

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
<p><i>Мемлекеттік органның атасы</i> <i>Наименование государственного органа</i> <i>"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық - эпидемиологиялық бақылау комитеті Қарғандау облысының санитариялық - эпидемиологиялық бақылау департаменті Балқаш қалалық санитариялық - эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі</i> <i>Республиканское государственное учреждение "Балхашское городское Управление санитарно - эпидемиологического контроля Департамента санитарно - эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно - эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"</i></p>	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ KZ84VWF00423506

Дата: 16.09.2025 ж. (г.)

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

Столовая при КГУ «Школа-лицей № 15 имени Алихана Букейханова» отдела образования города Балхаш управления образования Карагандинской 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 02.09.2025 10:38:22 № KZ46RYS01332129**

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) **ИП Калиева Назима Саттаровна, Карагандинская область, город Балхаш, станция Балхаш-1, 28, ИИН 590422450395, телефон 87103692400**

Шаруашылық жүргізуши субъекттің толық атауы (тиесілігі), объекттің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, экесінің аты (полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау ужүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

организация горячего питания для учащихся Карагандинская область, г.Балхаш, микрорайон Шашубая Кошкарбаева, 11А.

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес) **Объекты общественного питания, объекты бортового питания, объекты общественного питания на транспорте (железнодорожном, воздушном, водном и автомобильном)**

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление № KZ46RYS01332129 от 02 сентября 2025 года, протокол измерений освещенности № 2903-2911 от 26 августа 2025 года; протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 181 от 26 августа 2025 года; протокол микробиологического исследования воды № 1117 от 26 августа 2025 года.**

6. Өтімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **не требуется**

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций (если имеются) **не требуется**)

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)

Столовая при КГУ «Школа-лицей № 15 имени Алихана Букейханова» отдела образования города Балхаш



управления образования Карагандинской области, расположена по адресу Карагандинская область, г.Балхаш, микрорайон Шашубая Кошкарбаева, 11А, арендует ИП Калиева Назима Саттаровна, ИИН 590422450395, талон о государственной регистрации индивидуального предпринимателя № KZ57TWQ01702243 от 02.12.2021 года. Договор об оказании услуги с КГУ «Школа-лицей № 15 имени Алихана Букейханова» отдела образования города Балхаш управления образования Карагандинской области № 61 от 15.09.2025 года. Юридический адрес: Карагандинская область, город Балхаш, станция Балхаш-1, 28, телефон 87103692400.

Сфера и вид деятельности: общественное питание, организация горячего питания для учащихся. Мощность рассчитана на 117 посадочных мест. Фактически кормят 541 учащихся (по переменам) в 1 и во 2 смены.

Разрешительный документ на объект (в том числе выданный ранее в соответствии с законодательством, при наличии) № М.11.Х.KZ86VWF00067771 от 09.06.2022 г.

Столовая при КГУ «Школа-лицей № 15 имени Алихана Букейханова» отдела образования города Балхаш управления образования Карагандинской области расположена на 1 этаже в типовом 3-х этажном отдельно стоящем здании школы, по адресу Карагандинская область, г.Балхаш, микрорайон Шашубая Кошкарбаева, 11А.

Территория огорожена по периметру, без повреждений. На территории участка предусмотрено наружное искусственное освещение. Въезды и входы, пешеходные дорожки, площадка для мусоросборников покрыты асфальтом, доступны для очистки. В хозяйственной зоне объекта предусмотрена площадка с твердым покрытием, где установлены мусоросборники с крышками для сбора мусора, огражденная с трех сторон, доступны для очистки и дезинфекции. Контейнеры очищаются, моются и дезинфицируются. Мероприятия по вывозу отходов и ТБО проводятся ТОО «Балхаш универсал» по договору № 2917 от 15.09.2025 года.

На территории учреждения нет объектов, функционально с ним не связанных.

Столовая расположена на 1 этаже здания школы, имеет следующий набор помещений: обеденный зал-210,9 кв.м., коридор-9,7 кв.м., коридор-16,9 кв.м., зона раздаточной-13,3 кв.м., моечная столовой и кухонной посуды-22,7 кв.м., склад овощей-18,0 кв.м., зона холодильных установок-10,08 кв.м., горячий цех-40,3 кв.м., кулинарный цех-11,82 кв.м., склад сухих продуктов-9,8 кв.м., помещение хранения уборочного инвентаря и дезсредств-3,7 кв.м., гардеробная персонала-7,2 кв.м., душевая для персонала-1,4 кв.м., санузел-1,4 кв.м..

Обеспечивается эксплуатация всех помещений в соответствии с функциональным назначением.

Объемно-планировочные, конструктивные решения, размещение и размер помещений объекта, обеспечивает последовательность и поточность технологических процессов, исключающих встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и участника приготовления продукции общественного питания персонала. Расстановка и работа технологического оборудования обеспечивается с соблюдением последовательности и 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 пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции объектов питания используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь промаркованный с использованием буквенной маркировки, многооборотная упаковка и кухонная посуда. В наличии из технологических оборудования: 1 плита электрическая 4-х конфорочная, 2 плиты электрические 2-х конфорочные, 1 бытовой холодильник, 1 морозильная камера, 2 шкафа холодильных, 1 холодильная витрина, 2 шкафа духовых 2-х секционные, 1 шкаф духовой 3-х секционный, 1 электросковорода, 1 микроволновая печь, 1 электромясорубка, 2 весы электрических, 1 марmit для 1 блюда, 1 марmit для 2 блюда. Все функционирует. Установлена раздельная приточно-вытяжная вентиляция с локальными вытяжными системами над оборудованием, в рабочем состоянии.

Санитарный узел для персонала оснащен раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оснащена смесителем, устройствами и средствами для мытья, дезинфекции кожными антисептиками и сушки рук.

Водоснабжение централизованное, холодное и горячее водоснабжение от существующих систем водопровода города Балхаш, в исправном состоянии. Горячее водоснабжение внутри пищеблока посредством водоэлектронагревателя на 100 литров. Холодная и горячая вода подведена к раковинам с установкой смесителей. Все в рабочем состоянии.

Водоотведение централизованное, от существующих сетей города Балхаш, в исправном состоянии. Система отопления централизованная, от существующих сетей города Балхаш, в исправном состоянии. На объекте созданы оптимальные микроклиматические условия.

Освещение естественное и искусственное. Естественное освещение за счет оконных проемов.

Остекление окон выполнено из цельного стеклополотна. Закрашенных оконных стекол в помещениях нет. Для искусственного освещения применяются лампы накаливания. Все светильники обеспечены



плафонами, защитной арматурой.

Помещение столовой оборудовано системами вентиляции. На пищеблоке предусмотрена вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги (плита, духовка, мойки) установлены вытяжные зонты. Решетки вытяжных вентиляционных систем содержатся в чистоте. Для проветривания помещений имеются открывающиеся фрамуги окон. На фрамугах, открываемых для проветривания, имеются москитные сетки.

Для мытья посуды организована моечная, установлены двухсекционные, трехсекционные мойки, для стеклянной посуды и столовых приборов и ванна для мытья кухонной посуды. Просушивание посуды проводится на решетчатых полках и стеллажах. Соблюдается поточность движения использованной и чистой посуды, для приема использованной посуды установлено окно приема. Для мытья и дезинфекции помещений в отдельном помещении оборудован поддон с подводом воды.

Организовано проведение стирки специальной одежды, договор № 9 от 15.09.2025 года на оказание услуг ухода за специальной одеждой с прачечной «Золушка» ИП Полудневич Н.М.. Условия для хранения специальной одежды персонала имеются, количество персонала 8 человек. Гардеробная для персонала (для верхней одежды) имеется.

Внутренняя отделка помещений столовой произведена с использованием нетоксичных отделочных материалов, без повреждений. Поверхность стен и потолков во всех помещениях по всей высоте, выложено плиткой и окрашено краской, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчива к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Поверхности пола ровные, с обеспечением стока воды, удобные к уборке. Окна пластиковые, обеспечивающие их мытье, со съемными моющимися защитными сетками, без нарушения целостности. Поверхность дверей гладкая, из неабсорбирующих и не впитывающих влагу материалов, моющиеся. Открывание дверей предусмотрено наружу из производственных помещений.

Технологическое, холодильное оборудование, столы разделочные, инвентарь, посуда, тара, моечные ванны, поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочая поверхность которых обеспечивает их очистку, мойку и дезинфекцию. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) выделен отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), с гладкой поверхностью, без трещин, промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается раздельно, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), на специально выделенном месте. Исключается соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом. Для хранения чистой кухонной посуды, инвентаря, многооборотной тары, обеспечены отдельными шкафами и стеллажами. Для раздельного хранения сырой и готовой пищевой продукции складские и производственные помещения оборудованы холодильным оборудованием: 1 бытовой холодильник, 1 морозильная камера, 2 шкафа холодильных, 1 холодильная витрина. Складские помещения оборудованы стеллажами, поддонами. Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках.

Имеется в наличии 1 бактерицидная лампа марки «2Т-840.Вт», для обеззараживания воздуха в помещениях и рабочих поверхностей оборудования. Место установки, режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени работы бактерицидных облучателей обеспечиваются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складские помещения для хранения нескоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодовоовощной продукции, оснащены контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), марки ВИТ-М5.2.844.800.ЖЭ установленными на видном месте, удаленными от дверей и испарителей. Холодильное оборудование, холодильные камеры оснащены термометрами или средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения пищевой продукции.

Мест, выделенных специально для потребления табачных изделий нет. На видном месте размещена надпись «Курение запрещено».

9. Құрылым салуға белгін жер участкесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, участкесінің бұрын пайдаланылуы, жерасты сularының тұру биіктігі, батпактану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-корғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және коршаған 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, канализации, 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 освещенности № 2903-2911 от 26 августа 2025 года; протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 181 от 26 августа 2025 года; протокол микробиологического исследования воды № 1117 от 26 августа 2025 года.

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

Столовая при КГУ «Школа-лицей № 15 имени Алихана Букейханова» отдела образования города Балхаш управления образования Карагандинской области.

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық деңсаулығы және деңсаулық сактау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық саралтама жүргізілетін объективтің толық атапу)
(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 саралтама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
Кодекс Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье и системе здравоохранения»; Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16; Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйствственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26; приказ МЗ РК от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138 «Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйствственно-питьевого и культурно-бытового водопользования», Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха», утвержденные приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95; Гигиенические нормативы к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека, утвержденные приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15; Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» утвержденные приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020,



санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации", Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года №КР ДСМ-68.

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 Қарағанды облысының санитариялық - эпидемиологиялық бақылау департаменті Балқаш қалалық санитариялық - эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

БАЛҚАШ Қ.Ә., көшесі Сәкен Сейфуллин, № 38 үй

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Балхашское городское Управление санитарно -

эпидемиологического контроля Департамента санитарно - эпидемиологического контроля

Карагандинской области Комитета санитарно - эпидемиологического контроля Министерства

здравоохранения Республики Казахстан"

БАЛХАШ Г.А., улица Сакена Сейфуллина, дом № 38

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Батанаева Лена Курмановна

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



