

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 Аршалы аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Аршальское 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
№ KZ45VWF00208383
Дата: 28.08.2024 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
Объект питания КХ «Түрлубеков Е.Б.» в КГУ "Общеобразовательная школа села Жалтырколь отдела образования по Аршальскому 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 15.08.2024 10:24:23 № KZ72RYS00738021

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) К/Х "ТУРЛУБЕКОВ Е.Б.", Республика Казахстан, Акмолинская область, Аршальский район, с.о. Жибек жолы, с. Жалтырколь, улица Алихана Бокейханова ст-е 5

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 сарапта жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)
прочие виды организации питания.

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Объекты общественного питания, объекты бортового питания, объекты общественного питания на транспорте (железнодорожном, воздушном, водном и автомобильном)

4. Жобалар, материал әзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены)

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) 1. Заявление №KZ72RYS00738021 от 15.08.2024г. 2. протоколы лабораторных исследований и инструментальных замеров: протокол измерений метеорологических факторов №8374 от 31.07.202г; протокол измерений освещенности №10541 от 31.07.2024г; протокол измерений уровней шума, звукоизоляции №1431 от 31.07.2024г; №1442 от 12.08.2024г; протокол микробиологического исследования воды №4568 от 01.08.2024г; протокол исследования образцов воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №4042 от 01.08.2024г; №4170 от 13.08.2024г.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) нет

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации (если имеются) не имеется
Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға



(кызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Помещение объекта питания находится на балансе ГУ «Отдел образования по Аршалынскому району управления образования Акмолинской области». На основании договора имущественного найма (аренды) государственного имущества №59298 от 19.08.2024г объект питания находится в аренде у субъекта КХ «Турлубеков Е.Б.» Турлубеков Ерык Болташевич ИИН 571008350317, срок действия до 31.12.2024г, юридический адрес: Акмолинская область, Аршалынский район, с.Байдала ул.Адилет,1, Sanat_kz_20@mail.ru, телефон 8775-540-61-23. Сфера - общественное питание, вид деятельности -прочие виды организации питания.

Объект питания КХ «Турлубеков Е.Б.» в КГУ "Общеобразовательная школа села Жалтырколь отдела образования по Аршалынскому району управления образования Акмолинской области», размещается по адресу: Акмолинская область, с.Жалтырколь ул.Алихана Бокейханова, строение 5.

Проектная мощность обеденного зала рассчитана на 63 посадочных места. Ранее на объект разрешительные документы не выдавались. Объект введен в эксплуатацию январь 2024 года.

Территория участка имеет ограждение по всему периметру, без повреждений, установлено наружное искусственное освещение. Прилегающая территория благоустроена, заасфальтирована. Въезд и вход на участок, проезд, дорожки к площадкам для мусоросборников имеют твердое покрытие доступное для очистки - асфальтобетонное. В хозяйственной зоне оборудована контейнерная площадка, расположенная на расстоянии 25 м от здания. Установлено два мусоросборника (1- для сбора и временного хранения твердых бытовых отходов, 1 - для пищевых отходов) с плотно закрывающимися крышками, установленных на бетонированной площадке, огражденной с трех сторон, доступной для проведения очистки и дезинфекции. Вывоз мусора осуществляется на основании договора на оказание услуг № 2 от 20.01.2024г с ИП «Жемис». При входе в здание установлены урны для мусора.

На территории объекта не размещаются объекты функционально не связанные. Объект питания расположен на 1 этаже двухэтажного типового здания школы. Набор и площади помещений соответствуют требованиям санитарных правил. Объемно-планировочные, конструктивные решения, размещение и размер помещений объекта питания обеспечивает последовательность и поточность технологических процессов, исключающих встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции объекта питания персонала.

Площадь помещений составляет: моечная столовой посуды- 12,4 м²; цех заготовки горячих блюд - 10,6 м²; фруктовый цех-9,9 м²; цех заготовки выпечки- 9,5 м²; бытовое помещение (гардеробная) -7,8 м²; тамбур -7,8м²; четыре коридора-2,9 м²;13,3 м²;9,2 м²;18,4м²; кабинет заведующей- 6,8 м²; туалет-1,9 м²; душевая-2,9 м²; умывальная - 7,1 м²; кладовая-8,0 м²; молочный цех- 7,4 м²; склад бакалеи -7,7 м²;техническое помещение- 5,9 м²; овощной цех -7,8 м²;мясной цех-10,2 м²; помещение для хранения уборочного инвентаря-4,4м²; горячий цех-33,6 м²; обеденный зал-113,0 м².

Все помещения объекта питания используются в соответствии с функциональным назначением. Объект питания имеет три входа и выхода: для посетителей, служебный и производственный.

На объекте питания расстановка и работа оборудования обеспечена с соблюдением последовательности и поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции, выделено отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь маркированный с использованием буквенной маркировки, кухонная посуда.

Горячий цех оборудован электросковородой-2ед, шести камфорной электроплитой с духовым шкафом-2ед, электрическими котлами с крышкой для кипячения воды объёмом по 60л-2ед, весы-1ед, пароконвектомат ПКА6-1/1 ПМ2, шкаф холодильный «POLAIR CM-114-S» (температура от 0 до 60)-1ед, электрочайник для кипячения воды на 35 литров-1ед, холодильник «POZIS» -1ед, маркированными производственными столами. В горячем цеху отпуск готовых блюд осуществляется через линию раздачи. Линия раздачи оборудована: мармиты ПМЭС -40 КМ для горячих первых и вторых блюд-2ед, прилавок холодильный ПВ(Н) -70КМ-1ед.

Для отдельного хранения пищевой продукции объект обеспечен холодильным оборудованием. Для хранения мясной, рыбной и молочной продукции выделено отдельное холодильное оборудование. Мясной цех оборудован электрической универсальной мясорубкой, весами, маркированным производственным столом, односекционной ванной, умывальной раковиной, шкаф холодильный «POLAIR CM-114-S» (температура -180)-1ед.

Фруктовый цех оборудован маркированным производственным столом, стеллажом для инвентаря, шкаф холодильный «POLAIR CM-114-S» (температура от 0 до 60)-1ед.

Овощной цех электрической картофелечисткой, электрической овощерезкой, маркированным производственным столом, односекционной ванной, умывальной раковиной.



Молочный цех оборудован маркированным производственным столом, шкаф холодильный «POLAIR CM-114-S» (температура от 0 до 60)-1ед.

Цех заготовки выпечки- оборудован производственным столом с холодильной шкафом - 1ед, двумя маркированными производственными столами, стеллажом для инвентаря, умывальной раковиной. Для хранения хлеба установлены шкафы, хлеборезка.

Цех заготовки горячих блюд - оборудован маркированными производственными столами, шкафом для хранения инвентаря, двухсекционной ванной, умывальной раковиной.

Сыпучие виды пищевой продукции хранятся в сухом, чистом, проветриваемом складском помещении на стеллажах. Складское помещение для сыпучих продуктов оборудовано стеллажами для хранения пищевой продукции.

Хранение плодоовощной продукции в отдельном темном складском помещении, защищающем их от воздействия прямого или рассеянного солнечного света. Складское помещение для овощей оборудовано поддонами, подтоварниками.

Технологическое, холодильное оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию.

Объект питания обеспечен столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта питания количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены при загрязнении или прихода в негодность. Для хранения столовых приборов в обеденном зале установлены специальные кассеты. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят отдельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов, на стеллажах.

На объекте питания выделен определенный инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, реализации (отпуска) пищевой продукции.

Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) выделен отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки (кодировки).

Внутрицеховое оборудование, инвентарь, посуда, внутрицеховая тара маркирована с использованием буквенной кодировки. Для хранения и обработки яиц выделены маркированные емкости.

Для пищевых отходов выделена маркированная емкость с крышкой.

В цеху (участках) для приготовления холодных блюд (салаты) установлен бактерицидный облучатель (стационарный закрытого типа) для обеззараживания воздуха в помещении и рабочих поверхностей оборудования. Место установки, режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени работы бактерицидного облучателя обеспечен в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складские помещения для хранения не скоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодоовощной продукции, производственные помещения оснащены контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установлены на видном месте, удалены от дверей и испарителей. Холодильное оборудование, холодильные камеры оснащены средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения пищевой продукции. Для контроля соблюдения условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем, заведена учетная документация для ежедневного контроля за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании, холодильных камерах и складских помещениях.

Обеденный зал оборудован столами для приема пищи и стульями. При входе в обеденный зал установлены 7 умывальных раковин для соблюдения личной гигиены посетителями, с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук. Производственные помещения, санитарные узлы оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды, с установкой смесителей, с конструкцией исключающей повторное загрязнение рук после мытья, средствами для мытья и сушки рук, дезинфекции кожными антисептиками.

Санитарный узел (туалет) оборудован унитазом, емкостью для сбора мусора, конструкция которых исключают дополнительное загрязнение рук. Вешалками для специальной одежды перед входом в санитарный узел (тамбур). Душевая оборудована двумя поддонами со смесителями горячей и холодной воды.

К зданию подведено централизованное хозяйственно-питьевое водоснабжение от разводящих сетей водопровода с.Жалтырколь.

Горячее водоснабжение предусмотрено за счет четырех электроводонагревателей (непрерывного действия) «Аристон» по 80 литров. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам, душевым, умывальникам, а также к технологическому оборудованию с установкой смесителей.

Системы горячего и холодного водоснабжения в исправном состоянии.



Система водотведения автономная. Для производственных и бытовых сточных вод оборудована раздельная система водоотведения с самостоятельными выпусками в наружные сети водоотведения. Отвод производственных и бытовых сточных вод предусматривается в площадочные сети хозяйственно - бытовой канализации, с последующим сбросом в водонепроницаемый выгреб объемом 80м³, оснащенный крышкой с гидравлическим затвором (сифон), расположенный в хозяйственной зоне территории объекта. Вне здания, на выпуске производственных стоков до поступления в наружные сети водоотведения, установлены жиролоуловители. В производственном и моечном помещении оборудованы сливные трапы с уклоном пола к ним. Система водоотведения в исправном состоянии. На вывод производственных и бытовых сточных вод заключен договор на оказание услуг №2 от 20.01.2024г с ИП «Жемис».

Теплоснабжение объекта предусмотрено от автономной блочно-модульной котельной с двумя водогрейными котлами на твердом топливе.

Освещение искусственное и естественное. Для искусственного освещения используют светодиодные лампы. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. В производственных помещениях, связанных с выделением влаги, используются светильники во влагозащитном исполнении. Естественное освещение боковое через оконные проемы. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Окна используются конструкцией, обеспечивающей их мытье, с возможностью установки съемных моющихся защитных сеток от насекомых, без нарушения целостности. Световые проемы в обеденном зале оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами- роллшторы. Для сбора и хранения неисправных, светодиодных ламп выделено отдельное специальное помещение, выделены закрытые емкости для последующего вывоза их по мере накопления для утилизации. На утилизацию светодиодных ламп заключен договор со специализированной организацией ТОО «Эко-РБК» от 08.02.2024г. №4240041. На объекте питания предусмотрено устройство раздельных систем вентиляции: приточно-вытяжной вентиляции объекта питания с системой вентиляции здания школы. Производственный цех, моечные помещения, складское помещение для хранения овощей, санитарный узел и душевые оборудованы приточно-вытяжной системой вентиляции на естественном и искусственном (механическом) побуждении. В бытовом помещении, санитарном узле (туалете) и душевой установлена автономная система вытяжной вентиляции. В помещениях горячего цеха и моечном помещении над оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги, тепла установлено оборудование локальных (местных) вытяжных систем с устройством вытяжных зонтов. В помещении обеденного зала и горячего цеха предусмотрен механический приток и механическая вытяжка. Воздуховоды, решетки, вентиляционные камеры и другие устройства без механических повреждений.

Для мытья столовой, чайной и стеклянной посуды, подносов выделено моечное помещение, с установкой оборудования для приема использованной и выдачи чистой посуды. Моечное помещение для мытья столовой посуды оборудовано трехсекционной моечной ванной, для кухонной посуды установлена двухсекционная моечная ванна. Для соблюдения поточности движения использованной и чистой посуды, исключаящих их встречные потоки, оборудованы раздельные окна для приема использованной и выдачи чистой посуды в моечной столовой посуды. Имеется наглядная инструкция о процессе мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды, инвентаря. Моечные емкости и рабочие поверхности моечных ванн изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией (из нержавеющей пищевой стали), обеспечивающие их мойку, очищение и дезинфекцию, выполненные из неабсорбирующих материалов, не поддающихся воздействию коррозии, без пятен различных оттенков, повреждений, шероховатостей, герметичные, эксплуатируемые согласно инструкции изготовителя.

Для очистки, мытья, дезинфекции мебели, оборудования, инвентаря, посуды, помещений объекта питания, приобретены моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению и включенные в Единый реестр свидетельств о государственной регистрации Евразийского экономического союза. Емкости для приготовления дезинфицирующих растворов маркированы, снабжены плотно прилегающими крышками. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств имеются мерные емкости. Инструкция по применению дезинфицирующих растворов имеется. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в сухом, проветриваемом помещении, в соответствии с технической документацией изготовителя, в таре (упаковке) поставщика с указанием наименования средства, его назначения, срока годности на этикетке. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в специальном помещении.

Для уборки производственных, складских, моечных помещений, обеденного зала, душевой, бытовой комнаты (гардеробная) персонала, санитарного узла (туалет) выделен отдельный маркированный уборочный инвентарь. Для хранения уборочного инвентаря выделено специально отведенное место. Инвентарь для уборки и дезинфекции санитарного узла (туалет) хранится в туалетной комнате в специально определенном месте.

Бытовая комната (гардеробная) оборудована закрытыми двойными шкафами для раздельного



хранения личной одежды и обуви, специальной одежды. Для персонала, занятого в производстве холодных блюд (салатов), и порционировании блюд выделены одноразовые перчатки, предназначенными для контакта с пищевой продукцией. Для уборки помещений выделена отдельная специальная одежда, средства индивидуальной защиты рук (перчатки). Стирка специальной одежды персонала централизованно, по договору на услуги №1 от 20.01.2024г с ИП «APPETIT».

Внутренняя отделка помещений объекта питания проведена с использованием нетоксичных отделочных материалов, без повреждений. В производственных и санитарно-бытовых помещениях (душевой, санитарном узле): поверхности стен, полов выполнены с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами- кафельная плитка. Поверхность стен гладкая. Потолки находящиеся над технологическим оборудованием в производственных помещениях, помещениях с мокрыми процессами выполнены с обеспечением предотвращения скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков. Поверхность дверей гладкая, из неабсорбирующих и не впитывающих влагу материалов, моющихся. Открывание дверей предусматривается наружу из производственных помещений. Устройство дверей туалета произведено без выхода в производственные и складские помещения. Устройство порогов исключается на путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру 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 здоровьем населения, ориентация по сторонам света;)

Площадь земельного участка составляет-2,4 га, земельный участок в прошлом не использовался. Вид грунта- суглинки, высота стояния грунтовых вод 1,8-2,0м. Водоснабжение централизованное, система водоотведения местная - септик. Теплоснабжение автономное на твердом топливе.

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) протоколы лабораторных исследований и инструментальных замеров: протокол измерений метеорологических факторов №8374 от 31.07.202г; протокол измерений освещенности №10541 от 31.07.2024г; протокол измерений уровней шума, звукоизоляции №1431 от 31.07.2024г; №1442 от 12.08.2024г ; протокол микробиологического исследования воды №4568 от 01.08.2024г; протокол исследования образцов воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №4042 от 01.08.2024г; №4170 от 13.08.2024г.

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)	-	-	-
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

Объект питания КХ «Турлубеков Е.Б.» в КГУ "Общеобразовательная школа села Жалтырколь отдела образования по Аршалынскому 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)

Кодексу РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 7 июля 2020 года №360-VI ЗРК, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17.02.2022 года №КР ДСМ-16 с изменениями в соответствии с Приложением к приказу и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 04.04.2023 года №58, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезсекции и дератизации», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № КР ДСМ -68, санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления", утвержденных Приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020, «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15, «Об утверждении гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138, санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водоемостикам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов", утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26, санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха", утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95.

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 Аршалы аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Аршалы ауданы, көшесі Жұмабек Тәшенов, № 6/3 үй, 1

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар))

Республиканское государственное учреждение "Аршалынское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Аршалынский район, улица Жумабека Ташенова, дом № 6/3, 1

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Бексұлтанова Зоя Тайгошкарровна

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



