

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

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ KZ53VWF00522907

Дата: 03.03.2026 ж. (г.)

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

Астана қаласы, Алматы ауданы, Петров көшесі, 11 үй ЖК «Байтерек» № 30 мектеп-гимназиясы ғимаратындағы асханасы ЖСН: 640906401360

(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 13.02.2026 16:05:24 № KZ12RYS01588142**

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 "БАЙТЕРЕК", Астана қаласы, Алматы ауданы, Петров көшесі, 11 үй**

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)

Организация питания при организованных коллективах

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)

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы)

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

№ 30 мектеп-гимназиясы ғимаратындағы асханасы ЖК «Байтерек» ЖСН: 640906401360 Астана қаласы, Алматы ауданы, Петров көшесі, 11 үй мекенжайындағы мектеп ғимаратының 1-ші қабатында орналасқан. Тіркелген күні 29.12.2019 жыл. Басшысы: Дуйсенова Нейла Кенесовна. Телефон: 87011207964. Объектіге бұрын ЖК «Сафронова» 08.10.2025 ж. № KZ18VWF00436819 санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды алынған. Ғимаратты жалға алу "Астана қаласының Активтер және



мемлекеттік сатып алу басқармасы" мемлекеттік мекемесімен 2026 жылдың 2 ақпан айында № 96 келісім шарт жасалған. Асхананың 2 жеке кіру есігі бар (біріншісі - шикізат пен қызметкерлер кіру есігі, екіншісі - асханаға келушілер есігі). Сыртқы жарықтандыру қарастырылған. Ғимаратқа кіру жолдары, көлікпен өту жолдары, шаруашылық құрылыстарға өтетін жолдар тазалауға қолжетімді қатты жабынмен жабылған. Ғимаратының аумағы қоршалған, абаттандырылған, периметрі бойынша зақымы жоқ. Асхана үш жағынан қоршалған тығыз жабылатын қақпақтармен жабдықталған тазалауға және дезинфекциялауға жеңіл, су өткізбейтін жабыны бар алаңға орнатылған қоқыс жинағыштарын қолданады. Контейнерлердің жай-күйі қанағаттанарлық. Қатты тұрмыстық қалдықтарды шығару 08.01.2026 жылғы № 2972 шартқа сәйкес «Алды Астана» ЖШС-мен жүргізіледі. Сумен жабдықтау (суық және ыстық), кәріз және жылыту жүйелері орталықтандырылып қалалық желілерге қосылған. Су бұру, кәріз жүйелері жарамды. Біріктірілген жарықтандыру: терезе саңылаулары арқылы - табиғи және жабық типтегі жарықдиодты шамдар арқылы - жасанды. Жарықдиодты шамдардың қорғаныс плафондары бар. Желдету: табиғи - терезе саңылаулары арқылы, жасанды - ауа алмасу жүйесі арқылы жүзеге асырылады. Асханада ылғал және ыстық бу бөлу көздері болып табылатын жабдықтардың үстінен жергілікті электрлі сору жабдығы орнатылған, жұмыс жағдайында. Қабырғалардың, едендердің және төбелердің ішкі әрлеуі гигиеналық нормативтерге сәйкес жуғыш және дезинфекциялау құралдарымен өңдеуге төзімді ылғалды тазалау үшін оңай қол жетімді материалдардан жасалған - асхананың едені кафельмен қапталып, қабырғалары жууға төзімді эмульсиямен сырланған, төбесіне - суэмульсиясымен боялған.

Асхананың жалпы ауданы $S = 324,8$ м².

Бөлмелердің келесі жиынтығы бар: ыстық цех, тамақтану залы, ыдыс жуу бөлмесі, ет цехы, көкөніс цехы, үн өнімдері цехы, азық-түлікті сақтайтын қойма, жұмыртқа өнімдерін өңдеу зонасы, қызметкерлердің киініп - шешіну бөлмесі, персоналға арналған дәретхана және себезгі бөлмесі.

Асханадан тамақтанушыларға арналған қол жуатын орын қарастырылған, жалпы ауданы - 75,2 м². 11 қол жуғыш, қол жууға және кептіруге арналған құрылғылармен жабдықталған.

Тамақтану залында жалпы ауданы - 188,5 м², тамақтану үстелдері және орындықтары орнатылған, 104 орынға арналған, бір орынға есептегенде норма бойынша 1,8 м² сақталады. Үстел және орындықтары қойылған.

Ыстық цех. Жалпы ауданы $S = 48,7$ м². Цех 4 қыздыру беті бар 3 электрлі плитасы, 1 су қайнату электрлі құралы, 1 электрлі шойын таба, 5 өндірістік үстел, қызметкерлердің қолын жууға арналған 1 қол жуғышпен, шикі өнімдерді жуу үшін 1 раковинамен жабдықталған. Тағамдарды әзірлеу тағам түріне байланысты өзіне бөлінген аймақта жүзеге асырылады. Әр аймақта өзіне қажетті таңбаланған пышақ, тақтай, үстелдері қойылған. Кесу құралдары (тақтайлар мен пышақтар) мақсатына сай қолданылады. Дайын тағамдар тарату аймағына беріледі. Ыстық цехта дайын тағамдарды тарату үшін тарату орнында арнайы орыны қарастырылған, тағамдарлы жылытып тұру үшін мармит орналастырылған. Ыстық цех ішінде нан кесуге арнайы нан кесу үстелі және нан кесу пышақ, тақтайлары таңбаланған.

Сонымен қатар ас үй ішінде салқын цехқа арнайы аймақ қарастырылған. Аймақта 1 өндірістік үстел, 1 бактерицидтік шам орнатылған, жұмыс жағдайында. Салат дайындауға арнайы тақтайлары мен пышақтары қойылған.

Үн өнімдері цехы - жалпы ауданы - 9 м², цехта 3 өндірістік үстел, 1 электрлі пісіру пеші, 1 жуу ваннасы орнатылған, арнайы белгіленген, дайын және шикі өнімнің технологиялық ағымдылығы сақталған.

Ыдыстарды жуу бөлмесі, жалпы ауданы - 25, 3 ш/м. Ас үй ыдыстарын жууға арналған 1 үлкен ыдыстарды жууға терең бір секциялы ванна, ыдыс-аяқты кептіруге арналған төрт қатарлы 5 сөрелермен, қақпағы бар тамақ қалдықтарын жинауға арналған 1 ыдыс және лас ыдыстарға арналған 2 үстелмен жабдықталған. Қабырғаға ыдыс жууға арналған нұсқаулық ілінген. Таза асхана ыдыстары сөрелерде сақталады. 2 асхана ыдыстарын және 2 шыны ыдыстарды жууға арналған раковинамен жабдықталған.

Көкөністерді өңдеу және дайындау цехы, жалпы ауданы $S = 10,0$ м². Цехта көкөністерді тазалауға арналған орын, көкөністерді сақтауға арналған 3 сөрелермен, 1 көкөніс жууға арналған раковинамен жабдықталған. Кесу құралдары (тақтайлар мен пышақтар) мақсатына сай қолданылады.

Ет цехы. Жалпы ауданы $S = 9$ м². Цехта 1 ет кесуге арналған жұмыс үстелі, 1 ет ұсақтағыш машина, 1 тоңазыту камерасы, 1 ет жууға раковинамен жабдықталған. Әр еттің өзіне қажетті таңбаланған пышақ, тақтай арналған. Кесу құралдары (тақтайлар мен пышақтар) мақсатына сай қолданылады.

Жұмыртқа арнайы бөлінген орында таңбаланған сыйымдылықтарда өңделеді. Таза жұмыртқа таза таңбаланған ыдыстарға салынады, тоңазытқышта минус 2 °С дейінгі температурада сақталады.

Азық-түлікті сақтайтын қоймасында азық-түліктер сақталған, аптасына 1 рет әкелінеді, 4 қабатты 3 стеллаж және 3 қабатты 1 стеллаж қойылған. Өнімдердің түріне қарай орналастырылған. Қабырғасына гигрометр ілінген. Үйінді өнімдер арнайы контейнерлерге салынып, астында тұғырықтар орнатылған.

Асханада технологиялық процестердің ағымы сақталады, шикізат пен дайын өнімнің қиылысуы жанаспайды.

Қызметкерлер дәретханасы. Жалпы ауданы $S = 1,3$ м² Бөлме 1 унитаз, ыстық және суық сумен жабдықталған 1 раковина, сұйық сабын диспенсері және бір рет қолданылатын қағаз сүлгілермен жабдықталған. Дәретхананың алдына арнайы киімді ілуге арналған ілгіш орнатылған.

Себезгі бөлмесі, жалпы ауданы $S = 1,3$ м² онда 1 себезгі орны қамтылған, жұмыс жағдайында.



Қызметкерлердің киініп - шешіну орыны. Жалпы ауданы $S = 8,3 \text{ м}^2$. Бөлмеге қызметкерлердің киімдерін қоюға 8 шкаф және үстел орындық қойылған, шкафтар арнайы киімге және сыртқы киімдерге жеке бөлінген.

Лас ыдыстар асхана және шыны ыдыстар мен асхана аспаптарын жуу орынына енгізіледі, жуылғаннан кейін таза ыдыстар сөрелерде және ыдыс сақтайтын темір шкафтарда сақталады. Технологиялық және тоңазытқыш жабдықтар жұмыс күйінде. Өндірістік үстелдер, кесетін мүкәммал, ас үй және асхана ыдыстары әріптік таңбалауды пайдалана отырып, өңделетін тамақ өнімдеріне сәйкес таңбаланған. Қызметкерлердің арнайы киімдерін жуу 01.02.2025 жылғы жұмыс киімдерін жуу, жөндеу және үтіктеу, сондай-ақ заттарды, интерьер заттарын аква тазалау бойынша қызметтер көрсетуге арналған шартқа сәйкес «Строй ресурс» ЖК-мен жүргізіледі. Азық-түлік өнімдерін сатып алу мамандандырылған фирмаларға тапсырыс беру арқылы жүзеге асырылады.

Өндірістік цехтар аймақтарға бөлу принципі бойынша орналасқан. Азық-түлік арнайы жеке кіргізу есігі арқылы қоймаға, қоймадан шикізат түріне байланысты тағамды өңдеу цехтарына түседі. Өңделген шикізаттар пісіріп тағам дайындауға шикі және піскен өнімдердің ағынын сақтай отырып ыстық цехқа беріледі. Ыстық цехтан дайын тағамдар «дайын өнімге» арналған үстелмен жабдықталған тарату аймағы арқылы оқушыларға ұсынылады.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, 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;) Сумен жабдықтау (суық және ыстық), кәріз және жылыту жүйелері орталықтандырылып қалалық желілерге қосылған. Су бұру, кәріз жүйелері жарамды. Біріктірілген жарықтандыру: терезе саңылаулары арқылы - табиғи және жабық типтегі жарықдиодты шамдар арқылы - жасанды. Жарықдиодты шамдардың қорғаныс плафондары бар. Желдету: табиғи - терезе саңылаулары арқылы, жасанды – ауа алмасу жүйесі арқылы жүзеге асырылады.

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) 28.01.2026 ж. № 2167 Метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасы, 23.01.2026 ж. № 1849 Жарықты өлшеу хаттамасы, 23.01.2026 ж. № 821 Шу, дыбыс деңгейлерінің оқшаулануын өлшеу хаттамасы 28.01.2026ж. 22.01.2026ж. № 2675 Суды микробиологиялық зерттеу хаттамасы, 21.01.2026ж. № 2803 Орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сумен жабдықтаудың ауыз су үлгілерін зерттеу хаттамасы.

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Астана қаласы, Алматы ауданы, Петров көшесі, 11 үй ЖК «Байтерек» № 30 мектеп-гимназиясы ғимаратындағы асханасы ЖСН: 640906401360



(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығы, "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 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 Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 20 ақпандағы № 26 бұйрығы, «Желдету мен ауаны бөлшектеу жүйелерін дезинфекциялауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 1 қыркүйектегі № ҚР ДСМ - 95 бұйрығы, Адамға әсер ететін физикалық факторлардың гигиеналық нормативтерін бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 16 ақпандағы № ҚР ДСМ-15 бұйрығы, "Өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинауға, пайдалануға, қолдануға, залалсыздандыруға, тасымалдауға, сақтауға және көмуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2020 жылғы 25 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-331/2020 бұйрығы талаптарына

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

Ұсыныстар (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 Алматы ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

Астана қ., Желтоқсан көшесі, № 46 үй

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар))

Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля Алматинского района города Астаны Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Астаны Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

г.Астана, улица Желтоқсан, дом № 46

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Аслбекова Сауле Зейнелевна

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



