

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 министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Кокшетау қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Кокшетауское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

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

№ С.06.X.KZ35VWF00059086

Дата: 14.02.2022 ж. (г.)

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

ГККП "Ясли сад "Zerek" города Кокшетау при отделе образования по городу Кокшетау управления образования Ақмолинской 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 03.02.2022 17:15:53 № KZ48RYS00209706

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) Государственное коммунальное казенное предприятие "Детский сад "Zerek" города Кокшетау при отделе образования по городу Кокшетау управления образования Ақмолинской области, г. Кокшетау, ул. Ауэзова, 119

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 воспитание и образование

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

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) 1. Заявление вх. № KZ48RYS00209706 от 03.02.2022г., 2. протокол микробиологического исследования воды № РО-22-00306-00307/1000-1001-7 от 26.01.2022г., протоколы измерений метеорологических факторов № 1, № 1-1, № 1-2, № 1-3 от 24.01.2022г., протоколы измерений освещенности № 1, № 1-1 от 24.01.2022г., протокол измерений ЭМП № 1 от 24.01.2022г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и не централизованного водоснабжения № РО-22-00309/39, № РО-22-00308/38 от 25.01.2022г.

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

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



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))

ГККП «Ясли сад «Zerek» города Кокшетау при отделе образования по городу Кокшетау управления образования Акмолинской области расположен в типовом отдельно стоящем двухэтажном здании по адресу: г. Кокшетау, ул. Ауэзова, 119. Прилегающая территория благоустроенная, имеет ограждение по всему периметру, без повреждений. На территории объекта имеется наружное искусственное освещение, находится в рабочем состоянии. Въезд и вход на участок объекта, проезды, дорожки к детским игровым площадкам имеют твердое покрытие асфальт, доступное для очистки. Оборудована площадка для мусоросборников с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденная с трех сторон. Мусоросборники - 2 ед. оборудованы плотно закрывающимися крышками. Вывоз мусора осуществляется по договору с ТОО «EcoGroup 2020» № 14 от 21.01.2022г. Территория включает в себя зоны: зона размещения основного здания, хозяйственную зону, зону групповых площадок. На территории оборудованы 12 детских групповых площадок. Каждая групповая площадка оборудована, установлены малые игровые формы - горки, качели, домик с ограждением, шведская стенка, песочницы. На каждой групповой площадке предусмотрен тентовый навес для защиты от солнца и осадков, пол тентовых навесов - деревянный. Оборудование на групповых площадках установлено соответственно росту и возрасту детей, закреплено, окрашено. Покрытие поверхности оборудования предусмотрено из водостойкого материала. К зданию подведено централизованное хозяйственно - питьевое водоснабжение. Система канализации централизованная. Централизованное горячее проточное водоснабжение предусмотрено в отопительный период. В не отопительный период горячее водоснабжение за счет водонагревательных установок - 34 ед., (объемом 80 литров). Система отопления централизованная, в исправном состоянии. Вентиляция естественная через вентиляционные решетки, оконные фрамуги. Искусственная механическая вентиляция предусмотрена на пищеблоке, в прачечной, в туалетных. Электроснабжение предусмотрено от существующих электрических сетей. Естественное освещение за счет оконных проемов. В качестве искусственного освещения в помещениях используются светодиодные лампы и лампы накаливания, оборудованные защитными конструкциями. В одном помещении применяются лампы одного типа. Общая площадь - 6006,4 кв.м. Год постройки здания 2019г. Ясли сад рассчитан на 290 мест. В ясли саду 12 групп. Группы № 3, № 4 ясельные, возраст детей от 2 до 3 лет. Каждая ясельная группа рассчитана на 20 детей. В группах нормы площадей на одного ребенка соблюдаются. Набор помещений расположенных на 1 этаже: коридор - 308,0 кв.м., раздевальная - 21,0 кв.м., групповая - 61,6 кв.м., буфетная - 6,4 кв.м., туалетная - 11,6 кв.м., спальня - 48,0 кв.м., туалетная - 5,3 кв.м., туалетная - 2,7 кв.м., туалетная - 2,6 кв.м., туалетная - 5,2 кв.м., спальня - 48,2 кв.м., туалетная - 11,7 кв.м., буфетная - 4,8 кв.м., групповая - 63,0 кв.м., раздевальная - 21,2 кв.м., раздевальная - 35,6 кв.м., коридор - 7,1 кв.м., буфетная - 6,1 кв.м., групповая - 64,8 кв.м., спальня - 49,3 кв.м., туалетная - 11,1 кв.м., туалетная - 5,5 кв.м., туалетная - 2,5 кв.м., туалетная - 2,5 кв.м., туалетная - 5,8 кв.м., спальня - 50,0 кв.м., туалетная - 12,0 кв.м., буфетная - 4,3 кв.м., групповая - 67,3 кв.м., раздевальная - 30,0 кв.м., коридор - 30,6 кв.м., тамбур - 3,8 кв.м., кабинет - 21,0 кв.м., кабинет - 22,5 кв.м., кабинет - 9,9 кв.м., кабинет - 12,0 кв.м., комната коррекции - 20,6 кв.м., подсобная - 11,4 кв.м., санузел - 3,3 кв.м., душевая - 2,7 кв.м., комната персонала - 12,7 кв.м., складское - 9,7 кв.м., комната дежурного - 13,6 кв.м., складское - 18,1 кв.м., загрузочная - 13,2 кв.м., тамбур - 3,0 кв.м., заготовочный цех - 17,4 кв.м., кухня - 34,6 кв.м., моечная - 6,2 кв.м., электрощитовая - 4,1 кв.м., раздаточная - 13,9 кв.м., подсобная - 6,0 кв.м., коридор - 14,7 кв.м., овощной цех - 22,3 кв.м., мясо - рыночный цех - 22,6 кв.м., кладовая сухих продуктов - 12,5 кв.м., коридор - 5,7 кв.м., санузел - 3,2 кв.м., подсобная - 3,0 кв.м., коридор - 2,0 кв.м., санузел - 1,2 кв.м., санузел - 2,3 кв.м., душевая - 4,7 кв.м., комната персонала - 20,4 кв.м., комната кастелянши - 18,8 кв.м., комната для дезинфекционных средств - 3,0 кв.м., мойка медицинской посуды - 3,0 кв.м., процедурная - 8,2 кв.м., кабинет врача - 12,5 кв.м., палата - 8,4 кв.м., приемная изолятора - 9,4 кв.м., санузел - 3,8 кв.м., палата - 9,1 кв.м., кладовая чистого белья - 10,1 кв.м., гладильная - 12,2 кв.м., постирочная - 23,4 кв.м., кладовая грязного белья - 9,8 кв.м., коридор - 26,4 кв.м., раздевальная - 29,9 кв.м., групповая - 70,5 кв.м., групповая - 70,5 кв.м., буфетная - 4,3 кв.м., туалетная - 11,6 кв.м., спальня - 49,6 кв.м., туалетная - 5,3 кв.м., туалетная - 2,7 кв.м., туалетная - 5,4 кв.м., спальня - 49,8 кв.м., туалетная - 11,2 кв.м., коридор - 7,1 кв.м., буфетная - 5,9 кв.м., групповая - 64,8 кв.м., раздевальная - 36,0 кв.м. Набор помещений расположенных на 2 этаже: коридор - 420,9 кв.м., раздевальная - 21,3 кв.м., групповая - 63,5 кв.м., буфетная - 5,2 кв.м., туалетная - 11,7 кв.м., туалетная - 5,3 кв.м., спальня - 47,7 кв.м., спальня - 48,1 кв.м., туалетная - 5,2 кв.м., туалетная - 2,8 кв.м., туалетная - 2,6 кв.м., туалетная - 11,8 кв.м., буфетная - 5,2 кв.м., групповая - 63,3 кв.м., раздевальная - 21,5 кв.м., раздевальная - 36,0 кв.м., групповая - 65,6 кв.м., буфетная - 5,7 кв.м., коридор - 6,9 кв.м., туалетная - 11,0 кв.м., туалетная - 2,4 кв.м., туалетная - 6,0



спальня - 49,8 кв.м., спальня - 51,3 кв.м., туалетная - 5,4 кв.м., туалетная - 2,7 кв.м., туалетная - 3,0 кв.м., буфетная - 4,6 кв.м., групповая - 70,2 кв.м., раздевальная - 30,0 кв.м., кружковое помещение - 52,5 кв.м., кладовая - 10,6 кв.м., коридор - 5,0 кв.м., игровая - 19,2 кв.м., сенсорный кабинет - 22,4 кв.м., гардероб - 12,8 кв.м., кладовая - 9,2 кв.м., музыкальный зал - 82,1 кв.м., раздаточная - 16,6 кв.м., раздевальная - 12,6 кв.м., душевая - 5,4 кв.м., туалетная - 1,3 кв.м., душевая - 4,8 кв.м., раздевальная - 12,6 кв.м., туалетная - 1,5 кв.м., игровой зал - 90,5 кв.м., помещение - 7,4 кв.м., душевая - 2,8 кв.м., комната персонала - 2,8 кв.м., умывальная - 1,8 кв.м., туалетная - 1,1 кв.м., кабинет - 22,6 кв.м., физиотерапевтический кабинет - 19,2 кв.м., кладовая - 10,8 кв.м., коридор - 4,9 кв.м., кружковое помещение - 53,0 кв.м., раздевальная - 29,6 кв.м., групповая - 70,9 кв.м., буфетная - 4,0 кв.м., туалетная - 11,6 кв.м., туалетная - 2,7 кв.м., туалетная - 5,2 кв.м., спальня - 50,1 кв.м., спальня - 50,1 кв.м., туалетная - 5,3 кв.м., туалетная - 2,8 кв.м., туалетная - 11,4 кв.м., коридор - 7,2 кв.м., буфетная - 6,2 кв.м., групповая - 65,4 кв.м., раздевальная - 35,6 кв.м.

Внутренняя отделка помещений игровых и спальных: стены имеют гладкую, матовую поверхность покрыты моющими обоями, пол покрыт водонепроницаемым материалом - линолеум, потолок покрашен водоэмульсионной краской. В раздевальных стены и потолок покрашены водоэмульсионной краской, пол покрыт линолеумом. Края линолеума у стен подведены под плинтусы, которые плотно закреплены между стеной и полом. Внутренняя отделка туалетных, умывальных, душевых, буфетных, прачечной, пищеблока соответствует требованиям, допускающая проведение ежедневной влажной и генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств: стены облицованы глазурованной плиткой, полы имеют гладкую поверхность и выложены кафельной плиткой. В моечной кухонной посуды на пищеблоке, буфетных и постирочной полы оборудованы сливными трапами с уклоном пола к отверстию трапов. Помещения для медицинского кабинета: внутренняя отделка помещений соответствует требованиям, допускающая проведение влажной уборки и дезинфекцию: стены имеют гладкую поверхность - покрашены водоэмульсионной краской, пол покрыт линолеумом. В местах установки раковин и других санитарно - технических приборов предусмотрена гидроизоляция глазурованной плиткой на высоту 1,8 м от пола и на ширину 20 см от оборудования и приборов с каждой стороны. Состав групповых помещений: раздевальная, игровая, спальня, буфетная - раздаточная, туалетная. В буфетных - раздаточных оборудованы 3 моечные раковины для мытья посуды, шкафы для хранения посуды. Раздевальные оборудованы индивидуальными шкафчиками для хранения верхней одежды детей и скамейками для детей и персонала. Шкафы для одежды детей индивидуально промаркированы, имеют ячейки с полками для головных уборов, крючки для верхней одежды. Игровые оборудованы мебелью: столы, стульчики, шкафы для игрушек и пособий, магнитная и маркерная доска. Мебель маркирована и соответствуют росту - возрастным особенностям детей. Игрушками обеспечена каждая групповая ячейка. Используемые игрушки моют ежедневно в конце дня с применением моющих средств. Емкость, ветошь, щетка для мытья игрушек промаркированы. Спальные оборудованы индивидуальными стационарными кроватями. Размеры кроватей соответствуют росту - возрастным особенностям детей. Каждый ребенок обеспечен индивидуальными постельными принадлежностями (одеяло, матрасы, подушки) и по три комплекта постельного белья. Все постельные принадлежности промаркированы. В туалетных комнатах установлены детские унитазы - 3, умывальные раковины со средствами для мытья рук - 3, поддоны душевые - 1, настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец, хозяйственные шкафы. В группах в туалетах для персонала установлены унитазы, умывальные раковины со средствами для мытья рук, урны для сбора мусора. Санитарно - технические приборы в исправном состоянии.

В ясельных группах № 3, № 4 чистые горшки хранят в туалетных, в индивидуальных маркированных ячейках. Емкости для замачивания горшков промаркированы. Радиаторы системы отопления закрыты съемными решетками. Раздевальные при спортивном зале оборудованы вешалками для одежды и скамейками. Пищеблок обеспечен технологическим оборудованием (электроплита - 2 ед. с духовым шкафом, пароварка - 2 ед., хлеборезка, слайстер, весы, духовой шкаф, картофелеочистка, электро скороворода, гриль, фритюрница, автоклав. Холодильное оборудование - 4 ед. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Холодильное оборудование оснащено контрольно - измерительными приборами. Над электро плитами, являющимися источником выделения тепла и влаги оборудованы вытяжные зонты. Объемно - планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусмотрена последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом точности приготовления пищи. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. Объект обеспечен столовой посудой и приборами из расчета не менее 3 комплектов на одно посадочное место. Для хранения посуды и инвентаря установлены стеллажи. Для готовых блюд используют емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Мытье столовой посуды



осуществляется в буфетных групп в 3-х секционных мойках. Мытье кухонной посуды, оборотной тары проводят в моечной ванне и двух секционной моечной раковине. Питевой режим организован бутилированной водой в группах. Обеспечен свободный доступ проживающих к питьевой воде в течение всего времени их пребывания. Для подъема готовой продукции на второй этаж предусмотрен лифт. Составлено перспективное двух недельное меню, утвержденное руководителем объекта. Меню предусмотрено с учетом ассортимента отечественной продукции, производимой в регионе, продукции обогащенной витаминно - минеральным комплексом. Ежедневная меню - раскладка вывешена, с указанием число детей, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции готовых блюд в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов по каждому блюду. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами. Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 - 4 часа. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции соответствуют срокам годности, установленным производителем. Суточную пробу готовой продукции отбирают в стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в холодильнике

Стирка белья осуществляется в прачечной объекта. В прачечной установлено оборудование: стиральные машины автомат - 4 ед., тележки для белья - 2 ед., стеллажи для хранения чистого белья, стеллажи для хранения моющих средств, контейнера для сбора грязного белья, пресс, утюги, гладильные доски. Оборудована моечная раковина для мытья рук, ванна для замачивания белья. Камерная обработка постельных принадлежностей проводится по договору от 17.05.2021г. № 49 с РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» по Акмолинской области. В медицинском кабинете предусмотрен изолятор размещенный смежно с устройством остекленной перегородки. Наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели выполнена из гладких материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Медицинский кабинет оснащен в соответствии с требованиями санитарных правил. В изоляторе оборудован детский умывальник с туалетным краном с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья и сушки рук. В туалете изолятора оборудован умывальник для взрослых со смесителем, с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья и сушки рук, унитаза, поддон душевой. Медицинская документация ведется в соответствии с требованиями санитарных правил. Заключен договор на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий с ТОО «Дезинфекция - Кокшетау» №12 от 21.01.2022г. Необходимым запасом моющих, дезинфицирующих средств обеспечены. Из дезинфицирующих средств используют таблетированный «Деохлор». Для уборки всех помещений объекта выделен отдельный маркированный уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, швабры, ветошь), который закреплен за отдельными помещениями и хранится в специально выделенных помещениях и местах. Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет сигнальную маркировку, используется строго по назначению. Чистый уборочный инвентарь хранится в специально маркированной таре на стеллажах упорядочено в помещении для обработки и хранения уборочного инвентаря. Для пищевых отходов выделены маркированные емкости (ведра) с надписью «Пищевые отходы» с крышкой, хранятся в буфетных в специально отведенном месте и освобождаются от отходов после каждого приема пищи. Всего сотрудников - 66 человек. Медицинский осмотр сотрудниками пройден своевременно в полном объеме. Допуск к работе имеется у всех сотрудников. Работники пищеблока и обслуживающий персонал (помощники воспитателей, воспитатели, технический персонал), медицинский работник сада обеспечены по три комплекта специальной одежды (халат, куртка с брюками, головной убор, фартук). Для раздельного хранения верхней и спецодежды установлены шкафы, условия хранения спецодежды соблюдаются. Программа производственного контроля разработана. Производственный контроль путем проведения лабораторных замеров и исследований на объекте проводится по договору с РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» по Акмолинской области № 11 от 14.01.2022г.

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, 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;)



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 № РО-22-00306-00307/1000-1001-7 от 26.01.2022г., протоколы измерений метеорологических факторов № 1, № 1-1, № 1-2, № 1-3 от 24.01.2022г., протоколы измерений освещенности № 1, № 1-1 от 24.01.2022г., протокол измерений ЭМП № 1 от 24.01.2022г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и не централизованного водоснабжения № РО-22-00309/39, № РО-22-00308/38 от 25.01.2022г.

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)	-	-	-
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

ГККП "Ясли сад "Zerek" города Кокшетау при отделе образования по городу Кокшетау 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)
Требований санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям и домам ребенка» утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 9.07.2021г. № КР ДСМ – 59, санитарных правил «Санитарно – эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля» утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 06.06.2016г. № 239, санитарных правил «Санитарно – эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23.04.2018г. № 186.

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 Көкшетау қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Көкшетау Қ.Ә., көшесі Шәкәрім Құдайбердиев, № 27 үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Кокшетауское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Кокшетау Г.А., улица Шакарима Кудайбердиева, дом № 27

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Искаков Канат Турсүнбекович

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

