

көшімі

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Батыс Қазақстан облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Орал қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Уральское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Западно-Казахстанской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ KZ25VWF00458421

Дата: 11.11.2025 ж. (г.)

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

Жеке кәсіпкер Ищанова Светлана Рахимжановна Орал жоғары «Максат» медициналық колледжі жанындағы асхана

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізлетін 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»)

Жүргізінді (Проведена) Заявление от 05.11.2025 10:24:13 № KZ28RYS01439250

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) ИЩАНОВА СВЕТЛАНА РАКИМЖАНОВНА, БҚО, Орал қаласы, Замаған кенті, Жәңгір хан 67/2 көшесі

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тәсілігі), 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)

қоғамдық тамақтану

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Қоғамдық тамақтану объектілері, борттық тамақтану объектілері, көліктегі (теміржол, әуе, су және автомобиль)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) № KZ28RYS01439250 05.11.2025 жылғы өтініші, техникалық паспорт №08-130-064-553-67/2

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))

Субъектінің сипаттамасы: Жеке кәсіпкер Ищанова Светлана Рахимжановна тұрғын емес ғимарат және оған іргелес аумақ жалдау негізінде Орал жоғары "Максат" медициналық колледжі ЖМ-мен №8 31.08.2025ж келісім шартқа отырған. Шарттың қолдану мерзімі: 1 жылға дейін.

Жеке кәсіпкер Ищанова Светлана Рахимжановна Орал жоғары «Максат» медициналық колледжі



асхана, БҚО, Орал қаласы, Зашаған кенті, Жәңгір хан 67/2 көшесінде, 3 қабатты ғимараттың, атында орналасқан. Нысанның салынған жылы 2012 жыл.

Мекен-жайы: Жеке кәсіпкер Ишанова Светлана Рахимжановна, БҚО, Орал қаласы, Тәуелсіздік 47, 1 мекен жайында орналасқан. ЖСН 810728402644, субъектіні бастапқы тіркеу күні - 07.2018 ж. Телефоны: 87775200356; e-mail: beibyt.69@mail.ru

Қызмет түрі - қоғамдық тамақтану.

Асхана 65 орынға арналған. Нақты 13 үстел, 65 орындық қамтылған.

ҚР ДСМ м.а. 11.01.2022 ж. №ҚР ДСМ -2 "тіршілік ету ортасы мен адам денсаулығына әсер ету объектілері болып табылатын объектілердің санитариялық-қорғау аймақтарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" бұйрығына сәйкес асхана объектісі жіктелмейді.

Аумақтың қоршауы бар, ешқандай зақым жоқ. Учаскенің кіреберістері мен қоқыс жинайтын алаңға апаратын жолдар асфальтпен және төсеніштермен жабылған, тазалау үшін қол жетімді. Нысан аумағында сыртқы жасанды жарықтандыру орнатылған. Нысанның аумағы барлық периметр бойынша таза ұсталған. Шығушылық аймағында, тазалау және дезинфекциялау үшін қол жетімді су өткізбейтін қатты жабыны бар үш жағынан қоршалған алаңда тығыз жабылатын қақпақтары бар қоқыс жинағыш орнатылған. Қатты-тұрмыстық қалдықтарды шығаруға "ОралТазаСервис" ЖК-мен 04.01.2024ж № 153/2024 ж шарт жасалған.

Нысанның аумағында функционалдық байланысты емес объектілер орналастырылмаған.

Ас блогы үй-жайларының жиынтығы, құрамы және ауданы: - тамақтану залы - 118,6 ш.м., ас блогы - 16,4 ш.м., қойма - 2,2 ш.м., қызметкерлерге арналған санитарлық торап - 11,3 ш.м., қызметкерлерге арналған бөлме - 11,7 ш.м., ыдыс жуу бөлмесі - 5,4 ш.м., бөлме - 6,1 ш.м., ыстық цех - 8,6 ш.м., дәліз - 12,2 ш.м.

Тамақтану залында 13 үстел, 65 орындық қамтылған.

Студенттерге қол жууға арналған 4 раковина және электр сүлгі мен су сабынмен қамтамасыздандырылған.

Ас блогының болуы және сипаттамасы: Ас блогы ыстық цех, ас үй және асхана ыдыстарын жуатын бөлме, қойма, тамақтану залы, персоналға арналған бөлме, санитарлық тораптан тұрады. Ас блогында шикізаттың, шикі және дайын тамақ өнімдерінің, пайдаланылған және таза ыдыстардың қарсы ағындарын, сондай-ақ персоналдың қоғамдық тамақтандыру өнімдерін дайындауға қатысатын қарсы қозғалысты болдырмайтын технологиялық процестердің ағыны сақталады. Ас блогында механикалық түрде іске қосылатын желдету жүйесі көзделген. Жылу және ылғал бөлу көздері болып табылатын жабдықтың үстінде сыртқа тарту шатырлары орнатылған. Желдету және ауа баптау жүйелерін пайдалану кезінде санитарлық норма талаптарына сай сақталады. Кесу құралдары, ас блогы ішіндегі жабдықтар мен ас үй ыдыстары жеткілікті мөлшерде таңбаланған. Жұмыртқаны сақтау үшін арнайы таңбаланған ыдыс бар. Жұмыртқа арнайы бөлінген орында таңбаланған сыйымдылықтарда өңделеді. Асхана мен ас үй ыдыстарын кептіру және сақтау шарттары бар. Ас үй ыдыстарын жууға арналған 1 раковина, шикі өнімдерді жууға арналған 1 раковина, кептіргіштер, ас блогындағы ыдыстарды сақтауға арналған сөрелер, қол жууға арналған 1 раковина, тамақ тарату орында шай, шыны ыдыстарды көп рет қолданатын ас үй аспаптарын, асүй ыдыс-аяғын ыдыстарын жууға арналған 3 секциялық раковина, қолды жууға және кептіруге арналған кептіргіштер құрылғылармен қарастырылған. Ас блогында шикі және дайын өнімдердің, шикі жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердің, пайдаланылған және таза ыдыстардың қарама-қарсы ағынын болдырмайтын технологиялық процестердің реттілігі көзделген. Технологиялық жабдықтар: электр плита-2 (4-камфорлы, 6-камфорлы), тоңазытқыш-2, мұздатқыш-1, мармит-1, қамырараластырғыш-1, фритюрница-1, 3 қабатты электрошкаф-1, өндірістік үстел-5, қол жуғыш-1, нан сақтайтын шкаф-1, стеллаж-2, су ысытқыш - 2, таразы -1, микротолқынды пеш -1 қамтылған. Мүкәммал, ыдыстар таңбаланған және талаптарға сәйкес келеді. Тоңазытқыш камераларында, температураны бақылау үшін термометрлер орнатылған. Қоймада ағымдағы күнгі тез бұзылмайтын тамақ өнімдерін, сусымалы өнімдерді, жеміс-көкөніс өнімдерін сақтау үшін тоңазытқыш жабдығымен, шкаппен, стеллаждармен жабдықталған. Өнімдердің сақтау тәртібі реттелген, арнайы көкөністерді және сусымалы өнімдерді сақтайтын аймақтар қарастырылған. Технологиялық жабдықтар, мүкәммал, ыдыстар таңбаланған және талаптарға сәйкес келеді. Азық-түлік шикізатының, тұтынуға дайын тамақ өнімдері бар жартылай фабрикаттардың өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу және кәдеге жарату шарттары, сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ете отырып, сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдері сақталған кезде тауар көршілестігін сақтай отырып жүзеге асырылады.

Персоналға арналған санитариялық тораптағы санитариялық-тұрмыстық үй - жайларда-қабырғалар 1,8 м биіктікте плиткамен қапталған, төбенің қалған бөлігі су негізіндегі бояумен боялған, еден жабыны-жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, ылғалды тәсілмен тазалауға мүмкіндік беретін плиткамен қапталған. Персоналға арналған санитариялық торап, онда 1 қоқыс жинауға арналған урна орнатылған унитаз, қол жууға арналған 1 раковина және электр кептіргіш қамтамасыз етілген.

Сумен жабдықтау сипаттамасы: Нысанда орталықтандырылған шаруашылық-ауыз сумен жабдықтау жарамды жағдайда көзделген. Ыстық су жүйесі - су жылытқышы арқылы («Ariston») беріледі. Ыстық және суық су барлық жуу раковиналарға, персонал мен келушілердің қолын жууға арналған раковиналарға жуғаннан кейін қолдың қайта ластануын болдырмайтын конструкциясы бар араластырғыштар орнатыла



сондай-ақ қажет болған жағдайда технологиялық жабдыққа жеткізіледі. Су үлгісін технологиялық зерттеу хаттамасына №1250002005977595 29.10.2025ж. сәйкес гигиеналық нормативтердің талаптарына сәйкес келеді. Орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сумен қамтамасыз ету жүйесінің ауыз су үлгілерін зерттеу хаттамасына №1250001005977468/1364 28.10.2025ж. сәйкес гигиеналық нормативтердің талаптарына сәйкес келеді.

Суды бұру сипаттамасы. Суды бұру жүйесі - орталықтандырылған. Су бұру жүйесі барлық қондырғыларға орнатылған, жұмыс жағдайында.

Жылумен жабдықтау сипаттамасы - автономды. Жылыту кезеңінде ауаның температурасы адамға әсер ететін физикалық факторлардың гигиеналық нормативтерін сәйкес айқындалады.

Жарықтандыру сипаттамасы - жарықтандыру аралас, табиғи-терезе саңылаулары арқылы, жасанды жарықдиодты шамдармен қамтылған. Ылғалдың бөлінуіне байланысты өндірістік үй-жайларда ылғалдан қорғайтын шам қолданылады. Жарықтандыруды өлшеу хаттамасына сәйкес №1250001005953759/218 24.10.2025ж. гигиеналық нормативтердің талаптарына сәйкес келеді.

Желдету және ауа баптау сипаттамасы-табиғи желдету терезе саңылаулары арқылы қарастырылған; жалпы алмасу (асханада, ыстық цехта, ыдыс жуу бөлмесінде, қоймада біріктірілген). Терезелердің конструкциясы балалардың болуына арналған үй-жайларды желдету мүмкіндігін көздейді. Терезелерде москит торлары бар. Ас блогында механикалық түрде іске қосылатын желдету жүйесі көзделген. Жылу және ылғал бөлу көздері болып табылатын жабдықтың үстінде сыртқа тарту шатырлары орнатылған. Желдету және ауа баптау жүйелерін пайдалану кезінде санитарлық норма талаптарына сай сақталады. Метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасына сәйкес №1250001005953861/207 24.10.2025ж. гигиеналық нормативтердің талаптарына сәйкес келеді. Шу, дыбыс деңгейлерінің оқшаулануын өлшеу хаттамасы №1250001005953921/130 24.10.2025 ж. гигиеналық нормативтердің талаптарына сәйкес келеді.

Үй-жайлар мен жабдықтарды, мүкәммалды, ыдыстарды жуу және дезинфекциялау үшін жағдайлар(оның ішінде жууға арналған жеткілікті жуу ванналарының болуы, жабдықтарды, мүкәммалды және т.б. дезинфекциялау сақталады)бар. Жинау мүкәммалы таңбаланып, жеке үй-жайларға бекітіліп, арнайы бөлінген орында сақталады.

Кір жууға "Талап" АҚ кір жуатын орынмен 18.05.2025 ж. №5-12-196 шарт жасалған. Үй-жайларды, жабдықтарды, мүкәммалды, ыдыстарды жуу және дезинфекциялау үшін жағдайлар бар.

Үй жайларды ішкі әрлеу сипаттамасы қалыпты жұмыс режимі бар ас блогында үй-жайларында қабырғалар, жабдықтар дымқыл әдіспен тазалауға мүмкіндік беретін тегіс, күңгірт бетке ие. Ылғалды жұмыс режимі бар үй-жайларда (ас блогы, ыдыс жуу бөлмесі, санитариялық торап,) қабырғалар жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, ылғалды тәсілмен тазалауға мүмкіндік беретін 1,8 м биіктікте плиткемен қапталған. Асханада, персоналға арналған санитарлық торапта, ыстық цехта, ыдыс жуу бөлмесінде, қоймада, тамақтану залында еден жабыны-кафель. Барлық бөлмелердегі еденнің беті тегіс, жарықтар, кемшіліктер және механикалық зақымдар жоқ.

Жұмыс жағдайында 1 бактерицидтік сәулелендіргіш бар. Салқын тағамдарды дайындау үшін жылжымалы бактерицидтік сәулелендіргіш қолданылады. Орнату орны, өңдеу, пайдалану режимі мен ережелері, бактерицидті сәулелендіргіштің жұмыс уақытын есепке алу пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қамтамасыз етіледі.

Температуралық-ылғалдылық режимінің сақталуын бақылау үшін өлшеу аспаптары тамақ сақтайтын қоймада, тоназытқышта- термометрмен жабдықталған, барлығы жұмыс күйінде.

Ас блогында үй-жайлары мен аумағында темекі бұйымдары, оның ішінде қыздырылатын темекісі бар бұйымдарды, темекі қыздыруға арналған жүйелерді, тұтынудың электрондық жүйелерін және оларға арналған сұйықтықтарды тұтынуға тыйым салынады.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жаңартылатын 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)

Су үлгісін микробиологиялық зерттеу хаттамасы №1250002005977595 29.10.2025ж.
орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сумен қамтамасыз ету жүйесінің ауыз су



ерттеу хаттамасы №1250001005977468/1364 28.10.2025ж., жарықтандыруды өлшеу
 асы №1250001005953759/218 24.10.2025ж., метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасы
 0001005953861/207 24.10.2025ж., шү, дыбыс деңгейлерінің оқшаулануын өлшеу хаттамасы №
 0001005953921/130 24.10.2025 ж

II. 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)
I	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

Жеке кәсіпкер Ишанова Светлана Рахимжановна Орал жоғары «Максат» медициналық колледжі
 жанындағы асхана

(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)
"Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2020 жылғы 7
 шілдедегі № 360-VI ҚРЗ кодексі, ҚР ДСМ 2022 жылғы 17 ақпандағы "Қоғамдық тамақтану объектілеріне
 қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" №
 ҚР ДСМ-16 бұйрығы, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы №
 ҚР ДСМ-76 бұйрығы "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" СК;

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 Батыс Қазақстан облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Орал
 қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі



..., көшесі Дина Нұрпейісова, № 19 үй
жеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар)
Республиканское государственное учреждение "Уральское городское Управление санитарно-
эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Западно-
казахстанской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства
здравоохранения Республики Казахстан"
УРАЛЬСК Г.А., улица Дины Нурпеисовы, дом № 19
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))
Дүйсегалиева Гаухар Муксиновна
тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)

