

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

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

№ KZ43VWF00421819

Дата: 15.09.2025 ж. (г.)

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

**Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа № 12» отдела образования города Балхаш управления образования Карагандинской области ИП "777"**

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық саралтама жүргізілетін объектінің толық атасы) (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 27.08.2025 18:54:08 № KZ53RYS01326474**

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 "777", Карагандинская область, город Караганда, район имени Казыбек би, проспект Строителей, дом 17-36.ИП Каирберлина Тлеукеш Казбековна, ИИН 751204401309, телефон +770237867673**

Шаруашылық жүргізуши субъектінің толық атасы (тиселігі), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, экесінің атасы (полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

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

**организация горячего питания для учащихся, Карагандинская область, г.Балхаш, микрорайон Казыбек Нуржанов, строение 24/1.**

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 күжаттар (Представленные документы) **Заявление KZ53RYS01326474 от 27.08.2025 г., протокол измерений освещенности № 2815-2838 от 26 августа 2025 года; протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 178 от 26 августа 2025 года; протокол микробиологического исследования воды № 1120 от 26 августа 2025 года.**

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

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

Қорытынды берген ұйымның атасы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Саралтама 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 «Общеобразовательная школа № 12» отдела образования города Балхаш управления образования Карагандинской области, расположена по адресу Карагандинская область, г.Балхаш, микрорайон Казыбек Нуржанов, строение 24/1, арендная ИП «777» Каирберлина Тлеукеш Казбековна, ИИН 751204401309, талон о государственной регистрации индивидуального предпринимателя № KZ41TWQ01007914 от 01.02.2020 года. Договор об оказании услуги с КГУ «Общеобразовательная школа № 12» отдела образования города Балхаш управления образования Карагандинской области № 1 от 22.08.2025 года. Юридический адрес: Карагандинская область, город Караганда, район имени Казыбек би, проспект Строителей, дом 17-36.**

**Сфера и вид деятельности: общественное питание, организация горячего питания для учащихся.**

**Мощность рассчитана на 193 посадочных мест. Фактически кормят 371 детей (по переменам) в 1 смену. Разрешительный документ на объект (в том числе выданный ранее в соответствии с законодательством, при наличии) отсутствует.**

**Столовая при КГУ «Общеобразовательная школа № 12» 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 Казыбек Нуржанов, строение 24/1.**

**Территория ограждена 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 № 2915 от 22.08.2025 года.**

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

**Столовая расположена на 1 этаже здания школы, имеет следующий набор помещений: обеденный зал-348,95 кв.м., тамбур-9,19 кв.м., зона раздаточной-33,34 кв.м., моечная столовой посуды-37,10 кв.м., помещение пищевых отходов-11,18 кв.м., помещение для нарезки и хранения хлеба-8,28 кв.м., коридор-4,43 кв.м., кладовая овощей-14,96 кв.м., зона холодильных камер-37,04 кв.м., помещение обработки яиц-5,21 кв.м., моечная кухонной посуды-11,21 кв.м., горячий цех-60,37 кв.м., холодный цех-14,90 кв.м., кулинарный цех-11,82 кв.м., мясо-рыбный цех-20,20 кв.м., овощной цех-23,40 кв.м., кладовая сухих продуктов-12,25 кв.м., помещение хранения уборочного инвентаря и дезсредств-5,21 кв.м., коридор-54,40 кв.м., тамбур-2,59 кв.м., моечная тары-5,97 кв.м., загрузочная-15,72 кв.м., гардеробная персонала-14,80 кв.м., душевая для персонала-3,42 кв.м., санузел-2,42 кв.м., тамбур-3,98 кв.м., кабинет заведующей производством-7,26 кв.м., подсобное помещение-15,11 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 участующего в приготовлении 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 оборудований: 2 плита электрическая 6-ти конфорочная с духовкой, 1 печь, 1 кипятильник электрический, 1 бытовой холодильник, 1 холодильная камера, 8 шкафов холодильных, 2 холодильных прилавка, 1 стол холодильный, 1 шкаф расстоечный, 1 пароконвектомат, 1 посудомоечная машина, 2 котла пищеварочных электрических, 2 мармита для 1 блюда, 2 мармита 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 водогенератора 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 моечные, установлены двухсекционные, трехсекционные мойки, для стеклянной посуды и столовых приборов и ванны 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 № 8 от 01.09.2025 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 холодильная камера, 8 шкафов холодильных, 2 холодильных прилавка, 1 стол холодильный. Складские помещения оборудованы стеллажами, поддонами. Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках.**

**Имеется в наличии 1 бактерицидная лампа марки «Э 1 ф», облучатель 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, плодоовощной продукции, оснащены контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), марки Мб.2.844.000.РЭ 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. Құрылыш салуга бөлінген жер участекінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, участекің бұрын пайдаланылуы, жерасты супарының тұру биктігі, батпақтану, желдің**



басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тиғізег әсері, дүние тарағары 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 № 2815-2838 от 26 августа 2025 года; протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 178 от 26 августа 2025 года; протокол микробиологического исследования воды № 1120 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 «Общеобразовательная школа № 12» отдела образования города Балхаш управления образования Карагандинской области ИП "777"

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сактау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық саралтама жүргізілген объекттің толық аттавы) (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, хозяйствственно-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, экесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)**



