бұзылатын өнімдерде арналған экспедициялық, тоңазытқыш камералардың болуы (санитарлық-техникалық жай-күйі, температуралық режимнің

сақталуы, басқа тауарлармен бірге қойылуы)

25. Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған мамандандырылған автокөл.  
іктердің болуы, оның санитарлық жағдайы \_\_\_\_\_

26. Автокөлікке арналған санитарлық паспорттың болуы (берілген күні  
және қолданылу мерзімі) \_\_\_\_\_

27. Шығарылған өнімге берілетін нормативтік-техникалық құжаттама  
(бұдан әрі - НТҚ). Сертификация \_\_\_\_\_

28. Ведомстволық зертханалық бақылау \_\_\_\_\_

29. Ішкі ауасы: жұмыс аймағының ауасы, шу, вибрация \_\_\_\_\_

30. Ауызсуы режимі: су ішетін немесе сатураторлық құрылғылардың  
болуы \_\_\_\_\_

31. Жұмыс істейтіндердің саны, оның ішінде зиянды жұмыспен  
айналысатындар, соның ішінде әйелдер \_\_\_\_\_

32. Жұмыскерлерде жеке медициналық кітапшалардың болуы, алдын ала  
және мерзімдік медициналық қараудан, гигиеналық оқытудан уақтылы өтуі \_\_\_\_\_

33. Жұмыскерлердің арнайы киіммен қамтамасыз етілуі, оның сақталу  
жағдайы \_\_\_\_\_

34. Санитарлық күндерді өткізу кестесінің болуы \_\_\_\_\_

35. Жуу және дезинфекциялаушы құралдардың болуы, оларды сақтау  
жағдайы \_\_\_\_\_

36. Тазалау мүкәммалымен қамтамасыз етілуі; оның таңбалануы және  
сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

37. Профилактикалық дезинфекциялық, дератизациялық, дезинсекциялық  
жұмыстарды жүргізуге арналған шарт (шарттың N, кіммен жасалған)

38. Қоқыс жинағыштардың саны, олардың орналасуы, бетон алаңшалардың

болуы, қатты тұрмыстық қалдықтарды (бұдан әрі - ҚТҚ) әкетуге  
арналған ш а р т

39. ҚТҚ, санитарлық жарамсыз заттарды жинауға арналған бәктің болуы

Мөрдiң Мемлекеттік санитарлық  
орны бас дәрігер \_\_\_\_\_  
(Тегі, аты-жөні, қолы)

Мөрдiң Объектінің басшысы (иесі) \_\_\_\_\_  
орны (Тегі, аты-жөні, қолы)

Қ а з а қ с т а н Р е с п у б л и к а с ы  
Денсаулық сақтау министрi  
міндетін атқарушының  
2004 жылғы 13 қаңтардағы  
"Санитарлық паспорттардың  
нысандарын бекіту туралы"  
N 21 б ұ й р ы ғ ы н а

7-қосымша

**Емдеу-алдын алу мекемесінің  
санитарлық паспорты**

1. Емдеу-алдын алу мекемесінің атауы: \_\_\_\_\_

2. Мекен-жайы: \_\_\_\_\_

3. Меншік нысаны \_\_\_\_\_

4. Басшының тегі, аты, әкесінің аты, телефон N \_\_\_\_\_

5. Пайдалануға енгізілген күні (соның ішінде бұдан кейінгі құрылыс пен жапсаржайды) \_\_\_\_\_

6. Ғимаратта орналасуы (үлгілік, бейімделген, қабатты) \_\_\_\_\_

7. Елді мекеннің жоспарында мекеменің орналасуы: тұрғын үй, өнеркәсіптік, қала жанындағы қосымша құрылыс аймағында \_\_\_\_\_

8. Санитарлық-қорғаныш аймақ \_\_\_\_\_

9. А у м а қ т ы к ө р к е й т у

1) қоршау \_\_\_\_\_

2) асфальттау \_\_\_\_\_

3) көгалдандыру проценті \_\_\_\_\_

4) орындықтардың, урналардың болуы \_\_\_\_\_

5) аумақтарды аймақтарға бөлу \_\_\_\_\_

жұқпалы және/немесе жұқпалы емес науқастарға арналған емдік корпустар

емханалар \_\_\_\_\_

бақ-саябақ \_\_\_\_\_

шаруашылық \_\_\_\_\_

патологоанатомиялық \_\_\_\_\_

б) шаруашылық алаңның жай-күйі: \_\_\_\_\_

оқшаулау \_\_\_\_\_

жекелеген кіреберістің болуы \_\_\_\_\_

алаңшалардың жабындысы \_\_\_\_\_

қоқыс жинаудың орналасқан орны (корпуспен арақашықтығы кемінде 25 м)

қоқыс жинаудың есептік мөлшері \_\_\_\_\_

іс жүзінде \_\_\_\_\_ бар

7) қатты тұрмыстық қалдықтарды жинау және кәдеге жарату жүйесі (керегінің астын сызу керек):

қоқыс: шығару, көму, жағу \_\_\_\_\_

биологиялық қалдықтарды: шығару, көму, жағу \_\_\_\_\_

буып-таңу материалын: шығару, көму, жағу \_\_\_\_\_

8) медициналық қалдықтарды жағуға арналған пештердің болуы \_\_\_\_\_

9) санитарлық-аула құрылғыларының болуы, олардың санитарлық жай-күйі \_\_\_\_\_

10. Сумен жабдықтау (орталықтандырылған, орталықтандырылмаған) \_\_\_\_\_

11. Негізгі және қосалқы үй-жайларда жүргізілген салқын және ыстық суы бар қолжуғыштардың болуы \_\_\_\_\_

12. Кәріздеу (орталықтандырылған, жергілікті) \_\_\_\_\_

1) жергілікті болған кезде сарқынды суларды тазалау (және дезинфекциялау) тәсілдерін көрсету керек \_\_\_\_\_

2) қоқыстар жинайтын жерлер болса, оларды шығаруға арналған ыдыс қандай және көлікті болуы, оны тазалаудың мерзімділігі: \_\_\_\_\_

13. Жылу жүйесі (орталықтандырылған, жергілікті) \_\_\_\_\_

14. Желдеткіш (үлгісін көрсету керек), қандай үй-жайларда орналасқан \_\_\_\_\_

15. Жарықтандыру (табиғи, жасанды, аралас) \_\_\_\_\_

16. Стационардағы төсек орындар саны:

1) жоба бойынша \_\_\_\_\_

2) іс жүзіндегі орташа есеппен алғандағы жылдық \_\_\_\_\_

3) төсек орындарды бөлімшелер бойынша бөлу:

N	Бөлімше атауы	Төсектер саны
---	---------------	---------------

_____	_____	_____
-------	-------	-------

			Жоба	Іс жүзінде 1 төсек алаңы	
			б о й ы н ы ш а		
				Жоба бойынша	Іс жүзінде

17. Қабылдау бөлімшесі:

1) ағымдар саны:

2) қазіргі кезде бар үй-жайлардың құрамы, олардың көлемі (қолданыс тағы құрылыс нормалары мен ережелерінің (бұдан әрі - СНМЕ) талаптарымен салыстыра отырып, көрсету керек)

3) олардың функциялық мақсатына байланысты үй-жайларды әрлеу \_\_\_\_\_

4) санитарлық өткізгіш: киім шешетін орын \_\_\_\_\_, ванна мен душ \_\_\_\_\_, науқас түсуге арналған құрылғы бар ванна \_\_\_\_\_, киінетін орын \_\_\_\_\_

18. Іріңді операцияға арналған жекелеген үй-жайлардың болуы \_\_\_\_\_

19. Операциялық блок (үй-жайлар жинағы, іс жүзінде алаңдардың СНМЕ сәйкестігі, кезектің сақталуы)

20. Орталықтандырылған залалсыздандыру бөлімшесі (бұдан әрі - ОЗБ):

1) үй-жай жинағы мен алаңы, СНМЕ сәйкестігі \_\_\_\_\_

2) кезектің сақталуы, сақталмауы (керегінің астын сызу керек) \_\_\_\_\_

3) зарарсыздандыру жабдығының саны (бу және ауа зарарсыздандырғыштары) және нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігі \_\_\_\_\_

21. Залалсыздандыру алдында тазалау мен залалсыздануын бақылауға арналған реактивтермен қамтамасыз етілу \_\_\_\_\_

1) автоклав үй-жайларының жинағы мен алаңы, олардың СНМЕ сәйкестігі \_\_\_\_\_

2) кезектің сақталуы, сақталмауы (керегінің астын сызу керек) \_\_\_\_\_

22. Емшара бөлмесі (бөлімшелер бойынша есептеу, алаңдарының СНМЕ сәйкестігі), қабырғаларды әрлеу \_\_\_\_\_

23. Буып-таңу бөлмесі:

1) таза буып-таңу үшін, бактерицидтік шамдардың болуы \_\_\_\_\_

2) ластанған буып-танудың, бактерицидтік шамдардың болуы \_\_\_\_\_

24. Тамақтануды ұйымдастыру:

1) тамақ блогы: \_\_\_\_\_  
жекелеген ғимаратта, басқалармен кешенді орналасқан (керегінің астын сызу керек) \_\_\_\_\_  
үй-жайлар жинағы, олардың көлемінің СНМЕ сәйкестігі \_\_\_\_\_  
технологиялық жабдық, оны орналастыру, тағамдарды дайындаудың кезектігі \_\_\_\_\_

(технологиялық желістерді көрсете отырып, жабдықтың орналасуы мен тамақ блогының сызбасын қоса беру).  
емдәм тағамдарын дайындауға арналған технологиялық жабдық (көрсету керек) \_\_\_\_\_

ас бөлмесі және асхана ыдыстарымен қамтамасыз етілуі, оның сақталу жағдайы:

қажеттісі \_\_\_\_\_  
іс жүзінде бар \_\_\_\_\_

2) буфет асханалар:

мармиттердің болуы және дұрыстығы \_\_\_\_\_

отыратын орындардың саны \_\_\_\_\_

асхана ыдыстарының саны \_\_\_\_\_

науқастарға арналған тұрмыстық тоңазытқыштардың болуы, олардың ішінде жұмыс істейтіндері \_\_\_\_\_

жуғыш (3 ұялы ванна) \_\_\_\_\_

кептіретін шкаф (орнықтылығы) \_\_\_\_\_

3) бөлімшеге тамақты жеткізу \_\_\_\_\_

25. Тұрмыстық және қосалқы үй-жайлар: кір киім-кешектерді жинауға, таза іш киімдерді сақтауға арналған \_\_\_\_\_

26. Кір жуу: \_\_\_\_\_

1) қуаттылығы \_\_\_\_\_

2) үй-жайлар жинағы, алаңы және СНМЕ сәйкестігі \_\_\_\_\_

3) кезектің сақталуы, сақталмауы (керегінің астын сызу керек) \_\_\_\_\_

4) жабдықтар тізбесі және оның санитарлық-техникалық жай-күйі \_\_\_\_\_

27. Хирургиялық, перзентхана және жұқпалы аурулар бөлімшелері үшін іш киім жууды ұйымдастыру \_\_\_\_\_

таза және кір киім-кешекті жеткізу (көлік құралы) \_\_\_\_\_



28. Жұмсақ және қатты мүкәммалмен қамтамасыз етілуі, оның сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

29. Заттар мен төсек керек-жарақтарын дезинфекциялау режимі \_\_\_\_\_

1) дезинфекциялық камера (бар, жоқ) оның жарамдығы және үлгісі: \_\_\_\_\_

2) үй-жайлар жинағы, адамдардың кезегі (сақталуы, сақталмауы), техникалық құжаттаманың болуы \_\_\_\_\_

30. Барлық үй-жайлардың санитарлық-техникалық жай-күйі (күрделі және ағымдағы жөндеудің жүргізілуі) \_\_\_\_\_

31. Жұмыс істейтіндердің саны \_\_\_\_\_

32. Персоналдардың арнайы киіммен қамтамасыз етілуі \_\_\_\_\_

33. Жұмыскерлерде жеке медициналық кітапшалардың болуы, профилактикалық медициналық қараулардан өтудің, гигиеналық оқытудың мерзімділігі \_\_\_\_\_

34. Күрделі тазалауды өткізу кестесінің болуы \_\_\_\_\_

35. Жуу және дезинфекциялаушы құралдармен қамтамасыз етілуі, оларды сақтау жағдайы \_\_\_\_\_

36. Тазалау мүкәммалымен қамтамасыз етілуі, оның таңбалануы, сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

37. Профилактикалық дезинфекциялық, дезинсекциялық, дератизациялық жұмыстарды өткізуге арналған шарт (шарттың N, кіммен жасалды) \_\_\_\_\_

38. Қоқыс контейнерлердің саны, олардың орналасуы, бетон алаңдардың болуы, қатты тұрмыстық қалдықтарды әкетуге арналған шарт \_\_\_\_\_

Мөрдің орны	Мемлекеттік санитарлық бас дәрігері _____ (Тегі, аты-жөні, қолы)
Мөрдің орны	Ұйымның басшысы _____ (Тегі, аты-жөні, қолы)
Қ а з а қ с т а н	Р е с п у б л и к а с ы
Д е н с а у л ы қ	с а қ т а у м и н и с т р і
м і н д е т і н	а т қ а р у ш ы н ы ң

2004 жылғы 13 қаңтардағы  
"Санитарлық паспорттардың  
нысандарын бекіту туралы"  
N 21 бұйрығына

8-қосымша

**Қоғамдық тамақтану объектілерінің  
санитарлық паспорты**

1. Объектінің атауы \_\_\_\_\_
2. Мекен-жайы \_\_\_\_\_
3. Меншік нысаны \_\_\_\_\_
4. Басшысының тегі, аты, әкесінің аты, телефоны N \_\_\_\_\_

5. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысының болуы \_\_\_\_\_

6. Пайдалануға берілген күні \_\_\_\_\_

7. Қуаттылығы: жобалық \_\_\_\_\_, іс жүзінде \_\_\_\_\_

8. Аумақты көркейту (көгалдандыру, қоршау, асфальтталуы) \_\_\_\_\_

9. Салқын сумен жабдықтау (орталықтандырылған, орталықтандырылмаған, жергілікті, тасымалданатын) судың сапасы \_\_\_\_\_

Бөлетін желілері \_\_\_\_\_

10. Ыстық сумен жабдықтау (орталықтандырылған, жергілікті, жоқ) \_\_\_\_\_

Ыстық сумен жеткілікті қамтамасыз етілуі және бөлетін желілерінің болуы \_\_\_\_\_

11. Объектінің бумен қамтамасыз етілуі \_\_\_\_\_

12. Кәріз (орталық, жергілікті, жоқ) \_\_\_\_\_

13. Жергілікті тазалау кезінде тазалау және дезинфекциялау тәсілін көрсету керек \_\_\_\_\_

Қоқыстар болғанда автокөліктердің болуын көрсету керек, оларды тазалау мерзімділігі \_\_\_\_\_

14. Санитарлық тораптардың, жеке бас гигиенасын сақтау үшін жағдайдың болуы, ішкі және сыртқы кәріздеу жүйесінің санитарлық жағдайы \_\_\_\_\_

15. Жылу (орталықтандырылған, оқшау, пеш, жоқ, авариялық жағдайда  
м а ж о қ п а )

16. Желдеткіш (жалпы, табиғи), оның жұмыс істеу тиімділігі \_\_\_\_\_

17. Жарықтандыру (табиғи, жасанды, ) \_\_\_\_\_

18. Ғимарат (үлгі, жеке құрылыс немесе қайта қалпына келтіру жобасы бойынша салынған, жеке тұрған, жапсарлас салынған, қосалқы салынған) \_\_\_\_\_

19. Өндірістік үй-жайлар жинағы, жоспарлануы, олардың алаңы \_\_\_\_\_

20. Дәлдік принципінің сақталуы және шикізат пен дайын өнімдерді жеткізу жолдарының бөлінуі \_\_\_\_\_

21. Қосалқы үй-жайлардың болуы, олардың көлемі \_\_\_\_\_

22. Қойма үй-жайларының болуы \_\_\_\_\_

Үй-жайлардың ішкі әрленуі, санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкестігі \_\_\_\_\_

23. Үй-жайлардың санитарлық-техникалық жай-күйі (күрделі және ағымдағы жөндеудің жүргізілуі) \_\_\_\_\_

24. Технологиялық жабдық \_\_\_\_\_

25. Тоңазытқыш жабдық (санитарлық-техникалық жай-күйі, температуралық режимнің сақталуы) \_\_\_\_\_

26. Басқа тауарлармен бірге қою тәртібінің және іске асыру мерзімдерінің сақталуы \_\_\_\_\_

27. Ас үй мүкәммалымен қамтамасыз етілуі, таңбалануы \_\_\_\_\_

28. Өндіріс үй-жайларының өнімдерді өңдеуге арналған жабдықпен (бөлек столдар, жуыну ванналары, мүкәммалы, технологиялық жабдық, таңбалануы) \_\_\_\_\_ қамтамасыз етілуі \_\_\_\_\_

көкөніс цехы \_\_\_\_\_

- тамақ пісіру цехы \_\_\_\_\_  
ет-балық цехы \_\_\_\_\_
29. Қайта жылумен өңдеу және сұйық тамаққа арналған еттің сақталуы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
30. Салқын тамақтың дайындалуы: мөлшері \_\_\_\_\_  
сақтау және сату жағдайы \_\_\_\_\_
31. Тамақ тасу жүйесінің сұйық және қою тамаққа арналған мармиттермен қамтамасыз етілуі \_\_\_\_\_
32. Үлестіретін тамақтың температурасы: сұйық тамақтың \_\_\_\_\_,  
қою тамақтың \_\_\_\_\_
33. Дайын тамақты сату мерзімінің сақталуы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
34. Асхана ыдыстарын жуу жағдайы:  
5-секциялы ваннамен, ыстық және салқын сумен қамтылуы, ыдыстың сақталу жағдайы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
35. Жуу ережесі (жуу және дезинфекциялаушы құралдың концентрациясы, ваннадағы судың температурасы, суды ауыстыру жиілігі) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
36. Ас ішетін залдың санитарлық жағдайы \_\_\_\_\_
37. Жұмыс істеу принципі (өзіндік қызмет, даяршы қызметі) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
38. Персоналдың жеке бас гигиенасы \_\_\_\_\_
39. Жұмыскерлердің саны \_\_\_\_\_
40. Жұмыскерлерде жеке медициналық кітапшаның болуы, профилактикалық медициналық қараудан және гигиеналық оқытудан уақтылы өтуі \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
41. Жұмыскерлерінің арнайы киіммен қамтамасыз етілуі, оның сақталу жағдайы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
42. Арнайы автокөлікке арналған санитарлық паспортының болуы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
43. Автокөліктің санитарлық жағдайы \_\_\_\_\_
44. Жуу және дезинфекциялаушы құралдармен қамтамасыз етілуі, сақтау жағдайы \_\_\_\_\_
45. Тазалау мүкәммалымен қамтамасыз етілуі, оның таңбалануы, сақталу жағдайы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

46. Санитарлық күндерді өткізу кестесінің болуы \_\_\_\_\_

47. Профилактикалық дезинфекциялық, дератизациялық, дезинсекциялық жұмыстар жүргізуге арналған шарт (шарттың N, кіммен жасалды) \_\_\_\_\_

48. Қоқыс жинағыштардың болуы \_\_\_\_\_

49. Қатты тұрмыстық қалдықтарды әкетуге жасалған шарт \_\_\_\_\_

Мердің Мемлекеттік санитарлық  
орны бас дәрігері \_\_\_\_\_

(тегі, аты-жөні, қолы)

Мердің Объектінің басшысы (иесі) \_\_\_\_\_  
орны (тегі, аты-жөні, қолы)

Қазақстан Республикасы  
Денсаулық сақтау министрі  
міндетін атқарушының  
2004 жылғы 13 қаңтардағы

"Санитарлық паспорттардың  
нысандарын бекіту туралы"

N 21 бұйрығына

9-қосымша

**Мектепке дейінгі балалар ұйымының  
санитарлық паспорты**

1. Объектінің атауы \_\_\_\_\_

2. Мекен-жайы: \_\_\_\_\_

3. Пайдалануға берілген күні \_\_\_\_\_

4. Меншік нысаны \_\_\_\_\_

5. Басшының (иесінің) тегі, аты, әкесінің аты, телефон N \_\_\_\_\_

6. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарының  
санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысының болуы \_\_\_\_\_

7. Аумақты көркейту және жоспарлау (қоршау, көгалдандыру, асфальт.  
талған жабындылардың, шағын сәулеттік нысандардың болуы, алаңшаларды  
топтық оқшаулау) \_\_\_\_\_

8. Шаруашылық аймақтың, кіреберіс жолдарының болуы \_\_\_\_\_

9. Ғимарат (үлгілік, бейімделген), қабаттығы \_\_\_\_\_

---

10. Салқын сумен жабдықталуы (орталықтандырылған, орталықтандырылмаған жергілікті, тасымалданатын) \_\_\_\_\_

---

---

11. Ыстық сумен жабдықталуы (орталықтандырылған, жергілікті, жоқ)

---

---

12. Кәріз (орталықтандырылған, жергілікті, жоқ) \_\_\_\_\_

---

---

13. Санитарлық тораптың, жеке бас гигиенасын сақтау үшін жағдайдың болуы \_\_\_\_\_

---

---

14. Жарықтандыру (табиғи, аралас, жасанды) \_\_\_\_\_

15. Жылу (орталықтандырылған, жергілікті, жоқ) \_\_\_\_\_

---

---

16. Желдету (үлгісін көрсету керек) \_\_\_\_\_

---

---

17. Жобалау қуаттылығы \_\_\_\_\_

---

---

18. Іс жүзінде балаларға арналған \_\_\_\_\_

19. Топтық және жас шамасы бойынша оқшаулар принциптерінің сақталуы

---

---

20. Негізгі үй-жайлардың (ойын, топтық, ұйықтайтын) жинағы, олардың к о л е м і

---

---

21. Жас шамасы бойынша топтардың толуы

---

---

22. Топтық үй-жайлардың жиһазбен жарақталуы, олардың жас шамасы ерекшеліктеріне сәйкестігі

---

23. Қосалқы үй-жайлардың, алаңдардың болуы

---

---

24. Медициналық кабинет, үй-жайлар жинағы, жабдықпен жарақталуы

---

---

25. Тамақтану болғы, санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкестігі \_\_\_\_\_

---

---

26. Ас бөлмесі және асхана ыдыстарымен, мүкәммалымен қамтамасыз етілуі \_\_\_\_\_

---

---

27. Тоңазытқыш жабдықтарымен қамтамасыз етілуі (саны, санитарлық-техникалық жағдайы, температура режимі мен тауарларды қою тәртібінің сақталуы \_\_\_\_\_

---

---

28. Ас бөлмесі мен асхана ыдыстарын жуылу жағдайы

---

---

29. Үй-жайдың ішін әрлеу: қабырғаларды, еденді (санитарлық нормаларға сәйкес, сәйкес емес) \_\_\_\_\_

---

---

---

30. Үй-жайдың санитарлық-техникалық жағдайы (күрделі және ағымдағы жөндеудің жүргізілуі) \_\_\_\_\_

---

---

31. Қатты және жұмсақ мүкәммалмен қамтамасыз етілуі, оны сақтау жағдайы \_\_\_\_\_

---

---

32. Тазалау мүкәммалымен қамтамасыз етілуі, оның таңбалануы, сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

---

---

33. Жуу және дезинфекциялаушы құралдарымен қамтамасыз етілуі, сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

---

---

34. Жеке медициналық кітапшалар болуы, алдын ала және мерзімдік медициналық қараудан, гигиеналық оқытудан өтуі

35. Жұмыскерлердің арнайы киіммен қамтамасыз етілуі, оның сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

36. Профилактикалық дезинфекциялық, дератизациялық, дезинсекциялық жұмыстар жүргізуге арналған шарт (шарттың N, кіммен жасалды) \_\_\_\_\_

37. Тамақ қалдықтарына арналған бәктердің, шелектердің болуы \_\_\_\_\_

38. Қоқыс жинағыштардың саны, олардың орналасуы, бетон алаңшалардың болуы, қатты тұрмыстық қалдықтарды әкетуге арналған шарт \_\_\_\_\_

Мөрдiң орны \_\_\_\_\_ Мемлекеттік санитарлық бас дәрігер \_\_\_\_\_  
(тегі, аты-жөні, қолы)

Мөрдiң орны \_\_\_\_\_ Ұйымның басшысы \_\_\_\_\_  
(тегі, аты-жөні, қолы)

Қ а з а қ с т а н Р е с п у б л и к а с ы  
Д е н с а у л ы қ с а қ т а у м и н и с т р і  
м і н д е т і н а т қ а р у ш ы н ы ң  
2 0 0 4 ж ы л ғ ы 1 3 қ а ң т а р д а ғ ы  
"С а н и т а р л ы қ п а с п о р т т а р д ы ң  
н ы с а н д а р ы н б е к і т у т у р а л ы "  
N 2 1 б ұ й р ы ғ ы н а

10-қосымша

**Моншаның санитарлық паспорты**

1. Объектінің атауы \_\_\_\_\_
2. Мекен-жайы \_\_\_\_\_
3. Меншік нысаны \_\_\_\_\_
4. Басшының (меншік иесінің) тегі, аты, әкесінің аты, телефон N \_\_\_\_\_

5. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдардың санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысының болуы \_\_\_\_\_

6. Пайдалануға берілген күні \_\_\_\_\_

7. Аумақты көркейту (көгалдандыру, асфальтталған өткелдер мен жаяу \_\_\_\_\_



жолдардың, орындықтардың, урналардың болуы) \_\_\_\_\_

8. Шаруашылық аймақтың болуы \_\_\_\_\_

9. Салқын сумен жабдықтау (орталықтандырылған, орталықтандырылмаған, жергілікті) \_\_\_\_\_

10. Ыстық сумен жабдықтау (орталықтандырылған, орталықтандырылмаған) \_\_\_\_\_

1 1 . К ә р і з :

1) орталықтандырылған, оқшау \_\_\_\_\_

2) оқшау орналасқан кезде ағын судың тазалау тәсілін көрсету керек \_\_\_\_\_

3) қоқыстар болса, оларды шығаруға арналған ыдысты көрсету керек және көліктің болуы, оны тазалаудың мерзімдігі: \_\_\_\_\_

12. Жылу жүйесі (орталықтандырылған, жергілікті) \_\_\_\_\_

1 3 . Ж е л д е т у :

1) желдету жүйесін көрсету керек (ағынды-тартылған, жалпы айналым. дағы, табиғи; жұмыс істей ме жоқ па): \_\_\_\_\_

2) кондиционер \_\_\_\_\_

14. Жарықтандыру (табиғи, жасанды, аралас) \_\_\_\_\_

15. Ғимарат (үлгілік, бейімделген) \_\_\_\_\_

16. Монша үлгісі (орыс, шығыс, фин, аралас) және өткізгіш үлгідегі ( с а н . ө т к і з г і ш ) \_\_\_\_\_

17. Жалпы алаңы \_\_\_\_\_

18. Жуынатын орындардың саны (ерлер, әйелдер): \_\_\_\_\_

1) жоба бойынша \_\_\_\_\_

2) іс жүзінде \_\_\_\_\_

19. Үй-жайлар жинағы және олардың алаңы (жобалық және нақты; өткізгіш, күту залы, киім шешетін бөлме, жуынатын бөлме, бу бөлмесі, с у қ ұ б ы р ы , т ұ р м ы с т ы қ ) \_\_\_\_\_

20. Үй-жайдың ішін әрлеу (қабырғаларды, төбелерді, едендерді) \_\_\_\_\_

21. Үй-жайдың санитарлық-техникалық жай-күйі (күрделі және ағымдағы жөндеудің жүргізілуі)

---

22. Моншада ауыз суы режимін ұйымдастыру \_\_\_\_\_

23. Монша жабдығының тізбесі:

1) жиһаз (қатты, жартылай қатты; гигиеналық жабындылы) \_\_\_\_\_

2) жуынатын ыдыстар (даттанатын немесе синтетикалық полимер материалдан жасалған металл) \_\_\_\_\_

24. Төсек жабдықтарымен қамтамасыз етілуі (ақжаймалармен, сүлгілермен) \_\_\_\_\_, олардың сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

1) кір жабдықтарды жинауға арналған ыдыстың болуы (таңбалануы) \_\_\_\_\_

2) кірлерді жуу \_\_\_\_\_

3) Таза жабдықтарды жеткізу және кірлерді тапсыру \_\_\_\_\_

---

25. Бастапқы медициналық көмек көрсету үшін дәрі қобдишаларының болуы \_\_\_\_\_

26. Ауа температурасын бақылау үшін термометрлердің болуы \_\_\_\_\_

27. Шомылу-жүзу бассейндерінің болуы, оның санитарлық талаптарға сәйкестігі \_\_\_\_\_

28. Моншаның үй-жайларындағы ауаның параметрлері және ауа алмасу жиілігі \_\_\_\_\_

---

29. Моншада жұмыс істейтіндердің саны, жұмыскерлердің жеке санитарлық кітапшалармен қамтамасыз етілуі \_\_\_\_\_

30. Монша жұмыскерлерінің алдын ала және мерзімдік медициналық қарауды, гигиеналық оқытуды өткеруі \_\_\_\_\_

---

31. Монша жұмыскерлерінің арнайы киіммен қамтамасыз етілуі, оны сақтау жағдайы \_\_\_\_\_

32. Жуу және дезинфекциялаушы құралдармен қамтамасыз етілуі, олардың сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

33. Тазалау мүкәммалының (швабралар, шарашалар, шелектер, майлықтар) болуы, оның таңбалануы және сақтау жағдайы \_\_\_\_\_

---

34. Санитарлық күндерді өткізу кестесінің болуы \_\_\_\_\_

---

35. Профилактикалық дезинфекциялық, дератизациялық, дезинсекциялық жұмыстар жүргізуге арналған шарт (шарттың N, кіммен жасалды)

36. Қоқыс жинағыштардың саны, олардың орналасуы, бетон алаңшалардың болуы, қатты тұрмыстық қалдықтарды әкетуге арналған шарт

Мөрдiң орны Санитарлық дәрігер \_\_\_\_\_  
(тегі, аты-жөні, қолы)

Мөрдiң орны Ұйымның басшысы (иесiнiң) \_\_\_\_\_  
(тегі, аты-жөні, қолы)

Қ а з а қ с т а н Р е с п у б л и к а с ы  
Д е н с а у л ы қ с а қ т а у м и н и с т р і

м i н д е т i н а т қ а р у ш ы н ы ң  
2 0 0 4 ж ы л ғ ы 1 3 қ а ң т а р д а ғ ы

"С а н и т а р л ы қ п а с п о р т т а р д ы ң  
н ы с а н д а р ы н б е к і т у т у р а л ы "

№ 2 1 б ұ й р ы ғ ы н а  
11-қосымша

### **Базардың санитарлық паспорты**

1. Объектінің атауы \_\_\_\_\_

2. Мекен-жайы, орналасқан жері \_\_\_\_\_

3. Меншік нысаны \_\_\_\_\_

4. Басшының тегі, аты, әкесінің аты, телефоны N \_\_\_\_\_

5. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдардың санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысының болуы \_\_\_\_\_

6. Пайдалануға берілген күні \_\_\_\_\_

7. Тауар ерекшелігі (азық-түлік, азық-түлік емес, арнаулы, әмбебеп)

8. Аумақты көркейту (қоршау, көгалдандыру, асфальтталуы, кіреберіс: кіру және шығу жолдарының болуы) \_\_\_\_\_

9. Аймақтарға (бар, жоқ) бөлінуі \_\_\_\_\_

сауда \_\_\_\_\_, оның ішінде зертханалық қызмет үшін \_\_\_\_\_

ауылшаруашылық өнімдерінің саудасы \_\_\_\_\_, азық-түлік емес

тауарлардың саудасы \_\_\_\_\_, басқа \_\_\_\_\_

қойма \_\_\_\_\_

шаруашылық \_\_\_\_\_

автокөлікке арналған алаңша \_\_\_\_\_

10. Ғимарат (үлгілік, бейімделген, салынған) \_\_\_\_\_

11. Жалпы алаңы \_\_\_\_\_, оның ішінде сауда \_\_\_\_\_

12. Сумен жабдықтау, орталықтандырылған: ыстық \_\_\_\_\_, салқын

\_\_\_\_\_ жергілікті \_\_\_\_\_, тасымалданатын \_\_\_\_\_,

қол жууға, көкөніс пен жеміс жууға арналған су құрылғыларының болуы

13. Кәріз (орталықтандырылған, жергілікті, жоқ) \_\_\_\_\_

14. Қоғамдық дәретхананың болуы \_\_\_\_\_, орындардың саны \_\_\_\_\_

15. Жылу (орталықтандырылған, жергілікті, жоқ) \_\_\_\_\_

16. Желдеткіш (үлгісін көрсету керек) \_\_\_\_\_

17. Жарықтандыру (табиғи, жасанды, аралас) \_\_\_\_\_

18. Негізгі сауда үй-жайларының жинағы мен жоспарлануы, олардың көлемі \_\_\_\_\_

19. Қосалқы үй-жайлар жинағы, олардың көлемі \_\_\_\_\_

20. Өндірістік және қосалқы үй-жайларының санитарлық-техникалық жай-күйі (күрделі және ағымдағы жөндеудің жүргізілуі) \_\_\_\_\_

21. Сауда орындарының саны, жоба \_\_\_\_\_ бойынша іс жүзінде \_\_\_\_\_

22. Жабық павильондардың болуы \_\_\_\_\_, оның ішінде ет \_\_\_\_\_,

сүт өнімдерін \_\_\_\_\_, шұжық \_\_\_\_\_, басқа өнімдер \_\_\_ сатуға арналған

23. Жабық павильондардың ішкі әрленуі \_\_\_\_\_

---

---

24. Жабық павильондарда қол жуғыштардың \_\_\_\_\_, санитарлық тораптың \_\_\_\_\_ болуы

25. Қоғамдық тамақтану бекеттерінің, дүңгіршектердің, сауда сөрелерінің болуы \_\_\_\_\_ рұқсат құжаттарының болуы \_\_\_\_\_

26. Ветеринарлық-санитарлық сараптаманың болуы, үй-жайлар жинағы \_\_\_\_\_

---

27. Ашық алаңдардағы, жабық павильондардағы сауда орындарының с и п а т т а м а с ы \_\_\_\_\_

---

28. Өнімдерді сақтауға арналған торшалардың, сөрелердің болуы (санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкестігі) \_\_\_\_\_

---

29. Сауда мүкәммалын жуу жағдайы (бар, жоқ) \_\_\_\_\_

---

30. Тоңазытқыш жабдық (үлгісі, санитарлық-техникалық жағдайы, температуралық режимнің сақталуы, басқа тауарлармен бірге орналасуы) \_\_\_\_\_

---

31. Тоңазытқыш шкафтардың/камералардың саны \_\_\_\_\_ етке \_\_\_\_\_, шұжыққа \_\_\_\_\_, сүт өнімдеріне \_\_\_\_\_, басқа өнімдерге \_\_\_\_\_ арналғандарының саны \_\_\_\_\_

32. Базар жұмыскерлерінің саны \_\_\_\_\_, оның ішінде тамақ өнімдерін қабылдауға, сатуға, тасымалдауға, сақтауға, мүкәммал мен жабдықты өңдеуге байланыстыларының саны \_\_\_\_\_

33. Жұмыскерлерде жеке медициналық кітапшалардың болуы, медициналық караудан, гигиеналық оқытудан уақтылы өтуі \_\_\_\_\_

---

34. Жұмыскерлерінің арнайы киіммен қамтамасыз етілуі, оның сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

---

35. Санитарлық журналдың, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін куәландыратын құжаттардың болуы \_\_\_\_\_

---

36. Жуу және дезинфекциялаушы құралдармен қамтамасыз етілуі, сақтау жағдайы \_\_\_\_\_

---

37. Тазалау мүкәммалымен қамтамасыз етілуі, оның таңбалануы, сақталу жағдайы \_\_\_\_\_

38. Санитарлық күн, қоқыстарды жинау мен шығару жөніндегі арнайы автокөліктің және мүкәммалдың болуы \_\_\_\_\_

39. Профилактикалық дезинфекциялық, дератизациялық, дезинсекциялық жұмыстар жүргізуге арналған шарт (шарттың N, кіммен жасалды) \_\_\_\_\_

40. Сауда және қойма үй-жайларында қоқыс сақтауға арналған бәктердің, шелектердің болуы \_\_\_\_\_

41. Қоқыс жинағыштардың саны, олардың орналасуы, бетон алаңшалардың болуы, қатты тұрмыстық қалдықтарды әкетуге арналған шарт \_\_\_\_\_

42. Жарамсыз деп танылған өнімдерді кәдеге жарату \_\_\_\_\_

43. Базар аумағындағы сауда барысы: \_\_\_\_\_  
сауда орындарында \_\_\_\_\_, - жерден \_\_\_\_\_

Мөрдiң орны Мемлекеттік санитарлық бас дәрігері \_\_\_\_\_  
(тегі, аты-жөні, қолы)

Мөрдiң орны Базар директорының қолы \_\_\_\_\_  
(тегі, аты-жөні, қолы)