

<p>Регион (населенный пункт)</p> <p>Астана</p>	<p>Номер бланка (номер)</p> <p>Бланк 30</p>	
<p>Лицензия выдана (дата выдачи) для использования (до даты)</p> <p>Бизнес-клуба «Балтаси» 29 марта 2023 года (29.03.2023) Кодексом Республики Казахстан</p>		
<p>Причина выдачи (вид деятельности) (если не указано в лицензии)</p> <p>Вид деятельности: Кодексом Республики Казахстан установлено право на осуществление предпринимательской деятельности в сфере туризма, гостиничного, гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Номер (документа, подтверждающего право на осуществление предпринимательской деятельности)</p> <p>Свидетельство о государственной регистрации транспарентно-гостиничного заведения №15 Администрации города Салынаев управления образования и спорта Есильского района города Нур-Султана</p>		

Санитарно-эпидемиологическая корытынынды

Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ 1715 X KZ95VWF00099619

Даты: 07.06.2023 ж. (г.)

1. Считанный да жаңынан жетекшілік сұретті. (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)

Споруда («Общественные здания» № 15) отдела образования города Салынаев управления образования и спорта Есильского района города Нур-Султана

Салынаев дауылда жаңынан жетекшілік сұретті. Администрация 3 айдан көзінде Республикалық Кондуктадан 20-бапсы сандырылған жаңынан жетекшілік сұреттің үшін оған санитарно-эпидемиологиялық салыстыру мүнайты тағайындалған. Негізделген мүнайтында сандырылған критерийлердегі критерийлердің тексерілген болған сандырылған мүнайты тағайындалған.

Журнал (Исполнитель, Заводчик от 02.06.2023 13:02:48 № KZ35RYS09396762

Сандырылған мүнайтың сандырылған мүнайтының сандырылған жаңынан жетекшілік сұреттің үшін оған санитарно-эпидемиологиялық салыстыру мүнайтының тағайындалғанын жиғсізу үшін көзінде оған санитарно-эпидемиологиялық салыстыру мүнайтында сандырылған критерийлердегі критерийлердің тексерілген болған мүнайты тағайындалған.

2. Тапшырылған (заявленный) исполнитель НП УКИБАЕВА, НП Укебаева С.М., ИИН 870313450183 сериялық номере 82778512770 з Салынаев, ул. Мажылана №12А

Шаруандаурынан тапшырылған (заявленный) исполнитель мен мәжіліске салынылған телефон, басшылардың тегі, аты, мекеншілік деңгээлдердің мөндерінен тапшырылған (заявленный) исполнитель күштілдікке тапталғанда өмірдегі телефон, Фамилия, анықтау руқкастасы

3. Тапшырылған (заявленный) исполнитель (заявитель), жүргізулатын обьектін колданылу вұммығы (Область применения: балансылық-илюстративный, табло-транспортний, магазинный)

заявитель (заявленный) исполнитель (заявитель) мекеншілік сферасы, вид деятельности, месторасположение, адрес)

Проекты/материалы/направления

1. Жобалар, материалы (разработчики/заказчики) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) нет)

2. Установка, затраты (Подготовленные документы) заявление от 02.06.23г, актами №317, протокол документа здания №15 от 14 апреля 2023г, протокол исследования образцов питьевой воды на наличие опасности и несанкционированного производства №27 от 17 апреля 2023г, протокол инспекционного осмотра образцов воды №40/11 от 17 апреля 2023г,

и т.б. түрлі затраты. Предоставлены образцы продукции нет

Басқа үлкен затраты сарбацу жарығынан (бетер босса) (Экспертное заключение других организаций если есть нет)

Корректировка бергендей санкцияның (именование организации выдавшей заключение)



8. Сынаптам жүргізгілдік мәселелердегі санитарлық-гигиеналық критериймен оған берістібага (кызметке, уйда, жайыла, жеке оғынды, өмірде - өнімге). (Поліза санитарно-гигиеническая характеристика и оценка санитарного состояния объектов сферы здравоохранения, производств, продукции)

Сообщение распределено на первом этаже общеобразовательной школы № 25 3-х этажного типового отдельно-стоящего здания Индивидуальный предприниматель Укibaева С.М., ИИН: 870313450183. Адрес: место расположения объекта г. Сатпаев, ул. Маяковского, 12А. Договор аренды объекта № 34124-0-130 от 12.04.2023г. Границами и прилегающей территорией школы, в которой находится столовая и туалетные кабинки санитарного узла, территория огорожена со всех сторон, при входе в здание установлены урны для мусора. Въезды и выезды на территорию школы, проезжая покрыты асфальтом. Для вывоза мусора на хозяйственный двор имеется 1 контейнер, плотно закрывающимися крышками, расположенная бетонированном основании, отраженной с трех сторон. Вывоз мусора проводится регулярно. Тогда же при вывозе мусора по сбору и вывозу коммунальных отходов составлен с ИП Дарын-Жабысаев А.Т. от 03.09.2023г. с табличкой состояния из обеденного зала на 70 посадочных мест с площадью 86,1 кв.м. площадью санитарного зала - 16,4 кв.м., моечная с площадью 7,3 кв.м., кухня с площадью - 28,5 кв.м., гардероб и комната персонала с площадью 10,8 кв.м., санитарный узел и душевая для сотрудников с площадью 7,7 кв.м. с изолированными продуктами с выделением зоны для хранения овощей с площадью - 16,4 кв.м. Предусмотрена последовательность технологических процессов, исключающая встречные потоки. Отделка пола: плитки обеденного зала, кладовой, кухни, моечной, раздаточной, санитарного узла, туалеток - яркая окраской эмульсионной краской. Стены обеденного зала, кладовой - затирка, «левкас» окраской эмульсионной краской, панели - 1,2м окраска масляной краской. Кухня, моечная, раздаточная, санитарный узел стены затирка, «левкас» с окраской эмульсионной краской, на уровне 2,0м - изолоновая плитка. Отвеска стен, потолков выполнена из материалов устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Потолок кухни-моечной, раздаточной, санитарного узла предусмотрены из изолоновых панелей, температуре не выдерживает, поверхность гладкая без механических повреждений. Кладовая для хранения сухих продуктов, овощей изолирована от кухни, не размещена в помещениях подсобных, упакованных в санитарными упаковками, а также производственными помещениями с продуктами. Обеденный зал: стена «левкас» с окраской эмульсионной краской, на полу - изолон. Обеденный зал оборудован мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. При столовой установлен 2 умывальник на высоту не более 0,75 м с подводом горячей и холодной воды. Имеются жидкое мыло, одноразовые полотенца. В кухне установлен гранитная раковина для мытья столовой посуды и кухонной посуды. Установлены поддончики для гигиенических соблюложений. Предусмотрено комната для персонала: стены «левкас» с окраской эмульсионной краской, на полу линолеум. Комната для персонала оборудована полками для хранения специальной одежды и обуви. Функционирует санитарный узел для персонала, имеется санитарный узел для персонала, полотенце одноразовые, мыло, урна для сбора мусора. Водоснабжение для питьевого водопользования подключено к централизованной системе водоснабжения. Объект обеспечивается питьевой и качественной водой согласно лабораторных исследований протокол № 40(1) от 17 апреля 2023г., протокол исследования образцов микробиологического исследования воды № 27 от 17 апреля 2023г. В кухне установлены: 1-ый - стационарный водонагреватель, в исправном состоянии. Освещение склонено естественное и искусственное. Искусственное предусмотрено люминесцентными лампами, освещение кухни - чип-мигалками. Ненормальные люминесцентные собираются в специально отведенное место и последующим вывозом их по мере накопления для утилизации. Отопление от централизованной системы теплоснабжения. Вентиляция столовой с естественным и механическим оборудованием. Воздух из обеденного зала и производственных помещений осуществляется через кухню и моечную залы, с помощью естественного вентилятором, с установкой зонтов над оборудованием и моечными раковинами. Высокая температура санитарного узла - естественная через существующие технологические каналы по внутренней стене. Из электрического оборудования имеются: 1 бытовой шкафчик, 2 гардеробные, 3 электроплиты, 3-я конфорочная производственная, 2 ясарочный шкаф, сковорода, сковорододержатель, электросковорода, мрамит для 1-ых блюд, электротитан на 80л, всем оборудование чисто-чистые, все оборудование находится в рабочем состоянии. Технологические, кухонные и чистые оборудование, размещены с учетом поточности приготовления пищи. Согласно приказу № 222 Министерства здравоохранения и труда Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КРДСМ-15. Для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, используют мыющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в соответствии с документами нормативами, техническими регламентами и стандартами, соответствующими гигиеническим нормативам к физическим факторам, определяющим воздействие на человека. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КРДСМ-15. Для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, используют мыющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в соответствии с документами нормативами, техническими регламентами и стандартами, соответствующими гигиеническим нормативам к физическим факторам, определяющим воздействие на человека. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КРДСМ-15. Для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, используют мыющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в соответствии с документами нормативами, техническими регламентами и стандартами, соответствующими гигиеническим нормативам к физическим факторам, определяющим воздействие на человека.



область Алматы, кухонное оборудование, рабочие поверхности обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Разделочные доски промаркированы, используются с гладкой поверхностью, без трещин, сколов, изогнутых. Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании смены. Холодильное оборудование подвергается очистке, мытью и дезинфекции по мере необходимости. Склад хранения столовой, чайной посуды и столовыми приборами с учетом нигибести, мойка посуды проводится в моечной, ручным способом согласно правил мытья посуды. Для хранения столовой посуды используется ящики из износостойкой стали, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Посуда из деревянных, стеклянных краин, деформированная, с поврежденной эмалью не используется. Столовые стеллажи, полки для хранения и сушки столовой посуды. Столовыми ложками и приборами обес печиваются три комплекта на одно посвисточное место. Мытье разделочных досок и чайного лотка минимум раз в сутки осуществляется в моечном отделении для кухонной посуды. Для хранения столовых изделий шкаф с отверстиями на дверцах для вентиляции. Выделена специальная зона для хранения горячих полок шкафов. Для обработки они выделены промаркированная зона. Обработка горячими полками шкафов проводят на разных столах. Имеется две мясорубки, отдельные ящики и скриньи для продуктов. Автоматов, реализующих пищевые продукты нет. Ежедневные моечные операции не реализуются. Для перевозки пищевой продукции используется автомобильные грузовые транспортные средства. Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля. Договор на оказание услуг №17-26-3/22 от 20.04.2023г. с РГП на ПХВ «Научно-исследовательский центр экспертизы» КСЭК МЗ РК в лице филиала РГП на ПХВ «Научно-исследовательский центр экспертизы» КСЭК МЗ РК по Карагандинской области. Программа производственного контроля состояния, периодичность проведения лабораторно-инструментальных исследований соответствует приложению № 1 настоящих санитарных правил. Дезертизационные, санитарные, гигиенические работы производятся, работы проводят на договорной основе – филиала РГП на ПХВ «Научно-исследовательский центр экспертизы» КСЭК МЗ РК по Карагандинской области № 17-и-24-3/23 от 05 июня 2023г. При визуальном контроле санитарно-гигиеническости проверки насекомых не обнаружены. На объектах проверки выявлены следы чайкированных полосы для чистки и использования посуды. Всего работников в здании 5-ти ярусов 1 повар, 1 повар-кондитер. Периодический медицинский осмотр работников проводится ежегодно. В здании имеются отметки о прохождении санитарно-гигиенического обучения и допуска к работе. Профессиональная квалификация у поваров имеется. Для пищевых отходов установлены привязанные смоксы с крышкой, хранение смоксы предусмотрено в отдельном помещении. Проверки обследованы достаточное количество специальной одеждой, у работников по 3 комплекта одеялок, приглаживаясь специализированная стирка спецодежды. Стирка и дезинфекция спецодежды сокращена – шесть методов централизовано согласно договора с ТОО «LAVANDA» №21 от 07.04.2023г. Устройства инвентарем (тапки, ведра, щетки, ветошь) обеспечены, промаркированы, хранятся в специально отведенных местах в хозяйственном шкафу. На момент проверки (06.06.2023г.) объект не функционирует.

1. Недостатки: Общий вид участка не соответствует жандармскому объекту санитарии (общем дері, ауданы, баланда, салынын салынын түрү бикті, балтактану, жеддең көміндең көміндең салынын түрү майлын общемдер, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасы) (Характеристика земельного участка: расположение земельного участка, форма земельного участка, дуные таралттары бойынша багыты) (Характеристика земельного участка, форма земельного участка, объекта реконструкции, размеры, площади, вид грунта, тип грунта, гидрологическая опасность, наличие грунтовых вод, наличие заболоченности, господствующие климатические условия, возможность водоснабжения, канализация, расположение земельного участка в зоне населенности, ориентация по сторонам света;) нет

2. Гидравлический режим: На земельных участках залиты кирзовыми, сонмын катараТас болварда (без подпора), залиты водой, кипчаком.

3. Технологический процесс: Не проводятся грунтовых испытаний и испытаний, и также выкапывки из грунта, почвенных покровов.

4. Прокалывание: Прокалывание образцов питьевой воды
протокол измерения качества №27 от 14 апреля 2022г, протокол исследования образцов питьевой воды
испытания на прокалывание с использованием центрифугального водоизаборщика №27 от 17 апреля 2023г, протокол
измерения качества питьевой воды №40/11 от 17 апреля 2023г.

5. ИИИ: ИИИ: Услуги по выдаче разрешений на право ведения работ с ИИИ:



НСК тұрғынан сунтақтылғандағы қаржылықтардың номиналдары (ИПН), оның тарифі (Величина тарифі)	Жауыс тәжірибелері	Даудар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жаддайлары (Ограничительные условия)
I. Ашық (14,7 км)	3	4	-
Худындар (Фонд мінистерства тарбияттағы 1975)	-	-	-
II. Жобық НСК тұрғынан сунтақтылғандағы қаржылықтар (ИПН)	-	-	-
III. Салынан анықталған жергүйлердің мөлшері тәжірибелерінде төзірекшілік имущество V. НСК тұрғынан зұмшыдан сунтақтарбынан тәжірибелері	-	-	-

Санитариялық-эпидемиологиялық корытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

**Санитарно-эпидемиологическая чистка № 255 от 09.01.2023 года в городе Степнагеев управление
здравоохранения АОЗТ «Азат»**

Санитарно-эпидемиологическая чистка № 255 от 09.01.2023 года в городе Степнагеев управление здравоохранения АОЗТ «Азат» проводится в соответствии с Санитарными правилами и нормами Республики Казахстан № 17 «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" Приказ и.о. Министра здравоохранения Государства Казахстан от 1 апреля 2023 года № 58, «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказываемым воздействие на человека» Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15, «Об утверждении правил гигиенического контроля специализированной группы населения». Приказ и.о. Министра здравоохранения Казахстана от 1 октября 2020 года № КР ДСМ-14/2020, «Об утверждении Правил выдачи, использования и хранения личных медицинских книжек». Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 февраля 2023 года № 26, Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июня 2022 года № КР ДСМ-68, Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного цикла". Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года №62.

Санитарно-эпидемиологическая чистка № 255 проводится в соответствии с санитарным правилам и гигиеническим нормативам (санитарные нормы и правила).

Санитарно-эпидемиологическая чистка № 255 проводится в соответствии с санитарным правилам и гигиеническим нормативам (санитарные нормы и правила).

Санитарно-эпидемиологическая чистка № 255 проводится в соответствии с санитарными правилами и гигиеническими нормативами Республики Казахстан. Кодекстиң негізінде осы

Астана, Казахстан, Республика Казахстан. «Санитарные нормы и система здравоохранения» настоящие санитарно-технические требования обязательны для

«Кызылорда Республикасының Акмола облысының Салындарлық-эпидемиологиялық бакылау жүйесінде орталық санитарлық-эпидемиологиялық бакылау департаменті Сәтбаев қалалық аудандардың мемлекеттік мемлекеттік мекемесі»
Салындар А.Х. Сәтбаев, Аман Күншібеков, № 607 үн
жас мемлекеттік санитарның мемлекеттік мекемесі

Астанада 2019 жыл 22 наурызда учреждение "Салындарлық городское управление санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан

Сатпаев, А.А. заңдаған, улица Абая Кунанбекова, дом № 60/1

Гражданский суд Акмолинской области (место жительства)

Аттестация А.Д. Ахметова

(документы, подтверждающие образование, опыт, отчество, подпись)



Документ сформирован в электронном виде и имеет юридическую силу. Контроль над документом осуществляется по QR-коду, расположенному на лицевой стороне документа. Печать и подпись на документе являются обязательными. Документ можно проверить на официальном сайте министерства здравоохранения РК по адресу www.mzs.kz.