

Об утверждении форм санитарных паспортов

Утративший силу

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 13 января 2004 года N 21. Зарегистрировано в Министерстве юстиции Республики Казахстан 26 января 2004 года N 2680. Утратил силу приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 ноября 2009 года № 731

Сноска. Утратил силу приказом Министра здравоохранения РК от 18.11.2009 № 731 (порядок введения в действие см. п. 6).

В целях реализации Закона Республики Казахстан "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и улучшения санитарно-эпидемиологического надзора за объектами, приказываю:

1. Утвердить формы санитарных паспортов, согласно приложениям 1-11.
2. Руководителям государственных органов санитарно-эпидемиологической службы на соответствующих территориях, транспорте:
 - 1) оформить санитарные паспорта на действующие объекты;
 - 2) на основании данных санитарных паспортов создать электронные базы данных и по мере поступления новых материалов вносить соответствующие изменения в базу данных.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.
4. Настоящий приказ вводится в действие со дня государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан.

И . о . М и н и с т р а

П р и л о ж е н и е 1
к приказу И.о. Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от 13 января 2004 года N 21
"Об утверждении
форм санитарных паспортов"

**Санитарный паспорт
объектов мини-перерабатывающей промышленности**

1. Наименование объекта _____
2. Адрес _____
3. Дата ввода в эксплуатацию _____
4. Наличие проектной документации, заключение по проекту

5. Форма собственности _____
6. Фамилия, имя, отчество руководителя, N телефона

7. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения
государственных органов санитарно-эпидемиологической
службы _____
8. Тип организации пищевой промышленности _____
9. Благоустройство территории (наличие ограждения,
асфальтированного покрытия, подъездных путей) _____
10. Наличие хозяйственной зоны _____
11. Водоснабжение холодное (централизованное, местное,
привозное) _____
12. Водоснабжение горячее (централизованное, местное,
отсутствует) _____
13. Канализация (централизованная, местная, отсутствует) _____
14. Наличие санитарного узла, условий для соблюдения правил
личной гигиены _____
15. Отопление (централизованное, местное, отсутствует) _____
16. Вентиляция (указать тип) _____
17. Освещение (естественное, искусственное, совмещенное)

18. Здание построено по типовому, индивидуальному проекту
строительства или реконструкции: отдельно стоящее, встроенное,
пристроенное (нужное подчеркнуть) _____
19. Набор и планировка помещений, их площади _____
20. Наличие вспомогательных помещений, их площади

21. Наличие ведомственной лаборатории (объем проводимых
исследований)

22. Внутренняя отделка помещений (соответствует, не соответствует
санитарно-эпидемиологическим требованиям) _____

23. Санитарно-техническое состояние помещений (проведение капитального и текущего ремонта)_____
24. Этапы технологического процесса (соблюдение поточности)_____
-
25. Технологическое оборудование (санитарно-техническое состояние)_____
-
26. Холодильное оборудование (тип, количество, санитарно-техническое состояние, соблюдение температурного режима, товарного соседства)_____
-
27. Обеспеченность производственным инвентарем
-
28. Ассортимент производимой продукции:
- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)
- 8)
29. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора на
а с с о р т и м е н т
-
30. Наличие специализированного автотранспорта для перевозки пищевых продуктов, его санитарное состояние _____
31. Наличие санитарного паспорта на автотранспорт (дата выдачи и срок действия)_____
32. Число работающих, из них во вредных условиях труда, в том числе женщин _____
33. Наличие у работников личных медицинских книжек, своевременность прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенического обучения _____
34. Обеспеченность работников специальной одеждой, условия ее хранения _____
35. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия хранения _____
36. Наличие уборочного инвентаря, его маркировка и порядок хранения _____
-

37. Наличие графика проведения санитарных дней _____
38. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных работ (№ договора, с кем) _____
39. Количество мусоросборников, их размещение, наличие бетонированной площадки, договора на вывоз твердых бытовых отходов _____

Место печати _____ Главный государственный санитарный врач _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

Место печати _____ Руководитель (Собственник) организации _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

Приложение 2
к приказу И.о. Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от 13 января 2004 года № 21
"Об утверждении
форм санитарных паспортов"

**Санитарный паспорт
хозяйственно-питьевого водопровода**

1. Наименование и тип водопровода _____
2. Адрес _____
3. Форма собственности _____
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, № телефона _____
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы _____
6. Дата ввода в эксплуатацию _____
7. Количество обслуживаемых населенных пунктов, численность населения _____
8. Среднее водопотребление на человека в сутки (литров) _____

9. Кто осуществляет ремонт, обслуживание _____
10. Количество обслуживающего персонала _____
11. Количество лиц, имеющих личные медицинские книжки _____
12. Мощность водопровода (метров кубических в сутки):
проектная _____
фактическая _____
13. Количество водозаборов из открытых водоемов _____
14. Их суммарная мощность _____
15. Количество водозаборов из подземных источников _____
16. Мощность _____
17. Используемые подземные источники водоснабжения: межпластовые напорные подземные воды, межпластовые безнапорные, грунтовые, инфильтрационные, подрусловые, искусственно наполняемые (нужное подчеркнуть) _____
18. Зоны санитарной охраны (далее - ЗСО) (границы, наличие объектов, оказывающих неблагоприятное влияние):
первый пояс ЗСО (границы, возможные источники загрязнения, объекты, подлежащие выносу) _____
характеристика санитарного и технического состояния водозаборных сооружений _____
второй пояс ЗСО _____
третий пояс ЗСО _____
19. Мощность резервуаров, водонапорных башен, характеристика санитарного и технического состояния резервуаров _____
20. Технология водоподготовки:
методы очистки: отстаивание, коагуляция, осветление, фильтрация, методы улучшения минерального состава питьевой воды, опреснение, фторирование, обезфторирование, обезжелезивание (нужное подчеркнуть) _____

обеззараживание воды: хлорной известью, жидким хлором, бактерицидными установками (нужное подчеркнуть) _____
21. Годовая потребность средств для очистки и обеззараживания воды (в тоннах): химических реагентов _____, обеззараживающих средств _____
22. Мощность (объем) резервуаров, водонапорных башен _____
-

23. Контроль качества питьевой воды, подаваемой в распределительную

с е т ь :

лабораторией центров санитарно-эпидемиологической экспертизы:

число контрольных точек _____

кратность отбора анализов в год _____

контроль качества питьевой воды ведомственной производственной

лабораторией: среднее количество анализов воды _____

24. Протяженность разводящей водопроводной сети (километры)

_____ наличие тупиковой разводящей

водопроводной сети _____

25. Количество смотровых колодцев:

_____ из них залитых водой _____

из них очищенных _____

26. Количество водоразборных устройств (колонок) _____

из них не работают _____

санитарно-техническое состояние _____

наличие тупиковых колонок, количество _____

27. Наличие службы (бригады) по устранению аварии на водопроводе _____

28. Своевременность устранения аварии (годовые данные):

количество аварий: _____

на водопроводе _____

в том числе на разводящей водопроводной сети _____

устранено в первые сутки (%) _____

удельный вес аварий, после ликвидации которых сеть промыта и

продезинфицирована _____

удельный вес аварий, ликвидация которых проведена под контролем

государственных органов санитарно-эпидемиологической службы

29. Последняя дата проведения очистки и дезинфекции водопровода

30. Качество воды в районе водозабора:

N	Годы	Исследовано проб		Исследовано проб	
		по санитарно-химическим показателям	Удельный вес проб не соответствующих нормативам	по бактериологическим показателям	Удельный вес проб не соответствующих нормативам
		-----	-----	-----	-----
		всего	не соответ-	всего	не соответ-

	соответствует	нормативам	соответствует	
	2	0	0	2
	2	0	0	3
	2	0	0	4

31. Качество питьевой водопроводной воды на выходе с сооружений водоподготовки :

N	Годы	Исследовано проб		Исследовано проб	
		по санитарно-химическим показателям	Удельный вес проб не соответствующих нормативам	по бактериологическим показателям	Удельный вес проб не соответствующих нормативам
		2	0	0	2
		2	0	0	3
		2	0	0	4

32. Качество питьевой водопроводной воды по разводящей сети:

N	Годы	Исследовано проб		Исследовано проб	
		по санитарно-химическим показателям	Удельный вес проб не соответствующих нормативам	по бактериологическим показателям	Удельный вес проб не соответствующих нормативам
		2	0	0	2
		2	0	0	3
		2	0	0	4

Место
печати

Главный государственный
санитарный врач _____

(Фамилия, имя, отчество, подпись)

Место
печати

Руководитель
организации _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

Приложение 3
к приказу И.о. Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от 13 января 2004 года N 21
"Об утверждении
форм санитарных паспортов"

Санитарный паспорт

прачечной

1. Наименование объекта _____
2. Адрес _____
3. Форма собственности _____
4. Фамилия, имя, отчество руководителя (собственника), N телефона

5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных
органов санитарно-эпидемиологической службы _____
6. Дата ввода в эксплуатацию _____
7. Благоустройство территории (ограждение, озеленение, наличие
асфальтированного покрытия) _____
8. Наличие хозяйственной зоны _____
9. Холодное водоснабжение (централизованное, децентрализованное,
местное) _____
10. Горячее водоснабжение (централизованное, децентрализованное)

11.

К а н а л и з а ц и я :

централизованная, локальная _____
при локальной указать способ очистки сточных вод _____

если имеется выгреб, то указать емкость и наличие транспорта
для вывоза, периодичность его очистки _____

12. Вентиляция (приточно-вытяжная общеобменная, естественная;
функционирует или нет; параметры микроклимата и кратность воздухообмена)

-
13. Освещение (естественное, совмещенное, искусственное; соответствие уровней освещенности санитарным нормам) _____
14. Отопление (централизованное, локальное) _____
15. Здание (типовое, приспособленное) _____
16. Пропускная способность _____
17. Набор и площади помещений:
- зал ожидания _____
- приемо-сдаточная грязного белья _____
- разборочная для метки и сортировки грязного белья _____
- стиральный зал _____
- помещение для сушильных шкафов _____
- разборочная чистого белья _____
- кладовая для хранения чистого белья _____
- гладильная _____
- цех выдачи чистого белья _____
- соблюдение поточности сдачи и выдачи белья _____
- санитарно-бытовые помещения для персонала прачечной (гардероб, душевая, умывальная, санитарный узел, комната отдыха приема пищи) _____
18. Набор помещений для зараженного белья:
- зал ожидания _____
- приемо-разборочная _____
- комната обеззараживания белья _____
- стиральный цех для зараженного белья _____
- обеспеченность самостоятельной вытяжной вентиляцией _____
- предусмотрена ли обработка инфицированного белья _____
19. Внутренняя отделка помещений (стен, потолков, полов) _____
20. Оборудование прачечной (требуется, имеется в наличии):
- стиральные машины _____
- центрифуги _____
- гладильные машины _____
21. Санитарно-техническое состояние помещений (проведение капитального и текущего ремонта) _____
22. Количество работающих _____
23. Обеспеченность работников прачечной личными медицинскими _____

книжками, своевременность прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенического обучения

24. Обеспеченность работников специальной одеждой, условия ее хранения _____
25. Наличие моющих и дезинфицирующих средств, условия хранения _____
26. Обеспеченность уборочным инвентарем, его маркировка и условия хранения _____
27. Планирование и проведение санитарных дней, генеральной уборки помещений и дезинфекции _____
28. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных работ (№ договора, с кем) _____
29. Количество мусоросборников, их размещение, наличие бетонированной площадки, договора на вывоз твердых бытовых отходов _____

Место печати _____ Главный государственный санитарный врач _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

Место печати _____ Руководитель (Собственник) организации _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

П р и л о ж е н и е 4
к приказу И.о. Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от 13 января 2004 года N 21
" О б у т в е р ж д е н и и
ф о р м с а н и т а р н ы х п а с п о р т о в "

**Санитарный паспорт
парикмахерской, косметологического салона**

1. Наименование парикмахерской _____
2. Адрес _____
3. Форма собственности _____

4. Фамилия, имя, отчество руководителя (собственника),
N телефона _____
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных
органов санитарно-эпидемиологической службы _____
6. Дата ввода в эксплуатацию _____
7. Благоустройство территории (асфальтирование, наличие скамеек,
урн) _____
8. Наличие хозяйственной зоны _____
9. В о д о с н а б ж е н и е :
 - 1) (централизованное, децентрализованное) _____
 - 2) наличие холодного, горячего водоснабжения _____
10. К а н а л и з а ц и я :
централизованная, местная _____
11. Система отопления (централизованная, местная) _____
12. Вентиляция (указать тип) _____
13. Освещение (естественное, искусственное, смешанное) _____
14. Здание (типовое, приспособленное, в составе организаций бытового
обслуживания) _____
15. Общая площадь _____, проектная мощность _____,
фактическое количество рабочих мест _____
16. Набор помещений, площадь:
мужской, дамский зал, маникюрная, педикюрная, косметическая
кабинет, площадь на одно рабочее место, помещения для сушки
волос, бытовые комнаты, санитарный узел _____
17. Подсобные помещения парикмахерских: _____
18. Наличие раковины с подводкой горячей и холодной воды

19. Внутренняя отделка помещений, соответствие санитарно-
эпидемиологическим требованиям _____
20. Санитарно-техническое состояние помещений (проведение
капитального и текущего ремонта) _____
21. Обеспеченность оборудованием: постаменты, туалетные столики,
косметологическое кресло, зеркала, кресла, шкафы для чистого
белья, ящик с крышкой для грязного белья, бак для сбора
остриженных волос, сушиары (количество) _____
22. Обеспеченность рабочим инструментарием _____

23. Режим дезинфекционной обработки инструментария _____
24. Бельевой режим (количество полотенец, салфеток, пеньюаров, простыней) _____
25. Условия хранения грязного и чистого белья _____
26. Организация стирки грязного белья _____
27. Наличие кровоостанавливающих средств _____
28. Количество работающих _____
29. Наличие у работников специальной одежды, условия хранения _____
30. Наличие у работающих личных медицинских книжек, своевременность прохождения профилактических медицинских осмотров, гигиенического обучения _____
31. Обеспеченность уборочным инвентарем (ведра, швабры, совки, щетки для сбора остриженных волос, ветоши), его маркировка, условия хранения _____
32. Наличие моющих и дезинфицирующих средств, условия их хранения _____
-
33. Наличие графика проведение генеральных уборок _____
-
34. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных работ (N договора, с кем) _____
-
35. Количество мусоросборников, их размещение, наличие бетонированной площадки, договор на вывоз твердых бытовых отходов _____

Место печати _____ Главный государственный санитарный врач _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

Место печати _____ Руководитель (собственник) организации _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

П р и л о ж е н и е 5
к приказу И.о. Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от 13 января 2004 года N 21
" О б у т в е р ж д е н и и

**Санитарный паспорт
для объектов продовольственной торговли**

1. Наименование объекта продовольственной торговли _____
2. Адрес _____
3. Форма собственности _____
4. Фамилия, имя, отчество руководителя (собственника) объекта, N телефона _____
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы _____
6. Дата ввода в эксплуатацию _____
7. Специализация магазина:
специализированный _____
смешанный _____
8. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы на ассортимент реализуемых товаров _____
9. Благоустройство территории (площадь, ограждение, асфальтирование, хозяйственной зоны, подъездных путей) _____
10. Система водоснабжения:
централизованное _____
децентрализованное, привозное _____
обеспеченность горячим водоснабжением _____
11. Система канализации:
местная (указать объем выгребов, договор на откачку сточных вод) _____
централизованная _____
12. Система отопления:
централизованная _____
локальная _____
13. Система вентиляции:
общеобменная _____
местная (вид вентиляции) _____
14. Освещение (естественное, искусственное, смешанное) _____
15. Здание (отдельно стоящее, встроенно-пристроенное, этажность) _____

-
16. Набор и планировка основных помещений, их площади
-
17. Набор вспомогательных помещений, их площади
-
18. Внутренняя отделка всех помещений (соответствует, не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям)
-
19. Санитарно-техническое состояние основных и вспомогательных помещений (проведение капитального и текущего ремонта)
-
20. Соблюдение поточности торгового процесса
-
21. Взвешивание и упаковка сырых и готовых пищевых продуктов производится (вместе, отдельно, количество весов, санитарно-техническое состояние, маркировка, описать)
-
22. Отпуск нефасованных пищевых продуктов производится при помощи (щипцов, лопаток, совков, черпаков, ложек)
-
23. Рабочие места обеспечены (достаточным количеством маркированных разделочных досок, ножей)
-
24. Ассортимент реализуемых продуктов (в том числе скоропортящихся продуктов)
-
25. Условия реализации и хранения
-
26. В складских помещениях соблюдается дифференцированное хранение различных товаров
-
27. Обеспеченность холодильными установками (типы, количество, санитарно-техническое состояние, соблюдение температурного режима, товарного соседства)
-
28. Наличие стеллажей, подтоварников, их санитарное состояние
-
29. Имеется ли отдельное помещение для хранения промышленных товаров, моющих средств
-
30. Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевых продуктов:
сертификаты соответствия
санитарно-эпидемиологические заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы
-

31. Наличие специализированного автотранспорта для перевозки продуктов питания, его санитарное состояние _____
32. Наличие санитарного паспорта на автотранспорт (дата выдачи и срок действия) _____
33. Наличие условий для мытья оборудования, тары, посуды и инвентаря _____
34. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия хранения _____
35. Количество работающих _____
36. Наличие личных медицинских книжек, своевременность прохождения профилактических медицинских осмотров, гигиенического обучения _____
37. Обеспеченность работников специальной одеждой _____
38. Условия для хранения санитарной и личной одежды _____
39. Наличие графика проведения санитарных дней _____
40. Наличие уборочного инвентаря, маркировка, условия хранения _____
41. Дезинфекция транспорта проводится _____
(по мере необходимости, не реже 1 раза в 10 дней)
42. Наличие договора на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных работ (договора, с кем) _____
43. Количество мусоросборников, их размещение, наличие бетонированной площадки, договора на вывоз твердых бытовых отходов _____
44. Наличие бачков, ведер для сбора отходов и мусора в помещениях, их санитарное состояние _____

Место
печати

Главный государственный
санитарный врач _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

Место печати _____
Руководитель (собственник) _____
организации _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

Примечание: к продовольственной торговле относятся - продовольственные базы, склады, хранилища, продовольственные магазины, мелкорозничные организации.

П р и л о ж е н и е 6
к приказу И.о. Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от 13 января 2004 года N 21
" О б у т в е р ж д е н и и
ф о р м с а н и т а р н ы х п а с п о р т о в "

Санитарный паспорт

объектов пищевой промышленности

1. Наименование объекта _____
2. Адрес и местонахождение _____
3. Дата ввода в эксплуатацию _____
4. Форма собственности _____
5. Фамилия, имя, отчество руководителя, N телефона _____
6. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы _____
7. Расположение объекта в плане населенного пункта _____
8. Санитарно-защитная зона _____
9. Функциональное зонирование территории _____
10. Благоустройство территории (ограждение, озеленение, наличие асфальтированного покрытия) _____
11. Наличие подъездных путей (въезд, выезд) _____
12. Санитарно-техническая обеспеченность объекта:
характеристика водоснабжения (наличие холодного и горячего водоснабжения), централизованное, децентрализованное
наличие резервного запаса воды _____
обеспеченность организации паром _____
характеристика канализации (централизованная, локальная) _____

при локальной очистке, указать способ очистки и дезинфекции

условия отведения сточных вод _____

полы имеют уклон, трапы _____

при наличии выгреба, указать наличие
автотранспорта _____

периодичность очистки выгреба _____

условия для соблюдения правил личной гигиены

характеристика отопления (централизованное, местное)

характеристика вентиляции помещений, эффективность ее
р а б о т ы

характеристика естественного и искусственного освещения

наличие защитной решетки (сетки), защитного стекла на
осветительной арматуре

13. Здание (типовое, приспособленное, встроенное)

14. Проектная мощность _____

15. Фактическая мощность _____

16. Набор и площадь основных производственных помещений, их площадь

17. Набор вспомогательных помещений, их площадь _____

набор санитарно-бытовых помещений, их площадь (раздевалка, душевая,
санитарный узел, комната гигиены, комната приема пищи, прачечная)

18. Наличие столовой для рабочих и ее укомплектованность

19. Внутренняя отделка производственных и вспомогательных помещений
(потолков, стен, пола), соответствие санитарно-эпидемиологическим
требованиям _____

20. Санитарно-техническое состояние производственных и
вспомогательных помещений (проведение капитального и текущего
ремонта) _____

21. Характеристика технологического процесса:
поточность технологического процесса _____

требования к хранению и переработке сырья _____
основные режимы производства пищевых продуктов _____
обеспеченность технологическим оборудованием, инвентарем _____

состояние механизации и автоматизации технологических процессов
производства _____

22. Соблюдение режима мойки, инвентаря и посуды _____

23. Ассортимент выпускаемой продукции, в том числе по наименованиям:

1)

2)

3)

4)

5)

6)

7)

24. Соблюдение условий хранения готовой продукции, в том числе
наличие экспедиционной, холодильной камеры для скоропортящихся
продуктов (санитарно-техническое состояние, соблюдение
температурного режима, товарного соседства)

25. Наличие специализированного автотранспорта для перевозки
продуктов питания, его санитарное состояние

26. Наличие санитарного паспорта на автотранспорт (дата выдачи
и срок действия) _____

27. Нормативно-техническая документация (далее - НТД) на
выпускаемую продукцию. Сертификация _____

28. Ведомственный лабораторный контроль _____

29. Микроклимат: воздух рабочей зоны, шум, вибрация

30. Питьевой режим: наличие фонтанчика или сатураторных установок _____

31. Количество работающих, в том числе занятых во вредных условиях
труда, в том числе женщин _____

32. Наличие личных медицинских книжек, своевременность прохождения
профилактических медицинских осмотров, гигиенического обучения

33. Обеспеченность работников специальной одеждой, условия ее
хранения _____

34. Наличие графика на проведение санитарных дней _____

35. Наличие моющих и дезинфицирующих средств, условия их хранения _____

36. Обеспеченность уборочным инвентарем; его маркировка и условия хранения _____

37. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (N договора, с кем) _____

38. Количество мусоросборников, их размещение, наличие бетонированной площадки, договора на вывоз твердых бытовых отходов (далее - ТБО) _____

Место
печати

Главный государственный
санитарный врач _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

Место
печати

Руководитель (Собственник)
объекта _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

П р и л о ж е н и е 7
к приказу И.о. Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от 13 января 2004 года N 21
" О б у т в е р ж д е н и и
ф о р м с а н и т а р н ы х п а с п о р т о в "

Санитарный паспорт
лечебно-профилактической организации

1. Наименование лечебно-профилактической организации _____

2. Адрес: _____

3. Форма собственности _____

4. Фамилия, имя, отчество руководителя организации, N телефона _____

5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы _____

6. Дата ввода в эксплуатацию (в том числе последующего строительства и пристроек) _____

7. Здание (типовое, приспособленное, этажность) _____

8. Расположение организации в плане населенного пункта: в жилой зоне, промышленной, пригородной застройки _____

9. Санитарно-защитная зона _____

10. Благоустройство территории _____

1) ограждение _____

2) асфальтирование _____

3) процент озеленения _____

4) наличие скамеек, урн _____

5) разделение территории на зоны: _____

лечебных корпусов для инфекционных и/или неинфекционных больных _____

поликлиники _____

садово-парковая _____

хозяйственная _____

паталогоанатомическая _____

б) состояние хозяйственного двора: _____

изоляция _____

наличие отдельного въезда _____

покрытие площадок _____

расположение мусоросборников (расстояние не менее 25 метров от корпусов) _____

расчетное количество мусоросборников _____

фактически имеется _____

7) система сбора и утилизации твердых бытовых отходов (нужное подчеркнуть): _____

мусора: вывоз, захоронение, сжигание

биологических отходов: вывоз, захоронение, сжигание

перевязочного материала: вывоз, захоронение, сжигание

- 8) наличие печи для сжигания медицинских отходов
- 9) наличие санитарно-дворовых установок, их санитарное состояние _____
10. Водоснабжение (централизованное, децентрализованное)
11. Наличие умывальников с подводкой холодной и горячей воды в основных и вспомогательных помещениях
12. Канализация (централизованная, локальная)
- 1) при локальной указать способ очистки (и дезинфекции) сточных вод _____
- 2) если имеется выгреб, то указать емкость и наличие транспорта для вывоза, периодичность его очистки:
14. Система отопления (централизованная, локальная)
15. Вентиляция (указать тип), в каких помещениях
16. Освещение (естественное, искусственное, смешанное)
17. Количество коек в стационаре:
- 1) по проекту _____
- 2) фактически среднегодовое _____
- 3) распределение коек по отделениям:

N	Наименование		Количество	
	отделения		коек	

	По проекту	Фактически	Площадь на одну	
			койку	

	По проекту	фактически		

18. Приемное отделение: _____
- 1) количество потоков:
- 2) состав имеющихся помещений, их площадь (перечислить в сравнении

с требованиями действующих строительных норм и правил (далее - СНиП)) _____

3) отделка помещений с их функциональным назначением _____

4) санитарный пропускник: раздевальная _____, ванная с душем _____, ванная с приспособлением для опускания больного _____, одевальная _____

19. Наличие отдельного помещения для гнойных операций _____

20. Операционный блок (набор помещений, соответствие фактических площадей СНиП, соблюдение поточности) _____

21. Централизованное стерилизационное отделение (далее - ЦСО):

1) набор и площади помещений, соответствие СНиП _____

2) поточность соблюдается, не соблюдается (нужное подчеркнуть) _____

3) количество стерилизационного оборудования (паровых и воздушных стерилизаторов) и соответствие нормативно-технической документации (далее - НТД) _____

22. Обеспеченность реактивов для контроля предстерилизационной очистки и стерильности _____

1) набор и площади помещений автоклавной, соответствие их СНиП _____

2) поточность соблюдается, не соблюдается (нужное подчеркнуть) _____

23. Процедурные (перечислить по отделениям, соответствие площадей СНиП), отделка стен _____

24. Перевязочные:

1) для чистых перевязок, наличие бактерицидных ламп _____

2) для грязных перевязок, наличие бактерицидных ламп _____

25. Организация питания:

1) пищеблок: _____
расположен в отдельном здании, в комплексе с другими (нужное подчеркнуть) _____

набор помещений, их площади в соответствии со СНиП _____

технологическое оборудование, его расстановка, поточность приготовления блюд _____

(приложить схему пищеблока с расстановкой оборудования с отображением технологической линии)

31. Санитарно-техническое состояние всех помещений (проведение капитального и текущего ремонта) _____
32. Количество работающих _____
33. Обеспеченность персонала специальной одеждой, условия ее хранения _____
34. Наличие у работников личных медицинских книжек, своевременность прохождения профилактических медицинских осмотров, гигиенического обучения _____
35. Наличие графика проведения генеральных уборок _____
36. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения _____
37. Обеспеченность уборочным инвентарем, его маркировка, условия хранения _____
38. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных работ (№ договора, с кем) _____
39. Количество мусорных контейнеров, их размещение, наличие бетонированной площадки, договор на вывоз твердых бытовых отходов _____

Место
печати

Главный государственный
санитарный врач _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

Место
печати

Руководитель организации

(Фамилия, имя, отчество, подпись)

П р и л о ж е н и е 8
к приказу И.о. Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от 13 января 2004 года N 21
" О б у т в е р ж д е н и и
ф о р м с а н и т а р н ы х п а с п о р т о в "

Санитарный паспорт

объекта общественного питания

1. Наименование объекта _____
2. Адрес: _____
3. Форма собственности _____
4. Фамилия, имя, отчество, N телефона

5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы _____
6. Дата ввода в эксплуатацию

7. Мощность проектная _____, фактическая _____
8. Благоустройство территории (ограждение, асфальтирование, озеленение) _____
9. Водоснабжение холодное (централизованное, децентрализованное, местное, привозное) качество воды _____
Разводящая сеть _____
10. Водоснабжение горячее (централизованное, местное, отсутствует)

- Достаточность обеспечения горячей водой и наличие разводящей сети: _____
11. Обеспеченность объекта паром

12. Канализация (центральная, местная, отсутствует)

13. При локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции

- При наличии выгреба, указать наличие автотранспорта, периодичность его очистки

14. Наличие санитарного узла, условий для соблюдения правил личной гигиены, санитарное состояние внутренних и наружных канализационных систем _____
15. Отопление (централизованное, автономное, печное, отсутствует, в аварийном состоянии или нет) _____
16. Вентиляция (общеобменная, естественная), эффективность ее работы _____
17. Освещение (естественное, искусственное)

Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре

18. Здание (построено по типовому, индивидуальному проекту строительства или реконструкции; отдельно стоящее, встроенное, пристроенное) _____
19. Набор, планировка производственных помещений, их площади _____
20. Соблюдение принципа поточности и разделение путей доставки сырья и готовых продуктов _____
21. Набор вспомогательных помещений, их площади _____
22. Наличие складских помещений _____
- Внутренняя отделка помещений, соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям _____
23. Санитарно-техническое состояние помещений (проведение капитального и текущего ремонта) _____
24. Технологическое оборудование _____
25. Холодильное оборудование (санитарно-техническое состояние, соблюдение температурного режима) _____
26. Соблюдение товарного соседства и сроков реализации _____
27. Обеспеченность кухонным инвентарем, маркировка _____
28. Обеспеченность производственных помещений оборудованием для обработки продуктов (разделочные столы, моечные ванны, инвентарь, технологическое оборудование, маркировка): _____
- овощной цех _____
- варочный цех _____
- мясорыбный цех _____
29. Вторичная тепловая обработка и хранение порционного мяса для первых блюд _____
30. Приготовление холодных блюд: количество _____

- условия хранения и реализация _____
31. Обеспеченность линии раздачи мармитами для первых и вторых блюд _____
32. Температура блюд на раздаче: первых блюд _____,
в т о р ы х _____,
33. Соблюдение сроков реализации готовых блюд _____
34. Условия для мытья столовой посуды:
Обеспеченность 5-тисекционной ванной, горячей и холодной водой,
условия хранения посуды _____
35. Правила мытья (концентрация моющих и дезинфицирующих средств,
температура воды в ваннах, частота смены воды)

36. Санитарное состояние обеденного зала _____
37. Принцип работы (самообслуживание, обслуживание официантами) _____
38. Личная гигиена персонала _____
39. Количество работников _____
40. Наличие у работников личных медицинских книжек, своевременность
прохождения профилактических медицинских книжек и
г и г и е н и ч е с к о г о о б у ч е н и я

41. Обеспеченность работников специальной одеждой, условия ее хранения _____
42. Наличие санитарного паспорта на специальный автотранспорт

43. Санитарное состояние автотранспорта

44. Наличие моющих и дезинфицирующих средств, условия их хранения _____
45. Обеспеченность уборочным инвентарем, его маркировка и условия хранения _____
46. Наличие графика на проведение санитарных дней

47. Договор на проведение профилактических дезинфекционных,
дератизационных и дезинсекционных работ (N договора, с кем)

48. Количество мусоросборников _____
49. Договор на вывоз твердых бытовых отходов _____

Место Санитарный врач _____
печати (Фамилия, имя, отчество, подпись)

Место Руководитель (Собственник)
печати объекта _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

П р и л о ж е н и е 9
к приказу И.о. Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от 13 января 2004 года N 21
"Об утверждении
форм санитарных паспортов"

Санитарный паспорт

дошкольной организации

1. Наименование объекта _____
2. Адрес: _____
3. Дата ввода в эксплуатацию _____
4. Форма собственности _____
5. Фамилия, имя, отчество руководителя, N телефона _____
6. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы _____
7. Благоустройство и планировка территории (ограждение, озеленение, асфальтирование, наличие малых архитектурных форм, групповая изоляция площадок) _____
8. Наличие хозяйственной зоны, подъездных путей _____
9. Здание (типовое, приспособленное), этажность _____
10. Водоснабжение холодное (централизованное, децентрализованное, местное, привозное) _____
11. Водоснабжение горячее (централизованное, местное, отсутствует) _____
12. Канализация (централизованная, местный выгреб, отсутствует) _____
13. Наличие санитарного узла, условий для соблюдения правил личной гигиены _____
14. Освещение (естественное, искусственное) _____
15. Отопление (централизованное, местное, отсутствует) _____

-
16. Вентиляция (указать тип) _____
 17. Проектная мощность _____
 18. Фактически детей _____
 19. Соблюдение принципов групповой и возрастной изоляции _____
 20. Набор основных помещений (игровых, групповых, спален), их площади _____
 21. Наполняемость групп по возрастам _____
 22. Оснащенность групповых помещений мебелью, ее соответствие росто-возрастным особенностям _____
 23. Наличие вспомогательных помещений, площади _____
 24. Медицинский кабинет, набор помещений, оснащение оборудованием _____
 25. Пищеблок, соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям _____
 26. Обеспеченность кухонной, столовой посудой, инвентарем и их маркировка _____
 27. Обеспеченность холодильным оборудованием (количество, санитарно-техническое состояние, соблюдение температурного режима и товарного соседства) _____
 28. Условия мытья кухонной и столовой посудой _____
 29. Внутренняя отделка помещений: стен, пола (соответствует, не соответствует санитарным нормам) _____
 30. Санитарно-техническое состояние помещений (проведение капитального и текущего ремонта) _____
 31. Обеспеченность твердым и мягким инвентарем, условия его хранения _____
 32. Обеспеченность уборочным инвентарем, его маркировка и условия хранения _____
 33. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия хранения _____
 34. Наличие личных медицинских книжек, прохождение медицинского осмотра, гигиенического обучения _____
 35. Обеспеченность работников специальной одеждой, условия ее хранения
-
36. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (N договора, с кем)

37. Наличие бачков, ведер для пищевых отходов _____
38. Количество мусоросборников, их размещение, наличие бетонированной площадки, договора на вывоз твердых бытовых отходов _____

Место печати _____

Главный государственный санитарный врач _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

Место печати _____

Руководитель организации _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

П р и л о ж е н и е 10

к приказу И.о. Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от 13 января 2004 года N 21
"Об утверждении
форм санитарных паспортов"

Санитарный паспорт бани

1. Наименование объекта _____
2. Адрес: _____
3. Форма собственности _____
4. Фамилия, имя, отчество руководителя (собственника),
N телефона _____
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных
органов санитарно-эпидемиологической службы _____
6. Дата ввода в эксплуатацию _____
7. Благоустройство территории (озеленение, асфальтирование, наличие
скамеек, урн) _____
8. Наличие хозяйственной зоны _____
9. Холодное водоснабжение (централизованное, децентрализованное,
м е с т н о е)
10. Горячее водоснабжение (централизованное, децентрализованное)

11. _____

К а н а л и з а ц и я :

- 1) централизованная, локальная _____

- 2) при локальной указать способ очистки сточных вод _____
- 3) если имеется выгреб, то указать емкость и наличие транспорта для вывоза, периодичность его очистки _____

12. Система отопления (централизованное, локальное) _____

13. В е н т и л я ц и я :

1) указать системы вентиляции (приточно-вытяжная, общеобменная, естественная; функционирует или нет) _____

2) кондиционер _____

14. Освещение (естественное, искусственное, смешанное) _____

15. Здание (типовое, приспособленное) _____

16. Тип бани (русская, восточная, финская, комбинированная) и пропускного типа (санитарный пропускник) _____

17. Общая площадь _____

18. Количество помывочных мест (мужских, женских):

1) по проекту _____

2) фактически _____

19. Набор помещений и их площадь (проектная и фактическая; пропускник, зал ожидания, раздевальня, моечная, парная, душевая, санитарный узел, бытовая) _____

20. Внутренняя отделка помещений (стен, потолков, пола) _____

21. Санитарно-техническое состояние помещений (проведение капитального и текущего ремонта) _____

22. Организация в бане питьевого режима _____

23. Перечень оборудования бани:

1) мебель (жесткая, полужесткая; гигиеническое покрытие) _____

2) тазы (металлические, неподвергающиеся коррозии, из синтетических полимерных материалов) _____

24. Обеспеченность бельем (простыни, полотенца), условия его хранения _____

1) наличие емкости для сбора грязного белья (маркировка) _____

2) стирка белья _____

3) доставка чистого белья и сдача грязного белья _____

25. Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи _____

26. Наличие термометра для контроля за температурой воздуха _____

27. Наличие купально-плавательного бассейна, соответствие его санитарным требованиям _____

28. Параметры микроклимата и кратность воздухообмена в помещениях _____

- бани _____
29. Количество работающих, обеспеченность работников бани личными медицинскими книжками _____
30. Прохождение работниками бани предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенического обучения _____
31. Обеспеченность работников бани специальной одеждой, условия ее хранения _____
32. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения _____
33. Наличие уборочного инвентаря (швабры, тазы, ведро, ветошь), его маркировка и условия хранения _____
34. Наличие графика проведения санитарных дней _____
35. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ (N договора, с кем) _____
36. Количество мусоросборников, их размещение, наличие бетонированной площадки, договора на вывоз твердых бытовых отходов _____

Место печати _____ Главный государственный санитарный врач _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

Место печати _____ Руководитель (собственник) организации _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

П р и л о ж е н и е 1 1
к приказу И.о. Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от 13 января 2004 года N 21
" О б у т в е р ж д е н и и
ф о р м с а н и т а р н ы х п а с п о р т о в "

Санитарный паспорт рынка

1. Наименование объекта _____
2. Адрес, местонахождение _____
3. Форма собственности _____
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, N телефона _____
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы _____
6. Дата ввода в эксплуатацию _____
7. Товарная специализация (продовольственный, непродовольственный, специализированный, универсальный) _____
8. Благоустройство территории (ограждение, озеленение, асфальтирование, наличие подъездных путей: въезды и выезды) _____
9. Разграничение на зоны (есть, нет) _____
торговая _____, в том числе для лабораторной службы _____
_____, торговли сельскохозяйственными продуктами _____
_____, торговли непродовольственными товарами _____
_____, прочие _____
складская _____
хозяйственная _____
площадка для автотранспорта _____
10. Здание (типовое, приспособленное, встроенное) _____
11. Площадь общая _____, в том числе торговая _____
12. Водоснабжение централизованное: горячее _____, холодное _____, местное _____, привозное _____, наличие фонтанчиков и устройств для мытья рук, овощей и фруктов _____
13. Канализация (централизованная, местная, отсутствует) _____
14. Наличие общественного туалета _____ число мест _____
15. Отопление (централизованное, местное, отсутствует) _____
16. Вентиляция (указать тип) _____
17. Освещение (естественное, искусственное, совмещенное) _____
18. Набор и планировка основных торговых помещений, их площадь _____
19. Набор вспомогательных помещений, их площадь _____
20. Санитарно-техническое состояние производственных и _____

- вспомогательных помещений (проведение капитального и текущего ремонта) _____
21. Количество торговых мест по проекту _____, фактически _____
 22. Наличие крытых павильонов _____, в том числе для торговли мясом _____, молочными продуктами _____, колбасой _____, прочими продуктами _____
 23. Внутренняя отделка крытых павильонов _____
 24. Наличие в крытых павильонах умывальников _____, санитарного узла _____
 25. Наличие пунктов общественного питания, киосков, ларьков (принадлежность) - наличие разрешительных документов _____
 26. Наличие лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, набор помещений _____
 27. Характеристика прилавков на открытых площадках, в крытых павильонах (материал, состояние) _____
 28. Наличие решеток, стеллажей, поддонов для хранения продуктов (соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям) _____
 29. Условия для мытья торгового инвентаря (имеется, не имеется) _____
 30. Холодильное оборудование (типы, санитарно-техническое состояние, соблюдение температурного режима, товарного соседства): _____
 31. Число холодильных шкафов/камер _____ для мяса _____, колбас _____, молочных продуктов _____, прочих продуктов _____
 32. Число работников рынка _____, в том числе связанных с приемом, продажей, транспортировкой, хранением пищевых продуктов, обработкой инвентаря и оборудования _____
 33. Наличие у работников личных медицинских книжек, своевременность прохождения медицинского осмотра, гигиенического обучения _____
 34. Обеспеченность работников санитарной одеждой, условия хранения _____
 35. Наличие санитарного журнала, документов удостоверяющих безопасность пищевых продуктов _____
 36. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия хранения _____
 37. Наличие уборочного инвентаря, его маркировка и порядок _____

- хранения _____
38. Санитарный день, наличие специального автотранспорта и инструментов по уборке и вывозу мусора _____
39. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ (N договора, с кем) _____
40. Наличие бачков, ведер для хранения мусора в торговых и складских помещениях _____
41. Количество мусоросборников, их размещение, наличие бетонированной площадки, договора на вывоз твердых бытовых отходов _____
42. Утилизация забракованных продуктов _____
43. Стихийная торговля на территории рынка:

- с прилавков _____, с земли _____

Место печати _____ Главный государственный санитарный врач _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)

Место печати _____ Директор рынка _____
(Фамилия, имя, отчество, подпись)