

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 Есіл ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Есильского района города Астаны Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Астаны Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ KZ87VWF00534226
Дата: 19.03.2026 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
Столовая при ГКН на ПХВ «Школа-лицей № 88 имени Кадыр Мырза Әлі» акимата города Астаны, ТОО «Соотечественники» (БИН: 981040002922)

(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 27.02.2026 20:12:58 № KZ27RYS01612801

өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы 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 "Соотечественники", город Астана район Есиль, улица Е 321 зд. 18.

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиселігі), 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)
Общественное питание
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) заявление KZ27RYS01612801 от 27.02.2026 года, протокола лабораторно-инструментальных замеров технический паспорт с кадастровым номером 21:320:135:4246:1 от 28.04.2022г

6. Онімнің 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, үрліске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции))

Столовая ТОО «Соотечественники», расположена на 1-м этаже 4-х этажного здания ГКН на ПХВ «Школа-лицей № 88 имени Кадыр Мырза Әлі» акимата города Астаны, по адресу: г. Астана, район Есиль, улица Е 321 зд. 18. Предоставлен договор аренды помещения № JLM5H2WPU5B2 от 12.03.2026 года, БИН



981040002922, юридический адрес: г. Астана, район Сарыарка, проспект Сарыарка, зд. 6. Общая площадь пищеблока $S = 338,77$ м². Согласно кадастрового паспорта объекта недвижимости-кадастровый номер - 21:320:135:4246. Год постройки - 2019. Ранее санитарно-эпидемиологическое заключение на столовую не выдавалось.

Территория школы благоустроена, озеленена, предусмотрены урны для сбора мусора. На территории школы в специально отведенном месте предусмотрена площадка для контейнеров с крышками для сбора твердо-бытовых и пищевых отходов, с водонепроницаемым покрытием, огражденная с трех сторон на высоту 2,1 м., установлены 2 контейнера с крышками, 1 из них для пищевых отходов. Состояние контейнеров удовлетворительное, вывоз ТБО организован, согласно договора по вывозу мусора с ТОО «Алды Астана» за № 2995 от 01.02.2026 года. Системы холодного и горячего водоснабжения, отопления, канализации централизованные, подключены к общим городским сетям. Освещение естественное и искусственное (светодиодные лампы), на осветительных приборах предусмотрены заградительные устройства. Обеспечивается сбор, хранение в отдельном помещении в закрытых емкостях неисправных ламп, с последующим вывозом их по мере накопления для утилизации. Вентиляция в здании естественная, общеобменная приточно-вытяжная на механическом побуждении, над электроплитами и моечными ваннами установлены вытяжные зонты. Предоставлен рабочий проект с блоками вентиляции - проектировщик ТОО «Астанатехстройэксперт», лицензия ГСЛ №13003021. Организовано обслуживание системы вентиляции, очистки и дезинфекции вентиляционной системы согласно договора №191140021828/260032/00 с ТОО «QUAT ENERGY SERVICES» от 29.01.2026 г.

Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений в любое время года. Остекление окон помещений выполнено из цельного стеклопакета. Установлены съемные моющиеся защитные сетки от насекомых, без нарушения целостности. Внутренняя отделка помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию. Стены в горячем цеху, моечных санитарных узлов облицованы плиткой, полы выполнены из ударопрочных и водонепроницаемых материалов. Внутренняя отделка бытовых помещений выполнена из влагоустойчивых покрытий. Технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Производственные столы, инвентарь для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой продукции, кухонная и столовая посуда промаркированы в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной и цветовой маркировки. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Для загрузки сырья имеется отдельный вход, далее продукция поступает в склад, со склада в цеха для переработки и приготовления блюд, затем готовые блюда выдают через дверь для выдачи, оборудованной раздаточной линией. Составлен график приема пищи, который соблюдается. Столовая имеет три входа: вход для посетителей, для работников и служебный (для загрузки продуктов питания и выброса мусора). Перед входом в обеденный зал установлены 19 раковин с подводом горячей и холодной воды для мытья рук учащихся, оснащенные жидким мылом и 10-ю электрическими сушильными для рук. Соблюдается точность технологических процессов, не допускается пересечение сырья и готовой продукции, грязной и чистой посуды.

Столовая состоит из следующих помещений: обеденный зал с линией раздачи, стойка для реализации готовой хлебобулочной продукции и напитков, горячий цех, мясной цех, овощной цех, пекарный цех, моечная для столовой посуды, раздаточная, моечная для кухонной посуды, складское помещение для овощей, складское помещение для сыпучих продуктов, помещение для холодильного оборудования молочной продукции, помещение для холодильного оборудования для мяса, помещение для холодильного оборудования для рыбы, складское помещение для инвентаря, кабинет заведующей, раздевальная для персонала, санузел для персонала и душевая для персонала.

Обеденный зал для учащихся, $S = 300,62$ м² на 167 посадочных мест, площадь на 1 место приходится-1,8 м²,

Горячий цех - 79,87 м² оснащен следующими технологическими холодильными оборудованием: две 2-мя 4-х комфорочные электроплиты, 1-й электросковородой, 1-м 3-х секционным жарочным шкафом, 2-мя электродуховками, 1-й раковиной для мытья рук-1, холодильник -1, бактерицидная лампа, 1-м столом для нарезки хлеба, 1-м шкафом для хранения хлеба, над тепловым оборудованием установлены вытяжные зонты, охватывающие всю их поверхность

Мясной цех - 20,5 м² оснащен: 2-мя рабочими столами для разделки курицы, 1-м рабочим столом для разделки мяса, 1-м рабочим столом для разделки рыбы, 2-х секционной ванной для обработки сырья, 1-й раковиной для мытья рук, э/вила, 1-й электрической мясорубкой, 3-мя морозильными устройствами и 1-м холодильником для разморозки сырья..

Овощной цех - 17,9 м², оснащен поддонами, - раковиной для мытья рук,

Холодный цех - 12,0 м² оснащен: 1 раковиной для обработки сырья, 2-мя холодильными устройствами, 3-мя рабочими столами, 1-й переносная бактерицидная лампа.

Пекарный цех - 17,02 м² оснащен: 1-м стеллажом, 4-мя рабочими столами, 3-мя весами для взвешивания сырья,- 2-х секционной ванной для обработки сырья, 1-й раковиной для мытья рук, тестомес - 1, пароконвектомат - 2, расточный шкаф - 2, 1-м холодильник.

Овощной склад - 8,7 м² оборудован 4-мя стеллажами, 1-й раковиной, 1 холодильником, установлены



поддоны.

Склад хранения сыпучей продукции - 14,6 м2 оснащен 3-мя стеллажами, гигрометром, установлены поддоны.

Помещение для холодильного оборудования молочной продукции, - 6,0 м2, оснащенное: 1-м 2-х камерным холодильным оборудованием.

Помещение для холодильного оборудования для мяса - 6,2 м2 оснащенное 1-м холодильным оборудованием.

Помещение для холодильного оборудования для рыбы - 11 м2 оснащенное: 2-мя 4-х камерными холодильными оборудованием.

Инвентарная - 4,8 м2 для хранения уборочного инвентаря, оборудована раковиной для мытья рук-1, ванна для мойки инвентаря-1, стеллажи.

Моечная для кухонной посуды - 9,7 м2, оснащена: 1-й раковиной для мытья посуды и 1-й моечной ванной с подводкой холодной и горячей воде через смесители, 3-мя стеллажи для сушки и хранения посуды, 1-м рабочим столом, над моечными ваннами установлены локальная вытяжная система.

Моечная для столовой посуды - 33,5 м2, оснащена: 2-мя производственными столами для сбора грязной посуды, 3-х секционной и 2-х секционной моечными ваннами для мытья столовой посуды, 3-мя стеллажи для сушки посуды, 1-й раковиной для мытья столовых приборов, 1-й раковиной для мытья рук, 1-й посудомоечной машиной для стаканов, «-м шкафом для хранения посуды, емкостью для пищевых отходов. Над моечными ваннами столовой посуды установлены локальные вытяжные устройства.

Объект питания обеспечен столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами. После мойки столовая посуда хранится на стеллажах для сушки и хранения. Соблюдается поточность движения использованной и чистой посуды, оборудовано раздельное окно для приема использованной грязной посуды, исключая встречные или перекрестные потоки с чистой посудой. Моечные емкости и рабочие поверхности моечных ванн изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, из нержавеющей пищевой стали, обеспечивающие их мойку.

Раздаточная - 3,2 м2 оснащена: 4-мя производственными столами, 1-м прилавоком для столовых приборов, 2-мя холодильными витринами, 1-м производственным стеллажем, тележка - 2. Технологическое и холодильное оборудование находится 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 и цветовой маркировки. Цветовая маркировка с условными обозначениями вывешена на видном месте. Обеспечены столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с учетом с возможностью ее замены при загрязнении или прихода в негодность. Для хранения продукции используется раздельное холодильное оборудование для сырой продукции, готовой продукции. На холодильном оборудовании имеются электрические датчики для контроля температурного режима хранения.

Стенд для реализации готовой продукции оснащен: 3-мя стеллажами для, 1-м производственным столом.

Пищевые отходы собираются в закрывающиеся промаркированные емкости, далее помещаются в отдельную охлаждаемую камеру, которая расположена в отдельном помещении

Склад хранения помещение для инвентаря - 4,5 м2 оснащен 3-мя стеллажами.

Кабинет заведующей - 7,1 м2 оборудован рабочим столом, шкафом.

Раздевальная для персонала - 13,5 м2 оснащена индивидуальными шкафами для хранения личных вещей и специальной одежды шкафами для обуви. Для персонала предусмотрена зона для приема пищи

Туалетная для персонала - 2,4 м2 оснащена санитарными приборами, раковинами для мытья рук, устройствами для сушки рук, вешалкой для специальной одежды перед входом.

Душевая для персонала - 2,5 м2.. Стирка специальной одежды осуществляется по договору с ИП

«химчистика люкс» от 05.01.2026 г.) По штату в столовой 17 сотрудников.

9. Құрылыс салуга болінген жер учаскесінің қайта жаңартылатын 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 здоровье населения, ориентация по сторонам света;) Системы холодного и горячего водоснабжения, отопления, канализации централизованные, подключены к общим городским сетям. Освещение естественное и искусственное (светодиодные лампы), на осветительных приборах предусмотрены заградительные устройства. Обеспечивается сбор, хранение в отдельном помещении в закрытых емкостях неисправных ламп, с последующим вывозом их по мере накопления для утилизации. Вентиляция в здании естественная, общеобменная приточно-вытяжная на механическом побуждении, над электроплитами и моечными ваннами установлены вытяжные зонты.



0. 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 измерения метеорологических факторов № 46 от 10.02.2026 года, Протокол микробиологического исследования воды № 1527/46 от 13.02.2026 года, Протокол измерения освещенности № 42 от 10.02.2026 года, Протокол измерения шума № 23 от 10.02.2026 года, Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № 195/69 от 13.02.2026 года, 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 при ГКН на ПХВ «Школа-лицей № 88 имени Кадыр Мырза Әлі» акимата города Астаны, ТОО «Соотечественники» (БИП: 981040002922)

(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 «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека», утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15, Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования", утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76, Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № 16, Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления", утвержденные Приказом и.о. МЗ РК от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020, 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", утвержденные Приказом МНЭ РК от 20 февраля 2023 года № 26.

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай (соответствует)

сай (соответствует)



сыныстар (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 Есіл ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

АСТАНА ҚАЛАСЫ, Абай Даңғылы, № 47 үй

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля

Есильского района города Астаны Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города

Астаны Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения

Республики Казахстан"

Г.АСТАНА, Проспект Абай, дом № 47

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Гүлмира Шаймерденова Токеновна

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



