



**"Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы** Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2016 жылғы 6 маусымдағы № 239 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2016 жылы 8 шілдеде № 13896 болып тіркелді.

"Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасы Кодексінің 144-бабының 6-тармағына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса беріліп отырған "Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитеті заңнамада белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін;

2) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін күнтізбелік он күн ішінде оның көшірмелерін баспа және электрондық түрде мерзімді баспасөз басылымдарында және "Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде ресми жариялауға, сондай-ақ тіркелген бұйрықты алған күннен бастап бес жұмыс күні ішінде Республикалық құқықтық ақпарат орталығына Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерінің эталондық бақылау банкіне енгізу үшін жіберілуін;

3) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің интернет-ресурсында және мемлекеттік органдардың интранет-порталында орналастырылуын;

4) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін күнтізбелік он күн ішінде Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің Заң департаментіне осы тармақтың 1), 2) және 3) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалғаны туралы мәліметтердің ұсынылуын қамтамасыз етсін.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика вице-министріне жүктелсін.

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

Қазақстан Республикасы  
Ұлттық экономика министрінің  
2016 жылғы 6 маусымдағы  
№ 239 бұйрығымен  
бекітілген

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

**1-тарау. Жалпы ережелер**

1. "Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасының Кодексін (бұдан әрі – Кодекс) іске асыру мақсатында әзірленді, Санитариялық қағидалар, гигиеналық нормативтер, техникалық регламенттер талаптарының сақталуын өндірістік бақылауды ұйымдастыру және жүргізу тәртібін айқындайды және ведомстволық тиесілігіне және меншік нысанына қарамастан, мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға жататын өнімдерді өндіру, қолдану, сақтау, тасымалдау, өткізу, жинау, кәдеге жарату және (немесе) жою бойынша қызметті жүзеге асыратын дара кәсіпкерлер мен заңды тұлғаларға арналған.

2. Осы Қағидаларда мынадай терминдер мен ұғымдар пайдаланылады:

1) мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық бақылау және қадағалау объектілері – эпидемиялық маңызы бар объектілер, жеке және заңды тұлғалар, ғимараттар, құрылыстар, өнім, жабдық, көлік құралдары, топырақ, су, ауа, тамақ өнімдері және қызметі, пайдаланылуы, тұтынылуы, қолданылуы мен іске қосылуы адамның денсаулық жағдайы мен қоршаған ортаға зиян келтіруі мүмкін өзге де объектілер;

2) өндірістік 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 өздері жүзеге асыратын қызметіне сәйкес Кодекстің 90-бабының 4-тармағына сәйкес осы Санитариялық

қағидаларда көзделген талаптарға сай өндірістік бақылауды жүзеге асыруға міндетті.

4. Дара кәсіпкерлер және заңды тұлғалар өндірістік бақылаудың тиімді жүйесін әзірлейді, құжаттамалық ресімдейді, енгізеді және жұмыс жағдайында ұстайды.

Өндірістік бақылауды қамтамасыз ету дара кәсіпкерге және заңды тұлғаның басшысына жүктеледі.

Жүзеге асырылатын өндірістік бақылаудың уақтылығын, толықтығын және дәйектілігін қатамасыз ету дара кәсіпкердің және заңды тұлға басшысының бұйрығымен тағайындалатын лауазымды тұлғаларға жүктеледі.

5. Өндірістік бақылаудың мақсаты объектіде мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық нормалау жүйесі құжаттарында (бұдан әрі – нормалау құжаттары) белгіленген талаптардың сақталуына өзін-өзі бақылауды ұйымдастыру және жүргізу жолымен өнімнің, жұмыстардың және көрсетілетін қызметтердің адам үшін қауіпсіздігін және (немесе) зиянсыздығын қамтамасыз ету болып табылады.

6. Өндірістік бақылау объектілері тізбелері "Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық бақылауға және қадағалауға жататын өнімдер мен эпидемиялық маңызы бар объектілердің тізбесін бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 414 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 11658 болып тіркелген) бекітілген өнім және эпидемиялық маңызы бар объектілер болып табылады.

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

7. Өндірістік бақылауды жүзеге асыру бойынша іс-шараларды ұйымдастыруды дара кәсіпкерлер және заңды тұлғалар жүргізеді.

8. Өндірістік бақылау мыналарды қамтиды:

1) өндірістік бақылау бағдарламасын әзірлеу;

2) нормалау құжаттарында белгіленген жағдайларда:

өндірістің адамға және оның денсаулығына әсер етуін бағалау мақсатында жұмыс орындарында, өнеркәсіптік алаң аумағында;

халықтың денсаулығына тәуекелді және белгіленген санитариялық-қорғаныш аймағының (бұдан әрі – СҚА) санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтердің талаптарына сәйкестігін бағалау үшін экологиялық өндірістік бақылау бағдарламасы бойынша орындалған СҚА шекарасындағы атмосфералық ауаны;

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);

3) Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 24 ақпандағы № 128 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10634 болып тіркелген) бекітілген Міндетті медициналық қарап тексеруді өткізу қағидаларына сәйкес медициналық қарап тексеруден және Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 24 маусымдағы № 449 бұйрығымен бекітілген (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 11714 болып тіркелген) Халықтың декреттелген тобындағы адамдарды гигиеналық оқыту қағидаларына және Халықтың декреттелген тобындағы адамдарды гигиеналық оқыту бағдарламаларына сәйкес гигиеналық оқытудан өтудің уақтылығын және толықтығын бақылау, сондай-ақ жеке медициналық кітапшаларды есепке алу;

4) өнімнің (оның ішінде келіп түсетін шикізаттың, қаптамалау материалдарының, тамақ өнімдерімен жанасатын бұйымдардың) қауіпсіздігі мен сәйкестігін растайтын құжаттардың бар болуын, құжаттардың (мемлекеттік тіркеу туралы куәліктердің, сәйкестік туралы декларациялардың, сертификаттардың, ветеринариялық құжаттардың), сондай-ақ рұқсат беру құжаттарының (санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды немесе қызметтің басталуы туралы хабарламаның қабылданғаны туралы талон) қолданылу мерзімдерін бақылау;

5) тәуекел факторларын бағалау, анықталған қауіп-қатерді, өндірістік және қоршаған орта факторларының қауіпсіздігі және (немесе) зиянсыздығы өлшемшарттарын талдау және қауіп-қатерді басқаруды қамтамасыз ету үшін бақылаудың сыни нүктелерін айқындай отырып, процестердің (пайдалану, жинау, тасымалдау, сақтау, залалсыздандыру, кәдеге жарату, қайта өңдеу, көму), жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің қауіпсіздігін бақылау әдістерін айқындау;

6) өндірістік бақылауды жүзеге асыруға байланысты құжаттаманы есепке алу және есептілігін жүргізу. Құжаттарды сақтау мерзімдері – кемінде үш жыл;

7) халықты, жергілікті атқарушы органдарды, Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органдарын авариялық

жағдайлар, өндірістің тоқтауы, технологиялық процестердің бұзылулары, объектінің қызметіне байланысты, халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығына қатер төндіретін жаппай (3 және одан көп жағдайлар) инфекциялық және паразиттік, кәсіптік аурулар мен уланулардың пайда болу жағдайлары туралы хабардар ету схемасын әзірлеу;

8) өндірістік бақылау бағдарламасында көзделген іс-шаралардың орындалуын, технологиялық процестер барысында гигиеналық талаптардың сақталуын, микробиологиялық, химиялық, токсикологиялық, вирусологиялық, радиологиялық, биологиялық қауіп-қатерлер мен бөтен қосылыстарды жою мен азайтудың уақтылығын бақылау. Бақылау барысында іс-шараларды түзету және анықталған бұзушылықтарды жоюға бағытталған шараларды іске асыру жүргізіледі.

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

Өнімнің қауіпсіздігіне барлық азық-түлік тізбегі бойынша әсер ететін қауіпті факторларды жүйелі түрде сәйкестендіруге, бағалауға және басқаруға негізделген және "Халықаралық техникалық нормалар мен қағидалар. Тамақ өнімдері гигиенасының жалпы қағидаттары. (CAC/Rsp 1-1969, rev.4 (2003). Қосымша. Қауіпті факторларды және бақылаудың сыни нүктелерін талдау жүйесі (ХАССП) және оны қолдану жөніндегі әдістемелік нұсқаулық" атты Алиментариус Кодексі Комиссиясының құжатымен белгіленген өлшемшарттарға сәйкес келетін ХАССП жүйесін енгізген тамақ өнімдерін өндіру объектілерінде өндірістік бақылаудың қосымша бағдарламасын енгізу қажет етілмейді.

10. Өндірістік бақылау бағдарламасын әзірлеуді дара кәсіпкер, заңды тұлға өз бетінше немесе санитариялық-эпидемиологиялық аудитті жүргізу бойынша қызметті жүзеге асыратын адамдарды тарта отырып жүзеге асырады.

11. Әзірленген өндірістік бақылау бағдарламасы қызмет түрі өзгерген, технологиялық процеске, тамақ өнімінің рецептурасына өзгерістер енгізілген, санитариялық-эпидемиологиялық жағдайдың тұрақтылығына әсер ететін және (немесе) халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығына қатер төндіретін басқа да өзгерістер кезінде қайта қаралады.

12. Аспаптық және зертханалық зерттеулерді дара кәсіпкер, заңды тұлға өндірістік зертхана базасында не Кодекстің 21-1-бабының 2-тармағына сәйкес берілген халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге және гигиеналық нормативтерге

сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар зертхананы (сынақ орталықтарын) тарта отырып жүзеге асырады.

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

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

13. 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" 2004 жылғы 9 қарашадағы Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес өзектілендіріледі;

дара кәсіпкерлер және 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 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" 2014 жылғы 16 мамырдағы Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес рұқсат құжаттарының 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 т.б.) объектінің сипаттамасын, зиянды 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 сәйкес зертханалық-аспаптық өлшеулердің ұсынылатын көлемдеріне, өлшемшарттарына және мерзімділігіне сәйкес айқындайды;

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

14. Өндірістік бақылау бағдарламасы нормалау құжаттары талаптарының сақталуын тиімді бақылауды жүзеге асыру үшін жүргізу қажет өзге де іс-шараларды қамтиды.

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

15. Өндірістік бақылау зертханалық зерттеулерді, сынақтарды қолдана отырып объектілердің мынадай санаттарында жүзеге асырылады:

1) өнеркәсіптік және радиациялық гигиена объектілері (өндірістік объектілер) – жұмыс орындары, өндірістік үй-жайлар және алаңдар (аумақ), СҚА шекарасы, 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 сәулелену 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 бақылау өндірістік ортаның әлеуетті қауіпті факторларын зертханалық зерттеулерді және сынақтарды қамтиды (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; радиожиілікті ауқымның электр магниттік сәулесі; кең жолақты электр магниттік импульстер; оптикалық ауқымдағы электр магниттік сәулелер (оның ішінде лазерлі және ультракүлгін); иондаушы сәулелер; өндірістік шуыл, ультрадыбыс, инфрадыбыс; діріл (жергілікті, жалпы); фиброгенді әсері басым аэрозольдар (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). 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 көздеу керек.

Өндірістік объектілерде 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;

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 Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 16 наурыздағы № 209 бұйрығымен бекітілген (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10774 болып тіркелген) "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 қағидаларының 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 көздеу керек;

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 Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 28 ақпандағы № 176 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10936 болып тіркелген) бекітілген "Өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинауға, пайдалануға, қолдануға, залалсыздандыруға, тасымалдауға, сақтауға және көмуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының талаптарына сәйкес тазарту құрылыстарындағы ингредиенттер, шығарылатын

сарқынды судың құрамы бойынша заттарды алып тастау тиімділігін зертханалық бақылауды көздеу керек;

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 Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 24 ақпандағы № 125 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10637 болып тіркелген) бекітілген "Тұрғын үйді және басқа да үй-жайларды, қоғамдық ғимараттарды күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының, Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 9 желтоқсандағы № 758 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 12846 болып тіркелген) бекітілген "Желдету мен ауаны баптау жүйелеріне, оларды тазалау мен дезинфекциялауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының (бұдан әрі – № 758 санитариялық қағидалар), Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 27 қаңтардағы № 48 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10388 болып тіркелген) бекітілген "Дезинфекция, дезинсекция мен дератизацияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының (бұдан әрі – № 48 санитариялық қағидалар) 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 № 183 санитариялық қағидалардың, № 758 санитариялық қағидалардың, № 48 санитариялық қағидалардың талаптарымен көзделген санитариялық-гигиеналық және дезинфекциялық режимдердің, санитариялық-эпидемияға қарсы және санитариялық-профилактикалық іс-шаралардың сақталуын бақылауды көздеу керек;

4) денсаулық сақтау, санаториялық-курорттық, сауықтыру ұйымдары, емдеу-профилактикалық, стоматологиялық ұйымдар, клиникалар, кабинеттер және фармацевтикалық және (немесе) медициналық қызмет жүзеге асырылатын өзге де ғимараттар мен құрылыстар: инфекциялық аурулардың, оның ішінде ауруханаішілік аурулардың алдын алу мақсатында Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 24

акпандағы № 127 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10713 болып тіркелген) бекітілген "Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының, Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы № 232 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 11037 болып тіркелген) бекітілген "Дәрілік заттардың, медициналық мақсаттағы бұйымдар мен медициналық техниканың айналысы саласындағы объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының, Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы № 233 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 11056 болып тіркелген) бекітілген "Санаториялық және сауықтыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының (бұдан әрі – № 233 санитариялық қағидалар), № 758 санитариялық қағидалардың талаптарымен көзделген санитариялық-гигиеналық, дезинфекциялық және стерилдеу режимдерінің, санитариялық-эпидемияға қарсы және санитариялық-профилактикалық іс-шаралардың сақталуын бақылауды көздеу керек;

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 № 48 санитариялық қағидалар 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 Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2014 жылғы 29 желтоқсандағы № 179 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10275 болып тіркелген) бекітілген "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының, Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 17 наурыздағы № 217 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10975 болып тіркелген) бекітілген "Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының, № 233 санитариялық қағидалардың 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 және өлшеулер (физикалық факторлар: температура, ылғалдылық, ауа қозғалысының жылдамдығы; фиброгенді әсері басым аэрозольдар (шаңдар); 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.

**5-тарау. Авариялық жағдайлар және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығына қауіп төндіретін жағдайлар туралы хабардар ету тәртібіне қойылатын талаптар**

16. Инфекциялық және паразиттік аурулардың, тұрғындардың улануларының, кәсіптік аурулардың және уланулардың пайда болуының және таралуының алдын алу мақсатында дара кәсіпкер және заңды тұлға өндірістік бақылау барысында мыналар анықталған кезде:

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 қатердің пайда болуына алып келуі мүмкін нормалау құжаттарының талаптарын бұзушылықтар – анықталған бұзушылықтарды жоюға және олардың пайда болуын болдырмауға бағытталған шараларды қабылдайды, оның ішінде:

қызметті немесе жекелеген цехтардың, учаскелердің жұмысын, ғимараттарды, құрылыстарды, жабдықты, көлікті пайдалануды, жұмыстардың жекелеген түрлерін орындауды және қызметтер көрсетуді тоқтата тұру не тоқтату;

өндірісте нормалау құжаттарында белгіленген талаптарға сәйкес келмейтін және адам үшін қауіпсіз және (немесе) зиянсыз өнім шығаруды қамтамасыз етпейтін шикізатты, материалдарды пайдалануды тоқтату, ішкі сауда объектілерінен өнімді кері қайтарып алу және адам үшін қауіп-қатер төндіретін өнімге тиісті сараптама жүргізу, адамға зиян келтіруді болдырмайтын мақсаттарда осындай өнімді қолдану (пайдалану) немесе оны жою бойынша шаралар қабылдау;

3) инфекциялық және паразиттік аурулармен ауыратын науқастар – оларды тез арада тиісті тексеруден және медициналық бақылау тексеруінен өткеннен кейін жұмысқа рұқсат алғанға дейін жұмыстан шеттетеді;

қолдарында іріңді инфекциялар бар адамдар (тамақ өнімдерін өндіру объектілерінде) – оларды тез арада жұмыстан шеттетеді немесе тамақ өнімімен тікелей жанасумен байланысты емес басқа жұмысқа ауыстырады;

4) дайын өнімді зертханалық зерттеудің қанағаттанарлықсыз нәтижелері – қажет болған жағдайда үлгілердің екі еселенген көлемін қайта зерттейді, шикізатты, жартылай фабрикаттарды, қосалқы материалдарды, суды, ауаны, шайындыларды, санитариялық киімді, жұмыскерлердің қолдарын (өнімді өндірудің технолгиялық процесінің барысы бойынша, медициналық емшаралар дайындау және жүргізу, медициналық бұйымдарды дезинфекциялау және стерилдеу процесі, басқа да процестер мен көрсетілетін қызметтер барысы бойынша) қосымша бақылауды жүргізеді.

Қосымша зерттеулер көлемі анықталған сәйкессіздіктер есепке алына отырып айқындалады. Қайта зерттеу нәтижелері алынғанға дейін өнімнің 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
	Эпидемиологиялық маңызы бар объектілердің 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, ас блоктарының және тарату бөлмесінің мүкәммалынан)
	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
	Дезинфекциялық-стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау (тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу, дезинфекциялық бөлімшелер
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
Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылық, ауа қозғалысының жылдамдығы	"Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 24 ақпандағы № 127 бұйрығына (бұдан әрі – № 127 бұйрық) 2-қосымшаға сәйкес тұрақты жұмыс 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 қосылатын сыртқа желдеткіші, желдеткіш іске сору-шығару табиғи	Науқастарға арналған палаталар, операциядан кейінгі палаталар, реанимация залдары, қарқынды терапия палаталары, босандыру бокстары, операция және наркоз бөлімшелері, барокамералар, босандырудан кейінгі палаталар, шала туған, емшектегі, жана 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 № 127 бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес	жылына 1 рет
Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру деңгейі	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар № 127 бұйрыққа 1-қосымшаға сәйкес	Жылына 1 рет
Жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің ауа шұғылы	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 № 127 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 өндеудің 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 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 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	тоқсанына 1 рет
	Эпидемиологиялық маңызы бар объектілердің бар тізбесіне сәйкес сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық	ІТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлораға	Емдеу-диагностикалық кабинеттер (медициналық жабдықтан, мүкәммалдан, киім-кешектен, персоналдың қолынан және арнайы киімінен)	тоқсанына 1 рет

	зерттеу			
	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
	Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Емдеу-диагностикалық және қосалқы кабинеттер, буфеттер	тоқсанына 1 рет
	Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормалайтын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар № 127 бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес	Жылына 2 рет (жылы және суық кезеңдерде)
	Ауа алмасу жиілігі	Жасанды қосылатын сыртқа желдеткіші, желдеткіш	іске сору-тарату табиғи 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 № 127 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	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын	Жылына 1 рет

		деңгейі	көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар № 127 бұйрыққа 1-қосымшаға сәйкес	
	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 № 127 бұйрыққа 4-қосымшаға сәйкес	Жылына 1 рет
	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 және ашытқы грибоктары	Операциялық, стерилдеу, донорлардан қан алуға арналған емшара бөлмелері, таза киім-кешек қоймасы	токсанына 1 рет
	Эпидемиологиялық маңызы бар объектілердің бар	ІТГБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және	Операциялық, стерилдеу, емшара бөлмелері (медициналық жабдықтан, мүкәммалдан, киім-кешектен,	токсанына 1 рет

	тізбесіне сәйкес сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	патогенді микрофлораға	персоналдың қолынан және арнайы киімінен)	
	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 кабиенттері, киім-кешек және қойма үй-жайлары, кір киім-кешекті, жинау заттарын, дезинфекциялық құралдарды сақтау кабинеттері, сантораптар № 127 бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес	Жылына 2 рет (жылы және суық кезеңдерде)
	Ауа алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сыртқа желдеткіші, желдеткіш	Операциялық бөлмелер, дәрігерлердің кабиенттері, киім-кешек және қойма үй-жайлары, кір киім-кешекті, жинау заттарын, дезинфекциялық құралдарды сақтау кабинеттері, сантораптар № 127 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 кабинеттері, емшара, дезинфекциялық құралдарды сақтау үй-жайлары, тіркеу орны, дәліздер, санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар № 127 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 № 127 бұйрыққа 4-қосымшаға сәйкес	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			
Ауаның бактериялық тұқымдалуы	БҚК, алтын түстес стафилококк, зең және ашытқы грибоктары	Терапевтік және хирургиялық бейіндегі операциялық, стерилдеу, стоматологиялық кабинеттер	тоқсанына 1 рет
Эпидемиологиялық маңызы бар объектілердің бар тізбесіне сәйкес сыртқы ортадан алынған 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 сынағалар)	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 ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, октавалы жолақтағы дыбыс қысымының 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	Радиация деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	Тоқсанына 1 рет жеке дозиметрлерді бақылау

	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	тоқсанына 1 рет
	Эпидемиологиялық маңызы бар объектілердің тізбесіне сәйкес сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ІТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлораға	Бокстар, стерилдеу бөлмелері (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,	Зертхана кабинеттері	тоқсанына 1 рет

	белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау		
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 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
Жабық үй-жайлардың ауасы	Сынап буы, көміртегі оксиді, озон, азот тотықтары, қорғасын, аммиак, күкіртті сутек	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 1 рет
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 оңалту және психиатрия бойынша стационарлық көмек көрсететін денсаулық сақтау ұйымдары (наркологиялық ауруханалар мен диспансерлер, медициналық-әлеуметтік оңалту орталықтары, психиатриялық ауруханалар мен диспансерлер)		
6.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау		



Ауаның бактериялық 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
<b>6.2 Санитариялық-химиялық бақылау</b>			
Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау (азопирамды, фенолфалеинді 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 сыртқа желдеткіші, 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
Жабық үй-жайлардың ауасы	Сынап буы, көміртегі оксиді, озон, азот тотықтары, қорғасын, аммиак, күкіртті сутек	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 1 рет
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	ІТТБ	Жұмыс кабинеттері (медициналық	тоқсанына 1 рет

	алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу		жабдық, мүкәммал, киім-кешек, персоналдың қолы және арнайы киімінен)	
7.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Жұмыс және қосалқы кабинеттер	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)
	Жабық үй-жайлардың ауасы	аммиак	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	жылына 1 рет
	Ауа алмасу жиілігі	Жасанды қосылатын сыртқа желдеткіші, желдеткіш.	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
8	Қалпына келтіру емі және медициналық оңалтудың денсаулық сақтау ұйымдары			
8.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	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 сынағалар)	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 жабықтары (матрастар, жастықтар, көрпелер)	Камералық өндеудің тиімділігі	Өнделген бұйымдар ішінде кемінде 1 %	Жарты жылда 1 рет	
	Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар	Жылына 2 рет (жылы және суық кезеңдерде)	
	Ауа алмасу жиілігі	жасанды қосылатын сыртқа желдеткіші, желдеткіш.	іске сору-тарату табиғи	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, ӘЖЖ, УК, магниттік өріс	Физиотерапевтік, диагностикалық кабинеттердегі жұмыс орындарында	3 жылда 1 рет	

	Жабық үй-жайлардың ауасы	Сынап буы, көміртегі оксиді, озон, азот тотықтары, қорғасын, аммиак, күкіртті сутек	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 1 рет
8.3	Суды зерттеу			
	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге зеттелетін су	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы	Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен алынатын және сырттан әкелінетін су)	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жөндеу жүргізілгеннен кейін, авариялық жағдайлардан кейін
9	Паллиативтік көмек және мейірбике күтімін көрсететін 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, мүкәмнал, 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, фенолфалеинді 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	Емдеу-диагностикалық және қосалқы кабинеттер, буфеттер-тарату орны	тоқсанына 1 рет

	шоғырланудың сәйкестігін айқындау		
Төсек жабдықтары (матрастар, жастықтар, көрпелер)	Камералық өндеудің тиімділігі	Өнделген бұйымдар ішінде кемінде 1 %	Жарты жылда 1 рет
Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 2 рет (жылы және суық кезеңдерде)
Ауа алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сыртқа желдеткіші, 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
Жабық үй-жайлардың ауасы	Сынап буы, көміртегі оксиді, озон, азот тотықтары, қорғасын, аммиак, күкіртті сутек	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына 1 рет
Ауа алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сыртқа желдеткіші, желдеткіш.	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
9.3	Суды зерттеу		
Бактериологиялық және санитариялық	Органолептикалық, физикалық-химиялық	Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры

	химиялық көрсеткіштерге зеттелетін су	және бактериологиялық көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы	алынатын және сырттан әкелінетін су)	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
	Дезинфекциялық құралдарда, ерітінділерде белсенді әрекет ететін заттардың шоғырлануын айқындау	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Емдеу-диагностикалық және қосалқы кабинеттер	тоқсанына 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	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар	Жылына 2 рет (жылы және суық кезеңдерде)

		қозғалысы жылдамдығы	басқа да үй-жайлар	
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, желдеткіш.	іске сору-тарату табиғи	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
10.3 Суды зерттеу				
Бактериологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге зеттелетін су	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы		Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен алынатын және сырттан әкелінетін су)	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жөндеу 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	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		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	Жасанды жарықтандыру деңгейлері	Дезинфекциялық құралдарды, дезинсекция және дератизация құралдарын сақтау үй-жайлары	Жылына 1 рет
	Ауа алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сыртқа желдеткіші, желдеткіш	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
11.2	Суды зерттеу			
	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге зеттелетін су	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы	Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен алынатын және сырттан әкелінетін су)	Пайдалану алдында, ішкі су құбыры желісіне жөндеу жүргізілгеннен 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.

## 2. Коммуналдық объектілер

p/c №	Өндірістік бақылау объектісінің атауы	Зерттеу объектісі және (немесе) материал зерттелетін	Айқындалатын көрсеткіштер	Өндірістік бақылаудың кезеңділігі / Сынамалар, шайындылар, өлшеулер саны (кемінде)
1	2	3	4	5
1	Бассейндер, аквапарктер, моншалар және бассейндері бар сауналар	Бассейн шұңқырындағы судың сапасын зертханалық бақылау	<p>Негізгі микробиологиялық көрсеткіштер (жалпы колиформды бактериялар, термотолерантты колиформды бактериялар, колифагтар және алтын түстес стафилококк)</p> <p>Санитариялық-химиялық көрсеткіштер (моншалар және сауналар үшін): иісі, түсі, лайлылығы, температурасы</p> <p>Перманганатты тотығу, аммиак азоты, бос қалдық хлор, байланған қалдық хлор, сутектік көрсеткіш</p> <p>Санитариялық-химиялық көрсеткіштер (спорттық және сауықтыру бассейндері үшін):</p> <p>1) иісі, түсі, лайлылығы, температурасы</p> <p>2) сутектік көрсеткіш, бос қалдық хлор, байланған қалдық хлор, озон (озондау кезінде)</p> <p>3) перманганатты тотығу, хлороформ, формальдегид (озондау кезінде), аммоний азоты</p> <p>паразитологиялық көрсеткіштер:</p>	<p>айына 1 рет/ 2 сынама (үстіңгі қабаттың қалыңдығы 0,5 - 1,0 см және судың үстіңгі бетінен 25 - 30 см тереңдікте)</p> <p>жұмыс істейтін сағатта 1 рет;</p> <p>тоқсанына 1 рет/ 2 сынама</p> <p>жұмыс істейтін сағатта 1 рет;</p> <p>Жұмыс басталар алдында және одан әрі әрбір 4 сағат сайын;</p> <p>Жұмыс басталар алдында және одан әрі әрбір 4 сағат сайын.</p> <p>Жылына 2 рет кемінде 3-5 сынама</p>

		бассейн шұңқырының суы	
		бассейн қабырғаларының; себезгі және киім шешетін орындардағы орындықтардың шайындылары	Жылына 2 рет кемінде 10-15 сынама
		Қолдың шайындылары; персоналдың арнайы киімдерінің шайындылары; үстелдер мен креслоның шайындылары	ЖМС, ЖКБ және/немесе ТКБ-ға қанағаттанарлықсыз талдау болғанда кемінде 10-15 сынама
		микробиологиялық және паразитологиялық зерттеулер (ішек инфекцияларының 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 сыртқа желдеткіші,	1) жергілікті сору және жергілікті сыртқа тарату желдеткіші жүйелері - жылына 1 рет; 2) жалпы алмасатын механикалық

			желдеткіш	және табиғи желдеткіш жүйелері – 3 жылда 1 рет
2	Сұлулық салондары (педикюр маникюр кабинеттері, косметика және косметология кабинеттері)	Микроклимат, желдету және жарықтандыру параметрлерін зертханалық бақылау	үй-жайларды жасанды, табиғи және бірлескен жарықтандыру	объектіні пайдалануға беру кезінде және жарықтандыру схемасын өзгерту кезінде (жарық 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 өндеу. стерилдеу алдындағы тазарту сапасын бақылау	тоқсанына 1 рет
			Маникюр, педикюр және косметология құрал-саймандарын өндеу; 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		
3	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	Органолептикалық, санитариялық-химиялық, микробиологиялық	Тоқсанына 1 рет

		зертханалық бақылау	көрсеткіштер	
		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	Судың сапасын зертханалық бақылау: 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 крандарында	Микробиологиялық, санитариялық-химиялық, паразитологиялық; органолептикалық; радиологиялық; қорытынды; реагенттердің қалдық мөлшері, тұрақты бақылау үшін таңдап алынған химиялық заттар;	Ауыз судың зерттелетін сынамаларының саны және оларды іріктеудің кезеңділігі әрбір ауыз сумен жабдықтау жүйесі үшін жеке айқындалады
		Су құбыры желісін жуу және дезинфекциялау бойынша жүргізілген профилактикалық іс-шаралардың тиімділігін бағалау	Суда дезқұралдардың қалдық мөлшерінің болуы	Әрбір жүргізілген іс-шарадан кейін
		Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың	тоқсанына 1 рет

		шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау		
	Ауа алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сыртқа желдеткіші, желдеткіш. сору-тарату табиғи	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	
5	ҚТҚ жинауға және сақтауға арналған алаңдар және полигондар	Бақыланатын ұңғымалардағы 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 шаралардың тиімділігін бағалау	Бекітілген әдістемелерге сәйкес жәндіктердің, кеміргіштердің болуын айқындау	Жарты жылда 1 рет
		топырақ	Химиялық көрсеткіштер: ауыр металдар; нитриттер; нитраттар; гидрокарбонаттар; органикалық көміртегі; рН; цианидтер; қорғасын; сынап; күшәланың құрамы	тоқсанына 1 рет
			Микробиологиялық көрсеткіштер: жалпы бактериялық саны; коли-титр;	тоқсанына 1 рет

		протей титрі	
		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
6	Рекреациялық аймақ, 2-санатты су айдындары	Дезинсекциялық және (немесе) дератизациялық іс-шаралардың тиімділігін бағалау	Бекітілген әдістемелерге 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.

### 3. Өнеркәсіптік гигиена объектілері

p/c №	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, никель, сынап буы, тетрихлорэтилен, сірке қышқылы, аммиак және өндірістің технологиялық процесіне сәйкес басқа да заттар	Бақылау 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 бақылау кезеңділігі мемлекеттік санитариялық қадағалау органдарымен келісім бойынша өзгертілуі мүмкін. Қауіптілігі III, IV сыныпты зиянды заттардың болуы РЕШШ деңгейіне сәйкес белгіленген кезінде бақылауды жылына 1 реттен сиретпей жүргізуге жол беріледі.
2	Санитариялық-қорғаныш аймағы	Зертханалық және аспаптық зерттеулер	Көлемі мен кезеңділігі санитариялық-қорғаныш аймағын ұйымдастыру жобасында белгіленеді
3	Физфакторларды аспаптық өлшеулер	Жарықтандыру параметрлері (кешенді) Микроклимат (кешенді) Шу Инфрадыбыс/ Ультрадыбыс Жалпы /жергілікті діріл	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



		Тұрақты магниттік өріс ДЭЕМ-мен жұмыс кезіндегі электр магниттік өріс Электр статистикалық өріс Радиожилік диапазонындағы электр магниттік сәулелену Желдеткіш жүйелері параметрлерін бақылау, ауа алмасу жиілігі Иондаушы сәулелену ЭМӨ 50 Гц	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	Жарты жылда 1 рет

#### 4. Радиациялық гигиена объектілері

р/с №	Зерттеу объектілері (немесе) зерттелетін материал	Айқындалатын көрсеткіштер	Өндірістік бақылау кезеңділігі
1	2	3	4
1	Жұмыс аймағындағы ауаны аспаптық радиациялық бақылау, ашық радиоактивті көздер пайдаланылатын жұмыс орындарының және жапсарлас үй-жайлардың радиоактивті ластануын бағалау (пайдаланылатын сәулелену түрлеріне байланысты)	гамма-сәулеленудің ЭДҚ; бета-бөлшегі ағынының тығыздығы; альфа-бөлшегі ағынының тығыздығы; нейтронды сәулелену ағынының тығыздығы; радон, торон ағындары және радонның еншілес өнімдері (РЕӨ) тығыздығы	Жарты жылда 1 рет
		Объекіден су, шикізат, өнім, бұйымдардың сынамаларын алу	Бекітілген кесте бойынша
2	Персоналдың сәулелену дозасын бағалау, өнеркәсіптік және медициналық ұйымдарда радиациялық қауіпсіздік бойынша санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтер талаптарының сақталуын бақылау, жұмысшы беттерді бағалау	А тобындағы персоналдың сыртқы сәулеленуін жеке дозиметриялық бақылау	Тоқсанына 1 рет
		гамма-сәулеленудің ЭДҚ; бета-бөлшегі ағынының тығыздығы; альфа-бөлшегі ағынының тығыздығы; нейтронды сәулелену ағынының тығыздығы; рентгендік сәулелену	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	Кеден органдарының, төтенше жағдайлар, экологиялық прокуратура қызметкерлерімен және басқалармен бірлесіп аварияларды, оқиғаларды тергеп-тексеру
5	Зертханалық бақылау	Жарықтандыру параметрлері (кешенді) Микроклимат (кешенді) Шу Инфрадыбыс/Ультрадыбыс Жалпы /жергілікті діріл Тұрақты магниттік өріс Электр магниттік өріс Электр статикалық өріс Радиожиілік диапазонындағы электр магниттік сәулелену Желдеткіш жүйелері параметрлерін бақылау, ауа алмасу жиілігі	Жарты жылда 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 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	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	Жарты жылда 1 рет

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

р/с№	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)	жарты жылда 1 рет	селолық жерде 2 сынама, қалалық жерде

		сынамалары, бірлік		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	жасанды жарықтандыру деңгейі	3 жылда 1 рет	10 өлшеу

	дайындау бөлмелері, оқу залы, медкабинет			
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 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	ауа температурасы	жылыту маусымы кезеңінде күн сайын	1 өлшеу (1 нүкте)

	ұйықтауға арналған үй-жайлар			
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 сынамаалары	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
2.7	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	
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) сынамаалары, бірлік	әрбір демалыс маусымында	7 сынама
		микробиологиялық зерттеулерге дайын тағам сынамаалары	демалыстың маусымында	әрбір тарату мәзіріне сәйкес
		микробиологиялық көрсеткіштерге сынамаалары, бірлік су	демалыстың маусымында	әрбір 1 сынама
		тамақтың толық салынуы, тәуліктік құнарлылығы, бірлік	демалыстың маусымында	әрбір тарату мәзіріне сәйкес
		ІТТБ-на шайындыларды	демалыстың маусымында	әрбір 20 шайынды

		зерттеу, бірлік	маусымында	
		дезинфекциялық құралдардың ерітіндісінде қалдық хлорды айқындау 1%	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: бассейн 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, 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	
3.5	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-қараудың толықтығы, уактылығы	жарты жылда 1 рет	

#### 6. Тамақ өнімдерін өндіру және айналымы объектілері

р/с №	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),	тоқсан сайын	1 сынама

		басқа объектілер үшін – өндірісте кіріс шикізаты бойынша көрсеткіштер мониторингін жүргізу талап етіледі), сынамалық пісіру <sup>1</sup> (нан-тоқаш, макарон объектілері үшін) паразитологиялық, микроскопиялық – ет, балық өнімдерін өндіретін объектілердегі өңделмеген (тағамдық) мал шаруашылығы шикізаты үшін		
1.2	Жұмыртқа	Овоскоптау <sup>2</sup>	Әрбір партиясы	Әрбір партиядан 10 жұмыртқа
1.3	Дайын өнім	Органолептикалық көрсеткіштер <sup>2</sup> 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	ІГТБ патогенді микрофлора (ет, көкөніс жартылай фабрикастарын өндіретін кондитерлік цехтарда, аспаздық цехтарда)	тоқсан сайын жылына 1 рет	10 шайынды 10 шайынды
1.5	Технологиялық процесс	Температура - уақыт режимдері <sup>4</sup>	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 және технологиялық жабдықтарды ауыстыру кезінде	1 сынама
1.8	Өндірістік үй-жай	Жарықтандыру	Объектіні пайдалануға беру кезінде	10% жұмыс орны
1.9	Өндірістік үй-жай	Тоңазытқыш және технологиялық жабдықтардың жұмыс істеу кезіндегі шу деңгейі	Объектіні пайдалануға беру кезінде және жөндеу жұмыстары	10% жұмыс орны

			жүргізілгеннен кейін	
1.10	Өндірістік және қойма үй-жайлары	Температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы <sup>5</sup>	Барлық үй-жайларда	аптасына 1 рет
1.11	Санитариялық-қорғаныш аймағы шекарасында және кәсіпорынның әсер ету аймағында, аумақта (өндірістік аланда)	Нормалау құжаттарына, ҚОӘБ, ШРЕШ жобасына сәйкес атмосфералық ауа	ҚОӘБ, ШРЕШ жобаларында бегіленген бақылау нүктелері (жарық жақтары бойынша кемінде 4)	жылына 1 рет
1.12	Дезинфекциялық ерітінділер және сонымен қатар құралдар	ӘЗБ 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 уақтылығы	толықтығы, Жарты жылда 1 рет	
2	Қоғамдық тамақтану объектілері (дәмхана)			
2.1	Еттен, құс етінен, балықтан <sup>6</sup> жасалатын тағамдар (іріктеу арқылы)	021/2011КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	тоқсанына 1 рет	1 сынама
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	тоқсанына 1 рет	1 сынама



		микробиологиялық көрсеткіштер		
2.6	Өздері дайындаған сусындар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	тоқсанына 1 рет	1 сынама
2.7	Мүкәммал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	Ішек таяқшалары тобы бактерияларының (ІТТБ) болуына	тоқсанына 1 рет	20 шайынды
2.8	Термиялық өңдеуден кейінгі дайын өнім	Термиялық өңдеу 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, балық <sup>7</sup> тағамдары (іріктеу арқылы)	Жылуден өңдеу тиімділігін айқындау 021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
3.2	Гарнирлер (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
3.3	Тұздықталған салаттар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
3.4	Өздері дайындаған сусындар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
3.5	Тамақ рационы <sup>8</sup>	Құнарлылығы, химиялық құрамы	жарты жылда 1 рет	1 рацион
3.6	Мүкәммал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	Ішек таяқшалары тобы 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, балықтан <sup>9</sup> жасалған жартылай фабрикаттар	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.2	Еттен, құс етінен,	021/2011 КО ТР-ға сәйкес	жарты жылда 1 рет	1 сынама

	балықтан <sup>10</sup> жасалған тағамдар (іріктеу арқылы)	микробиологиялық көрсеткіштер		
4.3	Гарнирлер (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.4	Салаттар тұздықталған (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес 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 сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.6	Паштет	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.7	Десерттер	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.8	Өздері дайындаған сусындар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
4.9	Мүкәммал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	Ішек таяқшалары тобы бактерияларының (ИТТБ) 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	Құрғақ 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 сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жылына 1 рет	1 сынама
5.2	Кремді кондитерлік өнімдер	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жылына 1 рет	1 сынама
5.3	Балмұздақ <sup>11</sup>	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жылына 1 рет	1 сынама
5.4	Десерттер	021/2011 КО ТР-ғасәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жылына 1 рет	1 сынама
5.5	Сүтті коктейльдер	021/2011 КО ТР-ға сәйкес 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 сәйкес 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 өндеуден кейінгі дайын өнім	Термиялық өндеу 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 <sup>12</sup>	ІТТБ	жарты жылда 1 рет	10 шайынды
7.2	Сүт және сүт өнімдері <sup>13</sup> (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	2 сынама
7.3	Шұжық өнімдері <sup>14</sup> (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	2 сынама
7.4	Бауырдан және (немесе) еттен жасалған паштеттер	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.5	Құс етінен жасалған табиғи жартылай фабрикалар, субөнімдер, құстың	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	2 сынама

	субөнімдерінен жасалған жартылай фабрикаттар (іріктеу арқылы)			
7.6	Тауық жұмыртқасы	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.7	Пайдалануға дайын балық өнімдері (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	2 сынама
7.8	Кремді кондитерлік өнімдер	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.9	Дайын аспаздық өнімдер, оның ішінде:			
7.9.1	Тұздықталған салаттар және винегреттер	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.9.2	Еттен, құстан, балықтан жасалған аспаздық өнімдер (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.10	Өздері өндірген ет, құс, балық жартылай фабрикаттары (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес 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 сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
8.2	Еттен, құс етінен, балықтан жасалған тағамдар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
8.3	Гарнирлер (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
8.4	Тұздықталған салаттар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес 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	Мүкәммал, 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	Мүкәммал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	ІТТБ патогенді микрофлора (ет, көкөніс жартылай фабрикастарын 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:

Зерттеуді объектінің мамандары жүргізеді.

<sup>2</sup> Зерттеуді объектінің мамандары жүргізеді.

<sup>3</sup> Зерттеуді объектінің мамандары жүргізеді.

<sup>4</sup> Өлшеуді объектінің мамандары жүргізеді.

<sup>5</sup> Зерттеуді объектінің мамандары жүргізеді.

<sup>6</sup> Бірінші кезектегі зертханалық зерттеуге ұсақталған ет, құс, балықтан жасалған тағамдар жатады.

<sup>7</sup> Бірінші кезектегі зертханалық зерттеуге ұсақталған ет, құс, балықтан жасалған тағамдар жатады.

<sup>8</sup> Тәулік бойы болатын ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін асханалар үшін.

<sup>9</sup> Бірінші кезектегі зертханалық зерттеуге ұсақталған ет, құс, балықтан жасалған жартылай фабрикаттар жатады.

<sup>10</sup> Бірінші кезектегі зертханалық зерттеуге ұсақталған ет, құс, балықтан жасалған тағамдар жатады.

<sup>11</sup> Бірінші кезектегі зертханалық бақылауға жұмсақ балмұздақ жатады.

<sup>12</sup> Шайындыларды зерттеу өлшеп-оралмаған тез бұзылатын тамақ өнімдерін өткізетін бөлімдерде жүргізіледі.

<sup>13</sup> Бірінші кезектегі зертханалық бақылауға басқа әкімшілік аумақтардан жеткізілетін сұйық қышқыл сүт өнімдері мен қаймақтар жатады.

<sup>14</sup> Бірінші кезектегі зертханалық зерттеуге басқа әкімшілік аумақтардан жеткізілетін пісірілген шұжықтар, сосискалар, сарделькалар жатады.

## 7. Көлік құралдары

р/с №	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, ылғалдылықты өлшеу	жарты жылда 1 рет	Вагонда 3 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	Жарты жылда 1 рет	
2	Жолаушыларды тасымалдауға арналған әуе кемелері			
2.1	Ауыз су	микробиологиялық көрсеткіштерге сынамалары, бірлік	су жылына 1 рет	1 сынама
2.2	Шайындылар	ІТТБ	жарты жылда 1	5 шайынды

## Ескертпелер.

1. Ұйымдасқан ұжымдарда, жартылай фабрикаттарды, аспаздық өнімдерді өндіретін тамақ дайындау объектілерінде Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы № 234 бұйрығымен бекітілген (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10982 болып тіркелген) "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 10-қосымшаға 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 жабдыктан, 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

**Нысан**

**Өндірістік бақылау нәтижелері туралы ақпарат\***

**Объектінің**

атауы \_\_\_\_\_

Объектінің қызмет саласы \_\_\_\_\_

(жартыжылдық, жыл ішіндегі) есепті кезең

р/с№	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 санама саны – шикізат, дайын өнім, шайындылар, ауа және басқалары)	сәйкессіздіктер анықталды (сәйкессіздік анықталған қауіпсіздік көрсеткіштерін санама саны – ИТТБ, патогенді флора, уытты заттар және басқалары)	жою бойынша қабылданған шаралар және жүргізілген іс-шаралар
1	2	3	4	5	6

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



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