

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ И НАДЗОРА С
ПОСЕЩЕНИЕМ СУБЪЕКТА (ОБЪЕКТА) КОНТРОЛЯ И НАДЗОРА № 62/_____

Астраханский район
Место составления

03.11.2022 г.
Время 9:46

1. **Наименование органа контроля и надзора** Республиканское государственное учреждение "Астраханское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля - Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

2. **Дата и номер акта о назначении профилактического контроля и надзора с посещением субъекта (объекта) контроля и надзора, на основании которого проведен профилактический контроль и надзора с посещением субъекта (объекта) контроля и надзора** № 62 от 27.10.2022 г.

3. **Фамилия, имя, отчество (при его наличии) и должность лица (лиц), проводившего профилактический контроль и надзор с посещением субъекта (объекта) контроля и надзора**
Жакупова Евгения Зейноловна - Главный специалист

4. **Наименование или фамилия, имя, отчество (если оно указано в документе, удостоверяющем личность) проверяемого субъекта, должность представителя физического или юридического лица, присутствовавшего при проведении профилактического контроля и надзора с посещением субъекта (объекта) контроля и надзора**
КАБДУЛГАЛИМОВ НУРЛАН УТЕГЕНОВИЧ (ИП Кабдулгалимов Нурлан Утегенович)

Наименование проверяемого объекта/Адрес месторасположения объекта контроля:
ИП Кабдулгалимов Нурлан Утегенович столовая при КГУ "Общеобразовательная школа с. Колутон", Акмолинская область, Астраханский район, Колутон, Кенесары (улица), 12.

5. **Период проведения контроля** 31.10.2022 - 03.11.2022

6. **Настоящим профилактическим контролем и надзором с посещением субъекта (объекта) контроля и надзора установлено, следующее:** Нарушения не выявлены

7. **Подпись должностного лица (лиц), проводившего профилактический контроль и надзор с посещением субъекта (объекта) контроля и надзора**

8. **Акт получен (руководитель, подпись)**

« 03 » 11 2022г.



**№ 62/_____ БАҚЫЛАУ ЖӘНЕ ҚАДАҒАЛАУ СУБЪЕКТІСІНЕ
(ОБЪЕКТІСІНЕ) БАРУ АРҚЫЛЫ ПРОФИЛАКТИКАЛЫҚ
БАҚЫЛАУ МЕН ҚАДАҒАЛАУДЫ ЖҮРГІЗУ НӘИЖЕСІ БОЙЫНША
ҚОРТЫНДЫ**

Астрахан ауданы
Актіні толтыру орны

03.11.2022 ж.
Уақыты 9:46

1. Бақылау және қадағалау органының атауы "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Астрахан аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

2. Бақылау және қадағалау жүргізуге негіз болған актінің датасы мен нөмірі 27.10.2022 ж. № 62

3. Бақылау және қадағалау субъектісіне бару арқылы профилактикалық бақылау және қадағалау жүргізген уәкілетті адамының тегі, аты, әкесінің аты (ол болғанда) және оның лауазымы

Жақупова Евгения Зейноловна - Бас маман

4. Бақылау және қадағалау субъектісіне бару арқылы профилактикалық бақылау және қадағалау жүргізу кезінде қатысқан тексеру субъектісінің атауы, жеке және заңды тұлғаның уәкілетті адамының тегі, аты, әкесінің аты (ол болғанда) және оның лауазымы

КАБДУЛГАШИМОВ НУРЛАН УТЕГЕНОВИЧНИИ Кабдулгашимов Нурлан Утегенович).

Тексерілетін объектінің атауы/ Бақылау объектісінің мекен-жайы:

ШП Кабдулгашимов Нурлан Утегенович столовая при КГУ "Общеобразовательная школа с. Колутон", Ақмола облысы, Астрахан ауданы, Колутон, Кеңесары (көшесі), 12.

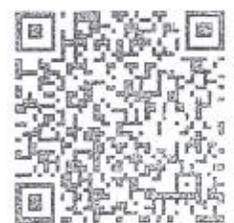
5. Откізілетін бақылаудың кезеңі 31.10.2022 - 03.11.2022

6. Осы бару арқылы профилактикалық бақылау және қадағалаумен келесілер анықталды: Бұзушылықтар анықталмады

7. Профилактикалық бақылау мен қадағалау жүргізген лауазымды тұлғаның (тұлғалардың) тегі, аты, әкесінің аты (ол болғанда), қолы

8. Актіні алған тұлға (басшы, қолы)

« 03 » 11 2022 ж.



<p>Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД</p> <p>КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО</p>	
<p>Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан</p>	
<p>Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Астрахан аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Астраханское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"</p>	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ С.03.Х.КЗ34VWF00079668
Дата: 03.11.2022 ж. (г.)

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

ИП Кабдулгалимов Н.У. столовая при КГУ «Общеобразовательная школа с. Колутон отдела образования по Астраханскому району управления образования Акмолинской области»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі 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 22.10.2022 14:32:41 № КЗ24RYS00303646**

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) **ИП Кабдулгалимов Нурлан Утегенович, Акмолинская область, Астраханский район, с. Колутон, ул. Кенесары д.12**

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 сараптама жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

организация горячего питания школьников

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **заявление, протокола исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №РО-22-07614/656 от 19.10.2022г., №РО-22-07615/657 от 19.10.2022г., протокола микробиологического исследования воды №РО-22-07626/339-8 от 20.10.2022г., №РО-22-07625/338-8 от 20.10.2022г., протокол измерений шума №75 от 18.10.2022г., протокол измерений метеорологических факторов №8 от 18.10.2022г.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйым дардың 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))

Столовая расположена на первом этаже КГУ «Общеобразовательная школа с. Колутон», по адресу Акмолинская область, Астраханский район, с. Колутон, ул. Кенесары д.12. Территория ограждена (ограждение без повреждений), благоустроена, содержится в чистоте. Имеется наружное искусственное освещение. В хозяйственной зоне объекта предусмотрена площадка для сбора отходов потребления с водонепроницаемым покрытием, с ограждением, обеспечивающим предупреждение распространения отходов за ее пределы. Установлены отдельные закрывающиеся контейнеры. Вывоз отходов осуществляется по мере заполнения контейнеров специальным транспортным средством ТОО «Колутонский ХПП», с последующей обработкой и дезинфекцией. Подъездные пути с водонепроницаемым покрытием, с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод. Столовая имеет отдельный вход для загрузки продуктов, работает на полуфабрикатах, малой производительностью до 50 посадочных мест. Обеденный зал рассчитан на 30 посадочных мест. Включает в себя следующий набор помещений: горячий цех (кухня) с выделением раздаточной зоны -34,8 кв.м, доготовочный цех - 10,8 кв.м, моечная для мытья столовой и кухонной посуды- 10,4 кв.м, складское помещение -11,25, обеденный зал - 73,2 кв.м, санитарный узел. Кухня оборудована электроплитой 4-х камфорной с духовым шкафом, 3 разделочными столами, выделена раздаточная зона, оборудованная передаточным окном, для выдачи готовой продукции, столом для выдачи, шкафом для хранения чистой посуды. Установлена раковина с подводкой горячей и холодной воды через смеситель. Доготовочное помещение оборудовано 1 секционной моечной раковиной, 2 разделочными столами, эл.мясорубкой, разделочным инвентарем (доски и ножи, промаркированные соответственно). В моечной установлена 3-х секционная ванна для мытья столовой, чайной и стеклянной посуды, ванна для мытья кухонной посуды, стол для приема грязной посуды, электроводонагреватель на 100 литров, стеллаж-сушилка для столовой и кухонной посуды. В моечном помещении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Складское помещение оборудовано стеллажами, поддонами. Высота нижней полки стеллажей и поддонов составляет 15 см от пола. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованных (холодильная камера -1ед., холодильник-1ед). Холодильное оборудование обеспечено приборами для контроля температуры. Складское помещение оснащено контрольно-измерительным прибором для измерения температуры, относительной влажности воздуха. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. Мясные полуфабрикаты, птица, мясо мороженные хранятся в морозильном ларе; крупа, мука, макаронные изделия, сахар, соль в транспортной упаковке хранятся на подтоварниках; хранение плодоовощной продукции в специальных контейнерах, защищающих их от воздействия прямого или рассеянного солнечного света. Обеденный зал оборудован обеденными столами, с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств и стульями. Площадь на одно посадочное место, в обеденном зале, составляет 2,5 кв.м., при норме не менее 1,8 кв.м. При входе в обеденном зале установлены 2 умывальные раковины (высота 0,7 м от пола), с подводкой горячей и холодной воды, обеспечены средствами для мытья и сушки рук (одноразовые полотенца, дозаторы с жидким мылом). Для внутренней отделки помещений использованы нетоксичные отделочные материалы, разрешенные к применению на территории государств-участников Таможенного союза. Внутренняя отделка стен производственных и складских помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию - в горячем цехе, доготовочном и моечном помещении стены на высоту 1,8 метров выложены кафельной плиткой, выше и потолок покраска водоэмульсионной краской; в складском помещении стены и потолок - водоэмульсионная покраска, полы во всех помещениях выполнены из ударопрочного, влагоустойчивого, и влагонепроницаемого, материала - кафельная половая плитка, без выбоин, трещин, с уклоном в сторону трапов. Водоснабжение - централизованное, от внутрипоселкового водопровода. Горячее водоснабжение от электроводонагревателя на 100 литров. Горячая и холодная вода подведена к моечным ваннам (3-х секционная для столовой посуды, ванна для кухонной посуды) и раковинам с установкой смесителей. Протокола микробиологического исследования воды №РО-22-07626/339-8 от 20.10.2022г, №РО-22-07625/338-8 от 20.10.2022г (ввод и вывод), протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №РО-22-07614/656 от 19.10.2022г, №РО-22-07615/657 от 19.10.2022г, вода соответствует нормам СП "Санитарно-эпидемиологические требования к водным источникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов" № 209 от 16 марта 2015 года. Отопление - автономное, от котельной школы. Согласно протокола измерений метеорологических факторов за №8 от 18.10.2022г, показатели микроклимата соответствуют нормам. Канализация - автономная (локальная) система водоотведения с устройством системы внутреннего водоотведения с отдельным отведением производственных и



бытовых сточных вод. Сбор и накопление сточных вод, жидких бытовых отходов осуществляется в закрывающуюся подземную водонепроницаемую емкость (септик), очистка которого производится по мере заполнения, дезинфицируются, его размещение и содержание осуществляется с учетом безопасного отведения сточных вод. Выкачка септика проводится по договору №59 от 14.02.2022 с ИП «Эверест». Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 миллиметров от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами (сифонами). В моечной полы оборудованы сливными трапами, с уклоном пола к отверстию трапов. Вентиляция естественная - за счет форточек, все открывающиеся проемы от проникновения насекомых имеют съемные защитные сетки. Над электроплитой установлен вытяжной зонт, на механическом побуждении, моечные ванны являющимися источниками влаги оснащены локальными вытяжными системами. Протокол измерений шума №75 от 18.10.2022г, показатели в норме. Естественное освещение представлено оконными блоками. Освещение искусственное представлено светодиодными лампами. Источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой. Над плитами, технологическим оборудованием, производственными столами, светильники не располагаются. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды. Технологическое, холодильное и моечное оборудования размещено с учетом поточности приготовления пищи. При хранении пищевой продукции соблюдается принцип «товарного соседства». Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств. Обеспечены столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта питания количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Используются стеклянная посуда, столовые приборы (ложки, вилки), а также посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи имеется раздельное, промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Для хранения яиц выделена промаркированная чашка. Посуды кухонной и столовой деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями нет. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, овощей, мясных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий,) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи в количестве по 7 шт), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается отдельно, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), непосредственно на соответствующих производственных столах. Соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом исключается. Разделочные доски, изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Всего учащихся в школе на 2022-2023 учебный год - 97. Планируется организация горячего питания для учащихся первых классов и детей из малообеспеченных и многодетных семей - 27 учащихся, для остальных питание буфетное. Горячее питание одноразовое: для первой смены учащихся школы организован второй завтрак, для второй смены - полдник. Для первой смены питание организовано в 2 потока, на больших переменах, для учащихся второй смены в 1 поток. Перспективное сезонное меню (лето - осень, зима - весна), двухнедельное разработано. В меню не допускают повторения одних и тех же блюд в последующие два-три календарных дня. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов. Документы удостоверяющие их качество и безопасность хранятся на объекте. Запрещенные блюда и продукция, в том числе нефортифицированная мука пшеничная первого и второго сортов, отсутствуют. Журналы по проведению органолептической оценки показателей безопасности и осмотра работников на наличие гнойничковых заболеваний и микротравм заведены, согласно утвержденных форм. Для сбора пищевых отходов выделена закрывающаяся промаркированная емкость. Емкость, после удаления отходов, моется и дезинфицируется. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам нормирования. Из дезинфицирующих средств применяется деохлор, создан 3-х месячный запас. Емкости для приготовления дезрастворов имеются, промаркированы. Дезинфицирующие растворы готовят согласно инструкции производителя в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, выделен отдельный уборочный инвентарь, промаркирован. Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте, отдельно от уборочного инвентаря для



уборки и дезинфекции санузлов, используется по назначению. Санузел обеспечен средствами для мытья и сушки рук (дозаторы с жидким мылом, электрополотенце), дезинфицирующим ковриком. Санитарный узел для персонала столовой совмещен с существующим санитарным узлом школы, расположенный на одном уровне - 1 этаже, согласно приложения 2 СП "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" № КР ДСМ-16 от 17 февраля 2022 года.(совмещение допускается). Персонал обеспечен специальной одеждой (по 3 комплекта), а также средствами индивидуальной защиты рук (одноразовыми перчатками). Для уборки помещений предусмотрена отдельная специальная одежда. Организация и проведение стирки и дезинфекции специальной одежды определена субъектом (изготовителем) с соблюдением процедур безопасности пищевой продукции изготовителя при ее производстве, основанных на принципах ХАССП (заключен договор №7 от 05.10.2022г с ИП Омурзакова Р.К. на оказание услуг). Хранение личной и специальной одежды, личных вещей осуществляется в специально выделенном шкафу. Количество работающих -2. Медицинский осмотр работниками пройден в полном объеме, личные медицинские книжки с пройденным осмотром и гигиеническим обучением хранятся на рабочем месте. Повар- имеет профессиональную квалификацию, свидетельство о профессиональном обучении. Заключен договор №86 от 01.11.2022 с Астраханским районным отделением филиала РГП на ПХВ «НЦЭ» на проведение дезинфекционных и дератизационных работ. Наличие грызунов и насекомых при визуальном контроле, не выявлено. Контроль за качеством и безопасностью изготавливаемой пищевой продукции проводится посредством отбора суточных проб. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным лицом объекта питания с использованием обеззараженного инвентаря в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), предназначенные для контакта с пищевой продукцией. Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая лабораторные исследования по договору №101 от 26.09.2022 г. с Астраханским районным отделением филиала РГП на ПХВ «НЦЭ». Программа производственного контроля разработана и утверждена индивидуальным предпринимателем.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын 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;)

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)

протокола исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №РО-22-07614/656 от 19.10.2022г, №РО-22-07615/657 от 19.10.2022г, протокола микробиологического исследования воды №РО-22-07626/339-8 от 20.10.2022г, №РО-22-07625/338-8 от 20.10.2022г, протокол измерений шума №75 от 18.10.2022г, протокол измерений метеорологических факторов №8 от 18.10.2022г.

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)	0	0	0
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	0	0	0
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	0	0	0
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	0	00	0

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

ИП Кабдулғалимов Н.У. столовая при КГУ «Общеобразовательная школа с. Колутон отдела образования по Астраханскому району управления образования Акмолинской области»

(«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)
СП "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования", приказ МЗ РК от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76; СП "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", приказ МЗ РК от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16; Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги "Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров" приказ и.о МЗ РК от 15 октября 2020 года № КР ДСМ-131/2020; «Гигиенические нормативы к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека» приказ МЗ РК от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15; Правила гигиенического обучения лиц декретированной группы населения приказ МЗ РК от 16 ноября 2020 года № КР ДСМ-195/2020; СП "Санитарно-эпидемиологические требования к водоемосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов" приказ МНЭ РК от 16 марта 2015 года № 209; СП "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" приказ МНЭ РК от 6 июня 2016 года №239. СП "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления" приказ МЗ РК от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020

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

Ұсыныстар (Предложения):



«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 министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Астрахан аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Астрахан ауданы, көшесі Мир, № 51 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

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

Астраханский район, улица Мира, дом № 51

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Абишева Динара Абдрахмановна

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

