

Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО	
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Алматы қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаментінің Алматы қаласы Бостандық ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Бостандыкского района города Алматы Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Алматы Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ А.04.X.KZ83VWF00096634
Дата: 10.05.2023 ж. (г.)

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

Детский сад ТОО «Ясли-сад Аль-Фараби»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 24.04.2023 11:29:55 № KZ09RYS00379964**

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 "Ясли-сад Ал-Фараби", г.Алматы, Бостандыкский район, ул. Березовского, уг.ул.Хусаинова, д.187/23., директор Исмаилова С.Ж., тел. 87012222552**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиесілігі), 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 у жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

дошкольное образование

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

Дневной уход за детьми

4. Жобалар, материал дарезірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **не требуется**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **заявление вх.№ KZ09RYS00379964 от 24.04.2023г., протокола лабораторных исследований**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **не требуется**

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются) **не требуется**

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))

Детский сад ТОО «Ясли-сад Аль-Фараби», расположен по адресу: г. Алматы, Бостандыкский район, ул. Березовского, уг. ул. Хусайнова, д. 187/23. Территория имеет ограждение по всему периметру, без повреждений, имеет наружное искусственное освещение. Въезды и входы на участок объекта, дорожки покрыты твердым покрытием, доступным для очистки. Мусоросборник оборудован плотно закрывающейся крышкой, установлен на контейнерной площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции. Вывоз мусора осуществляется по договору. На территории детского сада предусмотрены 3 игровые площадки, оборудованные теневыми навесами не менее 20 кв.м. для защиты от солнца и осадков. Установлены малые архитектурные формы для детей. Оборудование в игровых и спортивных площадках соответствует росту и возрасту детей, без острых выступов и изъянов. На территории детского сада не размещены объекты, функционально с ними не связанные. Здание приспособленное 2-хэтажное с мансардным и подвальным этажом, общей площадью 555,9 кв.м. Детский сад рассчитан на 3 группы, проектная мощность - 70 детей с питанием и дневным сном, норма площади на одного ребенка в группе соблюдается.

На 1-м этаже расположены общая раздевальная - 15,4 кв.м., общий обеденный зал - 26,8 кв.м., медицинский кабинет - 16,7 кв.м., групповая ячейка детей в возрасте 2-3 года. Групповая ячейка для детей в возрасте 2-3 года рассчитана на 20 детей, имеет в составе игровую комнату площадью 48,4 кв.м. и 2 спальные комнаты - 26,6 кв.м. и 16,7 кв.м. (из расчета спальные комнаты - 1,8 м², игровые комнаты - 2,0 м² на 1 ребенка), санузлы для персонала и детей.

На втором этаже расположены групповая ячейка детей в возрасте 3-4 года, рассчитана на 25 детей, имеет в составе 2 игровые комнаты площадью 26,7 кв.м. и 24,1 кв.м., 2 спальные комнаты - 18,1 и 26,8 кв.м. (из расчета спальные комнаты - 1,8 м², игровые комнаты - 2,0 м² на 1 ребенка), 2 санузла для детей. В мансардном этаже расположена групповая ячейка детей в возрасте 5-6 лет рассчитана на 25 детей, расположена в помещении площадью 118,0 кв.м. (игровая и спальня совмещены в одном помещении из расчета не менее 3,0 м² на 1 ребенка).

Здание подключено к централизованным сетям коммуникаций (водоснабжение, отопление, канализация). Вентиляция естественная посредством окон и дверей. Во всех помещениях детского сада предусмотрено естественное освещение (кроме части туалетных). Искусственное освещение за счет светодиодных ламп, в исправном состоянии. Световые проемы оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами. Показатели искусственной освещенности определены в соответствии с документами нормирования. Неисправные лампы хранятся в отдельном помещении, недоступном для детей. Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей, в любое время года. Для контроля за температурой воздуха в помещениях групповых ячеек, а также в раздевальных, помещениях медицинского пункта установлены термометры, прикрепленные к внутренней стене на высоту 0,8 - 1,2 м. Созданы оптимальные микроклиматические условия (температура, скорость движения воздуха и относительная влажность воздуха), согласно документам нормирования.

В помещениях с обычным режимом работы стены, оборудование имеют гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом. В помещениях с влажным режимом работы - медицинского назначения, пищеблок, санитарные узлы стены облицованы плиткой и (или) масляной краской на высоту не менее 1,5 м, допускающими уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы в помещениях имеют дощатое покрытие, поверхность пола во всех помещениях ровная, без щелей, изъянов и механических повреждений. Радиаторы системы отопления располагаются в нишах под окнами и закрыты съемными решетками. Мебель и оборудование детского сада соответствуют росту-возрастным особенностям детей. Мебель промаркирована соответственно размеру.

В туалетных для детей установлены детские унитазы и умывальные раковины (достаточно, из расчета 1 унитаз и 1 раковину на 10 детей), настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец, хозяйственные шкафы. Чистые горшки хранят в туалетных, в индивидуальных маркированных ячейках. Емкости для замачивания горшков промаркированы. В местах установки раковин и других санитарно-технических приборов, а также оборудования, эксплуатация которого связана с возможным увлажнением стен, предусмотрены гидроизоляция глазурованной плиткой. В детском саду созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, со средствами для мытья и сушки рук.

Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды и скамейками для детей и персонала. Шкафы для одежды детей индивидуально маркированы и оборудованы полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы находятся в рабочем состоянии и используются по назначению. Спальные помещения



оборудованы индивидуальными стационарными кроватями. Размер кроватей для детей соответствуют росту и возрасту детей. Постельными принадлежностями обеспечены в достаточном количестве. Все постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяло) и постельное белье имеют маркировку. Спальни групп детского сада оборудованы стационарными кроватями. Стирка белья и спец.одежды персонала осуществляется централизованно по договору от 20.04.2023г. с ИП Дуйсеканов. Обслуживающий персонал (помощники воспитателей, технический персонал) имеет специальную одежду в количестве не менее 2-х комплектов и сменную обувь, которые хранят в отдельном шкафу. Для персонала предусмотрены бытовые помещения- гардеробные с разделением хранения личной и специальной одежды и обуви, санитарный узел для персонала. Имеется запас дезинфекции, разрешенных к применению в установленном порядке, готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора в специальном помещении. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для детей местах. Для хранения и обработки уборочного инвентаря предусмотрены отдельные места. Уборочный инвентарь маркирован, закреплен за отдельными помещениями и хранится в специально выделенных местах. Уборочный инвентарь для туалетных имеет сигнальную маркировку. На вновь приобретенную продукцию для детей (посуда, средства личной гигиены, школьно-письменные принадлежности, мебель) предоставлены документы, подтверждающие их качество и безопасность. Выделены емкости и щетка для мытья игрушек, маркированы, в игровой каждой группы установлены бактерицидные облучатели. Для предотвращения залета мух и комаров в помещениях пищеблока на окнах, открываемых для проветривания, установлены москитные сетки.

В отдельном здании на территории детского сада предусмотрен пищеблок. Пищеблок с отдельным входом, работает на сырье. На пищеблоке соблюдается поточность технологических процессов, исключаются встречные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной чистой и грязной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Предусмотрен сокращенный набор помещений пищеблока и технологического оборудования, при условии обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление пищи проводится на площади 45 кв.м. (норма не менее 21 м²) при соблюдении зонирования раздаточная, для обработки сырой продукции, готовой продукции, для мытья кухонной посуды, кладовая с выделением зон для хранения овощей и сыпучих продуктов; помещение для персонала;

Для мытья сырой продукции и рук персонала устанавливаются отдельные мойки, для мытья кухонной посуды - одна мойка объемом, достаточным для полного погружения используемой посуды.

Пищеблок оборудован системами внутреннего водоснабжения и водоотведения, содержащиеся в исправном состоянии, подключены к централизованным системам, соответствующих требованиям документов нормирования. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала и посетителей с установкой смесителей, с конструкцией исключающей повторное загрязнение рук после мытья, а также к технологическому оборудованию.

Столовая оборудована централизованной системой теплоснабжения, предусмотрено естественное и (или) искусственное освещение в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, и документов нормирования. При этом максимально используется естественное освещение. Уровни освещенности в помещениях, на рабочих местах обеспечены в соответствии с документами нормирования. На пищеблоке используются светильники во влагозащитном исполнении. Обеспечивается сбор, хранение в отдельном помещении или в специально отведенном месте в закрытых емкостях неисправных ламп, с последующим вывозом их по мере накопления для утилизации.

В помещениях пищеблока предусмотрены системы естественной и механической вентиляции в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, и документов нормирования. Их мощность, конструкция и исполнение обеспечивает исключение загрязнения пищевой продукции при ее изготовлении, хранении и реализации, а также обеспечивают доступ к ним при их очистке или замене.

Допустимые уровни микроклимата, физических факторов на рабочих местах в помещениях, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны обеспечены в соответствии с документами нормирования. На пищеблоке предусмотрена вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, предусмотрен вытяжной зонт.

С учетом специфики, типа, мощности столовой разработан и утвержден ассортиментный перечень изготавливаемой и реализуемой пищевой продукции.

Расстановка и работа оборудования обеспечена с соблюдением 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 измельчения сырой и прошедшей тепловую обработку пищевой продукции, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и



используется раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.

Технологическое, холодильное оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется для приготовления и кратковременного хранения пищи. Не используется посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью.

На участке для приготовления холодных блюд над производственным столом установлен бактерицидный облучатель, режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени их работы согласно инструкции изготовителя по эксплуатации бактерицидных облучателей. На пищеблоке используется определенный инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации (отпуска) пищевой продукции и обслуживания в местах потребления 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) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием цветовой маркировки. Хранение его обеспечивается раздельно, непосредственно на соответствующих производственных столах, хранение навалом не допускается.

Разделочные доски, колоды для разруба мяса и рыбы используются с гладкой поверхностью, без трещин. На пищеблоке предусмотрены меры по предотвращению проникновения в помещения грызунов, насекомых, птиц и животных, по защите продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции от загрязнения и порчи грызунами. Все открывающиеся проемы в теплое время года от проникновения насекомых оборудованы съемными защитными сетками.

Прием, хранение, переработка (обработка) сырья, условия производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации и утилизации пищевой продукции обеспечиваются в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил. Продовольственное сырье, пищевая продукция при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается товаросопроводительными документами и документами, подтверждающими безопасность. Транспортировка, хранение, расфасовка и реализация пищевой продукции осуществляются с соблюдением товарного соседства, обеспечивая раздельные транспортировку, хранение, расфасовку сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией, а также температурно-влажностного и светового режимов, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции, обеспечивая сохранность, качество и безопасность пищевой продукции.

Доставка продуктов питания осуществляется транспортными средствами поставщиков, оснащенные оборудованием, обеспечивающим возможность поддержания условий транспортировки и контрольно-измерительными приборами температурно-влажностных режимов. Пищевая продукция хранится раздельно, по видам. Складские и производственные помещения оборудованы холодильным оборудованием и холодильными камерами для хранения пищевой продукции, оснащенными контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установленными на видном месте, удаленных от дверей и испарителей. Холодильное оборудование обеспечено приборами для контроля температуры. Складские помещения и холодильные камеры оборудованы стеллажами, подтоварниками. Складские помещения для хранения пищевой продукции содержатся с соблюдением условий хранения (температурно-влажностного, светового режимов, товарного соседства) и норм складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции.

Для воспитанников детского сада составлено перспективное сезонное (лето-осень, зима-весна) четырехнедельное меню, утвержденное руководителем детского сада.

В рационе питания детей и подростков предусматривается пищевая продукция, обогащенная витаминно-минеральным комплексом. В меню исключено повторение одноименных блюд, гарниров или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие два календарных дня. Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечивается в соответствии с утвержденным перспективным меню.

Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, в случае их отсутствия, производится на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, равноценные по химическому составу, при сохранении химического состава и пищевой ценности используемых рационов питания, в соответствии с натуральными нормами замены пищевой продукции для определенных групп организованных коллективов, таблицами замены пищевой продукции.

Также в детском саду ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывается число лиц, получающих питание, перечень блюд для каждого приема пищи с указанием выхода (веса) блюда в



граммах, а также расход пищевой продукции (в весе «брутто») по каждому блюду. Питание обеспечивается разнообразным, рациональным, сбалансированным по пищевой ценности. Пищевая ценность (в том числе энергетическая ценность (калорийность) и химический состав рациона питания определяются не реже одного раза в 10 календарных дней, а также в дни замены пищевой продукции и блюд.

Ежедневно перед раздачей проводится органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал по форме согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам: блюд и кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий - по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу; полуфабрикатов - по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху.

Результат органолептической оценки регистрируется с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также в случае неготовности, блюдо, кулинарное изделие к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

Пищевые отходы пищеблока собираются в закрывающиеся промаркированные емкости (сборники), выделенные для сбора пищевых отходов.

Прием пищи осуществляется в обеденном зале, по графику. Организована централизованная моечная для столовой посуды, для мытья столовой, чайной и стеклянной посуды многоразового использования, которая оборудована двухкамерными мойками со смесителем и посудомоечной машиной.

Механизированное мытье, дезинфекция и (или) стерилизация (при установке посудомоечных машин со стерилизующим эффектом) столовой, чайной посуды и столовых приборов многоразового использования осуществляются в соответствии с инструкциями по их эксплуатации. Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря предусмотрены достаточных размеров для обеспечения полного погружения посуды. Столовая обеспечена столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта, отдельно для каждой групповой ячейки. Мытье столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды проводится процессом, согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам. Хранение чистой столовой посуды производится в шкафах или на стеллажах.

На первом этаже здания детского сада предусмотрен медицинский кабинет- 16,7 кв.м. Изолятор размещен смежно с медицинским кабинетом с устройством между ними остекленной перегородки. Медицинский кабинет оснащен в соответствии с приложением 9 к настоящим Санитарным правилам. Учетно- медицинская документация заведена в соответствии с приложением 12 к настоящим Санитарным правилам. Имеется договор медицинского обслуживания детей с ТОО «Асыл- Med и К» от 20.04.2023г. Составлен комплексный план оздоровительных мероприятий, направленный на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей. На всех сотрудников представлены личные медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын атигізер әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, видгрунта, 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;) **не требуется**

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

Протокол микробиологического исследования воды №23-0389-183-184 от 19.04.2023г. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 902К от 18.04.2023г. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 901К от 18.04.2023г. Протокол измерений освещенности № 98.2. 2023 от 19.04.2023г., Протокол измерений параметров микроклимата № 98.1.2023 от 19.04.2023г.

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

Детский сад ТОО «Ясли-сад Аль-Фараби»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілген объектінің толық атауы)
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка " утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 9 июля 2021 года № КР ДСМ-59 (с изменениями от 22.04.2023г.), Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденной приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года за № КР ДСМ-16.

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

Ұсыныстар (Предложения):

В процессе эксплуатации соблюдать требования санитарных правил в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения РК

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.

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

"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Алматы қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаментінің Алматы қаласы Бостандық ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы"
республикалық мемлекеттік мекемесі
Алматы қ., көшесі Вахтангов, № 2А үй
Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)
Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Бостандыкского района города Алматы Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города"



Алматы Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения
Республики Казахстан"

г.Алматы, улица Вахтангова, дом № 2А

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Таркинский Егор Викторович

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

