

Иңісаның 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 органы атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Ерейментау аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение «Ерейментауское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»	

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды  
Санитарно-эпидемиологическое заключение  
№ С.10.Н.КZ18VWF00118756  
Дата: 22.11.2023 ж. (г.)**

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)  
ТОО «Астана АИЛ» столовая КГУ «Школа-лицей имени Насыра Смағұлова отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области» БИН 120140006254

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі 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 10.11.2023 14:14:56 № KZ78RYS00479214

өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлам және басқа да түрде (күні, нөмірі)  
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (отініш) беруші (Заказчик)(заявитель) Товарищество с ограниченной ответственностью "Астана АИЛ", г.Ерейментау, ул.Ч.Валиханова, 51

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 ужүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общепит  
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)  
Прочие виды организации питания

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

5. Үсынылған құжаттар (Представленные документы) Заявление, протокола 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, оңдіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции))

ТОО «Астана АиИл», БИН 120140006254, дата первичной регистрации субъекта 05.02.2013 г. арендует здание столовой КГУ «Школа-лицей имени Насыра Смагулова отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области», договор аренды № 145 от 06.11.2023 года, срок действия аренды по 31.12.2023 года, директор ТОО «Астана АиИл» Лалин Антон Сергеевич. Юридический адрес товарищества с ограниченной ответственностью "Астана АиИл" Казахстан, г.Астана, район Байқоңыр, ул.Жанібекә Тархан, 4.

Объект общественного питания, столовая ТОО «Астана АиИл», находится на территории КГУ «Школа-лицей имени Насыра Смагулова отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области» г. Ерейментау ул. Ч.Валиханова д.51, обеспечивает горячим питанием школьников. Столовая рассчитана по проекту на посадочных мест 70, фактически посадочных мест 70. Всего горячим питанием охвачено 275 школьников, питание школьников организовано в 6 смен. Ранее было выдано санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии на НПА на КГУ «Школа-лицей имени Насыра Смагулова отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области» №13-181 от 15.10.12. Здание столовой построено в 1974 году, типовое, одноэтажное. 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, имеется непосредственный выход наружу. Хранятся пищевые отходы не более суток. Емкости после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются. В хозяйственной зоне КГУ «Школа-лицей имени Насыра Смагулова» выделена площадка для сбора мусора и пищевых отходов, с водонепроницаемым покрытием, с установкой отдельных закрываемых контейнеров для сбора мусора и пищевых отходов, с подъездом для транспорта, ограждена с трех сторон на высоту 1,5 м, размещена от общественных зданий на расстоянии не менее 25 м. Установлено 1 контейнер для сбора мусора и 1 контейнер для сбора пищевых отходов. Контейнеры используются исключительно для сбора и хранения мусора и пищевых отходов, находятся в исправном состоянии, защищены от проникновения в них животных, попадания атмосферных осадков, влаги, не загрязняют окружающую среду. Контейнеры не заполнены. Договор на вывоз мусора заключен. Контейнерные площадки содержатся в чистоте. На территории функционально не связанных объектов нет. Пищеблок расположен в отдельно стоящем типовом здании. На пищеблоке предусмотрены производственные, административно-бытовые помещения. Производственные помещения столовой: горячий цех площадью 36,17 м<sup>2</sup>, складское помещение для сыпучих продуктов площадью 18,40 м<sup>2</sup>, складское помещение с холодильными камерами и холодильниками площадью 20,85 м<sup>2</sup>, моечная площадью 13,39 м<sup>2</sup>. Административно-бытовые помещения: гардеробная персонала площадью 10,19 м<sup>2</sup>, санузел персонала площадью 2,6 м<sup>2</sup>, помещение для хранения инвентаря 1,7 м<sup>2</sup>. Обеденный зал площадью - 97,5 м<sup>2</sup>. Для выдачи готовых блюд предусмотрена зона раздаточной. 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. При производстве пищевой продукции соблюдается точность технологических процессов. Для персонала предусмотрено бытовое помещение - гардеробная с отдельным хранением личной и специальной одежды и обуви. Санитарный узел для персонала выведен отдельно, не проходной, не связан с производственным помещением, оснащен вешалками для специальной одежды перед входом в них, установлена раковина для мытья рук, при входе имеется дезинфицирующий коврик. Открывание дверей предусматривается наружу. Устройство дверей туалета производится без выхода в производственные и складские помещения. Раковина в санузле для персонала имеют подводку холодной и горячей воды, оснащена смесителями, устройствами и средствами для мытья (дозатор с жидким мылом). Санитарный узел оборудован унитазом, емкостями для сбора мусора с крышкой. Санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии. Для пищеблока не требуется наличие медицинского пункта. В случае необходимости обращаются в районную поликлинику. Здание пищеблока оборудовано централизованным водоснабжением с системами внутреннего водоснабжения и водоотведения, содержится в исправном состоянии. Подключено к централизованным системам холодного водоснабжения, горячее водоснабжение за счет водонагревателей типа «Аристон» и центрального водоотведения, которые соответствуют требованиям документов нормирования. На объекте питания используется питьевая вода, соответствующая требованиям качества и безопасности, предъявляемым к централизованным системам питьевого водоснабжения (протокола исследования образцов воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1107-01 от 10.11.2023 на санитарно-химические показатели, протокол микробиологического исследования воды №1014-01 от 10.11.2023 г.).



Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам, раковинам для мытья рук персонала. 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. На выпусках производственных стоков до поступления в наружные сети водоотведения жиро- и мезоуловитель не установлен, так как не требуется согласно п.30 главы 3 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16: (жиро- и мезоуловители для объектов питания, работающих на полуфабрикатах с вместимостью залов 500 мест и более, работающих на сырье с вместимостью залов 200 мест и более). 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 и ограждающих конструкций холодильных камер, через холодильные камеры и их тамбуры. Во всех производственных цехах, моечных, в камерах хранения пищевых отходов оборудованы сливные траншеи с уклоном пола к ним. Все приемники стоков внутренних сетей водоотведения оборудуются гидравлическими затворами (сифонами). Здание столовой подключено к центральному теплоснабжению. Система теплоснабжения в исправном состоянии, исключает риск загрязнения пищевой продукции. В здании столовой предусмотрено естественное и искусственное освещение. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. Осветительные приборы защищены арматурой, не располагаются над производственным оборудованием. Осветительные приборы содержатся в чистоте. Допустимые уровни освещенности соответствуют нормативным требованиям (протокол измерений освещенности №613-01 от 10.11.2023 г.). В помещениях столовой предусмотрена система вентиляции. В бытовых помещениях установлена автономная система вытяжной вентиляции с естественным побуждением. Над электроплитами и моечными ваннами оборудованы локальные вытяжные системы. Допустимые уровни микроклимата в производственных и складских помещениях соответствуют нормативным требованиям (протокол измерения метеорологических факторов №613-01 от 10.11.2023 г.). Звукоизоляция вентиляции и работающего оборудования исправная. Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. В моечном помещении установлены двухсекционная моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды для мытья и дезинфекции чайной и стеклянной посуды, трехсекционная моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды для мытья и дезинфекции столовой посуды, односекционная моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды для мытья и дезинфекции кухонной посуды и инвентаря, многооборотной транспортной тары. В моечном помещении предусмотрено окно для приема грязной посуды и окно для выдачи чистой 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 раздельный инвентарь, посуда, внутрицеховая транспортная тара подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Холодильные камеры, холодильное оборудование подвергается очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования "снеговой шубы", после освобождения от пищевой продукции. На внутренних поверхностях помещений холодильных камер, охлаждаемых емкостей холодильного оборудования не обнаружены наросты снега и льда. Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды и оборотной транспортной тары соблюдается. Мытье столовой посуды проводится после механического удаления остатков пищи, 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 очистки от остатков пищи в первой ванне в воде с температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств с последующим ополаскивание 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. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, обработка которого невозможна, не обнаружено. Оборудование, инвентарь, посуда содержится в чистоте. На раздачу столовая, чайная и стеклянная посуда, столовые приборы и подносы подаются чистыми и высушенными. 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 осуществляется прачечной ТОО «Оазис» по договору №12 от 11.01.2023 года. В производственных помещениях поверхности стен на высоту 1,8 м покрыты кафельной плиткой, выше стены и потолки окрашены водоземлюсионной краской, полы застелены плиткой для покрытия пола. В санитарном узле стены покрыты кафельной плиткой, потолок окрашен, пол покрыт плиткой для покрытия полов, что позволяет проводить ежедневную влажную уборку с использованием моющих и дезинфицирующих средств. В складских помещениях стены и потолок окрашены водоземлюсионной краской, полы застелены плиткой для покрытия пола. Поверхность стен гладкая по всей высоте. Поверхность пола ровная, с обеспечением стока воды, удобная к уборке, не скользкие. Потолки чистые, ровные, без повреждений. Окна чистые, в летний период устанавливаются съемные москитные сетки, целостность не нарушена. 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 раздельное технологическое оборудование. Отсутствуют встречные потоки сырья и готовой продукции, грязного и чистого инвентаря. Производство, расфасовка и реализация пищевой продукции в столовых осуществляется с соблюдением товарного соседства. Соблюдается раздельное 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 раздельное 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 складах 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 раздельно, 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), в разных складских помещениях. Складские помещения оборудованы холодильным оборудованием (4 шт) и морозильными камерами (4 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. Складские помещения, производственные помещения, холодильные камеры, морозильные камеры оснащены контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установлены на видном месте, в удалении от дверей и испарителей. Использование ртутных термометров для контроля температуры воздуха не выявлено. Складские помещения оборудованы стеллажами, подтоварниками. Хранение пищевой продукции обеспечено на стеллажах, 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. На пищеблоке имеется следующее оборудование: электроплита в количестве 2 штук, жарочный шкаф - 1 шт, некарекий шкаф - 1 шт, электромясорубка - 1 шт, овощерезка - 1 шт, линия раздачи, кастрюли объемом 50 л - 1 шт, кастрюли объемом 30 л - 1 шт, кастрюли объемом 40 л - 1 шт, кастрюли объемом 10 л - 2 шт. Технологическое, холодильное оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают и чистоту, мойку и дезинфекцию. Отсутствует посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями. Для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, отпуски 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 отдельно, 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.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын аттигізер 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 бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

протокола исследования образцов воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1107-01 от 10.11.2023 на санитарно-химические показатели, протокол микробиологического исследования воды №1014-01 от 10.11.2023 г. протокол измерений освещенности №613-01 от 10.11.2023 г. протокол измерения метеорологических факторов №613-01 от 10.11.2023 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**

**ТОО «Астана АИИ» столовая КГУ «Школа-лицей имени Насыра Смагулова отдела образования по Ерейментаускому району управления образования Акмолинской области» БИИ 120140006254**

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдегі 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»)

Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электрондық құжат және электрондық сандық қол қой» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең Электрондық құжат [www.elicense.kz](http://www.elicense.kz) порталында құрылған. Электрондық құжат түпнұсқасын [www.elicense.kz](http://www.elicense.kz) порталында тексере аласыз. Дәлелді документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале [www.elicense.kz](http://www.elicense.kz). Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале [www.elicense.kz](http://www.elicense.kz).



(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)

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 Ерейментау аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Ерейментау ауданы, Ерейментау к., көшесі Кенесары Қасымов, № 81 үйі Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение «Ерейментауское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Ақмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»

Ерейментауский район, г.Ерейментау, улица Кенесары Касымова, дом № 81

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Барышникова Надежда Владимировна

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



