

"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.

"Мемлекеттік статистика туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 16-бабы 3-тармағының 2) тармақшасына және Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі туралы Ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

Ескерту. Кіріспе жана редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 28.08.2024 № 68 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

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

А. Ғиният

"КЕЛІСІЛДІ"

Қазақстан Республикасының
Ұлттық экономика министрлігі

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрі
2023 жылғы 7 сәуірдегі
№ 62 бұйрығына
қосымша

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

1-тарау. Жалпы ережелер

1. Осы "Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі-Санитариялық қағидалар) "Мемлекеттік статистика туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 16-бабы 3-тармағының 2) тармақшасына және Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 17 ақпандағы қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі туралы Ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес әзірленді және өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

Ескерту. 1-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 28.08.2024 № 68 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

2. Осы Қағидаларда мынадай терминдер мен ұғымдар пайдаланылады:

1) халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік бақылау және қадағалау субъектісі (объектілері) – дара және заңды тұлғалар, халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік бақылауға және қадағалауға жататын ғимараттар, құрылыстар, бұйымдар, қызметі, пайдалануы, тұтынуы, қолданылуы және пайдалануы адам денсаулығы мен қоршаған ортаға зиян келтіруі мүмкін жабдықтар, көлік құралдары, топырақ, су, ауа 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 заңды тұлға орындайтын іс-шаралар, оның ішінде зертханалық зерттеулер мен сынақтар кешені.

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

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

4. Өндірістік бақылаудың мақсаты объектіде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық құжаттарының (бұдан әрі – нормалау 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 тізілімінде № 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 заңды 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, қаптамалау материалдарын, тамақ өнімдерімен және сумен жанасатын бұйымдарды, тарату желісіне, тарату желісінен, резервуарлардан түсу 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-тарау. Өндірістік бақылау бағдарламасына қойылатын талаптар

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

1) мыналардың тізбелерін айқындау:

жүзеге асырылатын қызметіне 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 нүктелерін және сынама алу (зертханалық зерттеулер және сынақтар жүргізу) мерзімділігін көрсете отырып, оларға қатысты зертханалық зерттеулер мен өлшеулерді ұйымдастыру қажет бақылау нүктелерінің (бақылаудың сыни нүктелерінің) тізбесін.

Химиялық заттардың, биологиялық, физикалық және өзге де қауіпті факторлардың тізбесін, сынама алу жүзеге асырылатын бақылау нүктелерін таңдауды, аспаптық және (немесе) зертханалық зерттеулер, санитариялық өңдеу, дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық іс-шаралар көлемін және мерзімділігін жауапты адамдар (технолог, 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, қаптамалау, таңбалау, 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 салауаттылығына 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 заңды 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-тарау. 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, сақтау, қайта өңдеу және көму), құрылыста, 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 құрылыс шикізаты және материалдары.

"Өндірістік мақсаттағы ғимараттарға және құрылыстарға 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 – ЭМӨ) және сәулелеу – электр статикалық өріс; тұрақты магниттік өріс (оның ішінде гипогеомагниттік); өнеркәсіптік жиіліктегі электр және магниттік өріс (50 Гц); дербес компьютерлер тудыратын кең жолақты ЭМӨ; радиожілікті 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 (шаңдар); 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 синтезбен 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 өңдеуді 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 сыни бақылау нүктелерін: 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 мүкәммалды 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 құрылыстарындағы ингредиенттер, шығарылатын сарқынды судың құрамы бойынша заттарды алып тастаудың тиімділігін зертханалық бақылауды көздейді;

шаруашылық-тұрмыстық кәріздің тазарту құрылыстары, қатты тұрмыстық қалдықтарды (бұдан әрі – ҚТҚ) жинауға және сақтауға арналған алаңдар мен полигондар: зертханалық бақылау сарқынды судың, топырақтың сапасына, сарқынды суды, атмосфералық ауаны тазарту кезінде қолданылатын материалдар мен жабдыққа 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 "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 құрылыстарындағы ингредиенттер, шығарылатын сарқынды судың құрамы бойынша заттарды алып тастау тиімділігін зертханалық бақылауды көздейді;

рекреациялық аймақтар, қоғамдық ғимараттар мен құрылыстар: 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 сауналар, 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 ұйымдар, стационарлық көмек көрсететін ұйымдар, жедел медициналық жәрдем және санитариялық авиация ұйымдары, апаттық медицина ұйымдары, қалпына келтіру емі және медициналық оңалту ұйымдары, паллиативтік көмек және мейіргер күтімін көрсететін ұйымдар, қан қызметі саласындағы қызметті жүзеге асыратын ұйымдар, сот медицинасы және патологиялық-анатомиялық диагностика саласында қызмет көрсететін ұйымдар, фармацевтикалық қызметті жүзеге асыратын денсаулық сақтау ұйымдары: инфекциялық аурулардың, оның ішінде ауруханаішілік 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 ұйымдардағы 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;

б) 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-түлік (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, дене шынықтыру-сауықтыру, емдеу-сауықтыру қызметін және мәдени демалысын жүзеге асыратын, оның ішінде жалпы, орта және қосымша білім беру бағдарламаларын іске асыратын жыл бойғы 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 № ҚР ДСМ-76 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 23890 болып тіркелген) (бұдан әрі – № ҚР 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 № ҚР ДСМ-59 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 23469 болып тіркелген); № ҚР 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, агрохимикаттарды және пестицидтерді сақтау және пайдалану жөніндегі объектілер. Өндірістік бақылау пестицидтер мен агрохимикаттарды сақтау және жіберу, жер үстіндегі аппаратураны қолдану кезінде машиналармен және аппаратурамен жұмыс істеу, пестицидтерді авиациялық әдіспен қолдану, жылыжайларда жұмыс істеу, уланған қармақ жемдерді дайындау және қолдану, елді мекендердің жасыл екпелерін қорғауды жүзеге асыру, темір жолдарында өңдеу 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-аспаптық 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 ведомствосының аумақтық бөлімшелеріне жарты жылда 1 рет кейінгі айдың 5-күніне осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес нысан бойынша ұсынылады.

5-тарау. Авариялық жағдайлар және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығына қауіп төндіретін 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) заңды 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 жүргізуді қамтамасыз етеді, содан кейін Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 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, құрылыстарды, 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 куәландырудан 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 зарарсыздандыру, басқа процестер мен қызметтерді).

Қосымша зерттеулердің көлемі анықталған сәйкессіздіктерді 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-аспаптық өлшеулердің ұсынылатын көлемдері, өлшемшарттары және кезеңділігі

1. Денсаулық сақтау объектілері

№	Зерттеулер атауы	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 бактериялық тұқымдалуы	БҚК, 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 ішінде стоматологиялық, уролог, гинеколог), эндоскопиялық емшара бөлмесі, қан құю бөлімшелері, гемодиализ залдары, босанғаннан кейінгі емшара палаталары, шала туған нәрестелерге арналған палаталар, таза киім-кешекке арналған қоймалар	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, мүкәммалдан, киім-кешектен, персоналдың қолынан және арнайы киімінен, ас блоктарының және тарату бөлмесінің мүкәммалынан)	Соматикалық бейіндегі бөлімшелерде тоқсанына 1 рет, хирургиялық бейінді бөлімшелерде айына 1 рет
	Құрал-сайманның, таңып-байлау материалының, операциялық киімнің, хирург қолының, операциялық алаңдағы терінің стерилдігін (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	Операциялық, босандыру, реанимация залдары, стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық бөлмелер, емшара бөлмелері, асептикалық бокстар, залдар	Хирургиялық бейінді бөлімшелерде айына 1 рет, ана мен баланы қорғау ұйымдарында аптасына 1 рет
	Дезинфекциялық-стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау (тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу, дезинфекциялық бөлімшелер	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-тарату орындары	тоқсанына 1 рет
		Ауа температурасы, салыстырмалы	№ ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес тұрақты жұмыс	

Микроклимат	ылғалдылық, ауа қозғалысының жылдамдығы	орындары бар үй-жайлар, палаталар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 2 рет (жылы және суық кезеңдерде)
Ауа алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сору-сыртқа шығару желдеткіші, табиғи желдеткіш	Науқастарға арналған палаталар, операциядан кейінгі палаталар, реанимация залдары , қарқынды терапия палаталары, босандыру 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 мақсаттағы бұйымдар қорын сақтау үй-жайлары № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес	жылына 1 рет
		Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын	

	Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру деңгейі	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 жолақтағы дыбыс қысымының деңгейлері және басқа да нормаланатын көрсеткіштер	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және басқа да үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар жұмыс істеп тұрған жабдықтар № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 4-қосымшаға сәйкес	Жылына 1 рет
	Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	ЭӨ 50 Гц, УЖЖ, ӨЖЖ, 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 өңдеудің тиімділігі	Өнделген бұйымдар санының кемінде 1 %	Жарты жылда 1 рет
1.3	Суды зерттеу			
	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге зеттелетін су	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 деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	Тоқсанына 1 рет жеке дозиметрлерді бақылау
	Персоналдың жұмыс орындарында, емшара бөлмесімен жапсарлас үй-жайларда және	Радиация деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын	

	аумақта рентгендік сәулелену дозасының қуатын бақылау		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 сиретпей
2	Амбулаториялық-емханалық көмек көрсететін денсаулық сақтау ұйымдары			
2.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Ауаның бактериялық тұқымдалуы	БҚК, алтын түстес стафилококк, зең және ашытқы грибоктары	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	токсанына 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, мүкәммалдан, киім-кешектен, персоналдың қолынан және арнайы киімінен)	токсанына 1 рет
	Құрал-сайманның, таңып-байлау материалының, хирург қолының, операциялық алаңдағы терінің стерилдігін (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	Шағын операциялық, стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	Айына 1 рет
	Стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау (тест-өсіріндіні 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
		Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда,		

Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Емдеу-диагностикалық және қосалқы кабинеттер, буфеттер	тоқсанына 1 рет
Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормалайтын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес	Жылына 2 рет (жылы және суық кезеңдерде)
Ауа алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш	Науқастарды қабылдау кабинеттері, сүзгілер, қарап-тексеру бөлмесі, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара, стерилдеу бөлмелері, ЕДШ залдары, функционалдық диагностика кабинеттері, негізгі: дәрілік, таңып-байлау заттары және медициналық мақсаттағы 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 деңгейі	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	Дыбыстың, октавалы жолақтардағы дыбыс қысымының	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және	Жылына 1 рет

	ішінде желдеткіштің шуы	деңгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар	
	Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	ЭӨ 50 Гц, УЖЖ, ӨЖЖ, УК, магниттік өріс	Жұмыс орындарында, физиотерапевтік, диагностикалық кабинеттерде	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 үй-жайлар	Жылына 1 рет
2.3	Суды зерттеу			
	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге зеттелетін су	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық көрсеткіштер 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
2.4	Радиациялық бақылау			
	А тобындағы персоналды жеке дозиметриялық бақылау	Радиация деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	Токсанына 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 тұқымдалуы	БҚК, алтын түстес стафилококк, зең	Операциялық, стерилдеу, донорлардан қан алуға арналған	тоқсанына 1 рет

		және ашытқы грибоктары	емшара бөлмелері, таза киім-кешек қоймасы	
	Эпидемиологиялық маңызы 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, мүкәммалдан, киім-кешектен, персоналдың қолынан және арнайы киімінен)	тоқсанына 1 рет
	Құрал-сайманның, таңып-байлау материалының стерилдігін (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	Операциялық, стерилдеу бөлмелері	Айына 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 температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы

Операциялық, дәрігерлердің кабинеттері, киім-кешек және қойма үй-жайлары, кір киім-кешекті, жинау заттарын, дезинфекциялық құралдарды сақтау кабинеттері, сантораптар № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес

			жылы және суық кезеңдерде)	
	Ауа алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш	Операциялық бөлмелер, дәрігерлердің кабиенттері, киім-кешек және қойма үй-жайлары, кір киім-кешекті, жинау заттарын, дезинфекциялық құралдарды сақтау кабинеттері, сантораптар № 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 деңгейлері	Операциялық, қан сақтау үй-жайы, дәрігерлердің қабылдау кабиенттері, емшара, дезинфекциялық құралдарды сақтау үй-жайлары, тіркеу орны, дәліздер, санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес	Жылына 1 рет
	Жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, октавалы жолақтардағы дыбыс қысымының деңгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар	Жылына 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 мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен алынатын және сырттан әкелінетін су)	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жөндеу жүргізілгеннен кейін, авариялық жағдайлардан кейін
4	Стоматологиялық қызмет көрсететін объектілер			
4.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
		БҚК, алтын түстес стафилококк, зең	Терапевтік және хирургиялық бейіндегі операциялық,	тоқсанына 1 рет

	Ауаның бактериялық тұқымдалуы	және ашытқы грибоктары	стерилдеу, стоматологиялық кабинеттер	
	Эпидемиологиялық маңызы бар объектілердің бар тізбесіне сәйкес сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ІТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлораға	Операциялық, стерилдеу, стоматологиялық кабинеттер (медициналық жабдық және мүкәмнал, киім-кешек, персоналдың қолы мен арнайы киімінен)	тоқсанына 1 рет
	Құрал-сайманның, таңып-байлау материалының, хирург қолының стерилдігін (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	операциялық, операция алды, стерилдеу, стоматологиялық кабинеттер	айына 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 сынамалар)	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 деңгейі	операциялық, операция алды, стоматологиялық кабинеттер	Жылына 1 рет
	Жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның	Дыбыстың, октавалы жолақтағы дыбыс қысымының		

	ішінде желдеткіштің шуы	деңгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	стоматологиялық кабинеттер	Жылына 1 рет
4.3	Ауа алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткішінің нормаланатын көрсеткіштері, табиғи желдеткіш	стоматологиялық кабинеттер	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 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 деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	Токсанына 1 рет жеке дозиметрлерді бақылау
	Персоналдың жұмыс орындарында, емшара бөлмесімен жапсарлас үй-жайларда және аумақта рентген сәулесі 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 сиретпей
5	Зертхананың барлық түрі			
5.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Ауаның бактериялық тұқымдалуы	БҚК, алтын түстес стафилококк, зең және ашытқы грибоктары	Бокстар, стерилдеу бөлмелері	токсанына 1 рет
	Эпидемиологиялық маңызы бар объектілердің бар		Бокстар, стерилдеу бөлмелері (

	тізбесіне сәйкес сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ІТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлораға	медициналық жабдық, мүкәммал, киім-кешек, персоналдың қолы мен арнайы киімінен)	тоқсанына 1 рет
	Құрал-сайман, ыдыстың стерилдігін (шайындылар, материал) зерттеу	(Стерилділік	Бокстар, стерилдеу бөлмелері	айына 1 рет
	Стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау (тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	(Стерилдеу бөлімшелері кабинеттері)	(тоқсанына 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, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Зертхана кабинеттері	тоқсанына 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 суық 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)	Жылына 1 рет
	Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	ЭӨ 50 Гц, УЖЖ, ӨЖЖ, УК, магниттік өріс	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 1 рет
	Жабдық 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
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 әкелінетін су)	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жөндеу жүргізілгеннен кейін, авариялық жағдайлардан кейін
6	Наркология, медициналық-әлеуметтік 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 тұқымдалуы	БҚК, алтын түстес стафилококк, зең және ашытқы грибоктары	Реанимация залдары, стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері, таза киім-кешек қоймасы	тоқсанына 1 рет

	Сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ІТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлора	Емдеу-диагностикалық кабинеттері (медициналық жабдық, мүкәммал, киім-кешек, персоналдың қолы мен арнайы киімінен, ас блоктары мен тарату бөлмелерінің мүкәммалынан)	тоқсанына 1 рет
	Стерилділікті (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	Реанимация залдары, стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	айына 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, фенолфталеинді 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	Өнделген 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 суық 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 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	нормаланатын көрсеткіштері бар жұмыс жабдығы	Жылына 1 рет
	Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	ЭӨ 50 Гц, УЖЖ, ӨЖЖ, УК, магниттік өріс	Физиотерапевтік, диагностикалық кабинеттердегі жұмыс орындарында	3 жылда 1 рет
	Ж а б ы қ 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
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 деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	Токсанына 1 рет
	Персоналдың жұмыс			

	орындарында, емшара бөлмесімен жапсарлас үй-жайларда және аумақта рентген сәулесі 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 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	ІТТБ	Жұмыс кабинеттері (медициналық жабдық, мүкәммал, киім-кешек, персоналдың қолы және арнайы киімінен)	тоқсанына 1 рет
7.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Жұмыс және қосалқы кабинеттер	тоқсанына 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 суық кезеңдерде)
	Ж а б ы қ 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	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет;

		желдеткіші, табиғи желдеткіш.	көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
8	Қалпына келтіру емі және медициналық оналтудың денсаулық сақтау ұйымдары			
8.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Ауаның бактериялық тұқымдалуы	БҚК, алтын түстес стафилококк, зең және ашытқы грибоктары	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері, таза киім-кешек қоймасы	тоқсанына 1 рет
	Сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ІТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлораға	Емдеу-диагностикалық кабинеттері (медициналық жабдық, мүкәммал, киім-кешек, персоналдың қолы және арнайы киімі, ас блогы мен тарату бөлмелерінің мүкәммалынан)	тоқсанына 1 рет
	Стерилділікті (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	айына 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 өңдеудің тиімділігі	Өңделген 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 суық 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 нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 1 рет
	Жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, октавалы 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, ӨЖЖ, УК, магниттік өріс	Физиотерапевтік, диагностикалық кабинеттердегі жұмыс орындарында	3 жылда 1 рет
	Ж а б ы қ 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	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық	Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жөндеу жүргізілгеннен

	көрсеткіштерге зеттелетін су	көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы	алынатын және сырттан әкелінетін су)	кейін, авариялық жағдайлардан кейін
9	Паллиативтік көмек және мейірбике күтімін көрсететін денсаулық сақтау ұйымдары			
9.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Ауаның бактериялық тұқымдалуы	БҚК, алтын түстес стафилококк, зең және ашытқы грибоктары	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	тоқсанына 1 рет
	Сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ІТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлора	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара (медициналық жабдық, мүкәммал, киім-кешек, персоналдың қолы және арнайы киімі, ас блоктары мен тарату орнының мүкәммалынан)	тоқсанына 1 рет
	Стерилділікті (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	айына 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-тарату орны	тоқсанына 1 рет

Төсек жабдықтары (матрастар, жастықтар, көрпелер)	Камералық өңдеудің тиімділігі	Өңделген 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 суық 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 деңгейлері	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 деңгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	нормаланатын көрсеткіштері бар жұмыс жабдықтары	Жылына 1 рет
Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	ЭӨ 50 Гц, УЖЖ, ӨЖЖ, УК, магниттік өріс	Диагностикалық кабинеттердегі жұмыс орындарында	3 жылда 1 рет
Ж а б ы қ 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
Ауа алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет;

		желдеткіші, табиғи желдеткіш.	нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
9.3	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
10	Дәстүрлі және халық медицинасы объектілері			
10.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Ауаның бактериялық тұқымдалуы	БҚК, алтын түстес стафилококк, зең және ашытқы грибоктары	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері, таза киім-кешек қоймасы	тоқсанына 1 рет
	Сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ІТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлора	Стерилдеу, манипуляциялық, емшара бөлмелері (медициналық жабдық, мүкәммал, киім-кешек, персоналдың қолы және арнайы киімінен)	тоқсанына 1 рет
	Стерилділікті (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	Стерилдеу, манипуляциялық, емшара бөлмелері	айына 1 рет
	Дезинфекциялық-стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау (тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу, дезинфекциялық бөлімшелер	тоқсанына 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
		Жұмыс ерітінділерінде,		

	Дезинфекциялық құралдарда, ерітінділерде белсенді әрекет ететін заттардың шоғырлануын айқындау	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
	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 суық кезеңдерде)
	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, октавалы жолақтағы дыбыс қысымының деңгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	нормаланатын көрсеткіштері бар жұмыс жабдықтары	Жылына 1 рет
	Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	ЭӨ 50 Гц, УЖЖ, ӨЖЖ, УК, магниттік өріс	Физиотерапевтік, диагностикалық кабинеттердегі жұмыс орындарында	3 жылда 1 рет
	Ауа 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-хими	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық	Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жөндеу

	я л ы қ көрсеткіштерге зеттелетін су	көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы	алынатын және сырттан әкелінетін (су)	жүргізілгеннен кейін, авариялық жағдайлардан кейін
11	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация құралдары мен препараттарын дайындау, өндіру, өңдеу жөніндегі объектілер			
11.1	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Дезинфекциялық құралдарда, ерітінділерде белсенді әрекет ететін заттардың шоғырлануын айқындау	Ж ұ м ы с ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Жұмыс және қосалқы кабинеттер	тоқсанына 1 рет
	Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Дезинфекциялық құралдарды, дезинсекция және дератизация құралдарын сақтау үй-жайлары	Жылына 2 рет (жылы және суық кезеңдерде)
		Жұмыс аймағының ауасындағы белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын айқындау	Дезинфекциялық құралдарды, дезинсекция және дератизация құралдарын дайындау, өндіру, өңдеу бойынша үй-жайлар	Жылына 2 рет (жылы және суық кезеңдерде)
	Жарықтандыру	Ж а с а н д ы жарықтандыру деңгейлері	Дезинфекциялық құралдарды, дезинсекция және дератизация құралдарын сақтау үй-жайлары	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
11.2	Суды зерттеу			
	Бактериологиялық ж ә н е санитариялық-хими я л ы қ	Органолептикалық, физикалық-химиял ы қ ж ә н е бактериологиялық	Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жөндеу жүргізілгеннен

	көрсеткіштерге зерттелетін су	көрсеткіштері бойынша ауыз сапасы	алынатын және сырттан әкелінетін су)	кейін, авариялық жағдайлардан кейін
--	-------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------

Ескертпе:

1) бактериологиялық бақылау стационарларда бір төсекке 0,3 шайынды есебінен, бірақ кемінде 30 шайынды, амбулаториялық-емханалық ұйымдарда 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, термотолерантты колиформды бактериялар, колифагтар және алтын түстес стафилококк)	(айына 1 рет/ 2 сынама (үстіңгі қабаттың қалыңдығы 0,5 - 1,0 см және судың үстіңгі бетінен 25 - 30 см тереңдікте)
			Санитариялық-химиялық көрсеткіштер (

Бассейндер,
аквапарктер,
моншалар және
бассейндері бар
сауналар

Бассейн
шұңқырындағы
судың сапасын
зертханалық
бақылау

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, түсі, лайлылығы, температурасы	жұмыс істейтін сағатта 1 рет;
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: б а с с е й н шұңқырының суы	Жылына 2 рет кемінде 3-5 сынама
б а с с е й н қабырғаларының; себезгі және киім шешетін орындардағы орындықтардың шайындылары	Жылына 2 рет кемінде 10-15 сынама
Қ о л д ы ң шайындылары; персоналдың арнайы киімдерінің шайындылары; үстелдер мен креслоның шайындылары	ЖМС, ЖКБ және/ немесе ТКБ-ға қанағаттанарлықсыз талдау болғанда кемінде 10-15 сынама
микробиологиялық ж ә н е паразитологиялық	

		зерттеулер (ішек инфекцияларының қоздырғышы, көк ірінді таяқшалар, лямблия цисталары, гельминттер жұмыртқалары мен дернәсілдері, легионелла)	ЖМС, ЖКБ және/ немесе ТКБ-ға қанағаттанарлықсыз талдау болғанда / сәйкес келмейтін сынамалар санына байланысты
	Міндетті медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қараудың 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 мүкәммал шайындылары; дезқұралдар және ерітінділер	Токсанына 1 рет / кемінде 10 шайынды, дезқұралдар мен дезерітінділердің 2 сынамасы
	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
		үй-жайларды жасанды, табиғи	объектіні пайдалануға беру кезінде және жарықтандыру схемасын өзгерту кезінде (жарық

Сұлулық салондары (педикюр – маникюр кабинеттері, косметика және косметология кабинеттері)	Микроклимат, желдету және жарықтандыру параметрлерін зертханалық бақылау	және бірлескен жарықтандыру	түсіретін аспаптарды орналастыру және саны)
		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
		Ауа қозғалысының жылдамдығы	Объектіні пайдалануға беру кезінде, механикалық желдету 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
		қысқа химиялық талдау және судың микробиологиялық көрсеткіштері	Ішкі су құбыры желісін пайдалануға беру кезінде, реконструкциялаудан, жаңғыртудан кейін
	Міндетті медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет

Шаруашылық-тұрмыстық кәріздің тазарту құрылыстары

Су айдынына шығару кезінде ағынды судың сапасын зертханалық бақылау	Органолептикалық, санитариялық-химиялық, микробиологиялық көрсеткіштер	Тоқсанына 1 рет
Елді мекеннен тыс су айдынына шығаратын орыннан жоғары және төмен су айдыны суының сапасын зертханалық бақылау	Органолептикалық, санитариялық-химиялық, микробиологиялық көрсеткіштер	Тоқсанына 1 рет
Елді мекеннен тыс су айдынына шығару кезінде ағынды су сапасын зертханалық бақылау	Органолептикалық, санитариялық-химиялық, микробиологиялық көрсеткіштер	Тоқсанына 1 рет
Топыраққа тазарту құрылыстарынан ағынды суларды шығару кезінде топырақтың сапасын зертханалық бақылау	Органолептикалық, санитариялық-химиялық, микробиологиялық көрсеткіштер	Тоқсанына 1 рет
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
Санитариялық-қорғаныш аймағы	Зертханалық және аспаптық зерттеулер	Көлемі және кезеңділігі санитариялық-қорғаныш аймағын ұйымдастыру жобасында белгіленеді
Қоршаған орта факторлары	атмосфералық ауа (химиялық көрсеткіштері)	тоқсанына 1 рет

		Міндетті медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет
4	Сумен жабдықтау объектілері	<p>Судың сапасын зертханалық бақылау:</p> <p>Су тарту құрылыстары орындарында, ауыз суды ауыз сумен жабдықтау жүйесінің тарату желісіне беру алдында (ауыз су резервуарларында) және сыртқы су құбыры желісінің су тарту пункттерінде, үйдегі тарату жүйелерінде және үйдегі және тарату желісінің қрандарында</p>	<p>Микробиологиялық, санитариялық-химиялық, паразитологиялық; органолептикалық; радиологиялық; қорытынды; реагенттердің қалдық мөлшері, тұрақты бақылау үшін таңдап алынған химиялық заттар;</p>	<p>"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" Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 20 ақпандағы № 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>
		<p>Су құбыры желісін жуу және дезинфекциялау бойынша жүргізілген профилактикалық іс-шаралардың тиімділігін бағалау</p>	<p>Су да дезқұралдардың қалдық мөлшерінің болуы</p>	<p>Әрбір жүргізілген іс-шарадан кейін</p>
			<p>Жұмыс ерітінділерінде,</p>	

		Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	тоқсанына 1 рет
		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
		Міндетті медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жылына 2 рет
		Бақыланатын ұнғымалардағы судың сапасын зертханалық бақылау	Органолептикалық, санитариялық-химиялық, микробиологиялық, радиологиялық көрсеткіштер	Жылына 2 рет тоқсанына 1 рет
		Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер зерттеулер республикалық 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
			Химиялық көрсеткіштер: ауыр металдар; нитриттер; нитраттар; гидрокарбонаттар; органикалық көміртегі; рН; цианидтер; қорғасын;	тоқсанына 1 рет

ҚТҚ жинауға және сақтауға арналған аландар және полигондар

		сынап; күшәланың құрамы	
	топырақ	Микробиологиялық көрсеткіштер: жалпы бактериялық саны; коли-титр; протей титрі	тоқсанына 1 рет
		Паразитологиялық көрсеткіштер: гельминттер жұмыртқалары.	тоқсанына 1 рет
		Радиологиялық көрсеткіштер (зерттеулер республикалық және облыстық маңызы бар қалаларда жүргізіледі)	жылына 1 рет
	Полигонның пайдаланылған учаскелеріндегі және санитариялық-қорғаныш аймағының шекарасындағы атмосфералық ауа:	метан; күкіртті сутек; аммиак; көміртегі қышқылы; бензол; үш хлорлы метан; төрт хлорлы көміртегі; хлорбензол зерттеулер республикалық және облыстық маңызы бар қалаларда жүргізіледі)	Көлемі және кезеңділігі санитариялық-қорғаныш аймағын ұйымдастыру жобасында белгіленеді
	Өндірістік мақсаттағы ғимараттар мен құрылыстардағы 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
	Міндетті медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет
	Дезинсекциялық және (немесе)	Бекітілген әдістемелерге	

6	Рекреациялық аймақ, 2 санатты су айдындары	дератизациялық іс-шаралардың тиімділігін бағалау	сәйкес жәндіктер мен кеміргіштердің болуын айқындау	Өңдеу жүргізілгеннен кейін
---	--	--	---	----------------------------

Ескертпе. Сумен жабдықтау объектілері ауыз судың химиялық құрамын, оның өңірлік ерекшеліктерін сипаттайтын көрсеткіштерді таңдай отырып өндірістік бақылау шеңберінде зертханалық зерттеулер бағдарламаларын әзірлеуді талап етеді, әрбір нақты жағдайда жүргізіледі.

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

Коммуналдық шаруашылық объектілері 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 объектілері

№	Зерттеу объектісі (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 Қорғасын Майлы аэрозоль Толуол Азот диоксиді Күкіртті ангидрид Шаңдағы кремний оксиді Озон Стирол Сілті Этилен Ацетальдегид Бензин Уайт-спирит Көміртек оксиді Бутилацетат Ксилол Мырыш, күкіртті сутегі, мұнай көмірсутегі,	Бакылау кезеңділігі зиянды заттардың қауіптілік сыныбына байланысты белгіленеді: I сынып үшін - 10 күнде 1 реттен сиретпей, II сынып - айына 1 реттен сиретпей, III және IV сыныптар – тоқсанына 1 реттен сиретпей. Өндірістің нақты жағдайларына байланысты бакылау кезеңділігі мемлекеттік санитариялық қадағалау органдарымен келісім бойынша өзгертілуі мүмкін. Қауіптілігі III, IV сыныпты зиянды заттардың болуы РЕШШ деңгейіне сәйкес белгіленген кезінде бакылауды жылына 1

		никель, сынап буы, тетрихлорэтилен, сірке қышқылы, аммиак және өндірістің технологиялық процесіне сәйкес басқа да заттар	реттен сиретпей жүргізуге жол беріледі.
2	Санитариялық-қорғаныш аймағы (бар болғанда)	Зертханалық және аспаптық зерттеулер	Көлемі мен кезеңділігі санитариялық-қорғаныш аймағын ұйымдастыру жобасында белгіленеді
3	Физикалық факторларды зертханалық-аспаптық зерттеу	Өндірістің технологиялық процесіне сәйкес белгіленген физикалық факторлар Жарықтандыру параметрлері Микроклимат Шу Инфрадыбыс/ Ультрадыбыс Жалпы /жергілікті діріл Тұрақты магниттік өріс ДЭЕМ-мен жұмыс кезіндегі электр магниттік өріс Электр статистикалық өріс Радиожиілік диапазонындағы электр магниттік сәулелену Желдеткіш жүйелері параметрлерін бақылау, ауа алмасу жиілігі Иондаушы сәулелену ЭМӨ 50 Гц	Жылына 1 рет. Микроклимат көрсеткіштерін өлшеу жылдың суық және жылы кезеңдерінің басында, ортасында және соңында ауысымына кемінде 3 рет жүргізілуі тиіс (басында, ортасында және соңында) . Желдеткіш жүйелері: 1) қауіптілігі 1 және 2 сыныпты зиянды заттардың бөлінуі мүмкін болатын үй-жайларда; жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіш жүйелері – жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет.
4	Ағынды су	Техникалық талаптарға сәйкес химиялық көрсеткіштер	Жарты жылда 1 рет
5	Суды зерттеу	Бактериологиялық көрсеткіштерге	Жылына 1 рет
		қысқа химиялық талдауға	Жылына 1 рет
6	Міндетті медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жылына 1 рет

4. Радиациялық гигиена объектілері

№	Зерттеу объектілері (немесе) зерттелетін материал	Айқындалатын көрсеткіштер	Өндірістік бақылау кезеңділігі
1	2	3	4
		гамма-сәулеленудің ЭДҚ;	

1	Жұмыс аймағындағы ауаны аспаптық радиациялық бақылау, ашық радиоактивті көздер пайдаланылатын жұмыс орындарының және жапсарлас үй-жайлардың радиоактивті ластануын бағалау (пайдаланылатын сәулелену түрлеріне байланысты)	бета-бөлшегі ағынының тығыздығы; альфа-бөлшегі ағынының тығыздығы; нейтронды сәулелену ағынының тығыздығы; радон, торон ағындары және радонның еншілес өнімдері (РЕӨ) тығыздығы Объекіден су, шикізат, өнім, бұйымдардың сынамаларын алу	Жарты жылда 1 рет 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	А тобындағы персоналдың сыртқы сәулеленуін жеке дозиметриялық бақылау гамма-сәулеленудің ЭДҚ; бета-бөлшегі ағынының тығыздығы; альфа-бөлшегі ағынының тығыздығы; нейтронды сәулелену ағынының тығыздығы; рентгендік сәулелену	Токсанына 1 рет Жылына 1 реттен сиретпей
3	Жылжымалы және жеке қорғаныш құралдарының тиімділігін бақылау	Қорғасын қабатының қалыңдығы миллиметрмен	2 жылда 1 реттен сиретпей
4	Метал сынықтары мен басқа материалдарды және халық тұтынатын өнімдерді радиациялық бақылау	гамма-сәулеленудің ЭДҚ; бета-бөлшегі ағынының тығыздығы; альфа-бөлшегі ағынының тығыздығы; нейтронды сәулелену ағынының тығыздығы	Нормалау құжаттарына сәйкес
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	Жылына 1 рет. Желдеткіш жүйелері: 1) қауіптілігі 1 және 2 сыныпты зиянды заттардың бөлінуі мүмкін болатын үй-жайларда; жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіш жүйелері – жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және

		Радиожиілік диапазонындағы электр магниттік сәулелену Желдеткіш жүйелері параметрлерін бақылау, ауа алмасу жиілігі	табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
6	Ауыз судың сапасы	Қысқа химиялық талдау, микробиологиялық және радиациялық көрсеткіштер	Ішкі су құбыры желісін пайдалануға беру кезінде, реконструкциялаудан, жаңғыртудан 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	Міндетті медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жылына 1 рет

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

№	Объектілер	Зертханалық зерттеулер	Өндірістік бақылау жүргізу жиілігі	Сынамалар немесе өлшеулер саны
1	2	3	4	5
1	Білім беру объектілері (мектептер, интернаттар, ЖОО, АООО және басқалары)			
1.1	ас блоктары	микробиологиялық көрсеткіштерге тамақ 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-химиялық 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

		міндетті медициналық қарап тексерулер	жарты жылда 1 рет	зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы
		дезинфекциялық құралдардағы қалдық хлорды айқындау	жарты жылда 1 рет	Әрбір түрден 1 сынамадан (бар болғанда)
		бактериологиялық, санитариялық-химиялық, зерттеулерге жергілікті сумен жабдықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар, ұңғымалар, 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 ұйықтауға арналған үй-жайлар, компьютер сыныптары	ауа температурасы	жылыту 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-химиялық, паразитологиялық зерттеулерге су сынамалары	жарты жылда 1 рет	1 сынама (таяз және терең бассейн шұңқырынан)
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
1.7	Жалпы үй-жайлар	жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіштің, табиғи желдеткіштің ауа 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	
1.8	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-қараудың 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-химиялық 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-химиялық зерттеулерге жергілікті сумен жабдықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар, ұңғымалар, каптаждар) алынған ауыз су	жылына 1 рет	1 сынама
2.2	қабылдау бөлмелері, киім ауыстыратын, топтық, жатын бөлмелері, спорт және музыка залдары, медициналық кабинеттер, демалуға және ұйықтауға арналған үй-жайлар	ауа температурасы	жылыту маусымы кезеңінде күн сайын	1 өлшеу (1 нүкте)
2.3	объектілердің құмсалғыштары	санитариялық-микробиологиялық 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-химиялық, паразитологиялық зерттеулерге су сынамалары	жарты жылда 1 рет	2 сынама (таяз және терең бассейн шұңқырынан)
2.6	топтар	буфеттерде ІТТБ-на сыртқы орта шайындылары және ойын және жатын бөлмелерде паразитологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	әрбір топтан 5 шайынды
		жасанды жарықтандыру деңгейі	3 жылда 1 рет	7 өлшеу
		жасанды іске қосылатын	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші	

2.7	Жалпы үй-жайлар	сору-сыртқа тарату желдеткіштің, табиғи желдеткіштің ауа алмасу жиілігі	жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет	
2.8	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет	
3	Балаларды сауықтыру ұйымдары			
3.1	ас блоктары	микробиологиялық көрсеткіштерге тамақ 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
		ІТТБ - 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-химиялық зерттеулерге жергілікті сумен жабдықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар, ұңғымалар, каптаждар) алынған ауыз су	демалыс маусымы басталар алдында	1 сынама
3.2	Жабық жүзу бассейндері және ванналар, жағажайлар	бактериологиялық, санитариялық-химиялық, паразитологиялық зерттеулерге су сынамалары	демалыс маусымы басталар алдында	Кемінде 1 сынама

		паразитологиялық көрсеткіштер: б а с с е й н шұңқырынаң суы	жылына 2 рет	кемінде 3-5 сынама
		бассейндер қабырғаларының; себезгі және киім шешетін орындардағы орындықтардың шайындылары	жылына 2 рет	кемінде 10-15 сынама
3.3	емдік балшықтар	микробиологиялық, радиологиялық көрсеткіштерге	демалыстың әрбір маусымы алдында	2 сынама
3.4	Жалпы үй-жайлар	жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіштің, т а б и ғ и желдеткіштің ауа 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	
3.5	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-қараудың 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), физикалық-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		1 сынама

		ү ш і н) паразитологиялық, микроскопиялық – ет, балық өнімдерін өндіретін объектілердегі өңделмеген () тағамдық) мал шаруашылығы шикізаты үшін	тоқсан сайын	
1.2	Жұмыртқа	Овоскоптау2	Әрбір партиясы	Әрбір партиядан 10 жұмыртқа
1.3	Дайын өнім	Органолептикалық көрсеткіштер 2 Физикалық-химиялық 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 мүкәммалдан, цех ішіндегі ыдыстан, персоналдың қолы және санитариялық киімінен алынған шайындылар	ІТТБ патогенді микрофлора (ет, көкөніс жартылай фабрикаттарын өндіретін кондитерлік цехтарда, аспаздық цехтарда)	тоқсан 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-химиялық (қысқа талдау) және микробиологиялық көрсеткіштер	Объектіні пайдалануға беру кезінде және орталықтандырылған сумен жабдықтау көздері үшін жөндеу жүргізілгеннен 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 ж ә н е 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 ылғалдылығы5	Б а р л ы қ үй-жайларда	аптасына 1 рет
1.11	Санитариялық-қорғаныш аймағы шекарасында, аумақта (өндірістік алаңда)	Нормалау құжаттарына, ҚОҚБ, РЕШН жобасына с ә й к е с атмосфералық ауа	ҚОҚБ, РЕШН жобаларында бегіленген бақылау нүктелері (жарық жақтары бойынша кемінде 4)	жылына 1 рет
1.12	Дезинфекциялық ерітінділер және сонымен қатар құралдар	ӨЗБ анықтау	тоқсанына 1 рет	2 сынама
1.13	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	
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, балықтан6	021/2011КО ТР-ға с ә й к е с	тоқсанына 1 рет	1 сынама

	жасалатын тағамдар (іріктеу арқылы)	микробиологиялық көрсеткіштер		
2.2	Гарнирлер (іріктеу арқылы)	021/2011КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	тоқсанына 1 рет	1 сынама
2.3	Тұздықталған салаттар (іріктеу арқылы)	021/2011КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	тоқсанына 1 рет	1 сынама
2.4	Үстіне сорпа құйылып ұйытылған ет, құс еті, балық (іріктеу арқылы)	021/2011КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	тоқсанына 1 рет	1 сынама
2.5	Паштет	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	тоқсанына 1 рет	1 сынама
2.6	Өздері дайындаған сусындар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	тоқсанына 1 рет	1 сынама
2.7	Мүкәмнал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	Ішек таяқшалары тобы бактерияларының (ІТТБ) болуына	тоқсанына 1 рет	20 шайынды
2.8	Термиялық өндеуден кейінгі дайын өнім	Термиялық өндеу сапасы	тоқсанына 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 талдауға	жылына 1 рет	1 сынама
2.11	Құрғақ препараттарды зерттеу	(белсенділік %-ы)	тоқсанына 1 рет	1 сынама
2.12	Дезинфекциялық құралдарды зерттеу	(белсенділік %-ы)	тоқсанына 1 рет	1 сынама
3	Қоғамдық тамақтану объектілері (асхана)			
3.1	Ет, құс, балық7 тағамдары (іріктеу арқылы)	Жылумен өндеу 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 с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
3.4	Өздері дайындаған сусындар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
3.5	Тамақ рационы8	Құнарлылығы, химиялық құрамы	жарты жылда 1 рет	1 рацион
3.6	Мүкәммал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының (ІТТБ) 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 фабрикалар	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.2	Еттен, құс етінен, балықтан10 жасалған тағамдар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.3	Гарнирлер (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.4	Салаттар тұздықталған (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.5	Үстіне сорпа құйылып ұйытылған ет, құс еті, балық (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.6	Паштет	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.7	Десерттер	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.8		021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с	жарты жылда 1 рет	1 сынама

	Өздері дайындаған сусындар (іріктеу арқылы)	микробиологиялық көрсеткіштер		
4.9	Мүкәммал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының (ІТТБ) болуына	жарты жылда 1 рет	10 шайынды
4.10	Термиялық өңдеуден кейінгі дайын өнім	термиялық өңдеу саны	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.11	Қ ұ р ғ а қ 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 тамақтану объектілері (бар)			
5.1	Құйылмалы сыра	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жылына 1 рет	1 сынама
5.2	Кремді кондитерлік өнімдер	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жылына 1 рет	1 сынама
5.3	Балмұздақ11	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с 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-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жылына 1 рет	1 сынама
5.6	Мүкәммал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	ІТТБ 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 фабрикалармен жұмыс істейтін жылдам қызмет көрсететін қоғамдық тамақтану объектілері			

6.1	Еттен және ет өнімдерінен жасалған тағамдар (іріктеу арқылы)	Жылумен өңдеу тиімділігін анықтау 021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
6.2	Мүкәммал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	ІТТБ болуына	жарты жылда 1 рет	5 шайынды
6.3	Термиялық өңдеуден кейінгі дайын өнім	Термиялық өңдеу 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	Мүкәммал, 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 с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	2 сынама
7.3	Шұжық өнімдері ¹⁴ (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	2 сынама
7.4	Бауырдан және (немесе) еттен жасалған паштеттер	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.5	Құс етінен жасалған табиғи жартылай фабрикаттар, субөнімдер, құстың субөнімдерінен жасалған жартылай фабрикаттар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	2 сынама
7.6	Тауық жұмыртқасы	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с	жарты жылда 1 рет	1 сынама

		микробиологиялық көрсеткіштер		
7.7	Пайдалануға дайын балық өнімдері (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	2 сынама
7.8	Кремді кондитерлік өнімдер	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с 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-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.9.2	Еттен, құстан, балықтан жасалған аспаздық өнімдер (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.10	Өздері өндірген ет, құс, балық жартылай фабрикаттары (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.11	Дезинфекциялық ерітінділер және құрғақ препараттар (белсенділік %-ы)	ӘЗБ айқындау	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.12	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-қараудың 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-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
8.2	Еттен, құс етінен, балықтан жасалған тағамдар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
8.3	Гарнирлер (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
8.4	Тұздықталған салаттар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға с ә й к е с микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама

8.5	Сумен жабдықтау жүйесінің суы	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық зерттеулерге	жарты жылда 1 рет	1 сынама
8.6	Мүкәмтал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	ІТТБ	жарты жылда 1 рет	10 шайынды
8.7	Дезинфекциялық ерітінділер және құрғақ 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-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет	
9	Көліктегі қоғамдық тамақтану объектілері (борттық тамақтану объектілері)			
9.1	Еттен, құс етінен, балықтан жасалған тағамдар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
9.2	Гарнирлер (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
9.3	Тұздықталған салаттар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
9.4	Кондитерлік өнімдер және десерттер	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
9.5	Өздері дайындаған сусындар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
9.6	Мүкәмтал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	ІТТБ патогенді микрофлора (ет, көкөніс жартылай фабрикаттарын өндіретін кондитерлік цехтарда, аспаздық цехтарда)	жарты жылда 1 рет	10 шайынды 10 шайынды
9.7	Су құбырының суы	микробиологиялық көрсеткіштерге су сынамалары, бірлік	жылына 1 рет	1 сынама

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

Ескертпелер:

- 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	Сумен жабдықтау жүйесінің суы	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық зерттеулерге	жарты жылда 1 рет	1 сынама
1.2	Микроклимат	Температураны, ауа қозғалысы жылдамдығын,	жарты жылда 1 рет	Вагонда 3 өлшеу

		ылғалдылықты өлшеу		
1.3	Төсек жабдықтары (матрастар, жастықтар, көрпелер)	Гельминт жұмыртқаларына шайындылар	жарты жылда 1 рет	Вагонда 10 шайынды
1.4	Дезинфекциялық ерітінділер және құрғақ препараттар (белсенділік %-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	Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жылына 1 рет	
2	Жолаушыларды тасымалдауға 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. Ұйымдасқан ұжымдарда, жартылай фабрикаттарды, аспаздық өнімдерді өндіретін тамақ дайындау объектілерінде нормалау құжаттарына сәйкес нысан бойынша журналға жазбалар енгізе отырып, жартылай фабрикаттардың, 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 жөндегеннен, реконструкциялағаннан кейін жұмыс істеуді санитариялық өңдеу, 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 объектілерде технологиялық жабдықтан, мүкәммалдан, 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:

АООО – арнайы орта оқу орындары;

ӘЗБ – әсер етуші заттың белсенділігі;

БҚК – бірліктер құрушы колониялар;

Гц – Герц;
ДЭЕМ – дербес электронды-есептеуіш машина;
ЕДШ – емдік дене 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;
ЭӨ – электр өрісі;
ЭМӨ – 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

Өндірістік бақылау нәтижелері туралы ақпарат

Ескерту. 2-қосымша жаңа редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 28.08.2024 № 68 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

Ұсынылады: Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы уәкілетті органға ұсынылады.

Әкімшілік деректер нысаны интернет – ресурста орналастырылған: Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Санитарлық-эпидемиологиялық бақылау комитетінің сайтында (<https://www.gov.kz/memleket/entities/ksek?lang=ru>);

Әкімшілік деректер нысанының атауы: Өндірістік бақылау нәтижелері туралы ақпарат;

Әкімшілік деректер нысанының индексі (нысан атауының қысқаша әріптік-цифрлық көрінісі): 01-ИРПК;

Жиілігі: Жартыжылдық;

Есепті кезең: 20__ жылғы __ жартыжылдық;

1. Ақпарат ұсынатын адамдар тобы:

1) жеке және заңды тұлғалар (өндірістік объектілердің иелері);

2) аудандық және қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармалары

;

3) облыстық және қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменттері.

2. Жеке және заңды тұлғалар (өндірістік объектілердің иелері) аудандық және қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармаларына ақпарат ұсынады.

3. Аудандық және қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармалары ақпаратты облыстық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменттеріне ұсынады;

4. Облыстық және қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменттері Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің және "Қоғамдық денсаулық сақтау ұлттық орталығы" шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорнының "Санитариялық-эпидемиологиялық сараптама және мониторинг ғылыми-практикалық орталығы" филиалына және Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитетіне ақпарат ұсынады.

5. Әкімшілік деректерді жинау жиілігі/әкімшілік деректер нысанын ұсыну мерзімі:

1) жеке және заңды тұлғалар (өндірістік объектілердің иелері) ақпаратты аудандық және қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармаларына жарты жылда бір рет, есепті кезеңнен кейінгі айдың 5-күнінде ұсынады;

2) аудандық және қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармалары ақпаратты облыстық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменттеріне жарты жылда бір рет, есепті кезеңнен кейінгі айдың 10-күніне ұсынады;

3) облыстық және қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменттері ақпаратты Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің "Қоғамдық денсаулық сақтау ұлттық орталығы" шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорнының "Санитариялық-эпидемиологиялық сараптама және мониторинг ғылыми-практикалық орталығы" филиалына және Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитетіне жарты жылда бір рет, есепті кезеңнен кейінгі айдың 15-күніне ұсынады.

№ п/п	Өндірістік бақылауды жүзеге асыратын тұлға туралы мәлімет, оның ішінде		Өндірістік бақылау нәтижелері		
	объектінің өндірістік зертханасы базасында	зертханаларды (сынақ орталығын) тарта отырып	Барлығы зерттелді (сыртқы орта объектілерін санамалау және сынама саны – шикізат, дайын өнім, шайындылар, ауа және басқалары)	сәйкессіздіктер анықталды (сәйкессіздік анықталған қауіпсіздік көрсеткіштерін санамалау - ИТТБ, патогенді флора, уытты заттар және басқалары)	жою бойынша қабылданған шаралар және жүргізілген іс-шаралар
1	2	3	4	5	6

Атауы _____

Мекенжайы _____

Наименование _____

Адрес _____

Телефон _____

Электрондық почта мекенжайы/адрес электронной почты _____

Орындаушы/исполнитель _____

тегі, аты және әкесінің аты (бар болған жағдайда)
 фамилия, имя и отчество (при его наличии)

қолы,
 подпись

Басшы немесе оның міндетін атқарушы адам/руководитель или лицо, исполняющее его обязанности

тегі, аты және әкесінің аты (бар болған жағдайда)
 фамилия, имя и отчество (при его наличии)

қолы
 подпись

Мөрдiң орны (жеке кәсiпкерлер болып табылатын тұлғалардан қоспағанда)
 Место для печати (за исключением лиц, являющихся субъектами частного предпринимательства)

Мөр _____

Жинақтауға арналған
 нысанға қосымша

Өндірістік бақылау нәтижелері туралы ақпарат (01-ИРПК) нысанын толтыру бойынша түсіндірме (нысан)

2-бағанда өндірістік бақылауды жүзеге асыратын тұлға туралы мәліметтер көрсетіледі, объектінің өндірістік зертханасының базасында тиісті рұқсат беру құжаттары бар өзінің өндірістік зертханасының болуы туралы ақпарат толтырылады;

3-бағанда зертхананы (сынақ орталығын) тарта отырып, өндірістік бақылауды жүзеге асыратын тұлға туралы мәліметтер көрсетіледі, тиісті рұқсат беру құжаттары бар тартылған өндірістік зертхана туралы ақпарат толтырылады;

4-бағанда өндірістік бақылау нәтижелері көрсетіледі, барлығы зерттелді (сыртқы орта объектілері мен сынамалар саны – шикізат, дайын өнім, шайындылар, ауа) зерттелген сынамалардың саны туралы ақпарат, сынамалардың атауы толтырылады;

5-бағанда өндірістік бақылау нәтижелері көрсетіледі, сәйкессіздіктер анықталды (сәйкессіздік анықталған қауіпсіздік көрсеткіштері – ИТТБ, патогенді флора, уытты заттар және басқалар)" зерттелген сынамалардың сәйкессіздігі туралы ақпарат, сынамалардың атауы толтырылады;

6-бағанда өндірістік бақылау нәтижелері көрсетіледі, "қабылданған шаралар және жою бойынша жүргізілген іс-шаралар зерттелген сынамалар бойынша қабылданған шаралар туралы ақпарат, сынамалардың атауы толтырылады.