

Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО 	
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 Целиноград аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" Республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Целиноградское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
 № С.17.X.KZ19VWF00218939
 Дата: 24.09.2024 ж. (г.)

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

ИП «Uniqum trade», ИИН 950627401506, аренда помещение столовой КГУ «Общеобразовательная школа с. Тасты» расположенного по адресу: Ақмолинская область, Целиноградский район, с.Тасты, ул.Ауезова, Строение 18

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі 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 17.09.2024 14:21:28 № KZ79RYS00775337**

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 Uniqum trade, Ақмолинская область, Целиноградский район, с.Тасты, ул.Ауезова, Строение 18**

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)

Общественное питание

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

Прочие виды организации питания

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление, протоколы лабораторных исследований.**

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))

ИП «Uniqum trade», ИИН 950627401506, арендует помещение столовой КГУ «Общеобразовательная школа с. Тасты» расположенного по адресу: Акмолинская область, Целиноградский район, с.Тасты, ул.Ауезова, Строение 18, срок действия аренды по 31.12.2024 года. Юридический адрес ИП «Uniqum trade» Алматы, Наурызбайский район, микрорайон Шугыла, улица Сакен Жунисов. Объект общественного питания, столовая ИП «Uniqum trade», расположена в КГУ «Общеобразовательная школа с. Тасты» расположенного по адресу: Акмолинская область, Целиноградский район, с.Тасты, ул.Ауезова, Строение 18, обеспечивает горячим питанием школьников. Столовая рассчитана по проекту на посадочных мест 40, фактически посадочных мест 38. Всего горячим питанием охвачено 80 школьника, питание школьников организовано в 4 смены по 20 школьников. Здание школы построено в 1984 году, типовое, 2-х этажное. Санитарно-защитная зона для объекта общепита не устанавливается. Территория объекта благоустроена, содержится в чистоте, дождевая (ливневая) система водоотведения функционирует. При входе в здание установлена урна для мусора, урна очищена от мусора. Пищевые отходы собираются в закрывающиеся промаркированные емкости, промаркированы «для сбора пищевых отходов», которые хранятся в отдельном помещении. В хозяйственной зоне КГУ «Общеобразовательная школа с. Тасты» выделена площадка для сбора мусора и пищевых отходов, ограждена с трех сторон на высоту 1,5 м, размещена от общественных зданий на расстоянии не менее 25 м. Установлено 2 контейнера для сбора мусора и для сбора пищевых отходов. Договор на вывоз мусора представлен. На территории функционально не связанных объектов нет. Пищеблок расположен на 1-ом этаже здания школы. Производственные помещения столовой: - Обеденный зал - 80 м²; Кухня (горячий цех) - 36 м²; - мойка-13 м²; - Склад - 14 м²; - овощной цех-10 м².

Для выдачи готовых блюд предусмотрена зона раздаточной. Расстановка и работа оборудования обеспечивается с соблюдением поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, исключен контакт сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. При производстве пищевой продукции соблюдается поточность технологических процессов. Для персонала установлен шкаф для раздельного хранения личной и специальной одежды и обуви в помещении. Санитарный узел и душевая для персонала отдельная. Для пищеблока не требуется наличие медицинского пункта. В случае необходимости обращаются в врачебную амбулаторию. Здание пищеблока оборудовано централизованным водоснабжением с системами внутреннего водоснабжения и децентрализованного водоотведения, содержится в исправном состоянии. Подключено к централизованным системам холодного водоснабжения, горячее водоснабжение за счет водонагревателя и автономное водоотведение, которые соответствуют требованиям документов нормирования.

Отопление помещений пищеблока осуществляется по средством автономной системы школьного отопления на твердом топливе.

На объекте питания используется питьевая вода, соответствующая требованиям качества и безопасности, предъявляемым к централизованным системам питьевого водоснабжения (протокол исследования образцов воды централизованного и не централизованного водоснабжения №РО-23-62334 от 04.10.2023 г. на санитарно-химические показатели, протокол микробиологического исследования воды №РО-23-62334 от 26.09.2023 г. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам, Не выявлено факта использования горячей воды из системы водяного отопления. Система стоков обеспечена безопасный отвод сточных вод. Уровень выпуска производственных стоков оборудован выше уровня выпуска хозяйственно-бытовых стоков. Сбор и накопление сточных вод, жидких бытовых отходов осуществляется в закрывающихся подземных водонепроницаемых емкостях сооружений (септик), очистка которых производится по мере заполнения. Договор на очистку септика и твердых бытовых отходов заключен с Астана Су арнасы. На выпусках производственных стоков до поступления в наружные сети водоотведения жиро- и мезоуловитель не установлен, т.к. не требуется.

Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к внутренней сети водоотведения с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки. Сети водоотведения не проходят под потолками производственных, складских помещений. Все приемники стоков внутренних сетей водоотведения оборудуются гидравлическими затворами (сифонами). Здание столовой подключено к автономному теплоснабжению. Система теплоснабжения в исправном состоянии, исключает риск загрязнения пищевой продукции. В здании столовой предусмотрено естественное и искусственное освещение. Искусственное освещение представлено лампами накаливания. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются светильники, с защитными плафонами, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. Осветительные приборы содержатся в чистоте. Допустимые уровни освещенности соответствуют нормативным требованиям (протокол измерений освещенности №23-71452/1042 от



27.10.2023 г.). В помещениях столовой предусмотрена система вентиляции. Над электроплитами и моечными ваннами оборудованы локальные вытяжные системы. Допустимые уровни микроклимата в производственных и складских помещениях соответствуют нормативным требованиям (протокол измерения метеорологических факторов №23-71451/1018 от 27.10.2023 г). Звукоизоляция работающего оборудования исправная (протокол измерения метеорологических факторов №23-71453/607 от 27.10.2023 г). В моечном помещении установлены 3-х секционная моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды для мытья и дезинфекции столовой посуды. Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой. После каждой технологической операции разделочный инвентарь, посуда, внутрицеховая транспортная тара подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Холодильное оборудование подвергается очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования "снеговой шубы", после освобождения от пищевой продукции. Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды и оборотной транспортной тары соблюдается. Мытье столовой посуды проводится после механического удаления остатков пищи, мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны, мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 градусов и добавлением моющих средств в 2 раза меньше, чем в первой секции, ополаскивание в третьей секции горячей проточной водой не ниже 65 градусов, просушивается на решетчатых полках. Мытье чайной, стеклянной посуды и столовых приборов проводится в первой ванне в воде с температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств и ополаскивается проточной водой с температурой не ниже 65С во второй ванне, просушивается на сетках и стеллажах. Мытье кухонной посуды, инвентаря и оборотной транспортной тары производится после механической чистки от остатков пищи в первой ванне в воде с температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств с последующим ополаскиванием проточной водой с температурой не ниже 65С во второй ванне, просушивается в опрокинутом виде на решетчатых полках. В конце рабочего дня проводится замачивание в дезинфицирующем растворе всей столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, после чего тщательно ополаскиваются проточной водой Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, промываются под проточной водой и просушиваются. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, оборотной тары, помещений используются моющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению, в соответствии с документами нормирования и инструкциями по применению изготовителя. Стирка специальной одежды организована по договору №5 от 28.08.2024 года с ИП «Есенбаев К.А.». В производственных помещениях поверхности стен на 1,5 м покрыты кафельной плиткой, потолки окрашены водоэмульсионной краской, полы застелены плиткой для покрытия пола. В складском помещении стены на 1,5 м покрыты кафельной плиткой, потолок окрашены водоэмульсионной краской, полы застелены плиткой для покрытия пола. Поверхность дверей гладкая, моющаяся, устойчива к действию моющих и дезинфицирующих средств. На путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды нет порогов. Мягкого инвентаря в столовой нет. Расстановка и работа оборудования обеспечивается с соблюдением точности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, исключен контакт сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. Для измельчения сырой и прошедшей тепловую обработку пищевой продукции, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и используется отдельное технологическое оборудование. Отсутствуют встречные потоки сырья и готовой продукции, грязного и чистого инвентаря. Производство, расфасовка и реализация пищевой продукции в столовой осуществляется с соблюдением товарного соседства. Соблюдается отдельное производство сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией. При производстве пищевой продукции соблюдается точность технологических процессов. Транспортировка, хранение, расфасовка и реализация пищевой продукции на пищеблоке осуществляются с соблюдением товарного соседства, обеспечено отдельное транспортирование, хранение, расфасовка сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией, а также температурно-влажностного и светового режимов. Доставка пищевой продукции осуществляется транспортом поставщика. Доставка скоропортящейся пищевой продукции осуществляется транспортным средством, оснащенным холодильным оборудованием. На складе пищевая продукция хранится в упаковке изготовителя. В производственные помещения пищевая продукция доставляется в чистой, промаркированной внутрицеховой таре. Хранение пищевой продукции в транспортной упаковке в производственных помещениях не выявлено. Пищевая продукция хранится отдельно, по видам. Пищевая продукция, имеющая специфический запах (сырое мясо, свежий хлеб и хлебобулочные изделия, рыба) хранится отдельно от пищевой продукции, воспринимающей, абсорбирующей посторонние запахи (масло сливочное, сыр, творог, яйцо, чай, соль, сахар). Складские помещения оборудованы холодильным оборудованием (3 шт) и морозильная камера (1 шт.) для хранения



пищевой продукции в количестве достаточном для хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции, условия товарного соседства и температурно-влажностный режим хранения соблюдаются. Установлены контрольно-измерительные средства для измерения температуры, относительной влажности воздуха в складском помещении, холодильное оборудование оснащено термометрами. Складское помещение оборудовано стеллажами, подтоварниками. Хранение пищевой продукции обеспечено на полках, поддонах, подтоварниках. Складские помещения для хранения пищевой продукции содержатся с соблюдением условий хранения (температурно-влажностного, светового режимов, товарного соседства) и норм складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции. На каждой упаковке пищевой продукции сохранен маркировочный ярлык (этикетка) с указанием срока годности, условий хранения и вида пищевой продукции. Переработка и обработка продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции проводится раздельно. Поставка продовольственного сырья осуществляется самостоятельно.

На пищеблоке имеется следующее оборудование: плита с духовым шкафом и 4-х камфорная-1ед., духовка -2 ед, электромясорубка - 1 шт, кастрюли объемом 40 л - 3 шт, кастрюли объемом 30 - 2 шт, кастрюли объемом 10 л - 1 шт., мясорубка, овощерезка, тестомес, весы-2ед, стеллаж для хранения посуды и кухонного инвентаря, мусоросборник для пищевых отходов с крышкой и полиэтиленовыми вкладышами. Кроме того имеются разделочные производственные столы с гигиеническим покрытием с соответствующей маркировкой «МВ, МС», «РВ, РС», для разделывания сырых и вареных овощей, для сырого теста. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду. Производственный стол с маркировкой: мясо сырое «МС», рыба сырая «РС», овощи сырые «ОС», «хлеб», готовая продукция «ГП», «тесто»; разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», рыба вареная «РВ », овощи сырые «ОС», овощи вареные «ОВ », «тесто», «хлеб», «зелень»; кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «для обработки яиц», мясо сырое «МС», овощи сырые «ОС», рыба сырая «РС», «для готовой продукции», «для сырой продукции». Разделочный инвентарь и кухонную посуду используют по назначению в соответствии с маркировкой. Технологическое, холодильное оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Отсутствует посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями. Для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, отпуска пищевой продукции используется определенный инвентарь. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, мучных) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранится разделочный инвентарь раздельно, на специально выделенном месте, хранение навалом не выявлено. Разделочные доски используются с гладкой поверхностью, без трещин. Имеется переносной бактерицидный облучатель (1 шт), учет времени работы бактерицидного облучателя ведется в специальном журнале. Для соблюдения правил личной гигиены учащихся, при входе в пищеблок установлены умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды, имеется жидкое мыло и бумажные полотенце.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жанартылатын 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, 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:)

Территория объекта благоустроена, содержится в чистоте, дождевая (ливневая) система водоотведения функционирует. При входе в здание установлена урна для мусора, урна очищена от мусора. Пищевые отходы собираются в закрывающиеся промаркированные емкости, промаркированы « для сбора пищевых отходов», которые хранятся в отдельном помещении. Подключено к централизованным системам холодного водоснабжения, горячее водоснабжение за счет водонагревателя и автономное водоотведение, которые соответствуют требованиям документов нормирования. Отопление помещений пищеблока осуществляется по средством автономной системы школьного



отопления на твердом топливе.

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)

Протокол измерения уровней шума №23-71453/607 от 27.10.2023 г., протокол измерений освещенности №23-71452/1042 от 27.10.2023 г., протокол измерений освещенности №23-71452/1042 от 27.10.2023 г., протокол исследования образцов воды централизованного и не централизованного водоснабжения №РО-23-62334 от 04.10.2023 г. на санитарно-химические показатели, протокол микробиологического исследования воды №РО-23-62334 от 26.09.2023 г.

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)	Не имеются	Не имеются	Не имеются
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	Не имеются	Не имеются	Не имеются
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	Не имеются	Не имеются	Не имеются
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	Не имеются	Не имеются	Не имеются

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

ИП «Uniqum trade», ИИН 950627401506, аренда помещение столовой КГУ «Общеобразовательная школа с. Тасты» расположенного по адресу: Акмолинская область, Целиноградский район, с.Тасты, ул.Ауезова, Строение 18

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідегері 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)
Кодекс РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 7 июля 2020 года №360-VI Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», Приложение к приказу и.о.Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2023 года № 58 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15 «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека», Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КРДСМ-331/2020 « Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления», Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26 « Об утверждении 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", Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ – 95 «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха", Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138 «Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования», Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2022 года № КР ДСМ-2. «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-защитным зонам объектов, являющихся объектами воздействия на среду обитания и здоровье человека".

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 Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Целиноград аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" Республикалық мемлекеттік мекемесі Целиноград ауданы, көшесі Гагарин, № 15А үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Целиноградское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Целиноградский район, улица Гагарина, дом № 15А

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Иса Әбсаттар Үкібайұлы

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



