

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

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

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

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

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

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

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

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

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

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

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

*Қазақстан Республикасы*

*А. Ғиният*

*Денсаулық сақтау министрі*

"КЕЛІСІЛДІ"

Қазақстан Республикасының  
Ұлттық экономика министрлігі

Қазақстан Республикасы  
Денсаулық сақтау министрі  
2023 жылғы 7 сәуірдегі

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

**1-тарау. Жалпы ережелер**

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

2. Осы Қағидаларда мынадай терминдер мен ұғымдар пайдаланылады:

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

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

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

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

4. Өндірістік бақылаудың мақсаты объектіде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық құжаттарының (бұдан әрі – нормалау құжаттары) талаптарының сақталуына өзін-өзі бақылауды ұйымдастыру және жүргізу жолымен өнімнің, жұмыстардың және көрсетілетін қызметтердің адам үшін қауіпсіздігін және (немесе) зиянсыздығын қамтамасыз ету болып табылады.

5. Тізбелері "Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік бақылау мен қадағалауға жататын өнімдер мен эпидемиялық мәні бар объектілердің тізбесін бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 30 қарашадағы № ҚР ДСМ-220/2020 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік

тіркеу тізілімінде № 21710 болып тіркелген) бекітілген өнім мен эпидемиялық маңызы бар объектілер өндірістік бақылау (өзін-өзі бақылау) объектілері болып табылады.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. Зертханалық зерттеулер мен сынақтарды дара кәсіпкер, заңды тұлға өндірістік зертханалар базасында не Қазақстан Республикасының сәйкестікті

бағалау саласындағы аккредиттеу туралы заңнамасына сәйкес аккредиттелген зертханаларды (сынақ орталықтарын) тарта отырып жүзеге асырады.

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

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

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

1) мыналардың тізбелерін айқындау:

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

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

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

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

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

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

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

Химиялық заттардың, биологиялық, физикалық және өзге де қауіпті факторлардың тізбесін, сынама алу жүзеге асырылатын бақылау нүктелерін таңдауды, аспаптық және (немесе) зертханалық зерттеулер, санитариялық өңдеу, дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық іс-шаралар көлемін және мерзімділігін жауапты адамдар (технолог, инженер және басқа да жауапты адамдар) объектінің сипаттамасын, зиянды (қауіпті) өндірістік факторлардың (өнеркәсіптік объектілер үшін) бар болуын, олардың адам денсаулығына және

оның тіршілік ететін ортасына әсер ету дәрежесін, өндіру, айналымы, қаптамау, таңбалау, кәдеге жарату және жою сатыларында қауіп-қатердің бар болуын есепке ала отырып, осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға және нормалау құжаттарына сәйкес зертханалық-аспаптық өлшеулердің ұсынылатын көлемдеріне, өлшемшарттарына және мерзімділігіне сәйкес айқындайды;

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

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

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

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

1) өнеркәсіптік және радиациялық гигиена объектілері (өндірістік және (немесе) радиациялық объектілер): жұмыс орындары, өндірістік үй-жайлар және алаңдар (аумақ), СҚА шекарасы, бақылау аймақтары, санитариялық қорғау аймақтары, өнімді дайындауға арналған шикізат, өндірістік-техникалық мақсаттағы өнімдердің жаңа түрлері, жаңа технологиялық процестер, көлік, технологиялық жабдық, өндіріс және тұтыну қалдықтары (қалдықтарды жинау, пайдалану, залалсыздандыру, тасымалдау, сақтау, қайта өңдеу және көму), құрылыста, көлікте пайдалануға арналған полимерлік, синтетикалық өзге де материалдар, иондаушы, оның ішінде генерациялаушы 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 мақсаттағы ғимараттарға және құрылыстарға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 3 тамыздағы № ҚР ДСМ-72 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 23852 болып тіркелген); "Өнеркәсіп объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 11 ақпандағы № ҚР ДСМ-13 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 26806 болып

тіркелген); "Радиациялық қауіпсіздікті қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 15 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-275/2020 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21822 болып тіркелген); "Радиациялық қауіпті объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 25 тамыздағы № ҚР ДСМ-90 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 29292 болып тіркелген), осы Санитариялық қағидалар талаптарына сәйкес өндірістік бақылау (өзін-өзі бақылау) өндірістік ортаның қауіпті (зиянды) факторларын (физикалық факторлар: температура, ылғалдылық, ауа қозғалысының жылдамдығы, жылу сәулесі; иондамайтын электр магниттік өрістер (бұдан әрі – ЭМӨ) және сәулелеу – электр статикалық өріс; тұрақты магниттік өріс (оның ішінде гипогеомагниттік); өнеркәсіптік жиіліктегі электр және магниттік өріс (50 Гц); дербес компьютерлер тудыратын кең жолақты ЭМӨ; радиожілікті ауқымның электр магниттік сәулесі; кең жолақты электр магниттік импульстер; оптикалық ауқымдағы электр магниттік сәулелер (оның ішінде лазерлі және ультракүлгін); иондаушы сәулелер; өндірістік шуыл, ультрадыбыс, инфрадыбыс; діріл (жергілікті, жалпы); фиброгенді әсері басым аэрозольдар (шаңдар); табиғи жарықтандыру (болмауы немесе жеткіліксіздігі), жасанды жарықтандыру (жеткіліксіз жарықтандыру, жарықтандырудың пульс беруі, шамадан тыс жарықтық, жарықтың таралуының жоғары біркелкі еместігі, тура және көзді қарықтыратын шағылысқан жаркыл); ауаның электрлі зарядталған бөлшектері (аэроиондар); фиброгенді әсері басым аэрозольдар; химиялық факторлар: химиялық синтезбен алынатын және (немесе) бақылау үшін химиялық талдау әдістері пайдаланылатын қоспалар, жіті бағытталған әсер ету тетігі бар зиянды заттар, қауіптілігі 1 – 4 сыныпты зиянды заттар; биологиялық фактор) зертханалық зерттеулер мен сынақтарды қамтиды. Өндіріс және тұтыну қалдықтарының түзілуіне байланысты қызметті жүзеге асырған кезінде қоршаған ортаның ластану деңгейін бағалай отырып, өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинауды, пайдалануды, залалсыздандыруды, тасымалдауды, сақтауды, қайта өңдеуді және көмуді зертханалық бақылауды қоса алғанда, бақылауды көздейді.

2) тамақ өнімдерін өндіру және айналымы объектілері: зертханалық бақылауды дайындаушы кәсіпорын салалық нұсқаулықтарға және басқа да нормативтік құжаттарға сәйкес дайындаушы кәсіпорын белгілеген сыни бақылау нүктелерін: өндірістің технологиялық кезеңдерінде айқындауды ескере отырып белгілейді. Өндірілетін өнімнің түріне байланысты шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, қосалқы материалдардың, дайын өнімнің, радиациялық, химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық, паразитологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне судың сапасы мен қауіпсіздігі; технологиялық процестердің санитариялық-эпидемиологиялық жағдайы және өндірістік үй-жайларды,

жабдықтар мен мүкәммалды дезинфекциялау, дератизациялау, дезинсекциялау сапасы; өндірістің санитариялық-гигиеналық режимдерінің және жұмыс істеушілердің еңбек жағдайларының сақталуы бақыланады.

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

3) коммуналдық гигиена объектілері:

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

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

рекреациялық аймақтар, қоғамдық ғимараттар мен құрылыстар: зертханалық бақылау сумен жабдықтаудың, су бұрудың, үй-жайлар микроклиматының,

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

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

4) амбулаториялық-емханалық көмек көрсететін ұйымдар, стационарлық көмек көрсететін ұйымдар, жедел медициналық жәрдем және санитариялық авиация ұйымдары, апаттық медицина ұйымдары, қалпына келтіру емі және медициналық оңалту ұйымдары, паллиативтік көмек және мейіргер күтімін көрсететін ұйымдар, қан қызметі саласындағы қызметті жүзеге асыратын ұйымдар, сот медицинасы және патологиялық-анатомиялық диагностика саласында қызмет көрсететін ұйымдар, фармацевтикалық қызметті жүзеге асыратын денсаулық сақтау ұйымдары: инфекциялық аурулардың, оның ішінде ауруханаішілік аурулардың алдын алу мақсатында "Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 11 тамыздағы № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21080 болып



тіркелген); "Дәрілік заттар мен медициналық бұйымдардың айналысы саласындағы объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 7 шілдедегі № ҚР ДСМ-58 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 23416 болып тіркелген); "Балалардың сауықтыру және санаторий объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2022 жылғы 10 тамыздағы № ҚР ДСМ-78 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 29092 болып тіркелген) (бұдан әрі – № ҚР ДСМ-78 бұйрығы); № ҚР ДСМ-95 бұйрығының талаптарымен көзделген санитариялық-гигиеналық, дезинфекциялық және стерилдеу режимдерінің, санитариялық-эпидемияға қарсы және санитариялық-профилактикалық іс-шаралардың сақталуын бақылауды көздейді;

5) дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық құралдарды өндіру және (немесе) дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық қызметтерді көрсету объектілері: дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау қызметтерін көрсететін ұйымдардағы өндірістік бақылау № ҚР ДСМ-68 бұйрығының талаптарының сақталуын, Қазақстан Республикасының және Еуразиялық экономикалық одаққа қатысушы мемлекеттердің аумағында қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық құралдарды пайдалануды, медициналық кітапшалардың болуын және жұмыскерлердің медициналық қарап тексеруден өтуін, құралдарды пайдалану кезінде жеке және қоғамдық қауіпсіздік шаралары туралы нұсқаулықтың көрінетін жерде болуын, қауіпсіздік техникасының сақталуын, оларды сақтау, тасымалдау, кәдеге жарату және (немесе) жою шарттарының сақталуын, аппаратураның жарамдылығын бақылауды, дайындалатын және қолданылатын құралдардың тиімділігін бағалауды, жүргізілген дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық жұмыстардың тиімділігін бағалауды (жою іс-шараларын жүргізу кезінде объектілердегі кеміргіштер мен жәндіктерді есепке алу және санын (қоныстануын) бақылау), дезинфекциялық ерітінділерді дайындаудың дұрыстығын бағалауды, жұмыс ерітінділеріндегі, дератизациялық қармақ жемдердегі әсер етуші заттың белсенділігін бақылауды, құралдар шығыстары нормаларының сақталуын, өндірістік және қойма үй-жайларында жұмыс аймағының ауасындағы белсенді заттың болуын зерттеуді қамтиды;

б) балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу және оларға білім беру, балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу және оқыту объектілері, интернат ұйымдары, сауықтыру объектілері: өндірістік бақылау микроклиматты, ауа ортасын, физикалық факторларды, топырақты, азық-түлік (тамақ) шикізатының, жартылай фабрикаттардың, қосалқы материалдардың, дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін, суды химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық, паразитологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне, сондай-ақ ұйымның

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

7) химиялық заттарды, агрохимикаттарды және пестицидтерді сақтау және пайдалану жөніндегі объектілер. Өндірістік бақылау пестицидтер мен агрохимикаттарды сақтау және жіберу, жер үстіндегі аппаратураны қолдану кезінде машиналармен және аппаратурамен жұмыс істеу, пестицидтерді авиациялық әдіспен қолдану, жылыжайларда жұмыс істеу, уланған қармақ жемдерді дайындау және қолдану, елді мекендердің жасыл екпелерін қорғауды жүзеге асыру, темір жолдарында өңдеу үшін химиялық заттарды қолдану кезінде жұмыс орындарына, өндірістік үй-жайларға; жеке қорғаныш құралдарымен және арнайы киіммен қамтамасыз етілуін бақылау жүзеге асырылады. Өндірістік орта факторларын зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтар (физикалық факторлар: температура, ылғалдылық, ауа қозғалысының жылдамдығы; фиброгенді әсері басым аэрозольдар (шандар); аэрозольдар,

химиялық факторлар: жіті бағытталған әсер ету тетігі бар зиянды заттар, қауіптілігі 1 – 4 сыныпты зиянды заттар; биологиялық фактор).

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

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

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

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

1) тамақ өнімінің қауіпті қасиеттерге ие болуына алып келген бұзушылықтар – тамақ өнімін дайындау, айналымы және кәдеге жарату процестерін тез арада тоқтатады, оны ішкі сауда объектілерінен кері қайтарып алуды және тиісті сараптама жүргізуді қамтамасыз етеді, содан кейін Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 қаулысымен бекітілген Адамның өмірі мен денсаулығына және жануарларға, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату және жою ережесіне сәйкес оны кәдеге жаратуды немесе жоюды ұйымдастырады;

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

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

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

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

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

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

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

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

### Зертханалық-аспаптық өлшеулердің ұсынылатын көлемдері, өлшемшарттары және кезеңділігі

#### 1. Денсаулық сақтау объектілері

№	Зерттеулер атауы	Айқындалатын көрсеткіштер	Өлшеу, сынамалар алу орны	Жиілігі
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,	Тоқсан

			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 бар тізбесіне сәйкес сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ІТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлораға	Емдеу-диагностикалық кабинеттер (медициналық жабдықтан, мүкәммалдан, киім-кешектен, персоналдың қолынан және арнайы киімінен, ас блоктарының және тарату бөлмесінің мүкәммалынан)	Соматикалық бейінді бөлімше тоқсанға хирургиялық бейінді бөлімше айына
	Құрал-сайманның, таңып-байлау материалының, операциялық киімнің, хирург қолының, операциялық алаңдағы терінің стерилдігін (шайындылар,	Стерилділік	Операциялық, босандыру, реанимация залдары, стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық бөлмелер, емшара бөлмелері, асептикалық бокстар, залдар	Хирургиялық бейінді бөлімше айына мен бағам ұйымдастыру аптасы

	материал) зерттеу			
	Дезинфекциялық-стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау (тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу, дезинфекциялық бөлімшелер	тоқсан
1.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау (азопирамды, фенолфталеинді сынамалар)	Жасырын қан және сілті	Емдеу-диагностикалық кабинеттері, ОСБ	Медициналық бұйымдарды стерилдеу тазарту кемінде атауды медициналық бұйымдар бірлікті 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	тоқсан
	Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылық, ауа қозғалысының жылдамдығы	№ ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар, палаталар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына (жылы кезеңде)
	Ауа алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сору-сыртқа шығару желдеткіші, табиғи	Науқастарға арналған палаталар, операциядан кейінгі палаталар, реанимация	жылына

	желдеткіш	залдары, қарқынды терапия палаталары, босандыру бокстары, операция және наркоз бөлімшелері, барокамералар, босандырудан кейінгі палаталар, шала туған, емшектегі, жаңа туған нәрестелерге арналған палаталар, бокстар, жартылай бокстар, бокс алдындағы бөлмелер, сүзгілер, қарап-тексеру бөлмесі, таңып-байлау бөлмесі, манипуляциялық, емшара, стерилдеу бөлмелері, ЕДШ залдары, функционалдық диагностика кабинеттері, негізгі: дәрілік, таңып-байлау заттары және медициналық мақсаттағы бұйымдар қорын сақтау үй-жайлары № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес	
Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру деңгейі	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар	Жылы

			басқа үй-жайлар № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 1-қосымшаға сәйкес	
	Жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, октавалы жолақтағы дыбыс қысымының деңгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және басқа да үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар жұмыс істеп тұрған жабдықтар № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 4-қосымшаға сәйкес	Жылын
	Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	ЭӨ 50 Гц, УЖЖ, ӨЖЖ, УК, магниттік өріс	Физиотерапевтік, диагностикалық кабинеттердегі жұмыс орындарында	Жылын
	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	Жылын
	Төсек жабдықтары (матрастар, жастықтар, көрпелер)	Камералық өңдеудің тиімділігі	Өнделген бұйымдар санының кемінде 1 %	Жарты
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 құбыр жөндеу жүргізілген кейін, жағдай
1.4	Радиациялық бақылау			
	А тобындағы персоналды жеке	Радиация деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін	Тоқсан



	дозиметриялық бақылау		пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	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 жыл сиретпе
	Жылжымалы және жеке қорғаныш құралдарының тиімділігін бақылау	Радиация деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	2 жыл сиретпе
2	Амбулаториялық-емханалық көмек көрсететін денсаулық сақтау ұйымы			
2.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Ауаның бактериялық тұқымдалуы	БҚК, алтын түстес стафилококк, зең және ашытқы грибоктары	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	тоқсан
	Эпидемиологиялық маңызы бар объектілердің бар тізбесіне сәйкес сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ІТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлораға	Емдеу-диагностикалық кабинеттер (медициналық жабдықтан, мүкәммалдан, киім-кешектен, персоналдың қолынан және арнайы киімінен)	тоқсан
	Құрал-сайманның, таңып-байлау материалының, хирург қолының, операциялық алаңдағы терінің стерилдігін	Стерилділік	Шағын операциялық, стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	Айына

	(шайындылар, материал) зерттеу			
	Стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау (тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу бөлімшелері	Әрбір кезінде
2.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау (азопирамды, фенолфталеинді сынамалар)	Жасырын қан және сілті	Емдеу-диагностикалық кабинеттері, ОСБ	Медицина бұйымдарын стерилдеу тазарту әрбір медицина бұйымдарын кемінде (кемінде) күн сайын
	Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Емдеу-диагностикалық және қосалқы кабинеттер, буфеттер	тоқсан
	Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормалайтын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес	Жылыну (жылы) кезінде
	Ауа алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сыртқа желдеткіші, желдеткіш	Науқастарды қабылдау кабинеттері, сүзгілер, қарап-тексеру бөлмесі, таңып-байлау,	1) жер және сыртқа желдеткіш жүйеле

			манипуляциялық, емшара, стерилдеу бөлмелері, ЕДШ залдары, функционалдық диагностика кабинеттері, негізгі: дәрілік, таңып-байлау заттары және медициналық мақсаттағы бұйымдар қорын сақтау үй-жайлары № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес	1 рет; 2) алмасу механика табиғи жүйеле 1 рет
	Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру деңгейі	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 1-қосымшаға сәйкес	Жылы
	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	Жылы
	Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	ЭӨ 50 Гц, УЖЖ, ӨЖЖ, УК, магниттік өріс	Жұмыс орындарында, физиотерапевтік, диагностикалық кабинеттерде	3 жыл
	Жабық үй-жайлардың ауасы	Сынап буы, көміртегі оксиді, озон, азот тотықтары,	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын	Жылы

		қорғасын, аммиак, күкіртті сутек	көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар	
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 құбырлар жөндеу жүргізілгеннен кейін, жағдай
2.4	Радиациялық бақылау			
	А тобындағы персоналды жеке дозиметриялық бақылау	Радиация деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	Тоқсан екі жеке 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 жыл сиретпе
	Жылжымалы және жеке қорғаныш құралдарының тиімділігін бақылау	Радиация деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	2 жыл стретпе
3	Қан қызметі саласындағы қызметті жүзеге асыратын денсаулық ұйымдары			
3.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Ауаның бактериялық тұқымдалуы	БҚК, алтын түстес стафилококк, зен және ашытқы грибоктары	Операциялық, стерилдеу, донорлардан қан алуға арналған емшара бөлмелері, таза киім-кешек қоймасы	тоқсан

	Эпидемиологиялық маңызы бар объектілердің бар тізбесіне сәйкес сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ІТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлораға	Операциялық, стерилдеу, емшара бөлмелері (медициналық жабдықтан, мүкәммалдан, киім-кешектен, персоналдың қолынан және арнайы киімінен)	тоқсан
	Құрал-сайманның, таңып-байлау материалының стерилдігін (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	Операциялық, стерилдеу бөлмелері	Айына
	Стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау (тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу бөлмелері	тоқсан
3.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау (азопирамды, фенолфталеинді сынамалар)	Жасырын қан және сілті	Стерилдеу бөлмелері	Медициналық бұйымдардың стерилді тазарту әрбір медициналық бұйымдар кемінде (кемінде күн сайын)
	Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Операциялық, донорлардан қан алуға арналған емшара кабинеттері	тоқсан
	Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы	Операциялық, дәрігерлердің	Жылына (жылы

	ЫЛҒАЛДЫЛЫҒЫ, ауа қозғалысы жылдамдығы	кабиенттері, киім-кешек және қойма үй-жайлары, кір киім-кешекті, жинау заттарын, дезинфекциялық құралдарды сақтау кабинеттері, сантораптар № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес	кезеңде
Ауа алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш	Операциялық бөлмелер, дәрігерлердің кабиенттері, киім-кешек және қойма үй-жайлары, кір киім-кешекті, жинау заттарын, дезинфекциялық құралдарды сақтау кабинеттері, сантораптар № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес	1) жер және сыртқа желдет жүйеле 1 рет; 2) алмасу механи табиғи жүйеле 1 рет
Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру деңгейлері	Операциялық, қан сақтау үй-жайы, дәрігерлердің қабылдау кабиенттері, емшара, дезинфекциялық құралдарды сақтау үй-жайлары, тіркеу орны, дәліздер, санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар № ҚР ДСМ-96/2020 бұйрыққа 2-	Жылын

			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	Жылы
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 құбырдың жөндеу жүргізілуі кейін, жағдай
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	тоқсан
	Эпидемиологиялық маңызы бар объектілердің тізбесіне сәйкес сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ІТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлораға	Операциялық, стерилдеу, стоматологиялық кабинеттер (медициналық жабдық және мүкәммал, киім-кешек, персоналдың қолы мен арнайы киімінен)	тоқсан
	Құрал-сайманның, таңып-байлау материалының, хирург қолының	Стерилділік	операциялық, операция алды, стерилдеу, стоматологиялық	айына

	стерилдігін (шайындылар, материал) зерттеу		кабинеттер	
	Стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау (тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу, стоматологиялық кабинеттері	тоқсан
4.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау (азопирамды, фенолфталеинді сынамалар)	Жасырын қан және сілті	Стоматологиялық бөлімшелер мен кабинеттер, ОСБ	Медициналық бұйымдардың стерилдігін тазарту әрбір медициналық бұйымдар кемінде (кемінде күн сайын)
	Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Операциялық, операция алды, стерилдеу, стоматологиялық кабинеттер	тоқсан
	Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру деңгейі	операциялық, операция алды, стоматологиялық кабинеттер	Жылына
	Жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, октавалы жолақтағы дыбыс қысымының деңгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	стоматологиялық кабинеттер	Жылына
4.3	Ауа алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сору-	стоматологиялық кабинеттер	1) жер және



		сыртқа тарату желдеткішінің нормаланатын көрсеткіштері, табиғи желдеткіш		сыртқа желдет жүйеле 1 рет; 2) алмасу механи табиғи жүйеле 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)	Пайдал алдынд құбырь жөндеу жүргізі кейін, жағдай
4.5	Радиациялық бақылау			
	А тобындағы персоналды жеке дозиметриялық бақылау	Радиация деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	Тоқса жеке д бақыла
	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 жыл сиретп
	Жылжымалы және жеке қорғаныш құралдарының тиімділігін бақылау	Радиация деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	2 жыл сиретп
5	Зертхананың барлық түрі			
5.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Ауаның	БҚК, алтын түстес	Бокстар,	тоқсан

	бактериялық тұқымдалуы	стафилококк, зен және ашытқы грибоктары	стерилдеу бөлмелері	
	Эпидемиологиялық маңызы бар объектілердің бар 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)	тоқсанн
	Құрал-сайман, ыдыстың стерилдігін (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	Бокстар, стерилдеу бөлмелері	айына
	Стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау (тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу бөлімшелері (кабинеттері)	тоқсанн
5.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау (азопирамды, фенолфталеинді сынамалар)	Жасырын қан және сілті	Жуу орны	Медици бұйымд стерилд тазарту әрбір медицина бұйымд кемінде (кемінд күн сай
	Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Зертхана кабинеттері	тоқсанн

Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар	Жылынып (жылы кезеңде)
Ауа алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш.	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	1) жер және сыртқа желдету жүйелері 1 рет; 2) алмасу механикалық табиғи жүйелері 1 рет
Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру деңгейі	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылынып
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)	Жылынып
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	Жылынып
Жабық үй-жайлардың ауасы	Сынап буы, көміртегі оксиді,	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-	Жылынып

		озон, азот тотықтары, қорғасын, аммиак, күкіртті сутек	жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	
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 құбырдың жөндеу жүргізілуін, жағдай
6	Наркология, медициналық-элеуметтік оңалту және психиатриялық стационарлық көмек көрсететін денсаулық сақтау ұйымдары (наркологиялық ауруханалар мен диспансерлер, медициналық-элеуметтік оңалту және 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	тоқсан
	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)	тоқсан
	Стерилділікті (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	Реанимация залдары, стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық,	айына

			емшара бөлмелері	
	Дезинфекциялық-стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау (тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу, дезинфекциялық бөлімшелер	тоқсан
6.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау (азопирамды, фенолфталеинді сынамалар)	Жасырын қан және сілті	Емдеу-диагностикалық бөлімшелері мен кабинеттері, ОСБ	Медициналық бұйымдар стерилдеу тазарту әрбір медициналық бұйымдар кемінде (кемінде 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	тоқсан
	Төсек жабдықтары (матрастар, жастықтар, көрпелер)	Камералық өңдеудің тиімділігі	Өңделген бұйымдар ішінде кемінде 1 %	Жарты
	Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Палаталар, тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылына (жылы кезеңде)
	Ауа алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш.	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын	1) жер және сыртқа желдету жүйеле

			көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	1 рет; 2) алмас механи табиғи жүйеле 1 рет
	Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру деңгейі	Тұрақты жұмыс орындары бар үй- жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылын
	Жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, октавалы жолақтардағы дыбыс қысымының деңгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	нормаланатын көрсеткіштері бар жұмыс жабдығы	Жылын
	Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	ЭӨ 50 Гц, УЖЖ, ӨЖЖ, УК, магниттік өріс	Физиотерапевтік, диагностикалық кабинеттердегі жұмыс орындарында	3 жылд
	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	Жылын
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)	Пайдал алдынд кұбырь жөндеу жүргізі кейін, жағдай
6.4	Радиациялық бақылау			

	А тобындағы персоналды жеке дозиметриялық бақылау	Радиация деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	Тоқсан
	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 жыл сиретпе
	Жылжымалы және жеке қорғаныш құралдарының тиімділігін бақылау	Радиация деңгейі	Иондаушы сәулелену көздерін пайдаланатын кабинеттер және бөлімшелер	2 жыл сиретпе
7	Сот медицинасы және патологиялық анатомия саласындағы қыз асыратын денсаулық сақтау ұйымдары			
7.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ІТТБ	Жұмыс кабинеттері (медициналық жабдық, мүкәммал, киім-кешек, персоналдың қолы және арнайы киімінен)	тоқсан
7.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Жұмыс және қосалқы кабинеттер	тоқсан
	Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-	Жылын (жылы

		ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	кезеңде
	Жабық үй-жайлардың ауасы	аммиак	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	жылыны
	Ауа алмасу жиілігі	Жасанды іске қосылатын сыртқа желдеткіші, желдеткіш. сору-тарату табиғи	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	1) жер және сыртқа желдет жүйеле 1 рет; 2) алмасу механи табиғи жүйеле 1 рет
8	Қалпына келтіру емі және медициналық оналтудың денсаулық сақтау			
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	тоқсан
	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	тоқсан



			мүкәммалынан)	
	Стерилділікті (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	айына
	Стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау (тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу бөлімшелері (кабинеттер)	тоқсан
8.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау (азопирамды, фенолфталеинді сынамалар)	Жасырын қан және сілті	Стерилдеу бөлімшелері (кабинеттер)	Медициналық бұйымдар стерилдеу тазарту әрбір медициналық бұйымдар кемінде (кемінде күн сайын)
	Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Емдеу-диагностикалық және қосалқы кабинеттер	тоқсан
	Төсек жабдықтары (матрастар, жастықтар, көрпелер)	Камералық өңдеудің тиімділігі	Өңделген бұйымдар ішінде кемінде 1 %	Жарты
	Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар	Жылына (жылы кезеңде)
	Ауа алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сору-	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-	1) жер және

	сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш.	жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	сыртқа желдет жүйеле 1 рет; 2) алмасу механи табиғи жүйеле 1 рет
	Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру деңгейі	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар
	Жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, октавалы жолақтағы дыбыс қысымының деңгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	нормаланатын көрсеткіштері бар жұмыс істейтін жабдық
	Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	ЭӨ 50 Гц, УЖЖ, ӨЖЖ, УК, магниттік өріс	Физиотерапевтік, диагностикалық кабинеттердегі жұмыс орындарында
	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
8.3	Суды зерттеу		
	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық көрсеткіштері	Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен алынатын және пайдаланылатын су құбыры жөндеу жүргізі

	зеттелетін су	бойынша ауыз су сапасы	сырттан әкелінетін су)	кейін, жағдай
9	Паллиативтік көмек және мейірбике күтімін көрсететін денсаулық ұйымдары			
9.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Ауаның бактериялық тұқымдалуы	БҚК, алтын түстес стафилококк, зең және ашытқы грибоктары	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	тоқсан
	Сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	ІТТБ, патогенді стафилококк, шартты-патогенді және патогенді микрофлора	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара (медициналық жабдық, мүкәммал, киім-кешек, персоналдың қолы және арнайы киімі, ас блоктары мен тарату орнының мүкәммалынан)	тоқсан
	Стерилдікті (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	айына
	Дезинфекциялық-стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау (тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу, дезинфекциялық бөлімшелер	тоқсан
9.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау (азопирамды, фенолфталеинді сынамалар)	Жасырын қан және сілті	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық, емшара бөлмелері	Медициналық бұйымдарды стерилдеу тазарту әрбір медициналық бұйымдарды кемінде (кемінде) күн сайын

Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	Емдеу-диагностикалық және қосалқы кабинеттер, буфеттер-тарату орны	тоқсан
Төсек жабдықтары (матрастар, жастықтар, көрпелер)	Камералық өңдеудің тиімділігі	Өнделген бұйымдар ішінде кемінде 1 %	Жарты
Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылын (жылы кезеңде)
Ауа алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш.	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	1) жер және сыртқа желдету жүйеле 1 рет; 2) алмасу механикалық табиғи жүйеле 1 рет
Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру деңгейлері	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылын
Жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, октавалы жолақтағы дыбыс қысымының	нормаланатын көрсеткіштері бар жұмыс жабдықтары	Жылын

		деңгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер		
	Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	ЭӨ 50 Гц, УЖЖ, ӨЖЖ, УК, магниттік өріс	Диагностикалық кабинеттердегі жұмыс орындарында	3 жыл
	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	Жылы
	Ауа алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш.	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	1) жер және сыртқа желдет жүйеле 1 рет; 2) алмасу механи табиғи жүйеле 1 рет
9.3	Суды зерттеу			
	Бактериологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге зеттелетін су	Органолептикалық, физикалық-химиялық және бактериологиялық көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы	Шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын су (тарату желісінен алынатын және сырттан әкелінетін су)	Пайдал алдынд құбырь жөндеу жүргізі кейін, жағдай
10	Дәстүрлі және халық медицинасы объектілері			
10.1	Санитариялық-бактериологиялық бақылау			
	Ауаның бактериялық тұқымдалуы	БҚК, алтын түстес стафилококк, зең және ашытқы	Стерилдеу, таңып-байлау, манипуляциялық,	тоқсан

		грибоктары	емшара бөлмелері, таза киім-кешек қоймасы	
	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)	тоқсан
	Стерилдікті (шайындылар, материал) зерттеу	Стерилділік	Стерилдеу, манипуляциялық, емшара бөлмелері	айына
	Дезинфекциялық-стерилдеу жабдықтарын бактериологиялық бақылау	Бактериологиялық бақылау (тест-өсіріндіні пайдалану арқылы)	Стерилдеу, дезинфекциялық бөлімшелер	тоқсан
10.2	Санитариялық-химиялық бақылау			
	Стерилдеу алдында тазарту сапасын бақылау (азопирамды, фенолфталеинді сынамалар)	Жасырын қан және сілті	Стерилдеу, манипуляциялық, емшара бөлмелері	Медициналық бұйымдарды стерилдеу тазарту әрбір медициналық бұйымдарды кемінде (кемінде) 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	тоқсан
	Төсек жабдықтары	Камералық	Істен шыққан	Жарты

(матрастар, жастықтар, көрпелер)	өңдеудің тиімділігі	бұйымдар ішінде кемінде 1 %	
Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылы (жылы кезеңде)
Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру деңгейі	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	Жылы
Жұмыс істеп тұрған жабдықтың оның ішінде желдеткіштің шуы	Дыбыстың, октавалы жолақтағы дыбыс қысымының деңгейлері және басқа нормаланатын көрсеткіштер	нормаланатын көрсеткіштері бар жұмыс жабдықтары	Жылы
Иондамайтын сәулелену көздерін бақылау, электр магниттік сәулелену	ЭӨ 50 Гц, УЖЖ, ӨЖЖ, УК, магниттік өріс	Физиотерапевтік, диагностикалық кабинеттердегі жұмыс орындарында	3 жыл
Ауа алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сыртқа желдеткіші, желдеткіш. табиғи тарату	Тұрақты жұмыс орындары бар үй-жайлар және нормаланатын көрсеткіштері бар басқа үй-жайлар	1) жер және сыртқа желдет жүйеле 1 рет; 2) алмасу механи табиғи жүйеле 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 құбырғы жөндеу жүргізілгеннен кейін, жағдайы
11	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация құралдары мен пр 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	тоқсан
	Микроклимат	Ауа температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысы жылдамдығы	Дезинфекциялық құралдарды, дезинсекция және дератизация құралдарын сақтау үй-жайлары	Жылына (жылы кезеңде
		Жұмыс аймағының ауасындағы белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын айқындау	Дезинфекциялық құралдарды, дезинсекция және дератизация құралдарын дайындау, өндіру, өңдеу бойынша үй-жайлар	Жылына (жылы кезеңде
	Жарықтандыру	Жасанды жарықтандыру деңгейлері	Дезинфекциялық құралдарды, дезинсекция және дератизация құралдарын сақтау үй-жайлары	Жылына
	Ауа алмасу жиілігі	жасанды іске	Тұрақты жұмыс	1) жер



		қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіші, табиғи желдеткіш	орындары бар үй-жайлар және микроклиматтың нормаланатын көрсеткіштері бар басқа да үй-жайлар	және сыртқа желдет жүйеле 1 рет; 2) алмаса механи табиғи жүйеле 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)	Пайдал алдынд құбырь жөндеу жүргізі кейін, жағдай

**Ескертпе:**

1) бактериологиялық бақылау стационарларда бір төсекке 0,3 шайынды есебінен, бірақ кемінде 30 шайынды, амбулаториялық-емханалық ұйымдарда бір келуге 0,2 шайынды есебінен заттардан және жабдықтан шайынды алу арқылы жүргізіледі;

2) бастапқы дезинфектанттар, дезқұралдардың жұмыс ерітінділерінің сынамаларын зерттеу – әр түрдің кемінде 2 сынамасы. Сынамаларды іріктеу кезінде сынаманың алынған күні, дезинфекциялық ерітіндінің дайындалған күні, оның шоғырлануы, қолданылу мақсаты белгіленеді.

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

3) Аббревиатуралардың толық жазылуы:

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

**2. Коммуналдық объектілер**

№	Өндірістік бақылау	Зерттеу объектісі	Айқындалатын	Өндіріс
---	--------------------	-------------------	--------------	---------

	объектісінің атауы	және (немесе) зерттелетін материал	көрсеткіштер	бақылау кезеңді Сынам шайын, өлшеулі (кемінді
1	2	3	4	5
1	Бассейндер, аквапарктер, моншалар және бассейндері 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): 1) иісі, түсі, лайлылығы, температурасы</p>	<p>айына сынама қабатты қалыңды см және үстіңгі 30 см т</p> <p>жұмыс сағатта</p> <p>тоқсанн сынама</p> <p>жұмыс сағатта</p>

		2) сутектік көрсеткіш, бос қалдық хлор, байланған қалдық хлор, озон (озондау кезінде)	Жұмыс алдында әрі әр сайын;
		3) перманганатты тотығу, хлороформ, формальдегид (озондау кезінде), аммоний азоты	Жұмыс алдында әрі әр сайын.
		паразитологиялық көрсеткіштер: бассейн шұңқырының суы	Жылына кемінде
		бассейн қабырғаларының; себезгі және киім шешетін орындардағы орындықтардың шайындылары	Жылына кемінде сынама
		Қолдың шайындылары; персоналдың арнайы киімдерінің шайындылары; үстелдер мен креслоның шайындылары	ЖМС, және/не ға қанағат 3 талда кемінде сынама
		микробиологиялық және паразитологиялық зерттеулер (ішек инфекцияларының қоздырғышы, көк іріңді таяқшалар, лямблия цисталары, гельминттер жұмыртқалары мен дернәсілдері,	ЖМС, және/не ға қанағат 3 талда сәйкес сынама байлан

			легионелла)	
		Міндетті медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты рет
		Бассейндер залындағы жағдайын, микроклимат параметрлерін, қозғалысының жылдамдығын зертханалық бақылау:	ауа хлороформ; хлор. температурасы; салыстырмалы ылғалдылығы ауа қозғалысының жылдамдығы	судағы шоғырл mg/l ар өндіріс кезенді жұмы сағатта өндіріс кезенді желдет жабды алдынд жөндеу рудан өндіріс кезенді
		Үй-жайларды ағымдағы және дезинфекциялау тиімділігін зертханалық бақылау	Жабдықтар мен мүкәммал шайындылары; дезқұралдар және ерітінділер	Тоқсан /кемінд шайын, дезқұра дезеріт сынама
		Ауа алмасу жиілігі	жасанды қосылатын сыртқа желдеткіші, желдеткіш іске сору- тарату табиғи	1) жер және сыртқа желдет жүйеле 1 рет; 2) алмаса механи табиғи жүйеле 1 рет
2	Сұлулық салондары	Микроклимат, желдету және	үй-жайларды жасанды, табиғи	объек пайдал

(педикюр маникюр кабинеттері, косметика косметология кабинеттері)	— жарықтандыру параметрлерін зертханалық бақылау және	және бірлескен жарықтандыру	кезінде жарықтандыру схемасы кезінде түсіретін аспаптар орналасқан (сапаны)	
		жасанды қосылатын сыртқа желдеткіші, желдеткіш.	іске сору- тарату табиғи	1) жер және сыртқа желдеткіш жүйелері 1 рет; 2) алмасу механикасы табиғи жүйелері 1 рет
		Ауа қозғалысының жылдамдығы		Объектінің пайдалану кезінде механикалық желдеткіш баптау іске және профилактика жұмыстары кезінде
		өндірістік жайлардағы микроклимат параметрлері: температурасы, ылғалдылығы	үй-	Жылыну
	Сапаны зертханалық бақылау:	Маникюр, педикюр және косметология құрал-саймандарын өңдеу. стерилдеу	тоқсан	

			алдындағы тазарту сапасын бақылау	
			Маникюр, педикюр және косметология құрал-саймандарын өңдеу; стерилдеу сапасын бақылау	тоқсан
			қысқа химиялық талдау және судың микробиологиялық көрсеткіштері	Ішкі желісін пайдалану кезінде реконструкциядан кейін
		Міндетті медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты рет
3	Шаруашылық-тұрмыстық кәріздің тазарту құрылыстары	Су айдынына шығару кезінде ағынды судың сапасын зертханалық бақылау	Органолептикалық, санитариялық-химиялық, микробиологиялық көрсеткіштер	Тоқсан
		Елді мекеннен тыс су айдынына шығаратын орыннан жоғары және төмен су айдыны суының сапасын зертханалық бақылау	Органолептикалық, санитариялық-химиялық, микробиологиялық көрсеткіштер	Тоқсан
		Елді мекеннен тыс су айдынына шығару кезінде ағынды су сапасын зертханалық бақылау	Органолептикалық, санитариялық-химиялық, микробиологиялық көрсеткіштер	Тоқсан
		Топыраққа тазарту құрылыстарынан ағынды суларды	Органолептикалық, санитариялық-химиялық,	Тоқсан

		шығару кезінде топырақтың сапасын зертханалық бақылау	микробиологиялық көрсеткіштер	
		Ауа алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сыртқа желдеткіші, желдеткіш сору-тарату табиғи	1) жер және сыртқа желдет жүйеле 1 рет; 2) алмасу механи табиғи жүйеле 1 рет
		Санитариялық-қорғаныш аймағы	Зертханалық және аспаптық зерттеулер	Көлемі кезеңді санитар қорғаны ұйымда жобасы белгіле
		Қоршаған орта факторлары	атмосфералық ауа (химиялық көрсеткіштері)	тоқсан
		Міндетті медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты рет
4	Сумен жабдықтау объектілері	Судың сапасын зертханалық бақылау: Су тарту құрылыстары орындарында, ауыз суды ауыз сумен жабдықтау жүйесінің тарту желісіне беру алдында (ауыз су резервуарларында)	Микробиологиялық, санитариялық-химиялық, паразитологиялық; органолептикалық; радиологиялық; қорытынды; реагенттердің қалдық мөлшері, тұрақты бақылау үшін таңдап	"Су шаруаш су мақс жинау шаруаш сумен және с тұрмыс пайдал орында су об қауіпсі

		<p>және сыртқы су құбыры желісінің су тарту пункттерінде, үйдегі тарату жүйелерінде және үйдегі және тарату желісінің крандарында</p>	<p>алынған химиялық заттар;</p>	<p>қойыла санитар эпидем талапта санитар қағидал туралы Респуб. Денсау министр жылғы ақпанда бұйры (Норма құқықт мемлек тізілімі болып сәйкес зерттел сынама саны ж іріктеуд кезенді ауыз жабды үшін айқынд</p>
		<p>Су құбыры желісін жуу және дезинфекциялау бойынша жүргізілген профилактикалық іс-шаралардың тиімділігін бағалау</p>	<p>Суда дезқұралдардың қалдық мөлшерінің болуы</p>	<p>Әрбір іс-шара</p>
		<p>Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер</p>	<p>Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және</p>	<p>тоқсан</p>



			шоғырланудың сәйкестігін айқындау	
		Ауа алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сыртқа желдеткіші, табиғи желдеткіш.	1) жер және сыртқа желдет жүйеле 1 рет; 2) алмасу механи табиғи жүйеле 1 рет
		Міндетті медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жылын
5	ҚТҚ және арналған және жинауға сақтауға алаңдар және полигондар	Бақыланатын ұңғымалардағы судың сапасын зертханалық бақылау	Органолептикалық, санитариялық-химиялық, микробиологиялық, радиологиялық көрсеткіштер	Жылын тоқсан
		Дезинфекциялық құралдар, ерітінділер (зерттеулер республикалық және облыстық маңызы бар қалаларда жүргізіледі)	Жұмыс ерітінділерінде, дезқұралдарда, белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	тоқсан
		Дератизациялық және дезинсекциялық іс-шаралардың тиімділігін бағалау	Бекітілген әдістемелерге сәйкес жәндіктердің, кеміргіштердің болуын айқындау	Жарты рет
		топырақ	Химиялық көрсеткіштер:	тоқсан

	<p>ауыр металдар; нитриттер; нитраттар; гидрокарбонаттар; органикалық көміртегі; рН; цианидтер; қорғасын; сынап; күшәланың құрамы</p>	
	<p>Микробиологиялық көрсеткіштер: жалпы бактериялық саны; коли-титр; протей титрі</p>	тоқсан
	<p>Паразитологиялық көрсеткіштер: гельминттер жұмыртқалары.</p>	тоқсан
	<p>Радиологиялық көрсеткіштер (зерттеулер республикалық және облыстық маңызы бар қалаларда жүргізіледі)</p>	жылы
<p>Полигонның пайдаланылған учаскелеріндегі және санитариялық- қорғаныш аймағының шекарасындағы атмосфералық ауа:</p>	<p>метан; күкіртті сутек; аммиак; көміртегі қышқылы; бензол; үш хлорлы метан; төрт хлорлы көміртегі; хлорбензол (зерттеулер</p>	<p>Көлемі кезеңді санитар қорғаны ұйымда жобасы белгіле</p>

			республикалық және облыстық маңызы бар қалаларда жүргізіледі)	
		Өндірістік мақсаттағы ғимараттар мен құрылыстардағы ауа алмасу жиілігі	жасанды іске қосылатын сыртқа тарату желдеткіші, желдеткіш	1) жер және сыртқа желдету жүйелері 1 рет; 2) алмасу механикалық табиғи жүйелері 1 рет
		Міндетті медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты 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 жүргізілуі кейін

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

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

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

### 3. Өнеркәсіптік гигиена объектілері

№	Зерттеу (немесе) материал	объектісі зерттелетін	Айқындалатын көрсеткіштер	Өндірістік кезеңділігі
1	2		3	4

1	Жұмыс аумағының ауасы	<p>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</p>	<p>Бақылау зиянды қауіптілік байланысты І сынып үш 1 реттен сынып - ай сиретпей, І сыныптар – реттен сирет Өндірістің жағдайлары байланысты кезеңділігі санитариялық органдарымы бойынша мүмкін. Қауіптілігі сыныпты заттардың б деңгейіне белгіленген бақылауды реттен жүргізуге жо</p>
2	Санитариялық-қорғаныш аймағы (бар болғанда)	Зертханалық және аспаптық зерттеулер	Көлемі мен санитариялық аймағын ұ жобасында б
3	Физикалық факторларды зертханалық-аспаптық	Өндірістің технологиялық	Жылына 1 р Микроклима

	зерттеу	процесіне сәйкес белгіленген физикалық факторлар Жарықтандыру параметрлері Микроклимат Шу Инфрадыбыс/ Ультрадыбыс Жалпы /жергілікті діріл Тұрақты магниттік өріс ДЭЕМ-мен жұмыс кезіндегі электр магниттік өріс Электр статистикалық өріс Радиожилік диапазонындағы электр магниттік сәулелену Желдеткіш жүйелері параметрлерін бақылау, ауа алмасу жиілігі Иондаушы сәулелену ЭМӨ 50 Гц	көрсеткіште жылдың жылы басында, және ауысымына рет жүргізіледі (басында, және соңында) Желдеткіш жүйелерінің 1) қауіптілігін анықтау және сыныпты заттардың мүмкін болатын жерлерін анықтау және сыртқа таратылатын жүйелерінің ретін; 2) жалпы механикалық табиғи жүйелерінің ретін.
4	Ағынды су	Техникалық талаптарға сәйкес химиялық көрсеткіштер	Жарты жыл
5	Суды зерттеу	Бактериологиялық көрсеткіштерге қысқа химиялық талдауға	Жылына 1 р Жылына 1 р
6	Міндетті медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жылына 1 р

#### 4. Радиациялық гигиена объектілері

№	Зерттеу (немесе) материал	объектілері зерттелетін	Айқындалатын көрсеткіштер	Өндірістік кезеңділігі
1	2		3	4
1	Жұмыс ауаны	аймағындағы аспаптық	гамма-сәулеленудің ЭДҚ;	Жарты жыл

	радиациялық бақылау, ашық радиоактивті көздер пайдаланылатын жұмыс орындарының және жапсарлас үй-жайлардың радиоактивті ластануын бағалау (пайдаланылатын сәулелену түрлеріне байланысты)	бета-бөлшегі ағынының тығыздығы; альфа-бөлшегі ағынының тығыздығы; нейтронды сәулелену ағынының тығыздығы; радон, торон ағындары және радонның еншілес өнімдері (РЕӨ) тығыздығы	Бекітілген 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
		гамма-сәулеленудің ЭДҚ; бета-бөлшегі ағынының тығыздығы; альфа-бөлшегі ағынының тығыздығы; нейтронды сәулелену ағынының тығыздығы; рентгендік сәулелену	Жылына сиретпей
3	Жылжымалы және жеке қорғаныш құралдарының тиімділігін бақылау	Қорғасын қабатының қалыңдығы миллиметрмен	2 жылда сиретпей
4	Метал сынықтары мен басқа материалдарды және халық тұтынатын өнімдерді радиациялық бақылау	гамма-сәулеленудің ЭДҚ; бета-бөлшегі ағынының тығыздығы; альфа-бөлшегі ағынының тығыздығы; нейтронды сәулелену ағынының тығыздығы	Нормалау сәйкес
5	Физикалық факторларды зертханалық-аспаптық зерттеу	Өндірістің технологиялық процесіне сәйкес	Жылына 1 р Желдеткіш ә 1) қауіптілі

		<p>белгіленген физикалық факторлар  Жарықтандыру параметрлері (кешенді)  Микроклимат (кешенді)  Шу  Инфрадыбыс/Ультрадыбыс  Жалпы /жергілікті діріл  Тұрақты магниттік өріс  Электр магниттік өріс  Электр статикалық өріс  Радиожиілік диапазонындағы электр магниттік сәулелену  Желдеткіш жүйелері параметрлерін бақылау, ауа алмасу жиілігі</p>	<p>сыныпты заттардың мүмкін болатын жайларда; сору және сыртқа таратылатын жүйелері – рет;  2) жалпы механикалық табиғи жүйелері – рет</p>
6	Ауыз судың сапасы	<p>Қысқа химиялық талдау,  микробиологиялық және радиациялық көрсеткіштер</p>	<p>Ішкі су құбыры пайдалануға кезінде, реконструкция жаңғыртуда</p>
7	Санитариялық-қорғаныш аймағы және бақылау аймағы (бар болғанда)	<p>Зертханалық және аспаптық зерттеулер</p>	<p>Көлемі және санитариялық аймағын ұсыну жобасында</p>
8	Ішкі су құбыры желілері	<p>Органолептикалық, физикалық-химиялық, микробиологиялық және радиациялық көрсеткіштері бойынша ауыз су сапасы</p>	<p>Пайдалануға алдында; ішкі су желілеріне жүргізгеннен Авариялық жағдайларда</p>
9	Міндетті медициналық қарап тексерулер	<p>Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы</p>	<p>Жылына 1 рет</p>

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

№	Объектілер	Зертханалық зерттеулер	Өндірістік бақылау жүргізу жиілігі	Сынама өлшеулер
1	2	3	4	5

1	Білім беру объектілері (мектептер, интернаттар, ЖОО, АООО және б...			
1.1	ас блоктары	микробиологиялық көрсеткіштерге тамақ өнімдері (шикізат) сынамалары, бірлік	жарты жылда 1 рет	селолл сынама жерде 5 сынал
		микробиологиялық зерттеулерге дайын тағам сынамалары	жарты жылда 1 рет	тарату сәйкес
		микробиологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге су сынамалары, бірлік	жылына 1 рет	1 сынал
		тағам құнарлылығы, бірлік	жарты жылда 1 рет	тарату сәйкес
		шайындылар зерттелді, бірлігі	жарты жылда 1 рет	20 шай
		міндетті медициналық қарап тексерулер	жарты жылда 1 рет	зерттеп толықт уақтыл
		дезинфекциялық құралдардағы қалдық хлорды айқындау	жарты жылда 1 рет	Әрбір сынама болғанд
		бактериологиялық, санитариялық-химиялық, зерттеулерге жергілікті сумен жабдықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар, ұңғымалар, каптаждар) алынған ауыз су	жылына 1 рет	1 сынал
		желдетудің	3 жылда 1 рет	5 өлше



		тиімділігін зерттеу		
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
1.3	Зертханалар, химия кабинеті, спорт залдары, шеберханалар	желдету тиімділігін зерттеу	3 жылда 1 рет	5 өлшеу
1.4	Жабық бассейндері және ванналар	жүзу және бактериологиялық, санитариялық-химиялық, паразитологиялық зерттеулерге су сынамалары	жарты жылда 1 рет	1 сынама терең шұңқыр
1.5	Компьютер және мультимедия сыныптары, кабинеттері	жұмыс орындарындағы электр статикалық өрістің кернеулігі; униполярлық коэффициенті және аэроиондар шоғырлану деңгейі	3 жылда 1 рет	әрбір ж
1.6	Оқу үй-жайлары, зертханалар, шеберханалар, өзін-өзі дайындау бөлмелері, оқу залы, медкабинет	жасанды жарықтандыру деңгейі	3 жылда 1 рет	10 өлшеу
1.7	Жалпы үй-жайлар	жасанды іске қосылатын сору-	1) жергілікті сору және жергілікті	

		сыртқа тарату желдеткіштің, табиғи желдеткіштің алмасу жиілігі ауа	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 мектеп 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 сәйкес
		микробиологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге су сынамалары, бірлік	жылына 1 рет	1 сынама
		тамақ құнарлығы, бірлік	жылына 1 рет	тарату сәйкес
		шайындылар, бірлік	жарты жылда 1 рет	10 шай
		С витаминінің айқындау	жарты жылда 1 рет	1 сынама
		құрамында хлор бар дезинфекциялық құралдардың 1% ерітінділерінде (құрғақ	жарты жылда 1 рет	1 сынама болған

		препараттарда және ерітінділерде) қалдық хлорды айқындау		
		бактериологиялық, санитариялық-химиялық зерттеулерге жергілікті сумен жабдықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар, ұңғымалар, каптаждар) алынған ауыз су	жылына 1 рет	1 сынама
2.2	қабылдау бөлмелері, киім ауыстыратын, топтық, жатын бөлмелері, спорт және музыка залдары, медициналық кабинеттер, демалуға және ұйықтауға арналған үй-жайлар	ауа температурасы	жылыту маусымы кезеңінде күн сайын	1 өлшеу
2.3	объектілердің құмсалғыштары	санитариялық-микробиологиялық және паразитологиялық зерттеулерге (гельминттердің болуына) құм және топырақ	жылына 1 рет	30% құ
2.4	Компьютер және мультимедия сыныптары, кабинеттері	жұмыс орындарындағы электр статикалық өрістің кернеулігі	3 жылда 1 рет	әрбір ж
2.5	Жабық бассейндері жүзу және	бактериологиялық, санитариялық-	жарты жылда 1 рет	2 сынама терең

	ванналар	химиялық, паразитологиялық зерттеулерге су сынама­лары		шұңқыр
2.6	топтар	буфеттерде ІТТБ-на сыртқы орта шайындылары және ойын және жатын бөлмелерде паразитологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	әрбір шайын
		жасанды жарықтандыру деңгейі	3 жылда 1 рет	7 өлше
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) сынама­лары, бірлік	әрбір демалыс маусымында	7 сына
		микробиологиялық зерттеулерге дайын тағам сынама­лары	демалыстың әрбір маусымында	тарату сәйкес
		микробиологиялық көрсеткіштерге су сынама­лары, бірлік	демалыстың әрбір маусымында	1 сына

			тамақтың толық салынуы, тәуліктік құнарлылығы, бірлік	демалыстың әрбір маусымында	тарату сәйкес
			ІТТБ-на шайындыларды зерттеу, бірлік	демалыстың әрбір маусымында	20 шай
			дезинфекциялық құралдардың 1% ерітіндісінде қалдық хлорды айқындау	жарты жылда 1 рет	Әрбір сынама болған
			бактериологиялық, санитариялық-химиялық зерттеулерге жергілікті сумен жабдықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар, ұңғымалар, каптаждар) алынған ауыз су	демалыс маусымы басталар алдында	1 сынама
3.2	Жабық бассейндері ванналар, жағажайлар	жүзу және	бактериологиялық, санитариялық-химиялық, паразитологиялық зерттеулерге су сынамалары	демалыс маусымы басталар алдында	Кемінде
			паразитологиялық көрсеткіштер: бассейн шұңқырынаң суы	жылына 2 рет	кемінде
			бассейндер қабырғаларының; себезгі және киім шешетін орындардағы орындықтардың	жылына 2 рет	кемінде сынама

		шайындылары		
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, уақтылығы	жарты жылда 1 рет	

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

№	объектілер	зертханалық зерттеулер	өндірістік бақылау жүргізу жиілігі	сынама өлшеулер
1	2	3	4	5
1	Тамақ өнеркәсібі (шикізат, қосалқы материалдар, дайын тағам және с)			
1.1	Шикізат	Органолептикалық көрсеткіштер (шикізаттың барлық түрі үшін), физикалық-химиялық көрсеткіштер (сүт өнімдерін өндіретін объектілер үшін, басқа объектілер үшін – өндірісте кіріс шикізаты бойынша көрсеткіштер мониторингін жүргізу талап	тоқсан сайын	1 сынама

		етіледі), сынамалық пісіру1 (нан-тоқаш, макарон объектілері үшін) паразитологиялық, микроскопиялық – ет, балық өнімдерін өндіретін объектілердегі өңделмеген (тағамдық) мал шаруашылығы шикізаты үшін		
1.2	Жұмыртқа	Овоскоптау2	Әрбір партиясы	Әрбір партиясы жұмыртқа
1.3	Дайын өнім	Органолептикалық көрсеткіштер 2 Физикалық-химиялық көрсеткіштер Микробиологиялық көрсеткіштер өнімге арналған нормативтік құжаттамаға сәйкес КО ТР, СҚ сәйкес уытты элементтер, микотоксиндер, пестицидтер, радионуклидтер Картоп таяқшалары (нан өндірісі)	Әрбір партиясы жылына 1 рет жылына 1 рет жылына 1 рет жылына 1 рет (15 сәуірден 15 қазанға дейін)	әрбір партиясына 1 үлгі 1 үлгі 1 үлгі 1 үлгі Дайын өнім немесе 1 үлгісі
1.4	Таза мүкәммалдан, цех ішіндегі ыдыстан, персоналдың қолы және санитариялық киімінен алынған шайындылар	ІТТБ патогенді микрофлора (ет, көкөніс жартылай фабрикаттарын өндіретін кондитерлік цехтарда, аспаздық цехтарда)	тоқсан сайын жылына 1 рет	10 шайынды 10 шайынды
1.5	Технологиялық процесс	Температура уақыт режимдері4	- Өндірістің әрбір технологиялық	

			циклі	
1.6	Ауыз су	СҚ сәйкес органолептикалық, физикалық- химиялық (қысқа талдау) және микробиологиялық көрсеткіштер	Объектіні пайдалануға беру кезінде және орталықтандырылғ ан сумен жабдықтау көздері үшін жөндеу жүргізілгеннен кейін. Жергілікті сумен жабдықтау көздері үшін жылына 2 рет	1 сына
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 сына
1.8	Өндірістік үй-жай	Жарықтандыру	Объектіні пайдалануға беру кезінде	10% жү
1.9	Өндірістік үй-жай	Тоңазытқыш және технологиялық жабдықтардың жұмыс істеу кезіндегі шу деңгейі	Объектіні пайдалануға беру кезінде және жөндеу жұмыстары жүргізілгеннен кейін	10% жү
1.10	Өндірістік және қойма үй-жайлары	Температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы5	Барлық үй- жайларда	аптасы
1.11	Санитариялық- қорғаныш аймағы шекарасында, аумақта (өндірістік аланда)	Нормалау құжаттарына, ҚОҚБ, РЕШН жобасына сәйкес атмосфералық ауа	ҚОҚБ, РЕШН жобаларында бегіленген бақылау нүктелері (жарық жақтары бойынша кемінде 4)	жылын
1.12	Дезинфекциялық ерітінділер және сонымен қатар құралдар	ӨЗБ анықтау	тоқсанына 1 рет	2 сына



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 персоналға қоспаға жұмыс тізімі б
1.15	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет	
2	Қоғамдық тамақтану объектілері (дәмхана)			
2.1	Еттен, құс етінен, балықтан б 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	тоқсанына 1 рет	1 сынама

		сәйкес 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 (ИТБ) болуына	тоқсанына 1 рет	20 шай
2.8	Термиялық өндеуден кейінгі дайын өнім	Термиялық өндеу сапасы	тоқсанына 1 рет	1 сынама
2.9	Су құбыры желісінің суы	Бактериологиялық көрсеткіштерге	жылына 1 рет	1 сынама
2.10	Су құбыры желісінің суы	қысқа химиялық талдауға	жылына 1 рет	1 сынама
2.11	Құрғақ препараттарды зерттеу	(белсенділік %-ы)	тоқсанына 1 рет	1 сынама
2.12	Дезинфекциялық құралдарды зерттеу	(белсенділік %-ы)	тоқсанына 1 рет	1 сынама
3	Қоғамдық тамақтану объектілері (асхана)			
3.1	Ет, құс, балық тағамдары (іріктеу арқылы)	Жылумен өндеу тиімділігін айқындау 021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
3.2	Гарнирлер (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
3.3	Тұздықталған салаттар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
3.4	Өздері дайындаған сусындар (іріктеу	021/2011 КО ТР-ға сәйкес	жарты жылда 1 рет	1 сынама

	арқылы)	микробиологиялық көрсеткіштер		
3.5	Тамақ рационы <sup>8</sup>	Құнарлылығы, химиялық құрамы	жарты жылда 1 рет	1 рацион
3.6	Мүкәмнал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	Ішек таяқшалары тобы бактерияларының (ІТТБ) болуына	жарты жылда 1 рет	5 шайы
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, балықтан <sup>10</sup> жасалған тағамдар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
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 (ІТТБ) болуына	жарты жылда 1 рет	10 шай
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 1	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жылына 1 рет	1 сынама
5.4	Десерттер	021/2011 КО ТР-ға сәйкес 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 шайы
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 дайын дәржедегі жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін жыл 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 шайы
6.3	Термиялық өндеуден кейінгі дайын өнім	Термиялық өңдеу сапасы	жарты жылда 1 рет	1 сынама
6.4	Құрғақ дезинфекциялық құралдар, препараттар	Белсенділік %-ын зерттеу	жарты жылда 1 рет	1 сынама
6.5	Дезинфекциялық ерітінділер	Белсенділік %-ын зерттеу	жарты жылда 1 рет	1 сынама
6.6	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жарты жылда 1 рет	
7	Тамақ өнімдерінің көтерме сауда объектілері			
7.1	Мүкәммал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары <sup>12</sup>	ІТТБ	жарты жылда 1 рет	10 шайы
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 14 (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	2 сынама
7.4	Бауырдан және (немесе) еттен жасалған паштеттер	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
7.5	Құс етінен жасалған табиғи жартылай фабрикаттар, субөнімдер, құстың субөнімдерінен жасалған жартылай фабрикаттар (іріктеу арқылы)	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	2 сынама
7.6	Тауық жұмыртқасы	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
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,	021/2011 КО ТР-ға	жарты жылда 1 рет	1 сынама

	күс, балық жартылай фабрикаттары (іріктеу арқылы)	сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер		
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, күс етінен, балықтан жасалған жартылай фабрикаттар	021/2011 КО ТР-ға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер	жарты жылда 1 рет	1 сынама
8.2	Еттен, күс 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	Мүкәмнал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	ІТТБ	жарты жылда 1 рет	10 шама
8.7	Дезинфекциялық ерітінділер және құрғақ препараттар (белсенділік %-ы)	Жұмыс ерітінділерінде белсенді әсер ететін заттардың	жарты жылда 1 рет	1 сынама

		шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау		
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	Мүкәмнал, қол, жабдықтар және санитариялық киім шайындылары	ІТТБ патогенді микрофлора (ет, көкөніс жартылай фабрикаттарын өндіретін кондитерлік цехтарда, аспаздық цехтарда)	жарты жылда 1 рет	10 шайынды 10 шайынды
9.7	Су құбырының суы	микробиологиялық көрсеткіштерге су сынамалары, бірлік	жылына 1 рет	1 сынама
9.8	Міндетті медициналық қарап тексерулер	зерттеп-қараудың толықтығы,	Жарты жылда 1 рет	



	тексерулер	уақтылығы		
--	------------	-----------	--	--

Ескертпелер:

<sup>1</sup> 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

№	объектілер	зертханалық зерттеулер	өндірістік бақылау жүргізу жиілігі	сынама өлшеулер
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	Вагонд
1.3	Төсек жабдықтары (матрастар,	Гельминт жұмыртқаларына	жарты жылда 1 рет	Вагонд шайын

	жастықтар, көрсеткіштер)	шайындылар		
1.4	Дезинфекциялық ерітінділер және құрғақ препараттар (белсенділік %-ы)	Жұмыс ерітінділерінде белсенді әсер ететін заттардың шоғырлануын және шоғырланудың сәйкестігін айқындау	жарты жылда 1 рет	Вагон сынама
1.5	Міндетті медициналық қарап тексерулер	Зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы	Жылына 1 рет	
2	Жолаушыларды тасымалдауға арналған әуе кемелері			
2.1	Ауыз су	микробиологиялық көрсеткіштерге су сынамалары, бірлік	жылына 1 рет	1 сынама
2.2	Шайындылар	ІТТБ	жарты жылда 1 рет	5 шайы

#### Ескертпелер.

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

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

3. Объектілерде шығарылатын тамақ өнімін өндіру, тасымалдау, сақтау және өткізу кезінде оның қауіпсіздігін өндірістік бақылау барысында объектілерде технологиялық 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

№	Өндірістік бақылауды жүзеге асыратын тұлға туралы мәлімет, оның ішінде		Өндірістік бақылау нәтижелері		
	объектінің өндірістік зертханасы	зертханаларды (сынақ орталығын)	Барлығы зерттелді (сыртқы орта	сәйкессіздіктер анықталды (сәйкессіздік	жоқ қаб шар

	базасында	тарта отырып	объектілерін санамалау және сынама саны – шикізат, дайын өнім, шайындылар, ауа және басқалары)	анықталған қауіпсіздік көрсеткіштерін санамалау - ІТТБ, патогенді флора, уытты заттар және басқалары)	жүр шар
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