

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Түркістан облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Төлеби аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение «Толевийское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Туркестанской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ KZ15VWF00514570

Дата: 19.02.2026 ж. (г.)

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

"Ж/К Манкеева" қарасты "Қосағаш жалпы білім беретін мектеп" КММ -нің асханасы

(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 12.02.2026 18:03:11 № KZ47RYS01586833**

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 МАНКЕЕВА, БСН 710409402689 Төлеби ауданы, Алатау ауылдық округі, Қосағаш ауылы, Сақ Әбдікерімұлы көшесі 97Б ғимарат**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиесілігі), 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)

Қоғамдық тамақтану объектілері. Төлеби ауданы, Алатау ауылдық округі, Қосағаш ауылы, Сақ Әбдікерімұлы көшесі 97Б ғимарат

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Қоғамдық тамақтану объектілері, борттық тамақтану объектілері, көліктегі (теміржол, әуе, су және автомобиль)

4. Жобалар, материал әзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **Қажет етілмейді.**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Өтініш, зертханалық зерттеу нәтижелерінің хаттамаларының көшірмесі, жылжымайтын мүлік объектісінің кадастрлық паспортының көшірмелері.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **Қажет етілмейді.**

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации (если имеются) **Қажет етілмейді.**

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)

"Ж/К Манкеева" қарасты "Қосағаш жалпы білім беретін мектеп" КММ -нің асханасы БСН 710409402689 Төлеби ауданы, Алатау ауылдық округі, Қосағаш ауылы, Сақ Әбдікерімұлы көшесі 97Б ғимаратында, орналасқан. Асхана мектептің бірінші қабатында орналасқан. Асхананың бөлмелері функционалды пайдалануы бойынша келесі топтарға бөлінеді: тамақтанатын зал, қабылдау және сақтау аймағы,



өндірістік бөлмелер, қызметтік-тұрмыстық бөлмелер, санитарлық-гигиеналық бөлмелер. Мектеп асханасының бөлмелері мен өндірістік аумағы қолданыстағы нормалар мен жабдықтарды орнату ережелеріне сәйкес. Асхананың жұмысы шикізатпен қамтамасыз ету жүйесі бойынша ұйымдастырылған. Асхананың кеңістігі мен жабдықталуы шикізат пен дайын өнімнің, таза және лас ыдыстардың, технология мен пайдаланушылардың ағындарының қиылыспауын қамтамасыз етілген. Қабылдау және сақтау аймағына мыналар кіреді: жүк түсіру алаңы, көкөніс қоймасы, құрғақ өнімдер қоймасы, ыдыс жуу және сақтау бөлмелері. Мұздатқыштар мен тоңазытқыш камералар қоймаларда орналастырылған. Төмен және орташа температуралы тоңазытқыш жабдықтарды сөрелік жүйемен орнату қарастырылған. Ұнтақ өнімдерге арналған арнайы ыдыстар болады. Өндірістік бөлмелер құрамында келесі цехтар қарастырылған: ыстық цех, суық цех. Барлық цехтар механикалық және тоңазытқыш жабдықтармен, технологиялық желілермен жабдықталған. Шикі жартылай фабрикаттар термиялық өндеуге ыстық цехқа түседі. Суық цехта суық тағамдар мен салаттар дайындалады. Санитарлық-гигиеналық талаптарға сай болу үшін суық цехқа бактерицидтік шам орнатылған.

Асханаға кіреберісте қол жуатын орын қарастырылған. Тамақтанатын зал жалпы ауданы - 110,8 м². Ас үй ыдыстарын жуатын орын, жалпы ауданы - 20,2 м². Ыстық цех, жалпы ауданы - 18,6 м². Айналымдағы ыдыс-аяқты жуу бөлмесі, жалпы ауданы - 6,3 м². Қызметкерлерге арналған себегізгі бөлмесі, жалпы ауданы - 2,2 м². Қызметкерлерге арналған киім ауыстыратын бөлме, жалпы ауданы - 11,5 м². Қызметкерлерге арналған санитариялық торап, жалпы ауданы - 2,9 м². Суық цех, жалпы ауданы - 9,0 м². Ет өнімдерінің қоймасы, жалпы ауданы - 8,9 м². Көкөністер цехы, жалпы ауданы - 7,8 м². Жүк қабылдау бөлмесінің тамбуры, жалпы ауданы - 3,9 м². Көкөністер қоймасы, жалпы ауданы - 8,1 м². Жуып жинау мүкәммалдарына арнайы орын, жалпы ауданы - 4,2 м². Жүк қабылдау бөлмесі, жалпы ауданы - 22,3 м². Тамақ қалдықтарын сақтайтын бөлмесі, жалпы ауданы - 6,6 м². Құрғақ заттар қоймасы, жалпы ауданы - 7,57 м².

Асхана инвентарларына арналған қойма, жалпы ауданы 8,9 м². Ұннан жасалған өнімдер сақтайтын цех, жалпы ауданы 4,2 м². Бөлменің едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары 1,5 метр биіктікте жууға арналған адам өміріне қауіпсіз материалмен (майлы сырмен) сырланған. Асхана үй-жайларының төбелері ақауларсыз және зеңсаңырауқұлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен жабылған. Сыртқа сорып шығару желдеткіші мен қамтамасыз етілген. Желдету жүйелерінің санитариялық-техникалық жағдайы қанағаттанарлық. Асхана 61 орынға арналған.

Ас үй ыдыстарын жуатын орын, жалпы ауданы 20,2 м². Бөлменің едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары жууға арналған кафельден жасалған, төбелері ақауларсыз және зеңсаңырауқұлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен жабылған. Сыртқа сорып шығару желдеткішімен қамтамасыз етілген. Желдету жүйелерінің санитариялық-техникалық жағдайы қанағаттанарлық. Ыдыс жууға арналған екі секциялы раковина, үлкен ыдыс жууға арналған бір секциялы раковина, ыдыстардың суын кептіретін 2 тор, 1 үстел, 2 стеллаж. Тамақтану объектісінің жабдығы, мүкәммалары, ыдысы жиналады (өңделеді), таза, жарамды күйде ұсталған. Ыдыстардың майын кетіретін және залалсыздандыру заттарымен қамтамасыз етілген.

Асханада барлық ыдыстармен толық қамтамасыз етілген және шыны, фарфор ыдыстар жеткілікті мөлшерде жарықтары, сынықтары, жиектері сынған, пішіні бұзылған ыдыстар жоқ және бір рет пайдаланылатын ыдыстармен бір рет пайдаланылатын асхана аспаптары қолданылмайды.

Жуып жинау мүкәммалдарына арнайы орын, жалпы ауданы 4,2 м². Едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары 1,5 метр биіктікте жууға арналған кафельден жасалған, үй-жайларының төбелері, ақауларсыз және зеңсаңырауқұлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен жабылған. Сыртқа сорып шығару желдеткішімен қамтамасыз етілген. Желдету жүйелерінің санитариялық-техникалық жағдайы қанағаттанарлық.

Асхана инвентарларына арналған қойма, жалпы ауданы 8,9 м². Едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары 1,5 метр биіктікте жууға арналған кафельден жасалған, үй-жайларының төбелері, ақауларсыз және зеңсаңырауқұлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен жабылған. Сыртқа сорып шығару желдеткішімен қамтамасыз етілген. Желдету жүйелерінің санитариялық-техникалық жағдайы қанағаттанарлық.

Көкөніс қоймасы, жалпы ауданы 8,1 м². Едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары жууға арналған кафельден жасалған, төбелері ақауларсыз және зеңсаңырауқұлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафон мен жабылған. Сыртқа сорып шығару желдеткішімен қамтамасыз етілген. Қойма үй-жайлары жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын металдан, үстелдермен жабдықталған. Көкөністер 15 см болатын тауар астына төсейтін төсеніштерде (подтоварниктер), арнайы жәшіктерде сақталуда және температуралық жағдайлары сақталған.

Құрғақ заттар қоймасы, жалпы ауданы 4,2 м². Едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары 1,5 метр биіктікте жууға арналған кафельден жасалған, төбелері ақауларсыз және зеңсаңырауқұлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен жабылған. Сыртқа сорып шығару желдеткішімен қамтамасыз етілген. Желдету жүйелерінің санитариялық-техникалық жағдайы қанағаттанарлық. Сусымалы өнімдерді, құрғақ өнімдерді сақтайтын арнайы 4-



стелаждар, 2 үстел орнатылған. Қойма үй-жайлары жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын металлдан жасалған сөрелермен, үстелдермен жабдықталған.

Ыстық цех, жалпы ауданы 18,6 м². Едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары 1,5 метр биіктікте жууға арналған кафельден жасалған, төбелері ақауларсыз және зеңсаңырау құлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафон мен жабылған. Жылу және ылғал бөлу көздері болып табылатын жабдықтардың үстінде сыртқа тарту шатырлары орнатылған. Сыртқа сорып шығару желдеткішімен қамтамасыз етілген. Желдету жүйелерінің санитариялық-техникалық жағдайы қанағаттанарлық. Аспаптардан электірлі 4- камфорлы бір пеш, 1 микротолқынды пеш, электірлі сковородка, электірлі титан орнатылған. Шикі және дайын тамақ өнімдерін бөлек өңдеуге арналған, тамақ өнімдерімен жанасуға арналған, жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді жабыны бар бөлшектеу 5 үстелдері орнатылған. Асхана қызметкерлеріне арналған 1-қол жуғыш орнатылған. Тез бұзылатын тағамдарды және шикізаттарды сақтауға арналған тұрмыстық 1-тоңазытқыш, 1 мұздатқыш бар, барлығы жұмыс істейді. Азық-түлік (тамақ) шикізатын және дайын тамақ өнімдерін (ет, құсеті, балық, көкөніс, нан) бөлу үшін әріптік таңбалау жасалынған, өңделетін тамақ өнімдеріне сәйкес жеке бөлшектеу мүкәммалдары (тақтайша, пышақтар) мақсаттарына қарай таңбаланған. Бөлшектеу мүкәммалдарын сақтау бөлек, арнайы бөлінген орында тікелей тиісті өндірістік үстелдерде қамтамасыз етілген. Мектеп асханасының үй жайлары азық-түлік шикізатының, дайын тағам өнімдерінің, пайдаланылған және таза ыдыстардың қарсы немесе тоғыспалы ағынын болдырмай қамтамасыз етілген.

Суық цех, жалпы ауданы 9,0 м². Едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары 1,5 метр биіктікте жууға арналған кафельден жасалған, төбелері ақауларсыз және зеңсаңырау құлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен жабылған. Сыртқа сорып шығару желдеткішімен қамтамасыз етілген. Арнайы үстелдер орнатылған. Тез бұзылатын заттар сақтайтын арнайы тоңазытқыштар және мұздатқыштар бар, барлығы жұмыс істейді.

Ұннан жасалған өнімдер сақтайтын цех, жалпы ауданы 4,2 м². Едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары 1,5 метр биіктікте жууға арналған кафельден жасалған, төбелері ақауларсыз және зеңсаңырау құлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен жабылған. Сыртқа сорып шығару желдеткішімен қамтамасыз етілген. Желдету жүйелерінің санитариялық-техникалық жағдайы қанағаттанарлық. Өнімдерді сақтайтын арнайы 3- стелаждар, 1 үстел орнатылған. Үй-жайлары жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын металлдан жасалған сөрелермен, үстелдермен жабдықталған. Ұн биіктігі -15 см болатын тауар астына төсейтін төсеніштерде (подтоварниктер) сақталуда. Ұнды елейтін елекпен, ұнды қаптан салып алатын қалақпен қамтамасыз етілген.

Көкөністер цехы, жалпы ауданы - 7,8 м². Едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары жууға арналған кафельден жасалған, төбелері ақауларсыз және зеңсаңырау құлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен жабылған. Сыртқа сорып шығару желдеткішімен қамтамасыз етілген. Үй-жайлары жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын металлдан жасалған үстелдермен, көкөніс жууға арналған раковинамен жабдықталған. Көкөністер 15 см болатын тауар астына төсейтін төсеніштерде (подтоварниктер), арнайы жәшіктерде сақталуда және температуралық жағдайлары сақталған.

Ет өнімдерін алдын ала дайындайтын цех, жалпы ауданы 8,9 м². Едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары 1,5 метр биіктікте жууға арналған кафельден жасалған, төбелері ақауларсыз және зеңсаңырау құлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен жабылған. Сыртқа сорып шығару желдеткішімен қамтамасыз етілген. Арнайы үстелде ет тартқыш құрал, жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын металлдан жасалған үстелдер орнатылған. Ет жууға арналған раковинамен жабдықталған. Ет өнімдерін сақтайтын арнайы тоңазытқыштар және мұздатқыштар бар, барлығы жұмыс істейді.

Жүк қабылдау бөлмесі, жалпы ауданы 22,3 м². Едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары 1,5 метр биіктікте жууға арналған кафельден жасалған, төбелері ақауларсыз және зеңсаңырау құлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен жабылған. Сыртқа сорып шығару желдеткішімен қамтамасыз етілген.

Жүк қабылдау бөлмесінің тамбуры, жалпы ауданы -3,9 м². Едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары 1,5 метр биіктікте жууға арналған кафельден жасалған, төбелері ақауларсыз және зеңсаңырау құлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен жабылған. Сыртқа сорып шығару желдеткішімен қамтамасыз етілген.

Тамақ қалдықтарын сақтайтын бөлмесі, жалпы ауданы 6,6 м². Едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары 1,5 метр биіктікте жууға арналған кафельден жасалған, төбелері ақауларсыз және зеңсаңырау құлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен жабылған. Сыртқа сорып шығару желдеткішімен қамтамасыз етілген.

Айналымдағы ыдыс-аяқты жуу бөлмесі, жалпы ауданы 6,3 м². Бөлменің едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары жууға арналған кафельден жасалған, төбелері ақауларсыз және зеңсаңырау құлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен



жабылған. Сыртқа сорыпшығару желдеткішімен қамтамасыз етілген. Желдету жүйелерінің санитариялық-техникалық жағдайы қанағаттанарлық. Ыдыс жууға арналған екі секциялы раковина, ыдыстардың суын кептіретін 1 тор, 1 үстел, 1 стеллаж орнатылған. Тамақтану объектісінің жабдығы, мүкәммалары, ыдысы жиналады (өңделеді), таза, жарамды күйде ұсталған. Ыдыстардың майын кетіретін және залалсыздандыру заттарымен қамтамасыз етілген. Асханада барлық ыдыстармен толық қамтамасыз етілген және шыны, фарфор ыдыстар жеткілікті мөлшерде (кесе, тарелка, пиала) жарықтары, сынықтары, жиектері сынған, пішіні бұзылған ыдыстар жоқ және бір рет пайдаланылатын ыдыс-аяқпен бір рет пайдаланылатын асхана аспаптары қолданылмайды.

Қызметкерлерге арналған санитариялық торап, жалпы ауданы - 2,9 м². Едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары 1,5 метр биіктікте жууға арналған кафельден жасалған, үй- жайларының төбелері, ақауларсыз және зеңсаңырауқұлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен жабылған. Сыртқа сорыпшығару желдеткішімен қамтамасыз етілген. Желдету жүйелерінің санитариялық-техникалық жағдайы қанағаттанарлық. Қызметкерлерге арналған 1 унитаз, 1 қол жууға арналған раковина орналасқан.

Қызметкерлерге арналған себезгі бөлмесі, жалпы ауданы 2,2 м². Едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары 1,5 метр биіктікте жууға арналған кафельден жасалған, үй- жайларының төбелері, ақауларсыз және зеңсаңырауқұлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен жабылған. Сыртқа сорыпшығару желдеткішімен қамтамасыз етілген. Желдету жүйелерінің санитариялық-техникалық жағдайы қанағаттанарлық. Қызметкерлеріне арналған 1 себезгі орнатылған.

Қызметкерлерге арналған киім ауыстыратын бөлме, жалпы ауданы 11,5 м². Едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары 1,5 метр биіктікте жууға арналған адам өміріне қауіпсіз материалмен (майлы сырмен) сырланған. Асхана үй-жайларының төбелері ақауларсыз және зеңсаңырауқұлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен жабылған. Сыртқа сорып шығару желдеткішімен қамтамасыз етілген. Желдету жүйелерінің санитариялық-техникалық жағдайы қанағаттанарлық. Асхана қызметкерлеріне арналған санитариялық- тұрмыстық үй-жайда киім ауыстыруға жағдай жасалған, арнайы киімдер үшін шкафтар орнатылған.

Асхана ыдыстарын жуатын орын, жалпы ауданы 20,2 м². Бөлменің едені кафельден жасалған беттері тегіс, дезинфекциялық жууға төзімді, қабырғалары жууға арналған кафельден жасалған, төбелері ақауларсыз және зеңсаңырауқұлақтарымен зақымдану белгілерінсіз. Жарығы электр лампасы, плафонмен жабылған. Сыртқа сорып шығару желдеткішімен қамтамасыз етілген. Желдету жүйелерінің санитариялық-техникалық жағдайы қанағаттанарлық. Ыдыс жууға арналған екі секциялы раковина, ыдыстардың суын кептіретін 2 тор, 6 үстел, 1 қол жуғыш, 5 стеллаж орнатылған. Тамақтану объектісінің жабдығы, мүкәммалары, ыдысы жиналады (өңделеді), таза, жарамды күйде ұсталған. Ыдыстардың майын кетіретін және залалсыздандыру заттарымен қамтамасыз етілген. Асханада барлық ыдыстармен толық қамтамасыз етілген және шыны, фарфор ыдыстар жеткілікті мөлшерде (кесе, тарелка, пиала) жарықтары, сынықтары, жиектері сынған, пішіні бұзылған ыдыстар жоқ және бір рет пайдаланылатын ыдыс-аяқпен бір рет пайдаланылатын асхана аспаптары қолданылмайды. Асхана ауыз суы Қосағаш ауылының ауыз су жүйесімен орталықтандырылған. Нормалау құжаттарының белгіленген талаптарына сәйкес қауіпсіз және сапалы ауыз сумен қамтамасыз етілген. Сарқынды суларды қабылдауды мектеп аумағының шаруашылық аймағында орналасқан, гидравликалық бекітпесі бар қақпақтармен жабдықталған жалпы жерасты су өткізбейтін сыйымдылықтарда жүзеге асырылады, сыйымдылығы 50 м³. Жылыту жүйесі мектептің жылыту жүйесіне қосылған. Ыстық су мектептің су жылытқыш қондырғысымен орталықтандырылған, ыстық су тұрақты үздіксіз беріледі. Ыстық және салқын су барлық жуу ванналарға және раковиналарға, персоналмен қызмет көрсетілетін адамдары қолдарын жууына арналған раковиналарға, үй жайлардағы ванналарға, себезгілерге, сондай-ақ ас блогындағы қажетті дербес технологиялық жабдыққа араластырғыш арқылы жүргізілген. Ауыз су және ыстық су жүйелері ақаусыз. Асхананың желдеткіші табиғи есік, терезе арқылы және механикалық іске қосылатын сору-сыртқа тарту желдеткіш жүйелерімен жабдықталған. Ауа өткізгіштер, торлар, желдеткіш камералары таза, механикалық зақымдары, тотығу іздері, герметикалығының бұзылуы жоқ. Желдету жүйелерінің санитариялық-техникалық жағдайлары қанағаттанарлық, ақаусыз. Терезелерде, желдету үшін ашылатын желкөздерде, москит торлары орнатылған. Асханада табиғи және жасанды жарықтандыру көзделген. Бір үй жайда бір типтегі шамдар қолданылады. Электрлік лампаларға плафондар орнатылған. Істен шыққан шамдар ауыстырылған, жарық жүйелері ақаусыз. Жинау мүкәммалары (легендер, шелектер, жөкелер, шүберектер) мақсатына қарай әріппен таңбаланған жинау мүкәммалдары бөлінген. Жинау мүкәммалдарын сақтауға арнайы орын көзделген. Асхана еденінің беті сырғымайтын материалдардан, тегіс, су ағынын қамтамасыз ете отырып, жинауға ыңғайлы болып көзделген. Асхана есіктерінің беттері тегіс, және ылғалды сіңірмейтін, жуылатын материалдардан көзделген. Асханаға кіреберісте қоқысқа арналған урна (шелек) қойылған. Мектеп асханасынан шығарылатын қалдықтар мектептің шаруашылық аумағында қатты тұрмыстық қалдық тастайтын үш жағынан 1,5 метр биіктікте қоршалған, тазалау және дезинфекциялау үшін қолжетімді, астында су өткізбейтін төсемі бар, тығыз жабылатын қақпақтармен жабдықталған қоқыс контейнері қарастырылған алаңды пайдалануға мектеп тарапынан рұқсат берілген.



Асханада тамақ қалдықтарын сақтауға және шығаруға арналған контейнерлер көзделген, күнделікті шығарылады және жуылып тазаланып, дезинфекциаланады.

9.Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру бийіктігі, батпақтану, 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;) **Қажет етілмейді.**

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) **ҚР ДСМ СЭБК «ҰСО» ШЖК РМК Түркістан облысы бойынша филиалы Шымкент қалалық бөлімшесінің зертханалық зерттеу нәтижелерінің хаттамалары: Жарықты өлшеу хаттамасы 14.11.2026ж №1 РО - 26-00037/188/255-25. Метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасы 14.01.2026ж РО-26-00037/188/259-263. Суды микробиологиялық зерттеу хаттамасы 05.01.2026ж №1260002186511451. Орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сумен қамтамасыз ету жүйесінің ауыз су үлгілерін зерттеу хаттамасы 15.01.2026ж №2026-188/57/РО-26-00037. Шү деңгейлерін өлшеу хаттамасы 14.01.2026ж №2026-188/37/РО-26-00037.**

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

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

"Ж/К Манкеева" қарасты "Қосағаш жалпы білім беретін мектеп" КММ -нің асханасы

(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)



«Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы №ҚР ДСМ -16 бұйрығына өзгерістер енгізу туралы №ҚР ДСМ – нің м.а. 2023 жылғы сәуірдегі №58 бұйрығы. «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы №ҚР ДСМ -76 бұйрығы. "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы ҚР ДСМ-нің 2023 жылғы 20 ақпандағы №26 бұйрығы. Адамға әсер ететін физикалық факторлардың гигиеналық нормативтерін бекіту туралы ҚР ДСМ-нің 2022 жылғы 16 ақпандағы №15 бұйрығы. Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай (соответствует)
сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

Қажет етілмейді.

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 Түркістан облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Төлеби аудандық санитариялық -эпидемиологиялық бақылау басқармасы» республикалық мемлекеттік мекемесі
Ленгiр қ., көшесі Д.Қонаев, № 2 үй

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар))

Республиканское государственное учреждение «Толембийское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Туркестанской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

г.Ленгер, улица Д.Конаев, дом № 2

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Әбен Нұрдаулет Сұнаттұлаұлы

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



