

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Астана қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Астана қаласы Сарыарқа ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Сарыаркинского района города Астаны Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Астаны Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ KZ43VWF00402128
Дата: 08.08.2025 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
Столовая ТОО «Астана АниЛ» (БИН - 120140006254) при ГКП на ПХВ «Гимназия № 67 имени Ильеса Есенберлина» акимата города Астаны по адресу: г. Астана, район Сарыарқа, улица Ш. Косшыгулұлы, зд. 23/1

(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 23.07.2025 14:21:01 № KZ41RYS01271303

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) Товарищество с ограниченной ответственностью "Астана АниЛ", РЕСПУБЛИКА КАЗАХСТАН, Г. АСТАНА, РАЙОН САРЫАРКА, улица Шәймерден Қосшыгулұлы дом 23/1

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)
организация горячего питания в столовой при Школа-гимназия №67 им. Ильеса Есенберлина
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)

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявления № KZ41RYS01271303 от 23.07.2025 г. и протоколы лабораторных исследований

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)

Столовая ТОО «Астана АниЛ» (БИН - 120140006254) при ГКП на ПХВ «Гимназия № 67 имени Ильеса Есенберлина» акимата города Астаны по адресу: г. Астана, район Сарыарқа, улица Ш. Косшыгулұлы, зд.



23/1, расположена на первом этаже здания школы. Хозяйствующим субъектом является ТОО «Астана АниЛ» по договору оказания услуг № 65965 от 26.03.2025г. Юридический адрес: г. Астана, район "Байконур", ул. Ж. Тархана, 4, БИН - 120140006254, тел. + 77012133711, руководитель Лапин Антон Сергеевич. Территория благоустроена, имеется контейнерная площадка на твердом покрытии, огражденная с трех сторон, где установлены контейнера с крышкой. Вывоз твердо-бытовых отходов организован по договору с ТОО «ГорКомТранс города Караганды» договор № 2025-146 Б от 24.02.2025 г. Столовая с обеденным залом на 213 посадочных мест. Освещение естественное и искусственное. Искусственное освещение за счет светодиодных ламп, оборудованные защитной арматурой (плафонами) и светодиодными светильниками закрытого типа. Вентиляция естественная за счет форточек, искусственная - установлены локальные вытяжные зонты на механическом побуждении над электрическими плитами, электрическими сковородками, жарочной шкафом, и моечными ваннами. По очистке и дезинфекции систем вентиляции, заключен договор с ТОО «Гигиенист VII» за № 406 от 28.02.2025 г. Внутренняя отделка помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию: стены в производственных помещениях, санитарном узле - кафель на 2 м, выше - водоземлюсионной краской, стены складских помещений, коридорах окрашен на 2 м, выше - водоземлюсионной краской, полы покрыты керамогранит, потолок покрашены водоземлюсионной краской, пол в обеденном зале застелен керамогранит, стены и потолок покрашены водоземлюсионной краской. Объект имеет следующий набор помещений: обеденный зал - 383,3 м², горячий цех - 46,2 м², зона для тесто - 36,8 м², помещение для холодильных шкафа - 23,7 м², овощной цех - 24,4 м², мясной цех - 22,9 м², склад для хранения сыпучих - 14,7 м², склад для овощей - 14,5 м², моечная для кухонной посуды - 9,5 м², моечная для столовых и стеклянных посуды - 27,5 м², санитарный узел для персонала - 3,6 м², душевой - 3,5 м², гардеробная для персонала - 14,5 м², помещение для инвентаря - 3,4 м², кабинет администрации - 10,7 м², кабинет видеонаблюдения - 3,2 м², помещение для мытья рук посетителей - 17,5 м². Рядом с обеденным залом имеется раковины для мытья рук для посетителей, диспенсер с листовыми бумажными полотенцами для рук, контейнер с жидким мылом, условия для гигиены рук перед посещением столовой обеспечены. Для загрузки сырья имеется отдельный вход, далее продукция поступает в складской помещение для хранения сыпучих и круп в упаковках и в помещение для овощей. Первичная обработки сырья овощей в помещении для холодных блюд и овощей, затем горячий цех, после готовые блюда выдают на линию раздачи, где установлены мармиты, витрина. Соблюдается последовательность и поточность технологических процессов, исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции, сырых полуфабрикатов и готовых блюд, использованной и чистой посуды. Грязная посуда подается через дверь из обеденного зала. Стеклянная посуда и столовые приборы после мойки хранятся на стеллажах. Чистая посуда передается в горячий цех. В складских помещениях оборудованы контрольно-измерительные приборы температуры и влажности, холодильные и морозильные оборудования оборудованы термометрами. Оборудование: горячий цех оборудован: 1- 6 конфорочной электроплитой, 1- 4 конфорочной электроплитой, 1- 3 секционная жарочная шкаф. 1 электрическая сковорода, 1 котел пищеварочный, электрические котла для кипячения воды, 5 производственных стола, 2-секционная моечная ванна для мытья яйцо, раковина для рук; зона для тесто: тестомесительная, 2- стеллажи для готовой продукции, 8 производственных стола; овощной цех: имеется овощерезка, картофеле чистка, 5 производственных столы, моечная ванна для овощи, бактерицидная лампа над столом приготовления холодных блюд; склад для хранения сыпучих и для овощей оборудованы поддонами и стеллажи и гигрометрами; мясной цех: 2 морозильные камеры, 3 производственных стола, мясорубка, 2-2 секционная моечная ванна для мяса, раковина для рук; моечная: 3-секционные моечные ванны для столовой посуды, 2 секционные - для стеклянной посуды и столовых приборов, 3 стеллажи для чистой посуды, зона грязной посуды - столы, и кухонной посуды моечная ванна для кухонной посуды, 4 стеллажи для чистой посуды, линия раздачи с мармитами, витринами, Технологическое и холодильное оборудование находятся в рабочем состоянии. Производственные столы, инвентарь для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой продукции, кухонной и столовая посуда промаркированы в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Санитарный узел для персонала оборудован раковиной для мытья рук с подводкой горячей воды и холодной воды и средствами для соблюдения личной гигиены. Организован по услугам прачечной специальной одежды с ТОО «ОАЗИС» № 5 от 05.01.2025г. Уборочный инвентарь промаркирован, хранение упорядочено.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жараттылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру биіктігі, батпақтау, 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;)
Холодное и горячее водоснабжение, канализация, отопление, централизованное. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам

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 исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 1250001014422792 от 20.03.2025 г., протокол микробиологического исследования воды №1250002184421905 от 19.03.2025 г., выданные филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КСЭК МЗ РК по г. Астана (результаты соответствуют требованиям). Протокол измерения шума и звукоизоляции № 238 от 13.03.2025 г., протокол измерений освещенности № 502 от 13.03.2025 г., протокол измерений метеорологических факторов № 556 от 13.03.2025 г., выданные испытательная лаборатория «Гигиенист VII» (результаты соответствуют требованиям).

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 ТОО «Астана АНИЛ» (БИН - 120140006254) при ГКП на ПХВ «Гимназия № 67 имени Ильаса Есенберлина» акимата города Астаны по адресу: г. Астана, район Сарыарка, улица Ш. Косшығұлулы, зд. 23/1

(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)
Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", утвержденных Приказом МЗ РК от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16. Санитарных правил "Санитарноэпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ - 95. Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления" утвержденных Приказом и.о. МЗ РК от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020. Санитарных правил "Санитарноэпидемиологические требования к водоемостикам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и



безопасности водных объектов" утвержденные Приказом МНЭ РК от 20 февраля 2023 года № 26.

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 Астана қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Астана қаласы Сарыарқа ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

АСТАНА ҚАЛАСЫ, Желтоқсан көшесі, № 46 үй

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Сарыаркинского района города Астаны Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Астаны Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Г.АСТАНА, улица Желтоқсан, дом № 46

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Абайұлы Шоқан

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

