

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 Степногорск қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы» республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение «Степногорское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»	

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

№ С.07.Н.КZ53VWF00051487

Дата: 02.11.2021 ж. (г.)

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

ИП «Даниял» столовая средней школы №2 п. Аксу, Акмолинская область, п. Аксу, ул. Ленина, 3 (Достык, 22).

(«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 27.10.2021 17:56:45 № KZ77RYS00175816**

өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, немірі) по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель) **ИП Даниял, Акмолинская область, п. Аксу, ул. Ленина, 3 (Достык, 22).**

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 колданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общественное питание

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) **Заявление, протокола лабораторных исследований.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйым дардың 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)

ИП «Даниял» столовая средней школы №2 п. Аксу, расположен в двух этажном отдельно стоящем здании, ИИН 810303300363, по адресу Акмолинская область, п.Аксу, ул.Ленина, 3 (Достык,22).

Пищеблок предназначен для питания учащихся средней школы №2 п. Аксу. Территория пищеблока ограждена, благоустроена, освещается и содержится в чистоте. Территория автодорог, проезды и площадки выполнены из асфальтобетонного покрытия, пешеходные дорожки - асфальтовые и из мозаичных плиток. На объекте имеется функционирование дождевой (ливневой) системы водоотведения. При входе в здание объекта имеется урна для мусора, очистка производится по мере заполнения. На момент проверки урна пуста. В специально определенном месте установлены контейнеры с крышкой в количестве 3 шт. Контейнеры ограждены с трех сторон на высоту 2 м., находящиеся в исправном состоянии, обеспечивающие очистку и мойку, имеет защиту от проникновения в них животных, предотвращающие загрязнение окружающей среды, попадание в них атмосферных осадков, влаги. На момент проверки контейнеры пустые, вывоз мусора осуществлен в утреннее время. Вывоз мусора осуществляют по мере их заполнения по договору № 12 от 23.02.2021г. с ТОО «Шебер СпецМаш», захоронение мусора осуществляется с предприятием ТОО «Курылыс-МТК» по договору № 11 от 24.02.2021г.

Здание пищеблока подключено к централизованным системам холодного водоснабжения, горячее водоснабжение за счет водонагревателя типа «Аристон» (санузле, подсобном помещении, моечном, комната приема пищи). Канализация - местный септик. Система стоков обеспечивает безопасность отвода сточных вод. Уровень выпуска производственных стоков оборудован выше уровня выпуска хозяйственно-бытовых стоков. На выпусках производственных стоков до поступления в наружные сети водоотведения установлен жиро- и мезгоуловитель. Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к внутренней сети водоотведения с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки. Во всех производственных цехах, моечных, в камерах хранения пищевых отходов оборудуются сливные трапы с уклоном пола к ним. Отопление автономное. На момент проверки системы водоснабжения, отопления, канализации в исправном состоянии. Система вентиляции «приточно-вытяжная» оборудована отдельными для складских пищевой продукции, кухни, подсобного помещения и санитарных узлов. На момент проверки система вентиляции во всех помещениях в исправном состоянии. Освещение - естественное и искусственное, естественное за счет оконных проёмов, искусственное за счет ламп накаливания, защитная арматура имеется предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проёмов содержатся в чистоте, находится в исправном состоянии.

Вблизи пищеблока отсутствуют объекты, оказывающие вредное влияние на организацию питания и вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровье человека. Загрузка сырья и пищевой продукции предусмотрена с торца здания, имеется отдельный вход. Пищеблок расположен на первом этаже двух этажного здания школы. При входе в пищеблок оборудованы раковины для мытья рук учащихся. Раковины для учащихся оснащены устройствами и средствами для мытья и сушки рук, антисептик для обработки рук.

Общая площадь арендуемого помещения составляет - 127,0 м². В своем составе пищеблок имеет следующий набор помещений: обеденный зал - 40,0 м², кухня - 25,0 м², склад пищевой продукции - 16,0 м², склад пищевой продукции - 8,0 м², склад овощной продукции - 6,0 м², моечная для обработки инвентаря и оборудовании - 20,0 м²; санитарный узел - 4,0 м², гардеробная и комната приема пищи - 8,0 м². Профилактические меры при коронавирусной инфекции соблюдаются, а именно, интервал между столами 2 м, при входе имеется дезковрик, санитайзер для обработки рук. Внутренняя отделка помещений пищеблока, выполнена из нетоксичных отделочных материалов устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Отделка стен в производственных, моечных, складских помещениях, помещений кухни, санитарных узлах выполнены с использованием отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Полы предусмотрены из ударопрочных, исключающих скольжение, водонепроницаемых, моющихся материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам, с ровной поверхностью, в помещениях с мокрыми процессами - с уклоном в сторону трапов. Отсутствуют устройства порогов на путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды. Пищеблок оборудован соответствующим технологическим оборудованием (шкаф жарочный 3-х камерный, протирачная машина для пюре, кипятильник, овощерезка, холодильные камеры и холодильные оборудования в количестве 3 шт., мармит, производственные столы - 5 шт., стеллажи, электрочайники - 4 шт., микроволновка - 2шт. и.д.). Предоставлены журналы: бракеражный, регистрация сырья, поступающая на пищеблок, ежедневный журнал медосмотра, генеральной уборки и санитарных дней, регистрация «С-вит» блюд, питьевой режим, журнал температурного режима холодильных оборудований, технологического оборудования. Для мытья и дезинфекции кухонной посуды, инвентаря и оборотной транспортной упаковки предусмотрены отдельные моечные помещения с двухсекционными ваннами с подводкой холодной и горячей воды. В



на пищеблоке для мытья столовой посуды многоразового использования предусмотрено помещение моечной. В моечной столовой посуды имеются отдельные окна для приема грязной и выдачи чистой посуды. Для мытья посуды ручным способом оборудована трехсекционная ванна для столовой посуды, двухсекционная - для стеклянной посуды и столовых приборов. Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря достаточных размеров для обеспечения полного погружения посуды. На пищеблоке расстановка и работа оборудования обеспечивает соблюдение 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 предусмотрено использование отдельного технологического оборудования. Технологическое, холодильное, торговое оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, изготовлены из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. На момент проверки в помещении пищеблока отсутствуют посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью. На пищеблоке используется оборудование, соответствующее требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823, прошедшие процедуру подтверждения соответствия, имеющие документы, подтверждающие их соответствие (сертификаты, декларации о соответствии Союза), подвергающиеся очистке, мойке и дезинфекции, конструктивные и эксплуатационные характеристики которых обеспечивают производство пищевой продукции, соответствующей требованиям безопасности технического регламента ТР ТС 021/2011. В холодильных оборудованных и складских помещениях используются соответствующие контрольно-измерительные приборы, находящиеся в исправном состоянии. На пищеблоке для приготовления холодных блюд над производственным столом установлен бактерицидный облучатель, заведен журнал для учета времени работы бактерицидного облучателя. При производстве холодных блюд, сервировке и порционировании блюд персоналом используются одноразовые перчатки для каждого вида блюд, предназначенных для контакта с пищевой продукцией. Температура раздачи блюд: горячие блюда (супы) при раздаче - не ниже +75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже +65°C, напитки - не выше +14°C.

Готовые первые и вторые блюда хранятся на мармите не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки, горячие овощные блюда - не более двух часов при температуре не ниже +75°C.

Готовые кулинарные изделия по истечении получаса с момента снятия с плиты выставляются в холодильное оборудование с разогревом перед раздачей в микроволновой печи. На пищеблоке обеспечивается контроль за безопасностью приготовленных блюд, ежедневно поваром на пищеблоке оставляются суточные пробы приготовленных блюд.

Суточная проба от приготовленного блюда отбирается стерильной ложкой в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 200 г. Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном выделенном холодильном оборудовании при температуре +2 °C - +6 °C. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.

На пищеблоке используется определенный инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации пищевой продукции и обслуживания в местах потребления пищевой продукции. При разделке продовольственного сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) пользуются по назначению отдельным разделочным инвентарем (разделочные доски, ножи), промаркированные в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечено отдельно в специально выделенном месте. Хранение разделочного инвентаря навалом не обнаружено. Разделочные доски используются с гладкой поверхностью из дерева твердых пород. Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой. После каждой технологической операции разделочный инвентарь, посуда, внутрицеховая транспортная упаковка подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскивается горячей проточной водой. Холодильные камеры, холодильное оборудование подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения. На внутренних поверхностях помещений холодильных камер, охлаждаемых емкостей холодильного оборудования, упаковках с пищевой продукцией не обнаружено наледи и льда. Пищевые отходы средней школы №2 п.Аксу обеспечены столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности количества одновременно используемой посуды с



возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Мытье столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды и оборотной транспортной упаковки проводится процессом, согласно инструкции. Столовые приборы на пищеблоке, работающего по принципу самообслуживания, выставлены в специальных кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не обнаружено. Хранение чистой кухонной посуды, инвентаря, оборотной упаковки, предназначенной для транспортировки продукции, производится отдельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов многоразового использования, на стеллажах. Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, обработка которого невозможна, не обнаружено. Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда пищеблока содержатся в чистоте. В производственных цехах не обнаружено хранение бьющихся предметов, зеркал, комнатных растений.

Складские помещения оборудованы с учетом приема и хранения пищевой продукции. Подсобные, административно-хозяйственные и бытовые помещения для персонала размещены отдельно от помещений для хранения пищевой продукции с учетом вида продукции. Все помещения расположены с учетом поточности, движения сырья и готовой пищевой продукции, персонала.

Складские помещения для пищевой продукции, моечные оснащены контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха. Контрольно - измерительные приборы установлены на видном месте, удалены от дверей и испарителей. Ежедневно все показания фиксируются в журнале, который пронумерован и пронумерован. Прием пищевой продукции осуществляется с торца здания отдельно от общего входа в здание.

Пищевая продукция при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается товаросопроводительными документами, обеспечивающими ее прослеживаемость, подтверждающие качество и безопасность, а также информацией об условиях хранения, транспортировки и сроке годности в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011. Складские помещения для хранения и подготовки пищевой продукции к реализации оборудованы полками, стеллажами, подтоварниками и контейнерами, изготовленных из материалов, обеспечивающих их чистку, мойку и дезинфекцию. Пищевую продукцию в них размещают партиями, хранят на стеллажах, поддонах, подтоварниках.

При хранении, транспортировке и реализации пищевой продукции соблюдаются условия хранения, транспортировки и сроки годности, установленные изготовителем продукции, в соответствии с нормативными документами и технической документацией изготовителя.

Поступление пищевой продукции в места хранения осуществляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности потребительской и транспортной упаковки. Предусмотрен трехсуточный запас продуктов.

Хранение, транспортировка и реализация пищевой продукции в пищеблоке осуществляется в условиях, предотвращающих ее от загрязнения, с соблюдением товарного соседства, обеспечивая отдельную транспортировку, хранение. Для транспортировки пищевой продукции используют транспортные средства, внутренняя поверхность которых выполнена из моющих и нетоксичных материалов, подвергающихся очистке, мойке и дезинфекции, обеспечивающих защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых.

Каждая партия пищевой продукции имеет сведения в отношении пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку.

В складских помещениях вся продукция имеет маркировочный ярлык (этикетка) упаковки пищевой продукции с указанием срока годности, условий хранения и вида продукции, сохраняется до окончания сроков годности, до полной ее реализации. На момент проверки на пищеблоке отсутствуют пищевая продукция не соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям ТР ТС 021/2011 и техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, действующим в области безопасности пищевой продукции. Торговое оборудование, инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией изготовлены из материалов, разрешенных к применению. Для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений, транспортных средств, контейнеров, емкостей, используемые для транспортировки пищевой продукции используются моющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению. Средства хранятся в упаковке изготовителя, в специально определенном месте с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем, изолированно от пищевой продукции и используются в соответствии с инструкциями изготовителя по применению. Промаркированный уборочный инвентарь для уборки всех помещений храниться отдельно от инвентаря для уборки туалетов, в специально определенных местах. Инвентарь для уборки и дезинфекции туалетов промаркирован, после каждой уборки обрабатывается в дезинфицирующем растворе, хранится в специально определенном месте отдельно от уборочного инвентаря других помещений. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом, а уборка рабочих мест производственных помещениях - непосредственно специально



закрепленным лицом. За уборкой санитарных узлов закреплен технический персонал, не имеющий контакта с пищевой продукцией и обработкой посуды. Для уборки помещений выделено специальная одежда, средства индивидуальной защиты рук, предназначенных для уборки, с соблюдением правил личной гигиены. На пищеблоке оборудовано бытовое помещение: гардеробная с отдельным хранением личной и специальной одежды, санитарный узел. Раковины для мытья рук оборудованы подводкой горячей и холодной воды, оснащены смесителями, у раковины имеется жидкое мыло с дозатором и электрополотенце, антисептик. Санитарные узлы оборудованы унитазами, емкостями для сбора мусора, конструкции которых исключают дополнительное загрязнение рук. Работники и лица, занятые приемом, транспортировкой, разгрузкой, хранением, пищевой продукцией, соблюдают личную гигиену, следят за чистотой рук, специальной одежды и обуви. При выходе из пищеблока и перед посещением туалета снимается специальная одежда. При входе в санузел имеется предупреждающая вывеска.

Всего работает 3 сотрудников, все личные медицинские книжки хранятся на рабочем месте. Предоставлены медицинские книжки с прохождением медосмотра и гигиеническим обучением, с допуском к работе. Работающий персонал укомплектован специальной одеждой по три комплекта и средствами индивидуальной защиты. Стирка специальной одежды проводится по договору в прачечной «Ариэль» № 10/21 от 29.10.2021г. Курение табачных изделий на объекте не допускается. Имеется вывеска о запрете курения в складских помещениях. Специально организовано место для потребления табачных изделий. Прием пищи осуществляется в комнате приема пищи. Комната приема пищи оборудована соответствующей мебелью холодильным оборудованием, электрочайником, посудой, шкафами, столом и стульями.

В целях проведения мероприятий по защите от загрязнения и порчи грызунами, заключен договор на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий работ № 13 от 09.02.2021г. с СМГБ г.Степногорск. На момент проверки при визуальном осмотре следов жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружено. На объекте организован и проводится производственный контроль, согласно нормативных документации, договор от 13.10.2021г. № 158 с СГО филиал «НЦЭ» КСЭК МЗ РК. Имеется программа производственного контроля осуществляется, согласно нормативных документации. Предоставлены: протокол измерений уровня шума № РО -02-33 от 14.10.2021г., протокол измерений метеорологических факторов № РО -02-77 от 14.10.2021г., протокол исследования питьевой воды по санитарно- химическим показателям № РО-02-90 от 18.10.2021г., протокол исследования питьевой воды по микробиологическим показателям № РО-03-152/279 от 18.10.2021г., Результаты лабораторных исследований соответствуют требованиям нормативных показателей.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын аттигізер 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;)

Водоснабжение, отопление, канализация угрозу жизни здоровью населения не несет.

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)

Предоставлены: протокол измерений уровней шума № РО -02-33 от 14.10.2021г., протокол измерений метеорологических факторов № РО -02-77 от 14.10.2021г., протокол исследования питьевой воды по санитарно- химическим показателям № РО-02-90 от 18.10.2021г., протокол исследования питьевой воды по микробиологическим показателям № РО-03-152/279 от 18.10.2021г., Результаты лабораторных исследований соответствуют требованиям нормативных показателей.

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)



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 өңдіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	

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

ИП «Даниял» столовая средней школы №2 п. Аксу, Акмолинская область, п.Аксу, ул.Ленина,3 (Достық,22).

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі 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)
Статья - Статья 20. Выдача санитарно-эпидемиологического заключения, Кодекс Республики Казахстан от 7 июля 2020 года № 360-VI ЗРК «О здоровье народа и системе здравоохранения». - Статья 42. Профилактический контроль и надзор в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения с посещением субъекта (объекта) контроля и надзора Кодекс Республики Казахстан от 7 июля 2020 года № 360-VI ЗРК «О здоровье народа и системе здравоохранения». - Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденный приказом МЗ РК от 23.04.2018г. № 186; - О принятии технического регламента Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции (Решение Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011г №880); - Санитарные правила « Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля», утвержденные приказом МНЭ РК от 06.06.2016г № 239; - Приказ и.о. МЗРК от 15.10.2020года № КР ДСМ – 131/2020 «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, профессии и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственных услуг. Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров»; - Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденные приказом МНЭ РК от 16.03.2015 г. № 209; Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» Приказ МЗ РК от 25 декабря 2020г. № КР ДСМ-331/2020; -Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» Приказ МЗ РК от 25 декабря 2020г. № КР ДСМ-331/2020 ; -Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы с источниками физических факторов, оказывающих воздействие на человека» Приказ и.о. МЗ РК от 06.08. 2021г. № КР ДСМ-79.



Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) 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 Степногорск қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы» республикалық мемлекеттік мекемесі Степногор Қ.Ә., Шағын ауданы Больничный Комплекс, № 6 үй, 2 Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение «Степногорское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»

Степногорск Г.А., Микрорайон Больничный Комплекс, дом № 6, 2

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Абрамович Гүлгуза Нурихановна

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



