

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Астана қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Астана қаласы Алматы ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Алматинского района города Астаны Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Астаны Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

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

№ KZ68VWF00197299

Дата: 30.07.2024 ж. (г.)

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

«Үміт-НТ» ЖШС Астана қаласы әкімдігінің «Рақымжан Қашқарбаев атындағы № 44 орта мектебі» ШЖК МКК жанындағы асханасы, «Үміт-НТ» ЖШС, БСН 060140009969, Басшысы: Жарова Майра, Телефон: +7 775 879 2805.

(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 12.07.2024 10:30:27 № KZ78RYS00702896**

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) **"Үміт-НТ" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі, Астана қаласы, Алматы ауданы, Интернациональный тұрғын алабы, Нұрлыжол көшесі, 8А үй**

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)

қоғамдық тамақтану

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Қоғамдық тамақтану объектілері, борттық тамақтану объектілері, көліктегі (теміржол, әуе, су және автомобиль)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **12.07.2024 жылғы KZ78RYS00702896 өтініші, 22.05.2024 ж. № 411 Су үлгісін микробиологиялық зерттеу хаттамасы, 20.05.2024 ж. № 780 Орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сумен қамтамасыз ету жүйесінің ауыз су үлгілерін зерттеу хаттамасы, 22.05.2024 ж. № 6323-6333 Метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасы, 22.05.2024 ж. № 3745-3754 Жарықты өлшеу хаттамасы, 22.05.2024 ж. № 852 Шу дыбыс деңгейлерінің оқшаулануын өлшеу хаттамасы.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың сараптау 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)

«Үміт-НТ» ЖШС Астана қаласы әкімдігінің «Рақымжан Қашқарбаев атындағы № 44 орта мектебі» ШЖҚ МКК жанындағы асханасы Астана қаласы, Алматы ауданы, Интернациональный тұрғын алабы, Нұрлыжол көшесі, 8А үй мекенжайындағы Астана қаласы әкімдігінің «Рақымжан Қашқарбаев атындағы № 44 орта мектебі» ШЖҚ МКК ғимаратының бірінші қабатында орналасқан. «Үміт-НТ» ЖШС. БСН 060140009969. Тіркелген күні 04.01.2006 жыл. Басшысы: Жарова Майра. Телефон: +7 775 879 2805.

Объектіге бұрын санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берілмеген. Астана қаласы әкімдігінің «Рақымжан Қашқарбаев атындағы № 44 орта мектебі» ШЖҚ МКК ғимаратындағы асхананы жалға алу шарты 25.01.2024 жылғы № 52108 мемлекеттік мүлікті мүліктік жалдаудың (жалға берудің) үлгілік шартына сәйкес Астана қаласының активтер және мемлекеттік сатып алу басқармасы ММ-мен жасалған. Мектеп балаларын ыстық тамақпен қамтамасыз ету 04.01.2024 жылғы «Рақымжан Қашқарбаев атындағы № 44 орта мектебі» ШЖҚ МКК мен «Үміт-НТ» ЖШС арасында жасалған № 3 және № 4 қызмет көрсету шатына сәйкес жүзеге асырылады. Асхананың 2 жеке кіру есігі бар (біріншісі - шикізат пен қызметкерлер кіру есігі, екіншісі - асханаға келушілер есігі). Сыртқы жарықтандыру қарастырылған. Ғимаратқа кіру жолдары, көлікпен өту жолдары, шаруашылық құрылыстарға өтетін жолдар тазалауға қолжетімді қатты жабынмен жабылған. Мектеп ғимаратының аумағы қоршалған, абаттандырылған, периметрі бойынша зақымы жоқ. Асхана үш жағынан қоршалған тығыз жабылатын қақпақтармен жабдықталған тазалауға және дезинфекциялауға жеңіл, су өткізбейтін жабыны бар алаңға орнатылған мектептің қоқыс жинағыштарын қолданады. Контейнерлердің жай-күйі қанағаттанарлық. Қатты тұрмыстық қалдықтарды шығару 04.04.2022 жылғы № 2022-11183/28 шартқа сәйкес «Clean City NC» ЖШС жүргізіледі. Сумен жабдықтау (суық және ыстық), кәріз және жылыту жүйелері орталықтандырылып қалалық желілерге қосылған. Ыстық және суық су барлық жуғыш ванналар мен раковиналарға жеткізілген. Су бұру, кәріз жүйелері жарамды. Біріктірілген жарықтандыру: терезе саңылаулары арқылы - табиғи және жабық типтегі жарықдиодты шамдар арқылы - жасанды. Жарықдиодты шамдардың қорғаныс плафондары бар. Желдету: табиғи - терезе саңылаулары арқылы, жасанды - ауа алмасу жүйесі арқылы жүзеге асырылады. Қабырғалардың, едендердің және төбелердің ішкі әрлеуі гигиеналық нормативтерге сәйкес жуғыш және дезинфекциялау құралдарымен өңдеуге төзімді ылғалды тазалау үшін оңай қол жетімді материалдардан жасалған (Асхананың едені және қабырғалары кафельмен қапталып, төбесіне - суэмульсиясымен боялған). Технологиялық процестердің ағымы сақталады, шикізат пен дайын өнімнің, лас және таза ыдыстың қиылысуына жол берілмейді. Асхананың жалпы ауданы $S = 438,7$ м².

Бөлмелердің келесі жиынтығы бар: Қол жуу бөлмесі, Жалпы тамақтану залы, тарату аймағы, нан кесу орыны, ыстық цех, ұн цехі, жұмыртқа өңдеу орыны, асхана ыдыстарын жуу бөлмесі, көкөніс цехы, салқын цех, ет цехы, шыны ыдыстар мен асхана аспаптарын жуу орыны, сусымалы өнімдерге арналған қойма, шикі ет сақтауға арналған мұздатқыш қойма, сүт өнімдеріне арналған тоңазытқыш қойма, көкөністерге арналған тоңазытқыш қойма, жинау мүкәммалын сақтау бөлмесі, қызметкерлердің киініп - шешіну бөлмесі, персоналға арналған дәретхана және душ бөлмесі.

Қол жуу бөлмесі. Жалпы ауданы $S = 9,7$ м². Бөлмеге асханаға келушілердің қолын жууға ыстық және суық су келтірілген 8 раковина, сұйық сабын диспенсері және бір рет қолданылатын қағаз сүлгілер мен электр қол кептіргіші қойылған.

Жалпы тамақтану залы. Жалпы ауданы $S = 154,1$ м². Залға асхана 27 үстелі және 162 орындық қойылған.

Ішкі әрлеу: қабырғалары мен төбесі суэмульсиялық бояумен баялып, еденіне кафель төселген.

Тарату аймағы. Аймақ бірінші және екінші тағамдарды жылытуға арналған 2 электромагнит, 3 суды жылытуға арналған термopot және 2 табақ жылытқышпен жабдықталған. Сонымен қатар аймаққа заттар қоюға бірнеше сөрелер орнатылған. Лас ыдыстарды жуу бөлмесіне беру терезе арқылы жүзеге асырылады. Ішкі әрлеу: қабырғалары мен төбесі суэмульсиялық бояумен баялып, еденіне кафель төселген.

Нан кесу орыны. Нан кесу орынына нан кесу машинасы, 1 өндірістік үстел және нан сақтау шкафы қойылған. Нан кесу пышақ тақтайлары таңбаланған, мақсатына сай қолданылады.

Ыстық цех. Жалпы ауданы $S = 83,3$ м². Цех алты қыздыру беті бар 1 электр плитасы, 1 су қайнату кателы, 1 электр шойын таба, 4 өндірістік үстел, 2 үш қатарлы стеллаж және 3 пісіру пешімен жабдықталған. Тағамдарды әзірлеу тағам түріне байланысты өзіне бөлінген аймақта жүзеге асырылады. Әр аймақта өзіне қажетті таңбаланған пышақ, тақтай, үстелдері қойылған. Кесу құралдары (тақтайлар мен пышақтар) мақсатына сай қолданылады. Дайын тағамдар тарату аймағына беріледі.

Ұн цех. Жалпы ауданы $S = 7,7$ м². Цех 2 өндірістік үстел, 1 нан илеу құрылғысы және бір секциялы жуу ваннасымен жабдықталған. Цехта креммен дайындалатын өнімдер әзірленбейді.

Жұмыртқа өңдеу орыны. Орынға 1 өндірістік үстел, 1 раковина, 3 таңбаланған ыдыс, 1 торлы ыдыс және 1 овоскоп қойылған. Жұмыртқалар санитариялық қағидаларға сәйкес таңбаланған сыйымдылықтарда өңделеді.

Асхана ыдыстарын жуу бөлмесі. Жалпы ауданы $S = 9,1$ м². Бөлме асхана ыдыстарын жууға арналған 1 екі секциялы және 1 үлкен ыдыстарды жууға терең бір секциялы ванна, ыдыс-аяқты кептіруге арналған



төрт қатарлы 2 сөре, қақпағы бар тамақ қалдықтарын жинауға арналған 1 ыдыс және лас ыдыстарға арналған 2 үстелмен жабдықталған. Қабырғаға ыдыс жууға арналған нұсқаулық ілінген. Таза асхана ыдыстары сөрелерде сақталады. Көкөніс цехы. Жалпы ауданы $S = 7,9$ м². Цех 2 өндірістік үстел, 1 көкөніс тазартқыш машина, 2 көкөніс өнімдерін және 1 персоналдың қолын жууға арналған раковинамен жабдықталған. Шикі көкөніс өндірістік үстел, пышақ тақтайлары таңбаланған, мақсатына сай қолданылады.

Салқын цех. Жалпы ауданы $S = 7,9$ м². Цехқа 2 өндірістік үстел, 1 тоңазытқыш, 2 өнімдерді және 1 персоналдың қолын жууға раковиналар қойылған.

Ет цехы. Жалпы ауданы $S = 18,1$ м². Цех 5 ет кесуге арналған жұмыс үстелі, 1 ет шабатын ағаш дінгек, 2 тоңазытқыш, төрт қатарлы 2 сөре, 1 ет ұсақтағыш машина, 2 ет жууға және 1 персоналдың қолын жууға арналған раковинамен жабдықталған. Цех іші 3 ет өңдеу аймағына бөлінген. Олар мал еті, тауық еті және балық еті аймағы. Әр аймаққа өзіне қажетті таңбаланған пышақ, тақтай, үстелдері және жуу ванналары қойылған. Кесу құралдары (тақтайлар мен пышақтар) мақсатына сай қолданылады.

Қызметкердің қолын жууға жеке жуу раковинасы қарастырылған.

Шыны ыдыстар мен асхана аспаптарын жуу бөлмесі. Жалпы ауданы $S = 32,6$ м². Бөлінген орын шыны ыдыстар мен асхана аспаптарын жуу жууға арналған 3 секциялы және 2 секциялы ванна, 1 ыдыс жуу машинасы, ыдыс-аяқты кептіруге арналған төрт қатарлы сөре, қақпағы бар тамақ қалдықтарын жинауға арналған 2 ыдыс және лас ыдыстарға арналған үстелмен жабдықталған. Қабырғаға ыдыс жууға арналған нұсқаулық ілінген. Таза шыны ыдыстар мен асхана аспаптары арнайы бөлінген темір шкафтарда сақталады.

Сусымалы өнімдерге арналған қойма. Жалпы ауданы $S = 14,1$ м². Қойма төрт қатарлы 3 сөре және тұғырықтармен жабдықталған. Қабырғаға температура мен ауаның салыстырмалы ылғалдылығын өлшеу құрылғылары орнатылған. Күн сайын журналда температуралық режимді есепке алуды бақылау жүргізіледі.

Шикі ет сақтауға арналған мұздатқыш қойма. Қойма төрт қатарлы 1 сөре және тұғырықтармен жабдықталған. Қабырғаға температура мен ауаның салыстырмалы ылғалдылығын өлшеу құрылғылары орнатылған. Күн сайын журналда температуралық режимді есепке алуды бақылау жүргізіледі.

Сүт өнімдеріне арналған тоңазытқыш қойма. Қойма төрт қатарлы 2 сөре және тұғырықтармен жабдықталған. Қабырғаға температура мен ауаның салыстырмалы ылғалдылығын өлшеу құрылғылары орнатылған. Күн сайын журналда температуралық режимді есепке алуды бақылау жүргізіледі.

Қөк өнімдерге арналған тоңазытқыш қойма. Қойма төрт қатарлы 1 сөре және тұғырықтармен жабдықталған. Қабырғаға температура мен ауаның салыстырмалы ылғалдылығын өлшеу құрылғылары орнатылған. Күн сайын журналда температуралық режимді есепке алуды бақылау жүргізіледі.

Жинау мүкәммалын сақтауға арналған бөлме. Бөлме төрт қатарлы сөремен және темір шкафтармен жабдықталған. Жинау мүкәммалы (шелектер, щеткалар, шүберектер, швабралар) таңбаланған мақсатына сай пайдаланылады. Дәретхананы жууға арналған мүкәммалдар басқаларынан бөлек темір шкафта сақталады.

Қызметкерлердің киініп - шешіну орыны. Жалпы ауданы $S = 14,8$ м². Бөлмеге қызметкерлердің киімдерін қоюға 7 шкаф және үстел орындық қойылған.

Қызметкерлерге арналған дәретхана. Жалпы ауданы $S = 2,6$ м² Бөлме 1 унитаз, ыстық және суық сумен жабдықталған 1 раковина, сұйық сабын диспенсері және бір рет қолданылатын қағаз сүлгілермен жабдықталған. Дәретхананың алдына арнайы киімді ілуге арналған ілгіш орнатылған.

Себезгі бөлмесі. Жалпы ауданы $S = 2,4$ м². Бөлмеге бір себезгі кабинкасы орнатылған.

Өндірістік цехтар аймақтарға бөлу принципі бойынша орналасқан. Шикізат шикізаттарды кіргізу есігі арқылы қоймаға, қоймадан шикізат түріне байланысты тағамды өңдеу цехтарына түседі. Өңделген шикізаттар пісіріп тағам дайындауға шикі және піскен өнімдердің ағынын сақтай отырып ыстық цехқа беріледі. Ыстық цехтан дайын тағамдар «дайын өнімге» арналған үстелмен жабдықталған тарату аймағы арқылы оқушыларға ұсынылады. Лас ыдыстар асхана және шыны ыдыстар мен асхана аспаптарын жуу орынына енгізіледі, жуылғаннан кейін таза ыдыстар сөрелерде және ыдыс сақтайтын темір шкафтарда сақталады. Қабырғаға асхана және шыны ыдыстар мен асхана аспаптарын қолмен жуу ережелері ілінген. Технологиялық және тоңазытқыш жабдықтар жұмыс күйінде. Өндірістік үстелдер, кесетін мүкәммал, ас үй және асхана ыдыстары әріптік таңбалауды пайдалана отырып, өңделетін тамақ өнімдеріне сәйкес таңбаланған. Өндірістік цехтар мен келушілерге арналған үй-жайларда (тамақтану залдарында) ауаны зарарсыздандыру үшін жылжымалы бактерицидті сәулелегіштерді жұмыс уақытын есепке алып, пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қолданады. Қызметкерлердің арнайы киімдерін жуу 05.01.2024 жылғы жұмыс киімдерін жуу, жөндеу және үтіктеу, сондай-ақ заттарды, интерьер заттарын аква тазалау бойынша қызметтер көрсетуге арналған шартқа сәйкес «Папихина Г.К.» жеке кәсіпкерлігімен жүргізіледі. Азық-түлік өнімдерін сатып алу мамандандырылған фирмаларға тапсырыс беру арқылы жүзеге асырылады.



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;) **Сумен жабдықтау (суық және ыстық), кәріз және жылыту жүйелері орталықтандырылып қалалық желілерге қосылған. Ыстық және суық су барлық жуғыш ванналар мен раковиналарға жеткізілген. Су бұру, кәріз жүйелері жарамды. Біріктірілген жарықтандыру: терезе саңылаулары арқылы - табиғи және жабық типтегі жарықдиодты шамдар арқылы - жасанды. Жарықдиодты шамдардың қорғаныс плафондары бар. Желдету: табиғи - терезе саңылаулары арқылы, жасанды - ауа алмасу жүйесі арқылы жүзеге асырылады.**

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) **22.05.2024 ж. № 411 Су үлгісін микробиологиялық зерттеу хаттамасы, 20.05.2024 ж. № 780 Орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сумен қамтамасыз ету жүйесінің ауыз су үлгілерін зерттеу хаттамасы, 22.05.2024 ж. № 6323-6333 Метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасы, 22.05.2024 ж. № 3745-3754 Жарықты өлшеу хаттамасы, 22.05.2024 ж. № 852 Шу дыбыс деңгейлерінің оқшаулануын өлшеу хаттамасы.**

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

«Үміт-НТ» ЖШС Астана қаласы әкімдігінің «Рақымжан Қашқарбаев атындағы № 44 орта мектебі» ШЖК МКК жанындағы асханасы, «Үміт-НТ» ЖШС, БСН 060140009969, Басшысы: Жарова Майра, Телефон: +7 775 879 2805.

(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)
"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық



қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығы, "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы, "Сү 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 Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 20 ақпандағы № 26 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 бұйрығы, Адамға әсер ететін физикалық факторлардың гигиеналық нормативтерін бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 16 ақпандағы № ҚР ДСМ-15 бұйрығы. "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 м.а. 2020 жылғы 25 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-331/2020 бұйрығы.

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 Астана қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Астана қаласы Алматы ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Астана қ., Желтоқсан көшесі, № 46 үй

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар))

Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Алматинского района города Астаны Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Астаны Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

г.Астана, улица Желтоқсан, дом № 46

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Аслбекова Сауле Зейнелевна

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



