

Нысанның 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 органның атауы Наименование государственного органа "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Алматы қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаментінің Алматы қаласы Бостандық ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Бостандыкского района города Алматы Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Алматы Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
 № А.04.X.KZ43VWF00098906
 Дата: 01.06.2023 ж. (г.)

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

Товарищество с ограниченной ответственностью "Ясли-сад Айару"

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шідедегі 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 31.05.2023 11:55:22 № KZ40RYS00395411**

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

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **Товарищество с ограниченной ответственностью "Ясли-сад Айару", г.Алматы, Бостандыкский район, улица Попова, здание № 22. Руководитель Исмаилова С.Ж., тел. 87012222552**

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

Дошкольное образование

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

Дошкольное (доначальное) образование

4. Жобалар, материал дарезірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) **Не требуется**

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление №KZ40RYS00395411 от 31.05.2023г, протокола лабораторных исследований.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) **Не требуется**

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются) **Не требуется**

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))

Детский сад ТОО «Ясли-сад Айару», расположен по адресу: г. Алматы, Бостандыкский район, ул. Попова, д. 22. Объект функционирующий, имеет санитарно-эпидемиологическое заключение А.04.X.KZ16VWF00060592 от 04.03.2022 г.

Детский сад размещен в частном домовладении, на изолированном участке. Территория участка имеет ограждение по периметру, без повреждений. Въезды и входы на участок объекта, дорожки покрыты твердым покрытием, доступным для очистки. Мусоросборник оборудован плотно закрывающейся крышкой, установлен на контейнерной площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции. Вывоз мусора осуществляется по договору. На территории детского сада, для каждой групповой ячейки предусмотрены игровые площадки, оборудованные теневыми навесами не менее 20 кв.м., для защиты от солнца и осадков. Установлены малые архитектурные формы для детей. Оборудование на игровых и спортивных площадках соответствует росту и возрасту детей, без острых выступов и изъянов. На территории детского сада не размещены объекты, функционально с ними не связанные.

Детский сад организован на 3 группы, проектная мощность 70 детей с питанием и дневным сном. Здание детского сада 2-хэтажное, общая площадь здания детского сада- 295,3 кв.м.

На 1-м этаже расположены групповая ячейка первой младшей группы, медицинский кабинет, пищеблок с обеденным залом. Групповая ячейка детей возраста 2-3 год, рассчитана на 20 детей, расположена в помещении площадью 75,0 кв.м. (игровая и спальня совмещены в одном помещении из расчета не менее 3,0 м² на 1 ребенка), санузел-4,5 кв.м., раздевальная-12 кв.м.

На 2-м этаже расположены 2 групповые ячейки детей возраста 3-4 и 5-6 лет, раздевальные 2-х групп-18,5 кв.м., санузел для детей-4,5 кв.м. Групповая ячейка детей возраста 3-4 года, рассчитана на 25 детей расположена в помещении площадью 75 кв.м. (игровая и спальня совмещены в одном помещении из расчета не менее 3,0 м² на 1 ребенка), и групповая ячейка возраста 5-6 лет на 25 детей расположена также в помещении площадью 75,0 кв.м. (игровая и спальня совмещены в одном помещении из расчета не менее 3,0 м² на 1 ребенка).

В туалетных для детей установлены детские унитазы и умывальные раковины (достаточно, из расчета 1 унитаз и 1 раковину на 10 детей), навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец. В туалете для персонала установлен 1 унитаз, 1 умывальная раковина, со средствами для мытья и сушки рук, урны для сбора мусора.

Спальни групп детского сада оборудованы стационарными кроватями. Все постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяло) и постельное белье имеют маркировку. Стирка белья осуществляется централизованно в прачечной по договору.

Медицинское обслуживание детей осуществляется медицинской сестрой. Предусмотрен медкабинет площадью-11,5 кв.м, Медкабинет оснащен согласно оказываемых медицинских услуг (оказание первой медицинской доврачебной помощи).

В здании детского сада предусмотрено в исправном состоянии централизованное хозяйственно-питьевое, горячее водоснабжение, водоотведение, теплоснабжение. Вентиляция естественная посредством окон и дверей. Во всех помещениях детского сада предусмотрено естественное освещение (кроме складских помещений, части туалетных). Искусственное освещение за счет светодиодных ламп, в исправном состоянии. Световые проемы оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами. Показатели искусственной освещенности определены в соответствии с документами нормирования. Неисправные лампы хранятся в отдельном помещении, недоступном для детей. Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей, в любое время года. Для контроля за температурой воздуха в помещениях групповых ячеек, а также в раздевальных, помещениях медицинского пункта установлены термометры, прикрепленные к внутренней стене на высоту 0,8 - 1,2 м. Созданы оптимальные микроклиматические условия (температура, скорость движения воздуха и относительная влажность воздуха), согласно документам нормирования.

В помещениях с обычным режимом работы стены, оборудование имеют гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом. В помещениях с влажным режимом работы - медицинского назначения, пищеблок, санитарные узлы стены облицованы плиткой и масляной краской на высоту не менее 1,5 м, допускающими уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы в помещениях имеют дощатое покрытие, поверхность пола во всех помещениях ровная, без щелей, изъянов и механических повреждений. Радиаторы системы отопления располагаются в нишах под окнами и закрыты съемными решетками. Мебель и оборудование объекта соответствуют росту-возрастным особенностям детей. Мебель промаркирована соответственно размеру.

Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды и скамейками для детей и персонала. Шкафы



для одежды детей индивидуально маркированы и оборудованы полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы находятся в рабочем состоянии и используются по назначению.

Спальни групп детского сада оборудованы стационарными кроватями. Все постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяло) и постельное белье имеют маркировку. Стирка белья осуществляется централизованно в прачечной по договору с прачечной. Выделены емкости и щетка для мытья игрушек, маркированы, в игровой каждой группы установлены бактерицидные облучатели.

Пищеблок с отдельным входом, работает на сырье. Объемно-планировочные, конструктивные решения, размещение и размер помещений предусмотрены в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011 и Санитарными правилами Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденной приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года за № КР ДСМ-16 (с изменениями по состоянию на 14.05.2023 г.), обеспечивая последовательность и поточность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

Предусмотрен сокращенный набор помещений пищеблока и технологического оборудования, при условии обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление пищи проводится на площади-21,4 кв.м. (при норме не менее-21 кв.м.), при соблюдении зонирования -раздаточная, для обработки сырой продукции, готовой продукции, для мытья кухонной посуды. Имеется кладовая в подвальном помещении, с выделением зон для хранения овощей и сыпучих продуктов. Для мытья сырой продукции и рук персонала установлены отдельные мойки, для мытья кухонной посуды - одна мойка объемом, достаточным для полного погружения используемой посуды.

Организация питания осуществляется в общей столовой по графику. Для мытья столовой посуды и приборов предусмотрена отдельная централизованная моечная на пищеблоке, с устройством раздельных окон и установки оборудования для приема грязной и выдачи чистой посуды. Установлена посудомоечная машина и двухсекционная моечная ванна. Механизированное мытье, дезинфекция столовой, чайной посуды и столовых приборов осуществляются в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

Моечные емкости и рабочие поверхности моечных ванн используются изготовленные из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие их мойку, очищение и дезинфекцию, выполненные из неадсорбирующих материалов, не поддающиеся воздействию коррозии, без пятен различных оттенков, повреждений, шероховатостей, герметичные, эксплуатируемые согласно инструкции изготовителя.

Внутренняя отделка помещений пищеблока произведена с использованием нетоксичных отделочных материалов, без повреждений. Поверхности стен, перегородок, полов предусмотрены с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Поверхность стен и перегородок выполнена гладкой по всей высоте. Поверхности пола предусмотрены из исключаящих скольжение материалов, ровные, с обеспечением стока воды, удобные к уборке. Потолки выполнены с обеспечением предотвращения скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков, а также способствующие уменьшению конденсации влаги. Окна используются конструкцией обеспечивающей их мытье, с возможностью установки съемных моющихся защитных сеток от насекомых, без нарушения целостности. Поверхность дверей предусмотрена гладкой, из неабсорбирующих и не впитывающих влагу материалов, моющихся. Открывание дверей предусмотрено наружу из производственных помещений. Устройство порогов исключено на путях перемещения пищевой продукции, готовых блюд и использованной посуды.

Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала с установкой смесителей, с конструкцией исключаяющей повторное загрязнение рук после мытья, а также к технологическому оборудованию. В производственных цехах, оборудованы сливные трапы с уклоном пола к ним.

На пищеблоке предусмотрено искусственное освещение в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства и документов нормирования. Уровни освещенности в помещениях, на рабочих местах обеспечиваются в соответствии с приказом МЗ РК от 16 февраля 2022года № КР ДСМ-15 «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека». В производственных помещениях, помещениях для хранения и реализации пищевой продукции использованы типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. В помещениях пищеблока предусмотрены системы естественной и механической вентиляции и кондиционирования в соответствии с государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства и документами нормирования, количество и мощность,



конструкция и исполнение которых обеспечивают исключение загрязнения пищевой продукции при ее изготовлении, хранении и реализации, а также обеспечивают доступ к ним при их очистке или замене. Допустимые уровни микроклимата, физических факторов на рабочих местах в помещениях, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны обеспечиваются в соответствии с документами нормирования разделом 17 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащим государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года №299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе». На пищеблоке предусмотрена отдельная система приточно-вытяжной вентиляции от системы вентиляции детского сада. Установлены локальные вытяжные системы над оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги, тепла и газов, с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения. Осуществление выбросов из систем местных отсосов выполнены на высоте не менее 2 метров (далее - м) над кровлей более высокой части здания.

На пищеблоке обеспечено исправное состояние систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции и кондиционирования, исключающее риск загрязнения пищевой продукции.

Расстановка и работа оборудования обеспечена с соблюдением точности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции объектов питания используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь маркированный с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки), многооборотная упаковка и кухонная посуда. Для измельчения сырой и прошедшей тепловую обработку пищевой продукции, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и используется отдельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.

Технологическое, холодильное, торговое оборудование, инвентарь, посуда, моечные ванны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. На участке для приготовления холодных блюд над производственным столом установлен бактерицидный облучатель. Режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени их работы проводится согласно инструкции изготовителя по эксплуатации бактерицидных облучателей.

На пищеблоке используется определенный инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации пищевой продукции. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием цветовой маркировки. Хранение его обеспечивается отдельно, непосредственно на соответствующих производственных столах, хранение навалом не допускается. Разделочные доски, колоды для разрубания мяса и рыбы используются с гладкой поверхностью, без трещин.

Столовая обеспечена столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с учетом потребности детского сада, количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов, кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) осуществляется в соответствии с приложением 4 к настоящему Санитарным правилам.

На раздачу столовая, чайная и стеклянная посуда, столовые приборы и подносы подаются чистыми и высушенными.

Хранение чистой кухонной посуды, инвентаря, производится отдельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов, в шкафах или на стеллажах.

Процессы приема, хранения, переработки (обработки) сырья, производства (изготовления), расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции проводятся в условиях, предотвращающих ее от загрязнения и порчи, от попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и веществ (в том числе металлические, деревянные предметы, пластик, стекло). При производстве (изготовлении) пищевой продукции обеспечивается последовательность и точность технологических процессов, обеспечивающие ее безопасность (химическую, биологическую и физическую), исключающие загрязнение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Расфасовка, транспортировка, хранение и реализация пищевой продукции осуществляются в соответствии с требованиями технических регламентов и Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденной приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года за № КР ДСМ-16 (с изменениями по состоянию на 14.05.2023 г.), с



соблюдением товарного соседства, обеспечивая отдельные расфасовку продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией, транспортировку, хранение, при соблюдении условий хранения (транспортировки) и сроков годности, обеспечивая сохранность, качество и безопасность пищевой продукции.

Складские и производственные помещения оборудованы холодильным оборудованием для хранения пищевой продукции. Количество и объем холодильного оборудования обеспечено в соответствии с объемом, видами принимаемого продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции, при условии их отдельного хранения, соблюдения товарного соседства, условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем такой продукции.

Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима складские помещения для хранения пищевой продукции оснащены контрольно-измерительными средствами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установленными на видном месте, удаленными от дверей и испарителей. Холодильное оборудование оснащено термометрами или средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения пищевой продукции.

Складские помещения и холодильное оборудование оборудованы стеллажами, поддонами. Переработка продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции проводится отдельно.

Доставка продуктов питания осуществляется транспортными средствами поставщиков, оснащенные оборудованием, обеспечивающим возможность поддержания условий транспортировки и контрольно-измерительными приборами температурно-влажностных режимов.

Санитарно-бытовое обеспечение персонала осуществляется в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, документов нормирования и настоящих Санитарных правил.

Для персонала предусмотрены бытовые помещения - гардеробные с отдельным хранением личной и специальной одежды и обуви, санузел, помещение для приема пищи.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жер асты суларының тұру 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;) **Не требуется**

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)

Протокол микробиологического исследования воды №25-26 от 27.01.2022г. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №55К от 25.01.2022г. Протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №56К от 25.01.2022г. Протокол измерений освещенности №08/1 от 21.01.2022г., Протокол измерений метеорологических факторов №08 от 21.01.2022г.

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

Товарищество с ограниченной ответственностью "Ясли-сад Айару"

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

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденной приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года за № КР ДСМ-16 (с изменениями по состоянию на 14.05.2023 г.), Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка» утвержденной приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 09 июля 2021 года за № КР ДСМ-59 (с изменениями по состоянию на 22.04.2023 г.),

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

Ұсыныстар (Предложения):

В процессе эксплуатации соблюдать требования санитарных правил в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения РК

«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 министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Алматы қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаментінің Алматы қаласы Бостандық ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы"

республикалық мемлекеттік мекемесі

Алматы қ., көшесі Вахтангов, № 2А үй

Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля"



Бостандықського району города Алматы Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Алматы Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

г.Алматы, улица Вахтангова, дом № 2А

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Таркинский Егор Викторович

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

