

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Ерейментау аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение «Ерейментауское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»	

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение**

№ KZ78VWF00303819

Дата: 27.02.2025 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)

ТОО «Жорғатай» БИН 200340017561, дата первичной регистрации субъекта 05.02.2013 г. арендует помещение столовой КГУ «Общеобразовательная школа села Селетинское отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области»

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 20.02.2025 15:24:26 № KZ73RYS01009506**

өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **Товарищество с ограниченной ответственностью "ЖОРҒАТАЙ", Юридический адрес ТОО «Жорғатай» Акмолинская область, Ерейментауский район, с. Новомарковка, ул. Ардагер, 24/3. Объект общественного питания, столовая ТОО «Жорғатай» расположена в КГУ «Общеобразовательной школы села Селетинское отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области» с. Селетинское, ул. Ыбырай Алтынсарина 9**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тисілігі), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, әкесінің аты (полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Общественное питание.

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Объекты по переработке, производству пищевой продукции

4. Жобалар, материал әзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **Протокол измерения метеорологических факторов №297 от 19.02.2025 г., протокол измерений освещенности №280 от 19.02.2025 г., протокола исследования образцов воды централизованного и не централизованного водоснабжения №284 от 20.02.2025 на санитарно-химические показатели, протокол микробиологического исследования воды №289 от 20.02.2025 г.**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление, протокола лабораторных исследований.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың сараптама қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации (если имеются))

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и



оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

ТОО «Жорғатай» БИН 200340017561, дата первичной регистрации субъекта 05.02.2013 г. арендует помещение столовой КГУ «Общеобразовательная школа села Селетинское отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области», срок действия аренды по 31.12.2025 года. директор ТОО «Жорғатай» Мархаба Жанбота. Юридический адрес ТОО «Жорғатай» Акмолинская область, Ерейментауский район, с.Новомарковка, ул.Ардагер, 24/3. Объект общественного питания, столовая ТОО «Жорғатай» расположена в КГУ «Общеобразовательной школы села Селетинское отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области» с. Селетинское, ул.Ыбырай Алтынсарина, 9 обеспечивает горячим питанием школьников. Столовая рассчитана по проекту на посадочных мест 36, фактически посадочных мест 24. Всего горячим питанием охвачено 38 школьников, питание школьников организовано в 2 смены. Ранее было выдано санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии на НПА на КГУ «Общеобразовательная школа села Селетинское отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области» №13-202 от 17.10.12. Здание школы построено в 1986 году, типовое, 2-х этажное. Санитарно-защитная зона для объекта общепита не устанавливается. Территория объекта благоустроена, содержится в чистоте, дождевая (ливневая) система водоотведения функционирует. При входе в здание установлена урна для мусора, урна очищена от мусора. Пищевые отходы собираются в закрывающиеся промаркированные емкости, промаркированы «для сбора пищевых отходов», которые хранятся в отдельном помещении, имеется непосредственный выход наружу. Хранятся пищевые отходы не более суток. Емкости после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются. В хозяйственной зоне КГУ «Общеобразовательной школы села Селетинское» выделена площадка для сбора мусора и пищевых отходов, с водонепроницаемым покрытием, с установкой отдельных закрываемых контейнеров для сбора мусора и пищевых отходов, с подъездом для транспорта, ограждена с трех сторон на высоту 1,5 м, размещена от общественных зданий на расстоянии не менее 25 м. Установлено 1 контейнер для сбора мусора и 1 контейнер для сбора пищевых отходов. Контейнеры используются исключительно для сбора и хранения мусора и пищевых отходов, находятся в исправном состоянии, защищены от проникновения в них животных, попадания атмосферных осадков, влаги, не загрязняют окружающую среду. Контейнеры не заполнены. Договор на вывоз мусора заключен. Контейнерные площадки содержаться в чистоте. На территории функционально не связанных объектов нет. Пищеблок расположен на 1 этаже школы. На пищеблоке предусмотрены производственные, административно-бытовые помещения. Производственные помещения столовой: горячий цех площадью 33,6 м², складское помещение для сыпучих продуктов с холодильными камерами и холодильниками площадью 17,7 м², моечная площадью 16,5 м², комната персонала площадью 2,9 м², комната для хранения инвентаря - 2,9 м², санузел - 1,6 м², Обеденный зал площадью - 65,3 м². Для выдачи готовых блюд предусмотрена зона раздаточной. Расстановка и работа оборудования обеспечивается с соблюдением поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, исключен контакт сырой и готовой к употреблению пищевой продукции При производстве пищевой продукции соблюдается поточность технологических процессов. Для персонала предусмотрено бытовое помещение - с отдельным хранением личной и специальной одежды и обуви. Санитарный узел персонала выведен отдельно, не проходной, не связан с производственным помещением, оснащен вешалками для специальной одежды перед входом в них, установлена раковина для мытья рук, при входе имеется дезинфицирующий коврик. Открывание дверей предусматривается наружу. Устройство дверей туалета производится без выхода в производственные и складские помещения. Для пищеблока не требуется наличие медицинского пункта. В случае необходимости обращаются в районную поликлинику. Здание пищеблока оборудовано децентрализованным водоснабжением с системами внутреннего водоснабжения и водоотведения, содержатся в исправном состоянии. Подключено к децентрализованной системе холодного водоснабжения, горячее водоснабжение за счет водонагревателей типа «Аристон» и автономного водоотведения, которые соответствуют требованиям документов нормирования. На объекте питания используется питьевая вода, соответствующая требованиям качества и безопасности, предъявляемым к централизованным системам питьевого водоснабжения (протокола исследования образцов воды централизованного и не централизованного водоснабжения №284 от 20.02.2025 на санитарно-химические показатели, протокол микробиологического исследования воды №289 от 20.02.2025 г.). Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам, раковинам для мытья рук персонала. Не выявлено факта использования горячей воды из системы водяного отопления. Система стоков обеспечена безопасный отвод сточных вод. Уровень выпуска производственных стоков оборудован выше уровня выпуска хозяйственно-бытовых стоков. На выпусках производственных стоков до поступления в наружные сети водоотведения жиро- и мезгоуловитель не установлен, так как не требуется. Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к внутренней сети водоотведения с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки. Сети водоотведения не проходят под потолками производственных, складских помещений и ограждающих конструкций холодильных камер, через холодильные камеры и их тамбуры. Все приемники стоков



внутренних сетей водоотведения оборудуются гидравлическими затворами (сифонами). Здание столовой подключено к автономному теплоснабжению. Система теплоснабжения в исправном состоянии, исключает риск загрязнения пищевой продукции. В здании столовой предусмотрено естественное и искусственное освещение. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. Осветительные приборы защищены арматурой, не располагаются над производственным оборудованием. Осветительные приборы содержатся в чистоте. Допустимые уровни освещенности соответствуют нормативным требованиям (протокол измерений освещенности №280 от 19.02.2025 г.). В помещениях столовой предусмотрена система вентиляции. В бытовых помещениях установлена автономная система вытяжной вентиляции с естественным побуждением. Над электроплитами и моечными ваннами оборудованы локальные вытяжные системы. Допустимые уровни микроклимата в производственных и складских помещениях соответствуют нормативным требованиям (протокол измерения метеорологических факторов №297 от 19.02.2025 г.). Звукоизоляция вентиляции и работающего оборудования исправная. Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. В моечном помещении установлены трехсекционная моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды для мытья и дезинфекции столовой посуды. В моечном помещении предусмотрено окно для приема грязной посуды и для выдачи чистой посуды. Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой. После каждой технологической операции разделочный инвентарь, посуда, внутрицеховая транспортная тара подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Холодильное оборудование подвергается очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования "снеговой шубы", после освобождения от пищевой продукции. На внутренних поверхностях помещений холодильных камер, охлаждаемых емкостей холодильного оборудования не обнаружены наросты снега и льда. Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды и оборотной транспортной тары соблюдается. Мытье столовой посуды проводится после механического удаления остатков пищи, просушивается на решетчатых полках. Мытье чайной, стеклянной посуды и столовых приборов проводится в первой ванне в воде с температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств и ополаскивается проточной водой с температурой не ниже 65С во второй ванне, просушивается на сетках и стеллажах. Мытье кухонной посуды, инвентаря и оборотной транспортной тары производится после механической чистки от остатков пищи в первой ванне в воде с температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств с последующим ополаскиванием проточной водой с температурой не ниже 65С во второй ванне, просушивается в опрокинутом виде на решетчатых полках. В конце рабочего дня проводится замачивание в дезинфицирующем растворе всей столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, после чего тщательно ополаскиваются проточной водой. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, обработка которого невозможна, не обнаружено. Оборудование, инвентарь, посуда содержится в чистоте. На раздачу столовая, чайная и стеклянная посуда, столовые приборы и подносы подаются чистыми и высушенными. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, оборотной тары, помещений используются моющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению, в соответствии с документами нормирования и инструкциями по применению изготовителя. Стирка специальной одежды организована по договору №01-ОД-02/25 от 03.02.2025 г. ИП Бекетаева К.Б. В производственных помещениях поверхности стен на всю высоту покрыты кафельной плиткой, потолки окрашены вододисперсионной краской, полы застелены плиткой для покрытия пола. В складских помещениях стены и потолок окрашены вододисперсионной краской, полы застелены плиткой для покрытия пола. Поверхность стен гладкая по всей высоте. Поверхность пола ровная, с обеспечением стока воды, удобная к уборке, не скользкие. Потолки чистые, ровные, без повреждений. Поверхность дверей гладкая, моющаяся, устойчива к действию моющих и дезинфицирующих средств. На путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды нет порогов. Мягкого инвентаря в столовой нет. Расстановка и работа оборудования обеспечивается с соблюдением поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, исключен контакт сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. Для измельчения сырой и прошедшей тепловую обработку пищевой продукции, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и используется отдельное технологическое оборудование. Отсутствуют встречные потоки сырья и готовой продукции, грязного и чистого инвентаря. Производство, расфасовка и реализация пищевой продукции в столовых осуществляются с соблюдением товарного соседства. Соблюдается отдельное производство сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией. При производстве пищевой продукции соблюдается поточность



технологических процессов. Транспортировка, хранение, расфасовка и реализация пищевой продукции на пищеблоке осуществляются с соблюдением товарного соседства, обеспечено отдельное транспортирование, хранение, расфасовка сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией, а также температурно-влажностного и светового режимов. Доставка пищевой продукции осуществляется транспортом поставщика. Доставка скоропортящейся пищевой продукции осуществляется транспортным средством, оснащенным холодильным оборудованием. На складах пищевая продукция хранится в упаковке изготовителя. В производственные помещения пищевая продукция доставляется в чистой, промаркированной внутрицеховой таре. Хранение пищевой продукции в транспортной упаковке в производственных помещениях не выявлено. Пищевая продукция хранится отдельно, по видам. Пищевая продукция, имеющая специфический запах (сырое мясо, свежий хлеб и хлебобулочные изделия, рыба) хранится отдельно от пищевой продукции, воспринимающей, абсорбирующей посторонние запахи (масло сливочное, сыр, творог, яйцо, чай, соль, сахар). Складское помещение оборудовано холодильным оборудованием (3 шт) и морозильными камерами (1 шт) для хранения пищевой продукции в количестве достаточном для хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции, условия товарного соседства и температурно-влажностный режим хранения соблюдаются. Складские помещения, производственные помещения, холодильные камеры, морозильные камеры оснащены контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установлены на видном месте, в удалении от дверей и испарителей. Использование ртутных термометров для контроля температуры воздуха не выявлено. Складское помещение оборудовано стеллажами, подтоварниками. Хранение пищевой продукции обеспечено на стеллажах, поддонах, подтоварниках. Складское помещение для хранения пищевой продукции содержатся с соблюдением условий хранения (температурно-влажностного, светового режимов, товарного соседства) и норм складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции. На каждой упаковке пищевой продукции сохранен маркировочный ярлык (этикетка) с указанием срока годности, условий хранения и вида пищевой продукции. Переработка и обработка продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции проводится отдельно. На пищеблоке имеется следующее оборудование: электроплита 2 шт., духовой шкаф - 1 шт, электромясорубка - 1 шт, кастрюли объемом 30 л - 1 шт, кастрюли объемом 20 л - 1 шт, кастрюли объемом 10 л - 2 шт. кастрюли объемом 8 л - 1 шт, кастрюли объемом 15 л - 1 шт. Технологическое, холодильное оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Отсутствует посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями. Для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, отпуска пищевой продукции используется определенный инвентарь. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, мучных) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранится разделочный инвентарь отдельно, на специально выделенном месте, хранение навалом не выявлено. Разделочные доски используются с гладкой поверхностью, без трещин. Имеется переносной бактерицидный облучатель (1 шт), учет времени работы бактерицидного облучателя ведется в специальном журнале.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізер әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, вид грунта, использование участка в прошлом, высота стояния грунтовых вод, наличие заболоченности, господствующие направления ветров, размеры санитарно-защитной зоны, возможность водоснабжения, канализования, теплоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света;)

Санитарно-защитная зона для объекта общепита не устанавливается. Территория объекта благоустроена, содержится в чистоте, дождевая (ливневая) система водоотведения функционирует. При входе в здание установлена урна для мусора, урна очищена от мусора. Пищевые отходы собираются в закрывающиеся промаркированные емкости, промаркированы «для сбора пищевых отходов», которые хранятся в отдельном помещении, имеется непосредственный выход наружу. Хранятся пищевые отходы не более суток. Емкости после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются. В хозяйственной зоне КГУ «Общеобразовательной школы села Селетинское» выделена площадка для сбора мусора и пищевых отходов, с водонепроницаемым покрытием, с установкой отдельных закрываемых контейнеров для



сбора мусора и пищевых отходов, с подъездом для транспорта, ограждена с трех сторон на высоту 1,5 м, размещена от общественных зданий на расстоянии не менее 25 м. Подключено к децентрализованной системе холодного водоснабжения, горячее водоснабжение за счет водонагревателей типа «Аристон» и автономного водоотведения, которые соответствуют требованиям документов нормирования.

10. Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар басжоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)

ИСК түрі және сипаттамасы (вид и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	Не имеются	Не имеются	Не имеются
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	Не имеются	Не имеются	Не имеются
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	Не имеются	Не имеются	Не имеются
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	Не имеются	Не имеются	Не имеются

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

ТОО «Жорғатай» БИН 200340017561, дата первичной регистрации субъекта 05.02.2013 г. арендует помещение столовой КГУ «Общеобразовательная школа села Селетинское отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области»

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы)
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
Кодекс РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 7 июля 2020 года №360-VI Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», Приложение к приказу и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2023 года № 58 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15 «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека», - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КРДСМ-331/2020 «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления», Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26 «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водоемосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов", Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95 «Об утверждении Санитарных правил " Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха



" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138 «Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования», Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2022 года № КР ДСМ-2. «Об утверждении Санитарных правил " Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-защитным зонам объектов, являющихся объектами воздействия на среду обитания и здоровье человека "

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай (соответствует)

сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.

На основании Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық -эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Ерейментау аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі ЕРЕЙМЕНТАУ АУДАНЫ, ЕРЕЙМЕНТАУ Қ., көшесі Кенесары Қасымов, № 81 үй (Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение «Ерейментауское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»

ЕРЕЙМЕНТАУСКИЙ РАЙОН, Г.ЕРЕЙМЕНТАУ, улица Кенесары Касымова, дом № 81

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Маралбаев Даулет Қуатбекович

тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество,подпись)



