

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

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение**
№ X.09.X.KZ01VWF00113048
Дата: 20.10.2023 ж. (г.)

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

"Т.Мамбеков атындағы шағын жинақты жалпы білім беретін мектеп" КММ асханасы

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі 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 04.10.2023 17:40:52 № KZ15RYS00451830**

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) **"БЕНД-Стройсервис" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі, Түркістан облысы, Созақ ауданы, Қыземшек ауылдық округі, Тайқоңыр ауылы, 1 көшесі, 41 ғимарат, "БЕНД-Стройсервис" ЖШС бірінші басшысы Абилпаттаев Ержан Бакытжановичтің байланыс телефоны 87023930808.**

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 қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Білім беру; негізгі және жалпы орта білім беру; Түркістан облысы, Созақ ауданы, Қыземшек ауылдық округі, Тайқоңыр ауылы, 1 көшесі, 41 ғимарат

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Тамақтануды ұйымдастырудың өзге де түрлері

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Өтініш 04.10.2023 жылғы №KZ15RYS00451830, хаттамалары**

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))

"Т.Момбеков атындағы шағын жинақты жалпы білім беретін мектеп" КММ асханасы, Түркістан облысы, Созақ ауданы, Қыземшек ауылдық округі, Тайқоңыр ауылы, 1 көшесі, 41 ғимарат мекен жайы, бір қабатты типтік жобада салынған ғимаратта орналасқан. Мектеп асханасы 1987 жылы мектеп ғимаратымен бірге пайдалануға берілген. "БЕНД-Стройсервис" ЖШС-і және Созақ ауданының білім бөлімі арасында 03.10.2023 жылғы №337 ғимаратты жалға алу туралы келісім шарт түзілген. БСН: 120840001239. Заңды тұлғаны алғашқы тіркеу күні 02.08.2012 жылы, "Азаматтарға арналған үкімет" мемлекеттік корпорациясы" коммерциялық емес акционерлік қоғамының Түркістан облысы бойынша филиалының Созақ ауданының тіркеу және жер кадастры бөлімінде тіркелген.

Заңды мекенжайы: ҚР, Түркістан облысы, Созақ ауданы, Шолаққорған ауылы, Зейне Темирбекова көшесі, №9А, объектінің орналасқан жері: ҚР, Түркістан облысы, Созақ ауданы, Қыземшек ауылдық округі, Тайқоңыр ауылы, 1 көшесі, 41 ғимаратында орналасқан. Байланыс телефоны 8(702)3930808. Бірінші басшы Абилпаттаев Ержан Бакытжанович.

Мектеп асханасында үй-жайдың құрамы айқындалған, яғни типіне, қызмет көрсету түрі мен әдістеріне байланысты үй-жайлар көзделінген. Атап айтқанда: тамақ дайындайтын 25,6 шаршы метр, тамақтану залы 63,8 шаршы метр, персонал бөлмесі 3,8 шаршы метр, ыдыс жуатын 17,4 шаршы метр, санитариялық торап 1,9 шаршы метр, азық-түлік сақтайтын қойма 5,8 шаршы метр, құрал жабдыққа арналған орын 6,5 шаршы метр.

Жалпы мектеп асханасы 35 балаға арналған. Ыстық тамақ ішетін бала саны 58, барлығы 1 ауысымда тамақтанады (түске дейінгі екі үзілісте 58 бала). Тамақтану залында 2 стол, 15-орындық (15 балаға), 5 стол 4-орындықтан (20 балаға) қойылған. Мектеп асханасына заңнамаға сәйкес бұрын алынған қорытынды құжаты болмаған.

Мектеп асханасынан шығарылатын тағам емес қалдықтар мектептің шаруашылық аумағында қатты тұрмыстық қалдық тастайтын үш жағынан қоршауы, астында су өткізбейтін төсемі бар қарастырылған алаңды пайдаланады. Қоқыс тастайтын алаңда қақпағы бар контейнер орнатылған.

Мектеп асханасындағы қалыпты режимде пайдаланылатын үй-жайлардағы қабырғалары, едені, жабдықтың беті ылғалды тәсілмен жинауға жол беретіндей тегіс, күңгірт түсті. Ылғалды режиммен жұмыс істейтін асхана үй-жайларының (тамақ дайындайтын орын, ыдыс жуатын, қойма, персонал бөлмесі, санитариялық тораптың) қабырғалары 1,5м биіктікте кафельденген, барлық бөлмелердің едендері (кафельденген) жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, ылғалды тәсілмен жинауға төзімді қапталынған. Үй-жайлардың ішкі әрілеуі улы емес әрлеу материалдарын пайдалана отырып, санитариялық ереже талаптарына сәйкес зақымдамай жүргізілген. Үй-жайдың қабырғалары мен арақабырғааралық беттері тегіс тиісті технологиялық жұмыстарды жүзеге асыруға шектелген деңгейге дейін орындалған. Еденнің беті сырғымайтын материалдан (кафель), тегіс, су ағынына қамтамасыз ете отырып, жинауға ыңғайлы болып көзделінген. Барлық үй-жайлардың төбелері, қабырғалары мен едендері ақаусыз, зен зақымдану белгілерінсіз ұсталынған. Тамақ дайындайтын асхана үй-жайының және азық-түлік тағам өнімдерін сақтайтын қойманың төбелері зеннің пайда болуын болдырмайтын, ылғалдың азайтылуын қамтамасыз ете отырып орындалған. Асхана үй-жайларының есіктері тегіс, ылғалды сіңірмейтін, жуылатын материалдан көзделінген. Есіктерді сыртқа қарай ашу көзделінген. Асханада дайын тағамдарды және пайдаланатын ыдыстарды тасымалдау жолдарына табалдырықтарды орнатуға жол берілмеген. Мектеп асханасының үй жайлары азық-түлік шикізатының, дайын тағам өнімдерінің, пайдаланылған және таза ыдыстардың қарсы немесе тоғыспалы ағынын болдырмай қамтамасыз етілген. Асхана мен тамақтану орындарының арасы бөлінген.

Мектеп асханасы нормативтік құжаттарының талаптарына сәйкес табиғи жасанды жарықтандыру көзделінген. Өндірістік үй жайларда тамақ өнімдеріне әйнектердің зақымдануынан, жарық түсуінен қорғайтын, жарқырауды тудырмайтын энергия үнемдейтін шамдар қойылған. Өндірістік үй-жайда ылғалдан қорғайтын шамдар пайдаланылған. Жарық деңгейлері нормативтік көрсеткіштерге және құжаттарға сай, жарық жүйелері ақаусыз.

Мектеп асханасының терезелерінде және барлық ашылатын ойықтар бетінде тұтастығы бұзылмай жәндіктерден қорғайтын, жуылатын қорғаныш торлары қойылып жабдықталынған. Терезе әйнектері, электр шамдардың плафондары және сыртқа тартып желдету жүйесінің жалюзді торлары таза ұсталынған. Барлық ашылатын ойықтар жылдың жылы мезгілінде жәндіктердің кіруінен алынатын, жуылатын қорғаныш торларымен жабдықталынған.

Ауыз су, ыстық су, кәріздеу, жылыту жүйесі біртоталықтанған елді мекен су құбырына, кәріздеу жүйесіне, жылыту қазандығына қосылған.

Ыстық су ыдыс жуатын жердегі 3 секциялы ваннаға және 1 қол жуатын раковинаға, персонал бөлмесіндегі 1 қол жуатын раковинаға және санитарлық тораптың 1 қол жуатын раковинасына, кіре



берістегі 2 раковинаға келтірілген. Мектеп асханасында тамақ өнімдерінің ластануын болдырмау үшін асхана қызметкері үшін қол жууға арналған араластырғыш раковинасы жеке жабдықталынған. Жеке бас гигиенасын сақтау үшін қол жууға арналған антисептикалық құралдармен, санитайзермен, қол сүртуге бірреттік қағаз сулықтармен жеткілікті қамтамасыз етілген.

Мектеп асханасы тамақ өнімдерінің ластану қаупін болдырмайтын салқын және ыстық сумен жабдықтау, суды бұру, жылумен жабдықтау, жарықтандыру, желдету, ауа баптау жүйелері жарамды күйде қамтамасыз етілген. Мектеп асханасының үй-жайлары санитариялық қағида талаптарына сәйкес азық-түлік (тамақ) шикізатының, шикі жартылай фабрикааттар мен дайын тамақ өнімдерінің, пайдаланылған және таза ыдыстардың қарсы немесе тоғыспалы ағынын, келушілердің және қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындауға қатысатын персоналдың қарсы қозғалысын болдырмайтын технологиялық процестердің дәйектілігі мен ағымын қамтамасыз ете отырып көзделінген.

Мектеп асханасында қайта пайдалануға болатын асхана, шәй және шыны ыдыстарды, подностарды жуу үшін жеке үй-жай орны белгіленіп, пайдаланылған ыдыстарды қабылдау, таза ыдыстарды беруге арналған жабдық орнатылып, таза ыдыстардың қарама қарсы аяқас ағымдарын болдырмайтын және олардың ағымдылығы сақталына отырып жабдықталынған. Мектеп асханасында біррет пайдаланылатын ыдыстар қолданыста жоқ. Асханаға сырттан кіретін бөлек кіреберіс есік қарастырылған.

Мектеп асханасының үй жайында азық-түлік (тамақ) шикізатын және дайын тамақ өнімдерін бөлу үшін арналған мүкәммалдары жеткілікті. Азық-түлік (тамақ) шикізатын және дайын тамақ өнімдерін (ет, құс еті, балық, көк-өніс, нан) бөлу үшін әріптік таңбалау жасалынған, өңделетін тамақ өнімдеріне сәйкес жеке бөлшектеу мүкәммалдары (тақтайша, пышақтар) мақсаттарына қарай таңбаланған. Бөлшектеу мүкәммалдарын сақтау бөлек, арнайы бөлінген орында тікелей тиісті өндірістік үстелдерде қамтамасыз етілген. Олардың жұмыс беттерінің бір-бірімен жанасуына жол берілмеген. Бөлшектеу тақтайлары (етті, қажет болғанда балықты) шабуға арналған дңгектері бар, беті тегіс, жарықсыз.

Асханада таза ыдыстарды сақтауға бөлек 1 шкаф қойылған. Тамақ өнімдерімен жанасатын технологиялық жабдықтардан 4 камфорлы 2 электрлі пештер, 1 тоңазытқыш, 1 мұздатқыш, нан пісіретін пеш, қысқа толқынды пеші бар. Тамақ дайындайтын бөлмедегі ыдыс қойылатын стеллаж, столдар, тауар қойғыш қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалынған, олардың жұмыс беттері тазартуға, жууға, дезинфекциялауға төзімді тот баспайтын материалмен (ламинатталған) қапталынған. Тамақ дайындайтын бөлменің еденінде еңісі бар төгу тораптарымен жабдықталған. Өндірістік үй-жайда температуралық-ылғалдылық режимінің сақталуын бақылау үшін есіктер мен буландырғыштардан алыс көрінетін жерлерде бақылау-өлшеу (термометр) құралдары ілінген. Тоңазытқыш жабдығында тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық режимін бақылап отыруға арналған термометр қойылған (сынап термометрін пайдалануға жол берілмеген). Қолды өңдеуге арналған антисептикермен, санитайзермен, дозаторы бар сұйық сабынмен және біррет қолданылатын сулықтармен (қағаз) қамтамасыз етілген.

Ыдыс жууға арналған бөлменің қабырғалары 1,5 м биіктікте кафельденген, асханалық ыдыстыр мен асхана аспаптарына арналған үш секциялы ванналар мен 1 раковина орнатылған. Асхана және ас үй ыдыстарын, мүкәммалдарды жууға арналған жуу ванналарында ыдыстың толық батырылуы қамтамасыз ете отырып жеткілікті мөлшерде көзделінген. Пайдаланылған ыдыстарды қабылдауға, таза ыдыстарды беруге арналған бөлек терезе орнатылған. Азық-түлік, тағам өнімдерінің қалдықтарын тастауға жекеленген қақпағы бар, таңбаланған ыдыс көзделінген. Ыдыс жуатын бөлмеде температуралық-ылғалдылық режимінің сақталуын бақылау үшін есіктер мен буландырғыштардан алыс көрінетін жерлерде бақылау-өлшеу (термометр) құралдары ілінген. Тамақ қалдықтары тасталынатын ыдыс жууға, дезинфекциялауға төзімді. Ыдыс жуатын орындарда еден еңісі бар төгу траптарымен жабдықталған. Қолды өңдеуге арналған антисептиктермен, санитайзермен, дозаторы бар сұйық сабынмен және біррет қолданылатын сулықтармен (қағаз) қамтамасыз етілген.

Мектеп асханасында азық-түлік тез бұзылмайтын тамақ өнімдерін сақтайтын қойма қарастырылған. Қойма ішінде азық-түлік тағам өнімдерін қоюға 1 шкаф, көкөніс өнімдерін қоюға арналған арнайы ағаш жәшік және тауар қойғыштармен жеткілікті көзделінген. Қойма қабырғасы 1,5 м биіктікте кафельденген, едені кафельденген. Қоймада температуралық-ылғалдылық режимінің сақталуын бақылау үшін бақылау-өлшеу (термометр) құралдары ілінген. Қойма үй жайы тамақ өнімдерінің әрбір түрі үшін қойылатын талаптарын сақтай отырып ұсталған. Қоймада тоңазытқыш жабдықтары қойылған, тоңазытқыштарда тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық режимін бақылап отыруға арналған термометр қойылған (сынап термометрін пайдалануға жол берілмеген). Қойма ішінде ауаны сыртқа тарту жүйесі жүргізілген, желдету жүйесі жұмыс жағдайында. Тағам емес қалдықтарын салуға арнайы қақпағы бар ыдыстар таңбаланып қамтамасыз етілген. Қолды өңдеуге арналған сұйық сабынмен және біррет қолданылатын сулықтармен (қағаз) қамтамасыз етілген.

Персонал үшін бір орынға арналған санитариялық торап (дәретхана) көзделінген, 1 унитаз, 1 раковина қойылған, санитариялық тораптың қабырғасы 1,5м биіктікте кафельденген, едені кафельденген. Дәретхана есігі өндірістік және қойма үй-жайынан шықпайтындай етіп жүргізілген. Асхана қызмет көрсетушілері үшін қол жууға ыстық және салқын су араластырғышы орнатылған



раковинамен, қолды өңдеуге арналған антисептикермен, санитайзермен, дозаторы бар сұйық сабынмен және біррет қолданылатын сулықтармен (қағаз) қамтамасыз етілген. Санитариялық торапта унитазбен, конструкциялары қолдың қосымша ластануын болдырмайтын қоқыс жинауға арналған ыдыспен жабдықталынған.

Мектеп асханасының тамақ ішетін, ыдыс жуатын, қойма, тамақ дайындайтын және санитариялық тораптағы желдету жүйесі мектептің ішкі ауаны сыртқа сору жүйесіне қосылған, жұмыс жағдайында. Тамақ дайындайтын бөлмеде технологиялық құрылғы (электрлі плиталары) орнатылған орында жылу мен ылғал бөлу көздері болып табылатын жабдықтың үстінде сыртқа тарту шатыры орнатылған, жұмыс жағдайында. Асханадағы желдету жүйесі бар үй жайларда шудан қорғау жөніндегі іс-шараларды орындай отырып қамтамасыз етілген. Желдету жүйелерінің санитариялық-техникалық жағдайлары қанағаттанарлықты, ақаусыз.

Мектеп асханасының үй-жайларында табиғи және жасанды жарықтандыру көзделінген. Жасанды жарықтану санитариялық ереже талаптарына сәйкес қамтамасыз етілген. Тағам дайындайтын және сақтайтын орындарда әйнектердің зақымдануынан және түсуінен қорғауды, жарқырауды тудырмайтын жарқылдың болмауын көздейтін шырақтар пайдаланылған. Жарық деңгейлері нормативтік көрсеткіштерге және құжаттарға сай, жарық жүйелері ақаусыз.

Мектеп асханасында тамақтану, санитарлық торап, ыдыс жуу, персонал бөлмесі мен қоймада қолды ластанудан болдырмайтын қоқысқа арналған педальді жәшік қойылған. Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайларды, санитариялық торапты (дәретхана) жинау үшін мақсатына қарай әріпшен таңбаланған жинау мүкәммалдары бөлінген. Жинау мүкәммалдарын сақтауға орын көзделген.

Асханада персоналға арналған бөлме қарастырылған, бөлменің қабырғасы 1,5 м биіктікте кафельденген жоғарғы бөлігі сулы эмульсиямен боялан. Бөлмеде стол, орындық, киім ілетін шкаф кіргізілген. Аспазшының жеке жұмыс киімдерін жуып тазартуға, қажетті заттары бар.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын атигізер әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, видгрунта, использование участка в прошлом, высота стояния грунтовых вод, наличие заболоченности, господствующие направления ветров, размеры санитарно-защитной зоны, возможность водоснабжения, канализования, теплоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света;)

10. Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

ҚР ДСМ СЭБК «Ұлттық сараптама орталығы» ШЖҚ РМК Түркістан облысы бойынша филиалының Түркістан қалалық бөлімшесі зертханалық зерттеулер жүргізген. Метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасы № 2023/404/229 19.09.2023 ж., Суды микробиологиялық зерттеу хаттамасы № 429 02.10.2023 ж., Орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сумен қамтамасыз ету жүйесінің ауыз су үлгілерін зерттеу хаттамасы № 2023/404/392 21.09.2023 ж., Шу, дыбыс деңгейлерін оқшаудануын өлшеу хаттамасы № 2023/404/144 19.09.2023 ж.

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

"Т.Момбеков атындағы шағын жинақты жалпы білім беретін мектеп" КММ асханасы

(«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)
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығымен бекітілген "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары; "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығына өзгеріс енгізу туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2023 жылғы 4 сәуірдегі № 58 бұйрығы

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 Түркістан облысы санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаментінің Созақ аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Созақ ауданы, көшесі Сұлтанбек Қожанов, № 15 үй Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар) Республиканское государственное учреждение "Сузакское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Туркестанской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения"



Республики Казахстан"

Сузакский район, улица Султанбек Кожанов, дом № 15

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

ӘШІРЕПІЕВ МҰХИТ МҰРАТАЛЫҰЛЫ

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

