

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 Көкшетау 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**

№ KZ94VWF00143578

Дата: 04.03.2024 ж. (г.)

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

ГККП "Ясли сад "Мерей" г. Кокшетау при отделе образования по г. Кокшетау управления образования Ақмолинской области

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 21.02.2024 9:13:32 № KZ53RYS00555615**

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 "Мерей" города Кокшетау при отделе образования по городу Кокшетау управления образования Ақмолинской области", г. Кокшетау, ул. Сырымбет, 39 "А"**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тисісілігі), 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 обучение

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

Объекты дошкольного воспитания и обучения

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **1. заявление № KZ53RYS00555615 от 21.02.2024г., 2. протокол измерений метеорологических факторов № 44 от 22.05.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и не централизованного водоснабжения № РО- 23-04544-457 от 22.05.2023г., протокол измерений освещенности № 774 от 14.08.2023г., протокол микробиологического исследования воды № РО-23-045-42-04543/367-368 от 24.05.2023г., протокол измерений освещенности № 22 от 22.05.2023г., протокол исследования метеорологических факторов № 774 от 14.08.2023г.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың 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)



ГККП «Ясли сад «Мерей» г. Кокшетау при отделе образования по г.Кокшетау управления образования Акмолинской области расположен в типовом отдельно стоящем двухэтажном здании по адресу: г. Кокшетау, ул. Сырымбет, 39 «А». БИН141140014083, телефон 87162327894, заведующая Жумажанова С.С. Дата регистрации юридического лица 18.11.2014г., адрес юридического лица - Акмолинская область, г.Кокшетау, ул.Сырымбет, 39 «А» email - d_merey@mail.ru. Ранее санитарно - эпидемиологическое заключение на объект выдавалось № 98 от 05.03.2014г. Год постройки здания 2014год. Территория участка имеет ограждение по всему периметру, ограждение без повреждений, установлено наружное искусственное освещение, в исправном состоянии. Прилегающая территория благоустроена, заасфальтирована, на момент обследования содержится в удовлетворительном состоянии. Организованы подъездные пути. Для сбора мусора установлены контейнеры (3 ед.) с плотно закрывающейся крышкой установлены на бетонированной площадке, огражденной с трех сторон, доступны для проведения очистки и дезинфекции, расположенные на расстоянии 25 м от здания объекта. Вывоз мусора осуществляется на основании заключенного договора на оказание услуг с ТОО «Taza Qyzmet» № 9 от 04.01.2024г. На территории отсутствуют объекты функционально не связанные с деятельностью. Территория включает в себя зоны: зона размещения основного здания, хозяйственную, зону групповых площадок (12). На каждой групповой площадке установлены малые игровые формы, предусмотрены теневые навесы для защиты от солнца и осадков, огражденные с трех сторон, пол теневых навесов - деревянный. Оборудование на групповых площадках установлено соответственно росту и возрасту детей, закреплено, окрашено. Покрытие поверхности оборудования предусмотрено из водостойкого материала. Проектная мощность ясли сада на 240 мест.

Всего 12 групп, из них группа № 2 ясельного возраста, группы № 3 и № 4 с задержкой психического развития. Группа № 2 ясельного возраста от 2 до 3 лет рассчитана на 20 детей. Группы № 3 и № 4 с задержкой психического развития рассчитаны на 10 детей каждая. Группы № 1, № 6 рассчитаны на 23 детей каждая. Группы № 5, № 8 рассчитаны на 25 детей каждая. Группы № 7, № 11 рассчитаны на 24 детей каждая. Группа № 9 рассчитана на 22 ребенка. Группа № 10 рассчитана на 15 детей. Группа № 12 рассчитана на 19 детей.

Холодное водоснабжение централизованное. Горячее водоснабжение предусмотрено за счет водонагревателей (30 ед. объемом по 50, 80 и 100 литров). Системы горячего и холодного водоснабжения в исправном состоянии. Горячее проточное водоснабжение подведено ко всем моечным раковинам и умывальникам. Системы водоотведения и отопления централизованные, в исправном состоянии. Освещение естественное и искусственное. Естественное освещение боковое через оконные проемы. Искусственное освещение за счет светодиодных, люминесцентных осветительных приборов, защитная арматура установлена. Световые проемы оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами. На окна, форточки, фрамуги, открываемые для проветривания, установлены москитные сетки, предусмотрены защитные замки.

Вентиляция естественная через оконные фрамуги, а также по всему зданию оборудованы вентиляционные каналы с решетками, объединенные в одну вытяжную шахту. Вентиляция искусственная приточно-вытяжная на механическом побуждении предусмотрена в прачечной, на пищеблоке, в туалетных. Отделка помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию во всех помещениях, потолки и стены окрашены водозумульсионной краской, в некоторых помещениях стены облицованы кафельной плиткой или покрыты моющими обоями. Полы покрыты напольной плиткой, линолеумом или ламинат.

Набор помещений расположенных на 1 этаже:

Коридор-370,3кв.м., раздевальная-21,5кв.м., игровая-63,0кв.м., раздаточная-5,8кв.м., санузел-11,7кв.м., санузел-4,8кв.м., спальня-48,4кв.м., спальня-48,5кв.м., санузел-4,8кв.м., санузел-2,9кв.м., санузел-3,0кв.м., санузел-11,5кв.м., раздаточная-4,4кв.м., игровая-63,1кв.м., раздевальная-21,0кв.м., раздевальная-34,9кв.м., игровая-65,4кв.м., раздаточная-5,6кв.м., коридор-7,1кв.м., санузел-10,6кв.м., санузел-2,6кв.м., санузел-4,7кв.м., спальня-51,4кв.м., спальня-51,5кв.м., санузел-4,7 кв.м., санузел-2,6кв.м., санузел-10,5кв.м., раздаточная - 4,5 кв.м., игровая-70,1кв.м., раздевальная-29,7кв.м., кабинет-23,3кв.м., кабинет-23,5кв.м., кабинет-10,4кв.м., кабинет-12,7кв.м., кабинет-10,0кв.м., санузел-3,7кв.м., санузел-2,7кв.м., кабинет-12,0кв.м., холодильная-12,7кв.м., служебное-10,9кв.м., склад-8,9кв.м., склад-8,9кв.м., коридор-13,1кв.м., коридор-2,9кв.м., кухня-17,7кв.м., кухня-59,3кв.м., моечная-6,5кв.м., шитовая-4,3кв.м., коридор-13,1кв.м., холодильная-6,7кв.м., коридор-14,8кв.м., комната для персонала-43,4кв.м., склад-13,0кв.м., коридор-5,8кв.м., санузел-3,4кв.м., санузел-4,9кв.м., коридор-2,0кв.м., туалет-1,7кв.м., туалет-1,1кв.м., умывальник-1,3кв.м., санузел-2,5кв.м., склад-19,0кв.м., дезинфекционная-3,0кв.м., санузел-3,1кв.м., процедурный кабинет-8,4кв.м., мед кабинет-12,5кв.м., кабинет-9,3кв.м., коридор-9,4кв.м., санузел-3,8кв.м., кабинет-10,1кв.м., кабинет-13,6кв.м., гладильная-12,2кв.м., прачечная-23,1кв.м., кладовая-10,1кв.м., коридор-26,5кв.м., раздевальная-29,9кв.м., игровая-69,6кв.м., раздаточная-4,8кв.м., санузел-10,5кв.м., санузел-2,5кв.м., санузел-4,7кв.м., спальня-51,6кв.м., спальня-51,3кв.м., санузел-4,6кв.м., санузел-2,5кв.м., санузел-10,6кв.м., раздаточная-5,6кв.м., коридор-7,1кв.м., игровая-65,3кв.м., раздевальная-35,5кв.м.

Набор помещений расположенных на 2 этаже: коридор-432,5кв.м., раздевальная-21,7кв.м., игровая-



62,9 кв.м., раздаточная-5,1 кв.м., санузел-10,6 кв.м., санузел-5,3 кв.м., спальня-49,4 кв.м., спальня-48,8 кв.м., санузел-5,2 кв.м., санузел-2,9 кв.м., санузел-2,9 кв.м., санузел-11,6 кв.м., раздаточная-4,9 кв.м., игровая-62,8 кв.м., раздевальная-21,0 кв.м., раздевальная-35,9 кв.м., игровая-65,6 кв.м., раздаточная-5,4 кв.м., коридор-7,2 кв.м., санузел-10,8 кв.м., санузел-2,7 кв.м., санузел-4,7 кв.м., спальня-50,7 кв.м., спальня-50,7 кв.м., санузел-4,6 кв.м., санузел-2,6 кв.м., санузел-10,8 кв.м., раздаточная-4,3 кв.м., игровая-69,8 кв.м., раздевальная-29,6 кв.м., кабинет-52,8 кв.м., раздевальная-10,3 кв.м., коридор-5,2 кв.м., кабинет-19,2 кв.м., кабинет-23,9 кв.м., раздевальная-12,8 кв.м., кладовая-9,2 кв.м., кабинет музыки-69,3 кв.м., коридор-13,5 кв.м., раздевальная-12,7 кв.м., санузел-5,1 кв.м., санузел-1,4 кв.м., санузел-5,5 кв.м., раздевальная-20,9 кв.м., санузел-1,7 кв.м., спортзал-86,8 кв.м., санузел-2,2 кв.м., санузел-1,4 кв.м., санузел-5,4 кв.м., кладовая-9,0 кв.м., кладовая-23,0 кв.м., кабинет-19,3 кв.м., кладовая-11,1 кв.м., коридор-4,6 кв.м., кабинет-53,1 кв.м., раздевальная-30,3 кв.м., игровая-70,3 кв.м., раздаточная-4,3 кв.м., санузел-10,5 кв.м., санузел-2,5 кв.м., санузел-4,6 кв.м., спальня-51,8 кв.м., спальня-51,7 кв.м., санузел-4,6 кв.м., санузел-2,5 кв.м., санузел-10,4 кв.м., коридор-6,8 кв.м., раздаточная-5,8 кв.м., игровая-65,6 кв.м., раздевальная-35,2 кв.м.

Нормы площади и наполняемость в групповых помещениях соблюдаются. Состав групповых помещений: раздевальная, игровая, буфетная-раздаточная, спальня, туалетная. Игровые оборудованы столами, стульями, шкафами, телевизорами, досками. Мебель маркирована и соответствуют росту-возрастным особенностям детей. В групповых помещениях радиаторы системы отопления закрыты съёмными решетками. В туалетных комнатах установлены детские унитазы - 3 ед., умывальные раковины со средствами для мытья рук - 3 ед., поддоны душевые - 1 ед., настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец, хозяйственные шкафы. В ясельной группе для хранения горшков предусмотрены индивидуальные промаркированные ячейки. Горшки после использования дезинфицируют, имеются промаркированные емкости для замачивания горшков. Раздеральные оборудованы индивидуальными шкафчиками для хранения верхней одежды детей и скамейками для детей. Шкафы для одежды детей индивидуально промаркированы, имеют ячейки с полками для головных уборов, крючки для верхней одежды. Игрушками обеспечена каждая группа. Спальные оборудованы индивидуальными стационарными одноярусными кроватями. Каждый ребенок обеспечен индивидуальными постельными принадлежностями (одеяло, матрацы, подушки) и по три комплекта постельного белья. Маркировка постельных принадлежностей соблюдается. Стирка белья проводится в прачечной объекта по графику. В игровом зале батареи закрыты деревянными решетками, на окнах предусмотрены заградительные устройства в виде капроновой сетки с утяжелителем снизу. Пищеблок обеспечен технологическим оборудованием: электроплита - 2 ед., духовой шкаф - 1 ед., электро котлы - 2 ед., электро сковорода-1 ед., пароконвектомат - 2 ед., электро мясорубка -1 ед., овощерезка - 1 ед., картофелечистка - 1 ед., холодильным оборудованием - 4 ед. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Холодильное оборудование оснащено контрольно-измерительными приборами. Организован лифт для подъема пищевой продукции на 2 этаж здания. Поточность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой и грязной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала соблюдаются. Расстановка оборудования обеспечивает поточность технологических процессов, возможность свободного доступа для обслуживания и ремонта. Для обеззараживания воздуха в помещениях, и рабочих поверхностей оборудования при приготовлении холодных блюд (салатов) установлен бактерицидный облучатель (стационарный закрытого типа) LDS-01 - 38 W на 8 000 часов, дата установки 1.01.2024 года. Режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени работы бактерицидного облучателя обеспечен в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги, тепла и газов оснащены локальными вытяжными системами с устройством вытяжных зонтов. Очистка и дезинфекция систем вентиляции проводится на договорной основе. Мытье столовой посуды осуществляется в буфетных групп в 3-х секционных мойках. Дополнительно в группах установлены посудомоечные машины. Мытье кухонной посуды, оборотной тары проводят в двухсекционных ваннах - 2 ед. Мойки для мытья столовой и кухонной посуды имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды, маркировку объемной вместимости. В моечном помещении оборудованы стеллажи для посуды- 2 ед., рабочий стол. Сырой цех оборудован двухгнездной моечной раковиной, раковина с фильтром воды, разделочные столы -4 ед. Холодильный цех оборудован морозильником для хранения мяса. Санитарный узел и душевая оборудованы санитарными приборами, подключенные к проточной горячей и холодной воды, электро полотенца. В горячем цехе выделены зоны для приготовления горячих блюд, холодных блюд (салатов). Пищевая продукция во фритюре не изготавливается. Для мытья рук персонала в горячем цехе установлена моечная раковина с подводом горячей и холодной воды через смесители, оборудованная дозатором с жидким мылом и электросушилкой. Разделочный инвентарь укомплектован. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используют маркированные разделочные ножи и разделочные доски. Разделочные доски и ножи маркируют в соответствии с обрабатываемым на них продуктом и используют строго по назначению. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранят изолированно друг от друга в



специально отведенном месте. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складские помещения для хранения не скоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодоовощной продукции, производственные помещения оснащены контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установлены на видном месте, удалены от дверей и испарителей. В складских помещениях установлены стеллажи для хранения продукции и холодильные оборудования. Имеются маркированные емкости для обработки яиц в специально отведенном месте. Так же емкости для хранения обработанных яиц. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали или других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Посуду с трещинами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют. В производственных цехах ежедневно проводят уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Набор помещений прачечной: комната приема грязного белья, постирочная, гладильная, комната выдачи чистого белья. В прачечной соблюдается поточность технологического процесса и исключение пересечения и соприкосновения чистого и грязного белья. Оборудование: стиральная машина автомат - 2 ед. (объемом по 18 кг.), барабан для сушки белья - 1 ед. (объемом 12 кг.), стиральная машина автомат - 1 ед. (объемом 6 кг.), тележки для белья - 2 ед., гладильный пресс, утюг - 2 ед., стеллажи для хранения чистого белья, стеллажи для хранения моющих средств, контейнера для сбора грязного белья.

На первом этаже выделены помещения для медицинского блока, в состав которого входят: кабинет приема, процедурная, санитарный узел, палата, приемная изолятора, туалетная, палата, служебное. Палата изолятора предусмотрена не проходной, размещена смежно с медицинским кабинетом с устройством между ними остекленной перегородки на высоте 1,2 м. Предусмотрен отдельный вход в изолятор с улицы. Оснащение медицинского кабинета медицинским оборудованием и инструментарием соответствует требованиям санитарных правил. Наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели выполнена из гладких материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Медицинская документация ведется в соответствии с требованиями санитарных правил. 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. Для проведения уборки во всех помещениях приобретены моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам нормирования. Емкости для приготовления дезинфицирующих растворов маркированы. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств имеются мерные емкости. Инструкция по применению дезинфицирующих растворов имеется. Моющие, дезинфицирующие средства хранятся в сухом, проветриваемом помещении, в таре изготовителя, в недоступных местах. Уборку производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводят технические работники. Уборка туалетов закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой посуды. Запас моющих и дезинфицирующих средств имеется. В столовой один раз в месяц проводят санитарный день с ревизией холодильного, технологического оборудования. Установлены специальные знаки запрещающие принимать пищу и курить непосредственно на рабочем месте, в производственных помещениях и местах (помещениях), не отведенных для этих целей.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізер 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 басжоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото) протокол измерений метеорологических факторов № 44 от 22.05.2023г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и не централизованного водоснабжения № РО- 23-04544-457 от 22.05.2023г., протокол измерений освещенности № 774 от 14.08.2023г., протокол микробиологического исследования воды № РО-23-045-42-04543/367-368 от 24.05.2023г., протокол измерений освещенности № 22 от 22.05.2023г., протокол исследования метеорологических факторов №



774 от 14.08.2023г.

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

ИСК түрі және сипаттамасы (вид и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	-	-	-
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

ГККП "Ясли сад "Мерей" г. Кокшетау при отделе образования по г. Кокшетау управления образования Акмолинской области

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы)
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам коммунального назначения» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 26 июля 2022 года № КР ДСМ-67, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 9 июля 2021 года № КР ДСМ-59, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемосточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № КР ДСМ-68, «гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138, «гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15, «Об утверждении требований к оборудованию мест, выделенных специально для потребления табачных изделий, в том числе изделий с нагреваемым табаком, систем для нагрева табака, электронных систем потребления и жидкостей для них» утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 10 декабря 2020 года № КР ДСМ-246/2020, санитарных правил «Санитарно-



эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16

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

сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.
На основании Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

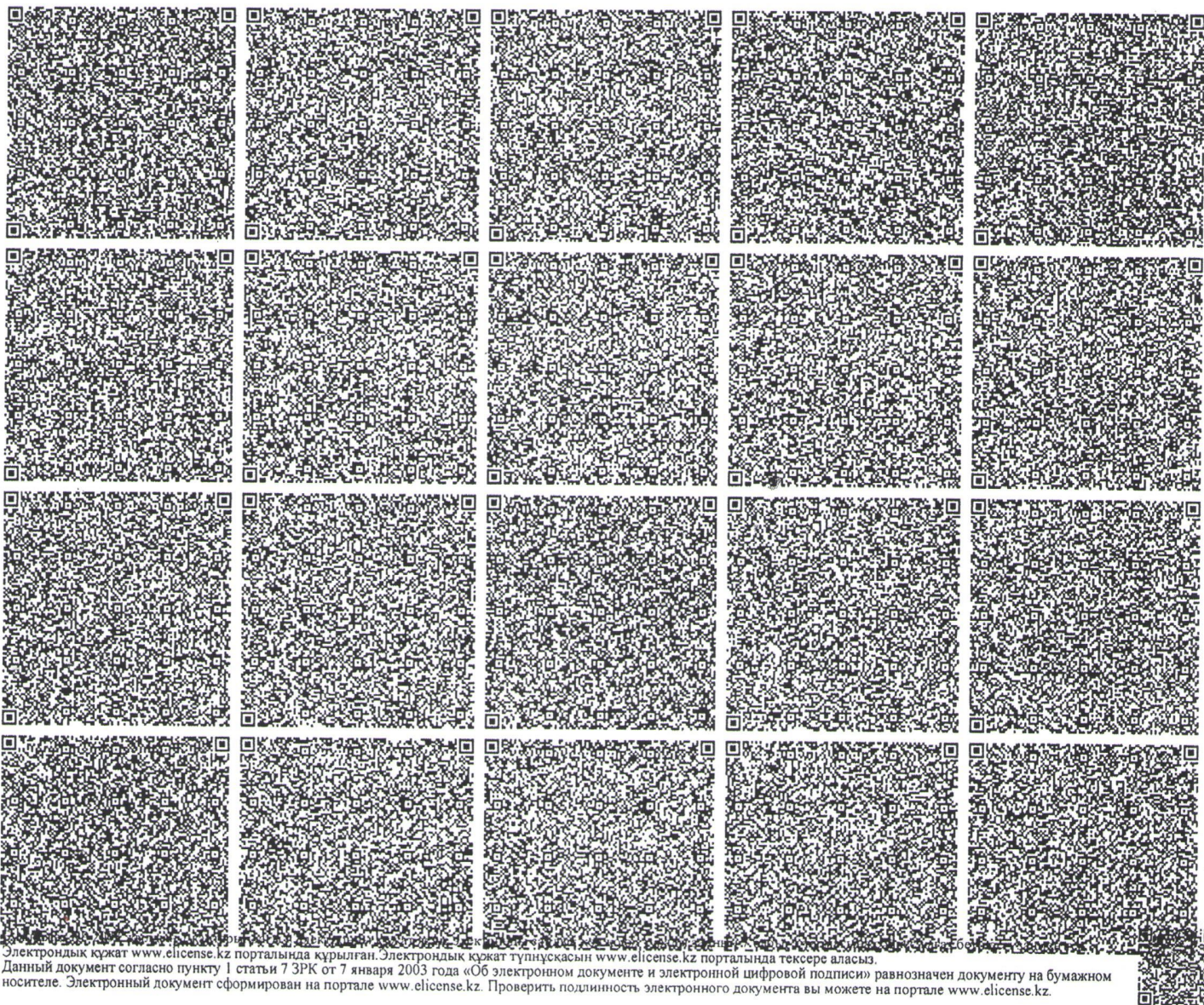
"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Көкшетау қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
Көкшетау Қ.Ә., көшесі Шәкәрім Құдайбердиев, № 27 үй
(Мемлекеттік санитариялық бас 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 Турсунбекович

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





Занды тұлғалардың үлесіне салынған ауыртпалықтар (тыйымдар) туралы
мәліметтер

Берілген күні: 24.09.2025

Берілген	"Ақмола облысы білім басқармасының Көкшетау қаласы бойынша білім бөлімінің жанындағы Көкшетау қаласының "Мерей" бөбекжайы" мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны
Бизнес сәйкестендіру нөмірлерінің ұлттық тізілімі деректеріне сәйкес:	
Атауы	"Ақмола облысы білім басқармасының Көкшетау қаласы бойынша білім бөлімінің жанындағы Көкшетау қаласының "Мерей" бөбекжайы" мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны
БСН	141140014083
Тіркеуші орган	«Азаматтарға арналған үкімет» мемлекеттік корпорациясы» коммерциялық емес акционерлік қоғамының Ақмола облысы бойынша филиалының Көкшетау қаласының тіркеу және жер кадастры бөлімі

Занды тұлға құрылтайшысының үлесіне ауыртпалық:	жоқ
Басқа заңды тұлғаның үлесіне ауыртпалық:	жоқ

