



Сарната жүргілдестін обьектінің толық санитарлық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілген номинация (жыныс жағдайта, технологияга, філіалке, өнімде) (Подшая санитарно-гигиеническая характеристика и -объекта, экспертизы услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Индивидуальный предприниматель Секенова Ж.А. предоставляет горячее питание ветеринарии при ФКУ «Общеобразовательная школа села Айдабул» от места образования по Зерентинскому району управление образования Акмолинской области, Столовая расположена на 1 этаже здания трехэтажной типовой школы, адрес: Акмолинская область, Зерентинский район, Айдабульский сельский округ, село Айдау, улица Ленина, 19а, БИН 741217450207, телефон 87715928750, ИП Секенова Жаныл Ажекесина. Договор аренды столовой при КГУ «Общеобразовательная школа села Айдабул от места образования по Зерентинскому району управления образования Акмолинской области» №4 от 13.01.2022 года. Границы школы разделены на административную складскую зону, спортивно-оздоровительную, и зону технического назначения. Для сбора мусора установлен один контейнер с плотно закрывающейся крышкой, на основание с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, отраженной с трех сторон расстоянии не менее 25 м от здания, вывоз ТБО осуществляется по договору с ИП Федоров №1 от 20.09.2023 года. Функционально не связанных объектов на территории школы нет. Помещение столовой имеет 2 входа: производственный (для приема пищевой продукции) и второй вход для посетителей. Общая площадь столовой -193,3 кв.м. В набор и состав помещений входит: кухня (варочная)- 30,5 кв.м, моечная- 11,4 кв.м., склад-10,6 кв.м., бытовая комната-8,6 кв.м., и обеденный зал-126,2 кв.м., с 6,0 кв.м. Проектная мощность столовой на 70 мест. Обеденный зал оборудован столами и стульями малым рулем установлены 2 умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной водой, средствами для мытья и сушки рук, двумя электроподогревателями, жидким мылом для рук, кожевенным антисептиком. Кухня (варочный пек)- ведение технологических процессов и приготовления пищи проводится с соблюдением их последовательности и поточности в этом же помещении, разделение отдельные рабочие зоны, промаркированные столы для тестов для сырой продукции, готовой продукции, стол раздачи готовой продукции. Имеется промаркированный разделочный инвентарь (доски, ножи) для готовой и сырой продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, которые используются назначению согласно буквенной маркировки. В складском помещении - подионы, подиоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из деревянных материалов. Помещение содержится сухим и чистым, проветривается посредством вентилиционных каналов, для контроля температуры, влажности в помещении имеется термометр, журнал контроля температурного режима имеется. Процесс приема пищевой продукции хранения, обработки сырья, изготовления, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции проводится в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ. Столовая оснащена технологическим оборудованием: 1 электрическая плита с присоединенными духовыми шкафом- по 4 конфорки, 1 водонагревательное устройство (аристон) на 1 изогрев, стеллаж для сушки посуды-1, разделочные столы-4, весы, состояние управляемое. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается разделено на специальном выделенном месте с исключением соприкосновения их рабочих поверхностей друг с другом. В парном помещении установлены 2 ходильника для хранения суточной пробы, молочных продуктов, готовой продукции с разделением полок для соблюдения товарного соседства и 1 ходильника в складском помещении. Ходильные оборудование оснащены термометрами для контроля температуры, журнальной регистрацией температурного режима хранения пищевой продукции заведен. Для работников столовой оборудована бытовая комната, для хранения личной и специальной одежды) оборудован шкаф (в раздевальных), стол, стулья. Для работников столовой в санитарном зале установлены-1 унитаз, 1 раковина мытья рук с подводкой горячей и холодной воды с установкой монтирующих, дезинфицирующих средств для личной гигиены, 1 электроподогреватель, ведра для сбора мусора. При входе в санузел имеется дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством, состояние доведено до воротильных КГУ «Общеобразовательная школа села Айдабул» имеется медкабинет, медработник. Медработник осуществляет контроль столовой. Водоснабжение на объекте централизованное с устройством системы внутреннего водопроведения с установкой смесителей, горячая вода за счет водонагревательного устройства на 50 литров. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала в кухне и посетителей в обеденном зале с установкой смесителя. Для мытья рук учащихся установлены 2 раковины в обеденном зале, 2 электроподогреватели сушки. Водоизведение - децентрализованное (местный септик) общий со школой объемом 100 куб.м. Отвод бытовых отходов производится по договору с ИП Аткенов №89 от 22.02.2023 года по мере заполнения, дезинфицируется. Отведение - автомойки. Освещение-искусственное за счет замен на светодиодные и энергосберегающих ламп, защитные плафоны имеются. В производственном - в ванном помещении и посудомоечном помещении связанных с выделением влаги, использующие светодиодные или галогенные источники. Естественное освещение за счет оконных проемов, установлены мостики

объектами оборудованиями в варочном пеке установлены приточно-вытяжные вентиляции с фильтрацией. Система вытяжной вентиляции в рабочем состоянии, в обеденном зале, санитарных узлах, в багетной системе вытяжной вентиляции с естественным побуждением, обеспечены доступом к их ремонту или замене. В моечной установлены для мытья посуды трех-секционные ванны из нержавеющей стали, оборудованные местной локальной вытяжной системой, выделено специальное место для хранения чистой посуды (стеллажи с полками для сушки посуды) и приема использованной посуды (окно) стоя для приема использованной посуды, исключающие их встречные потоки. Столы для мойки посуда промаркированы, в десертном количестве. Мойющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Дезинфекционный режим проводится с использованием дезинфицирующего средства «Дебхмор», выделено отдельное место для приготовления и хранения дезинфицирующего средства. Применяются дезинфицирующие средства разрешенные к применению на территории Республики Казахстан и государственных участников Таможенного союза. На стирку специальной одежды столового белья заключен по договору ТОО «Забота» №73 от 20.02.2023 года. Внутренняя отделка столовой предусмотрена с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. В варочном пеке и в моечной стены и пол облицованы кафелем, потолок покрашен водоэмульсионной краской, подвергающейся мытью и обработке. В обеденном зале потолок и стены покрашены водоэмульсионной краской на всю высоту поверхность пола в обеденном зале покрыта плиткой. В коридорном узле стены облицованы кафелем матовым кафелем или плиткой. Для покраски полов применен водонепроницаемый материал в виде напольной плитки, потолок покрашен водоэмульсионной краской, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Столы, стулья в обеденном зале, в варочном помещении, подставы, подоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию, разделочные столы с жестким покрытием. В столовой используется инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации (отпуска) пищевой продукции и обслуживания в месте потребления пищевой продукции. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, муких кулинарных) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается раздельно, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), на специальном месте. Исключено соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом. Обеспечена последовательность и последовательность технологических процессов исключающая встречные и перекрестные технологии продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции с использованием чистой посуды, а также встречного движения посетителей. Имеется окно для приема грязной посуды. Пищевая продукция хранится в упаковке (таре) и в отловителе, при транспортировке производственные помещения пищевая продукция перевозится в чистую, промаркированную внутреннюю упаковку (тару). Условия хранения пищевой продукции соблюдаются в складском комплексе сухие продукты хранятся в специальных пластиковых емкостях с крышками, предназначенных для пищевых продуктов, установленных на стеллажах, подиумах. Пищевые отходы сбираются в пластиковое ведро для пищевых отходов, очищается своевременно, сигнальная маркировка имеется. Вторичное использование отходов не допускается. В обеденном зале для обеззараживания воздуха установлена переносная бактерицидная лампа, журнал контроля хранения заведен. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима в складском, в варочном помещении установлены контрольно-измерительные средства для измерения температуры на видном месте, установленные от дверей и центральной. Холодильное оборудование, холодильная камера тоже оснащена термометрами, журнал регистрации температурно-влажностного режима заведен. Уборочный инвентарь санитарного узла имеет сигнальную маркировку. Уборочный инвентарь (тазы, штук, ведра, ведро) промаркированы, хранятся упорядоченно в специальном выделенном месте. Переносные привозные уборки обеспечены спецодеждой, средствами индивидуальной защиты. На проведение дезинфекционных гигиенических и дезинсекционных работ заключен договор с Зерендинским районным центром по филиалом РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» № 121 от 13.03.2023 года.

Күннің сағаты белгілін жер учискесін, жайын жаңарылған объекттін сипаттамасы тәжісіздірілгенде

иды багыттары, санитариялық-корғау мәрйенін өлшемдері сүмен, канализациямен, жылумен қамтимда  
мұмкіндігі және коршақан орталық деңсаудылығын атывтер деңрі зерттеуде тарандарды бойынша багытта  
характеристика темельного участка под строительство объекта реконструкции, размеры, площади, вид рельефа  
и изображение участка в проекции, высота и стоянки грунтовых вод, наличие заболоченности, гостроудающие  
изделия ветров, размеры санитарно-защитной зоны, возможность водоснабжения, канализации,  
водоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света.  
**Территория школы разделена на административно-жилую зону, спортивно-оздоровительную, и зону**  
**технического назначения. Для сбора мусора установлен один контейнер с плотно закрывающейся**  
**крышкой, на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огорожденной с**  
**трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от здания. Функционально не связанных объектов на**  
**территории школы нет.**

10. Қарханалық және төртханалық-аспалтық жертеулер мемлекеттік сыйнаптардың хаттамалары, сонымен кітап басынан шығарылған сыйнаптардың, сүреттердің көшірмелеулері

Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкюч приказы генеральных планов, чертежей, фото)

1. Протокол исследования обратной питьевой воды централизованного и ненецентрализованного водоснабжения № РО-23-00879/134 от 08.02.2023г.; 2. Протокол микробиологического исследования воды РО-23-00882-00883/104-105-8 от 08.02.2023г.; 3. Протокол измерений метеорологических факторов № 21 от 08.02.2023г.; 4. Протокол измерений уровня шума, изукающий № 13 от 08.02.2023г.; 5. Протокол измерений освещенности №89 от 04.12.2023г.

Дж. Кеннеди миссиятау жаңы көзегерінен тұрғындауда орынданған

ПСК түрінде сипаттамасы Жұмыстар тұрғанда  
(типа) характеристика ИИИ сипаттамасы (типа)  
характер работ!

## Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)

## Шектен жарташтары (Органические кислоты)

## І. Акту НСК-мен жыныстар тәрбияттың мекемесіндең НСК-т

## Н. Жабык ИСК-менеджмент (Работы с базами данных)

## III. Союз индустрии и промышленности

М. Н. С-жин баска  
актюистор (другие работы с  
мног.)

## **Санитариялык-эпидемиологиялык корытынды**

Учебно-внеклассное мероприятие КДУ "Общесообразовательная школа села Айдары" с. Айдары, ул. Ленина, 19 и

1995-1996 гг. в Рязанской области было выявлено 222 случая туберкулеза, из них 144 (64%) случаев Резистентного к антибиотикам туберкулеза, что на 30% выше показателя 1994 года.

**Санитарно-эпидемиологические требования к питанию на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 1-360 от 07 июля 2020 года; О внесении изменений в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР-16 «Об утверждении Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к школьным общесуточным питанием» Приказ № 6 Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2022 года.**

~~Die zweite Kriegsschule und Schule  
für Jagdflieger der OKW~~

本章第 1 节 Constant Product Rule  
和其推论的证明

Бюджетарно-Ресурсный Документ ожидает подтверждения  
Государственным Аудиторским Ревизионным Комитетом

Документы о создании и функционировании органов  
государственного и местного самоуправления в Республике Казахстан

Сама ариялық-инструменталдык жыныс жарысы

SCHENKZEN W 1000450

Дата: 28.12.2023 км: 0

1.5. Аның прибыль-эквивалент налоги таңбасынан көнбакшылық саралып (Санкт-Петербургский налогоподатковый эксперимент)  
Санкт-Петербургский КГУ "Общегородской центр по работе с семьями и молодежью" в г. Айдаура, ул. Ленина, 19 д.

Согласно Постановлению Правительства Кыргызской Республики от 20 марта 2020 года № 177 «О мерах по предотвращению распространения коронавирусной инфекции COVID-19 в Кыргызской Республике», в соответствии со статьей 21 Закона Кыргызской Республики от 22 марта 2020 года № 137 «О мерах по предотвращению распространения коронавирусной инфекции COVID-19 в Кыргызской Республике»

Жумғайтынан (Проведено) Заявление от 08.12.2023 18:24:54 № KZ51RY800504241

Со временем в результате действия различных факторов в почве происходит изменение химического состава почвы.

2. Тапшырыс (откінім) берууші (Законы) (заявитель) **НН СЕКЕНОВА ЖАЛ**, Ақмолинская область, Версия  
помещ. в Зеренда, ул.Школьная 15, 5

4. Установите гипотезу о том, что в результате действия фактора  $\alpha$  в организме наблюдается уменьшение концентрации гормона  $\beta$ .

общественное питание – кириллический алфавит, макеты меню, вид деятельности, месторасположение  
Дополнительное образование

4. Публичный материал для пиренейской индустрии (Проекты, материалы разработаны группой компаний *«Пиреней»*)

5. Түсінгеніз күштегі (Представленные документы) 1.Заявление 2.Протокол исследований обработки та  
3. Протокол измерений по определению концентрации радионуклидов в воде № РО-23-00879/134 от 08.02.2023г. и 4. Протокол измерений по определению концентрации радионуклидов в воде № РО-23-00881 и № РО-23-00882/104-105-8 от 08.02.2023г., 4. Протокол измерений по определению концентрации радионуклидов в воде № РО-23-00883/104-105-9 от 08.02.2023г., 5. Протокол измерений гравитации № 13 от 08.02.2023г., 6. Протокол измерений фазового состояния № 89 от 04.12.2023г.

Следует отметить, что в ряде случаев введение в практику метода АДМ не приводит к ожидаемым результатам.

<sup>7</sup> Бюджетный тарифный нормативный лист цен на услуги по эксплуатации

Приложение №1 к приложению  
Методика определения критерия качества (нормативная оценка) при выдаче гражданской паспорта

Сарната жүргілдестін объектің толық санитариялық-гигиеналық таптамасы мен оған берілген номін (кыттаңдағы жағдайға, технологияға, иніріске, өнімге) (Подшая санитарно-гигиеническая характеристика и объекта экспертизы гостут, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Инициатором предприниматель Секенова Ж.А. предоставляет горячее питание ветловая при № "Общеобразовательная школа села Айдабул" отеля образования по Зерентинскому району управление образования Акмолинской области. Столовая расположена на 1 этаже здания трехэтажной типовой школы адрес: Акмолинская область, Зерентинский район, Айдабульский сельский округ, село Айдаулия, 19а, БИН 741217450207, телефон 87715928750, ИП Секенова Жаныл Ажекеевна. Договор на аренду столовой при КГУ «Общеобразовательная школа села Айдабул отдела образования по Зерентинскому району управления образования Акмолинской области» №4 от 13.01.2022 года. Территория школы разделена на административно-бытовую зону, спортивно-оздоровительную, и зону технического назначения. Для сбора мусора установлен один контейнер с плотно закрывающейся крышкой, на плюшаке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, отраженной с трех сторон расстоянии не менее 25 м от здания, вывоз ТБО осуществляется по договору с ИП Федоров №1 от 20.09.2023 года. Функционально не связанных объектов на территории школы нет. Помещение столовой имеет 2 входа: производственный (для приема пищевой продукции) и второй вход для посетителей. Общая площадь столовой - 193,3 кв.м. В набор и состав помещений входит: кухня (варочная)- 30,5 кв.м, моечная- 11,4 кв.м., склад-10,6 кв.м., бытовая комната-8,6 кв.м., и обеденный зал-126,2 кв.м., с 6,0 кв.м. Проектная мощность столовой на 70 мест. Обеденный зал оборудован столами и стульями малого размера. Установлены 2 умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной водой, средствами для мытья и сушки рук, двумя электроподогревами, жидким мылом для рук, кожным антисептиком. Кухня (варочный цех)- ведение технологических процессов и приготовления пищи производится с соблюдением их последовательности и поточности в этом же помещении, разделение отдельные рабочие зоны, промаркированные столы для есть, для сырой продукции, готовой продукции, стол раздачи готовой продукции. Имеется промаркированный разделочный инвентарь (столы, тюжи) для готовой и сырой продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, которые используются назначению согласно буквенной маркировки. В складском помещении поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из деревянных материалов. Помещение содержится сухим и чистым, проветривается посредством вентилиционных ячеек, для контроля температуры, влажности в помещении имеется термометр, журнал контроля температурного режима имеется. Процесс приема пищевой продукции хранения, обработки сырья, изготовления, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции проводится в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ. Столовая оснащена технологическим оборудованием: 1 электрическая плита с газовыми духовыми шкафом - по 4 конфорки, 1 водонагревательное устройство (аристон) на 1 литров, стеллаж для сушки посуды-1, разделочные столы-4, весы, состояние управляемое. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается разделено на специальном разделенном месте с исключением соприкосновения их рабочих поверхностей друг с другом. В парном помещении установлены 2 ходильника для хранения сухой пробы, молочных продуктов, готовой продукции с разделением полок для соблюдения товарного соседства и 1 ходильники в складском помещении. Ходильные оборудование оснащены термометрами для контроля температуры, журналом регистрации температурного режима хранения пищевой продукции заведен. Для работников столовой оборудована бытовая комната, для хранения личной и специальной одежды) оборудован шкаф (в гардеробах), стол, стулья. Для работников столовой в санитарном узле установлены 1 унитаз, 1 раковина мытья рук с подводкой горячей и холодной воды с установкой монтирующих, дезинфицирующих средств, средства для личной гигиены. 1 электроподогрев, ведра для сбора мусора. При входе в санузел имеется дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством, состояние удовлетворительное. КГУ «Общеобразовательная школа с.Айдабул» имеется медкабинет, медработник. Медработник осуществляет контроль столовой. Водоснабжение на объекте централизованное с устройством системы внутреннего водоотведения с установкой смесителей, горячая вода за счет водонагревательного устройства на 50 литров. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала в кухне и посетителей в обеденном зале с установкой смесите. Для мытья рук учащихся установлены 2 раковины в обеденном зале, 2 электроподогрева для сушки. Водоотведение - децентрализованное (местный септик) общий со школой объемом 100 куб.м. Откат застекленных бытовых отходов производится по договору с ИП Ахметов №89 от 22.02.2023 года по мере выполнения, дезинфицируется. Отопление - автономное. Освещение-искусственное за счет ламп накаливания и энергосберегающих ламп, защитные плафоны имеются. В производственном - в парном помещении, в посудомоечном помещении связанных с выделением влаги, используются светодиодные лампы синего исполнения. Естественное освещение за счет оконных проемов, установлены маски

с электрооборудованиями в варочном цехе устанавливается приточно-вытяжная вентиляция (воздушном побуждении) в рабочем состоянии, в обеденном зале, санитарных узлах, в бытовой системе вытяжной вентиляции с естественным побуждением, обеспечены доступом к их ремонту или замене. В моечной установлены для мытья посуды трех-стакционные ванты из нержавеющей стали, оборудованные местной локальной вытяжкой системой, выделено специальное место хранения чистой посуды (стеллажи с полками для сушки посуды) и приема использованной утилизации (баки) для приема использованной посуды, исключающие их встречные потоки. Столы для мойки посуды промаркированы, в достаточном количестве. Мойющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Дезинфекционный режим проводится с использованием дезинфицирующего средства «Деохлор», выделено отдельное место для приготовления и хранения дезинфицирующего средства. Применяются дезинфицирующие средства разрешенные к применению на территории Республики Казахстан и государственных участников Таможенного союза. На складу специальной однотипной столовой белья заключен по договору ТОО «Забота» №73 от 20.02.2023 года. Внутренняя отделка столовой предусмотрена с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. В варочном цехе и в моечной стены и потолок облицованы кафельной плиткой до потолка, для покрытия полов применен водонепроницаемый материал в виде напольной плитки, потолок покрыт водоизуспенционной краской, подвергающейся мытью и обработке. В обеденном зале потолок и стены покрашены водоизуспенционной краской на всю высоту поверхность пола в обеденном зале покрыта плиткой, допускающим уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. В санитарном узле стены облицованы кафельной плиткой до потолка, для покрытия полов применен водонепроницаемый материал в виде напольной плитки, потолок покрыт водоизуспенционной краской, подвергающейся мытью и обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Стены, стулья в обеденном зале, в варочном помещении, подиумы, подоварники, стеллажи, конструкции с нишевой прокладкой, изготовленные из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию, разделочные столы с рабочим покрытием. В столовой используется инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации (отпуска) пищевой продукции и обслуживания в месте потребления пищевой продукции. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мясопродукты, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кулинарных) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной маркировки. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается различного, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), на специальном месте. Несколько соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом. Обеспечена последовательность и погодность технологических процессов исключающая встречные и перекрестные контакты продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции пищевой и чистой посуды, а также встречного движения посетителей. Имеется окно для приема грязной посуды. Пищевая продукция хранится в упаковке (таре) и готовится при транспортировке в производственные помещения пищевая продукция перевозится в чистую, промаркированную внутреннюю упаковку (тару). Условия хранения пищевой продукции субъектов, в системе питания сухие продукты хранятся в специальных пластиковых ёмкостях с крышками, предназначенные для пищевых продуктов, установленных на стеллажах, подиумах. Пищевые фольги собираются в пакетиков и пакетиков - ведро для пищевых отходов, очищается своевременно, сигнальная маркировка имеется. Вторичное использование отходов не допускается. В обеденном зале для обеззараживания воздуха установлена переносная бактерицидная лампа, журнал контроля квартования заведен. Для контроля поддержания температурно-влажностного режима в складском, в варочном помещении установлены контрольно-измерительные средства для измерения температуры на видном месте, установленными от дверей и центральной. Холодильное оборудование, холодильная камера для хранения термометрами, журнал регистрации температурно-влажностного режима заведен. Уборочные инвентарные санитарного узла имеет сигнальную маркировку. Уборочный инвентарь (тапы, щетки, ведра, ведро) промаркированы, хранятся упорядоченно в специальном месте. Переносные промышленные уборки обеспечены спецодеждой, средствами индивидуальной защиты. На проведение дезинфекционных гигиенических и дезинсекционных работ заключен договор с Зерендинским районным исполнительным комитетом РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» № 121 от 13.03.2023 года.

Күрделіс салуға болып жер участкесін, қайта жиңірлік объекттән сипаттамасы төзілемелі болып санар, тиңнен түрлі участкениң бүрін тийтеді оның тұрағынан түрлі білдіргендегі бағыттарға жеткізу

мұғындықтары, санитариялық-корғаудау маңынын өншемдерді сүмен, канализациямен, жылумен көзделмейтін мәндігі және коршаған ортамен хатын деңгелілік атын ішерде зерттеу тарандары бойынша бағыты; характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, вид грунта, заложение участка в профиле, высота стояния грунтовых вод, наличие заболоченности, господствующие направления ветров, размеры санитарно-защитной зоны, возможность водоснабжения, канализации, гидравлического и вливания на окружающую среду и здоровье населения, ориентация по сторонам света; **территория школы разделена на административную зону, спортивно-оздоровительную, и зону технического назначения. Для сбора мусора установлен один контейнер с плащю закрывающейся крышкой, на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огороженный с трех сторон, на расстоянии не менее 25 м от здания. Функционально не связанных объектов на территории школы нет.**

17. Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сыйнайтардан хаттамалары, сонымен көтәрбесиңдердің, сыйбарлардың, суреттердің көшірмелеірі

Проголосы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выполненных генеральных планов, чертежей, фото)

1. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения № РО-23-00879/134 от 08.02.2023г., 2. Протокол микробиологического исследования воды РО-23-0882-00883/104-105-8° от 08.02.2023г., 3. Протокол измерений метеорологических факторов № 2, от 08.02.2023г., 4. Протокол измерений уровня шума, изученный № 13 от 08.02.2023г., 5. Протокол измерений освещенности № 89 от 04.12.2023г.

Тұлға К-мен жұмыс көтөуге рұкастар ішінде жүзеге асырылады.

## ПСК түрінде сипаттамасы Жұмыстар тұрғанда (тип, характеристика НИИ) сипаттамасы (Вид и характер работ)

## Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)

## Шектег жарнайтын түрлөөнүүлүштөөнүү

## Л. Альм ИСК-мен жизнис-проекты с открытыми ИИИ

## Н. Жабык ИСК-менеджменттар (Работы с юристами ИИИ)

### III. Соғыс ондартын жүргізу үшін жумыстыр іР (без) с устроиствами. тег көркемдіктер мен жаңылестіктер

## М. Н. Семеновский акустикор (другие работы с РНК)

## Санитариялық-эпидемиологиялық корытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Съсобранието е организирано при КТУ "Одеските науки и технологии" с. Айдарбул, ул. Ленина 19, а

<sup>16</sup> На конференции по вопросам правопорядка и общественной безопасности в Сочи в 2010 г. в работе «Социальная политика в Краснодарском крае» 20-летний юрист, сотрудник правоохранительных органов из Адыгеи Адил Гаджиев отметил, что «важно не только уметь выявлять преступления, но и уметь их предотвращать».

(санитарно-эпидемиологические санитарные нормы и правила) на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы в **Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения № Е-360 от 07 июля 2020 года; О внесении изменений в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР-ДС-16 «Об утверждении Санитарные правила в Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общего пользования» Приказ и. о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 апреля 2022 года**

Санитарнның көзінде жүргізілген мәдениеттік форматтарға (санитарның правиламен жүргізілген мәдениеттік форматтарға) тура келеді.

#### Лекция 10 (Предложение)

На основании Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» настройка санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу.

"Казастан Республикасының Денсаулық сактау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық басынан  
комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық басынан департаменті Зеренде ауданды  
санитариялық-эпидемиологиялық басынан басқармасы" республикадык мемлекеттік мекемесі<sup>2</sup>  
Зеренде ауданды, көмесі Тәуелсізлік, № 128 ш.ш.

Бағыттағанда олардың тұрмысынан 120 жылдан көп

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

Зернинский район, село Тав-Ташлык, ул № 128-2

Следует отметить, что в соответствии с п. 1 ст. 128.2

безуспешна Айерли Нидерландиа

Бейнеке, Альберт Генрихович // Книги // Библиотека // Академия наук СССР



