

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 Сарайшық ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы» республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение «Управление санитарно-эпидемиологического контроля района Сарайшык города Астаны Департамента санитарно-эпидемиологического контроля города Астаны Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ KZ41VWF00590732

Дата: 18.06.2026 ж. (г.)

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

Астана қаласы әкімдігінің «№112 орта мектеп» КММ-нің асханасы Жеке кәсіпкер Касимова Гүлвира Мейрамовна

(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 01.06.2026 19:29:06 № KZ52RYS01755717**

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) **КАСИМОВА ГУЛЬВИРА МЕЙРАМОВНА, Астана қаласы, Сарайшық ауданының, А 102 көшесі, 39 ғимараты**

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)

Мектеп асханасы

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) **01.06.2026 жылғы № KZ52RYS01755717 өтініш, 19.05.2026 ж. № 597; Метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасы, 20.05.2026 ж. № 807; Орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сүмен жабдықтаудың ауыз су үлгілерін зерттеу хаттамасы, 19.05.2026 ж. № 564; Жарықты өлшеу хаттамасы, 20.05.2026 ж. № 800; Суды микробиологиялық зерттеу хаттамасы; 19.05.2026 ж. № 313; Шу, дыбыс деңгейлерінің оқшаулануын өлшеу хаттамасы.**

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)



Астана қаласы әкімдігінің «№112 орта мектеп» КММ-нің асханасы ЖК Касимова Гульвира Мейрамовна. Астана қаласы, Сарайшық ауданының, А 102 көшесі, 39 ғимаратының 1-ші қабатында орналасқан. ЖСН 840918450513. Касимова Гульвира Мейрамовна ЖК. Телефон: 87014800038.

Асхананың жалпы ауданы - 926,7 м². Жылжымайтын мүлік объектісінің кадастрлық паспортына сәйкес кадастрлық нөмір 21:318:145:2598; 21:318:145:2598:1.

Асхананың 3 жеке кіру есігі бар (екі есігі - шикізат пен қызметкерлер кіру есігі, үшіншісі - асханаға келушілер есігі 1 қабаттан). Сыртқы жарықтандыру қарастырылған. Ғимаратқа кіру жолдары, көлікпен өту жолдары, шаруашылық құрылыстарға өтетін жолдар тазалауға қолжетімді қатты жабынмен жабылған. Ғимаратын аумағы қоршалған, абаттандырылған, периметрі бойынша зақымы жоқ.

Қатты тұрмыстық қалдықтарды шығару 13.05.2026 жылғы № 3666 шартқа сәйкес «Zero Waste» ЖШС-мен жүргізіледі.

Контейнерлер үш жағынан қоршалған тығыз жабылатын қақпақтармен жабдықталған, тазалауға және дезинфекциялауға жеңіл, су өткізбейтін жабыны бар алаңға орнатылған орталықтың қоқыс жинағыштарын бір жинағышын қолданады.

Контейнерлердің жай-күйі қанағаттанардырылық. Сумен жабдықтау (суық және ыстық), кәріз және жылыту жүйелері орталықтандырылып қалалық желілерге қосылған. Ыстық және суық су барлық жуғыш ванналар мен раковиналарға жеткізілген. Су бұру, кәріз жүйелері жарамды. Біріктірілген жарықтандыру: терезе саңылаулары арқылы - табиғи және жасанды - жабық типтегі жарық диодты шамдар арқылы. Жарық диодты шамдардың қорғаныс плафондары бар.

Табиғи желдету терезе саңылаулары арқылы жүзеге асырылады, Жасанды желдету: ішке сору-сыртқа тарату желдеткіштер арқылы. «Engineering Center Ltd» ЖШС жобалаушысы, асхананың желдету жүйесінің жұмыс жобасы ұсынылды.

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 өндеуге төзімді ылғалды тазалау үшін оңай қол жетімді материалдардан жасалған (асхананың едені және қабырғалары кафельмен қапталып, төбесіне - суэмульсиясымен боялған). Технологиялық процестердің ағымы сақталады, шикізат пен дайын өнімнің, лас және таза ыдыстың қиылысуына жол берілмеген.

Бастауыш сыныптарының асхана тамақтану залының ауданы 164,1 м² - 91 орынға. 1 балаға шаққанда үлестіру орны 1,8 м²;

Үлкен сыныптарының асхана тамақтану залының ауданы 242,6 м² - 134 орындық. 1 балаға шаққанда үлестіру орны 1,8 м²;

Асханаға кіре берісте екі жақты бөлінген балалардың қолдарын жууға арналған орын қарастырылғын. Әр бөлмеде 19 раковинадан орнатылған, электр сүлгілері және сұйық сабын диспенсерлері бар.

Асхана блогы келесі бөлмелер жиынтығымен ұсынылған: тамбур, қызметкерлерге арналған бөлмесі, қызметкерлердің киініп - шешіну бөлмесі, ішінде қызметкерлерге арналған душ бөлмесі орналасқан, қызметкерлерге арналған дәретхана бөлмесі, қойма, басшы орынбасарының кабинеті, ет-балық цехы, көкөністерді бастапқы өңдеу цехы, жартылай фабрикаттар цехы, мұздатылған тағамдарға арналған камералар, тамақ қалдықтарын сақтайтын камера, асхана аспаптарын жуу бөлмесі, асхана ыдыстарын жуу бөлмесі, құрғақ өнімдерді сақтауға арналған қойма, көкөністерге арналған қойма, жұмыртқаны өңдеу бөлмесі, нан кесу бөлмесі, кремсіз нан өнімдерін дайындау цехы, ыстық цех, салқын тағамдар цехы, тарату линиясы,

Тамбур - жалпы ауданы - 4,2 м², 4,3 м².

Қызметкерлерге арналған бөлмесі - 12,4 м² .

Қызметкерлердің киініп - шешіну орыны. Жалпы ауданы - 12,7 м². Бөлмеге қызметкерлердің киімдерін қоюға 20 шкаф қойылған.

Қызметкерлерге арналған душ бөлмесі. Жалпы ауданы - 2,5 м². Бөлме 1 душ науасы орнатылған, душтық араластырғыш ыстық және суық сумен жабдықталған, сұйық сабын диспенсері және бір рет қолданылатын қағаз сүлгілермен жабдықталған. Бөлме алдына арнайы киімді ілуге арналған ілгіш орнатылған.

Қызметкерлерге арналған дәретхана. Жалпы ауданы - 2,5 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.

Қойма бөлмесі. Жалпы ауданы - 2,5 м². Бөлме тұрмыстық заттар қоятын 4 үш қатарлы стеллажбен жабдықталған.

Басшы орынбасарының кабинеті. Жалпы ауданы - 12,5 м².

Ет-балық цехы. Жалпы ауданы - 24,3 м². Цехта 2 ет кесуге арналған жұмыс үстелі, 1 ет ұсақтағыш машина, 1 терең ет жууға және 1 персоналдың қолын жууға арналған раковинамен, өзіне қажетті таңбаланған пышақ, тақтай, үстелдері қойылған.

Көкөністерді бастапқы өңдеу цехы. Жалпы ауданы - 11,5 м². Цехта 2 өндірістік үстел, 1 көкөніс тазартқыш машина, 2 көкөніс өнімдерін және 1 персоналдың қолын жууға арналған раковинамен, 1 үш қатарлы стеллажбен және өнімдеріне арналған тоңазытқышпен жабдықталған. Шикі көкөніс өндірістік



үстел, пышақ тақтайлары таңбаланған.

Жартылай фабрикаттар цехы. Жалпы ауданы - 12,2 м2. Цехта 2 өндірістік үстел, 1 көкөніс тазартқыш машина, 2 көкөніс өнімдерін және 1 персоналдың қолын жууға арналған раковинамен, 1 үш қатарлы стеллажбен және өнімдеріне арналған тоңазытқышпен жабдықталған. Шикі көкөніс өндірістік үстел, пышақ тақтайлары таңбаланған.

Мұздатылған тағамдарға арналған камералар. Жалпы ауданы - 6,9 м2, 8,2 м2, 8,4 м2, 8,8 м2.

Тамақ қалдықтарын сақтайтын камера. Жалпы ауданы - 7,3 м2.

Асхана аспаптарын жуу бөлмесі. Жалпы ауданы - 10,3 м2, 4,8 м2. Бөлме асхана аспаптарын жууға арналған 1 екі секциялы терең ванна және 1 бір секциялы терең ванна орнатылған. Ыдыс-аяқты кептіруге арналған төрт қатарлы сөрелер, қақпағы бар тамақ қалдықтарын жинауға арналған 2 ыдыс және лас ыдыстарға арналған үстелмен жабдықталған. Қабырғаға ыдыс жууға арналған нұсқаулық ілінген. Таза шыны ыдыстар мен асхана аспаптары арнайы бөлінген темір шкафтарда сақталады.

Асхана ыдыстарын жуу бөлмесі. Жалпы ауданы - 36,1 м2. Бөлме асхана ыдыстарын жууға арналған 1 екі секциялы және 1 терең бір секциялы ванна, ыдыс жуатын машина орнатылған. Ыдыс-аяқты кептіруге арналған төрт қатарлы 1 сөре, қақпағы бар тамақ қалдықтарын жинауға арналған 1 ыдыс және лас ыдыстарға арналған 2 үстелмен және 3 үш қатарлы стеллажбен жабдықталған. Қабырғаға ыдыс жууға арналған нұсқаулық ілінген. Сұйық сабын диспенсері және бір рет қолданылатын қағаз сүлгілермен жабдықталған. Таза асхана ыдыстары сөрелерде сақталады.

Құрғақ өнімдерді сақтауға арналған қойма. Жалпы ауданы - 13,0 м2. Бөлмеде құрғақ тағам мен өнімдер арналған 5 үш қатарлы стеллажбен жабдықталған, астында темір науасы қарастырылған.

Көкөністерге арналған қойма. Жалпы ауданы - 17,3 м2. Бөлмеде құрғақ тағам мен өнімдер арналған 5 үш қатарлы стеллажбен жабдықталған, астында темір науасы қарастырылған.

Жұмыртқаны өңдеу бөлмесі. Жалпы ауданы - 7,6 м2. Жұмыртқа өнімдерін қою үшін 1 үстел және екі секциялы терең ванна орнатылған. Бөлмеде жұмыртқа өнімдерін сақтау арналған тоңазытқышпен жабдықталған.

Нан кесу бөлмесі. Жалпы ауданы - 9,4 м2. Тағамдар дайындауға арналған 1 жұмыс үстелімен және төрт қатарлы 2 сөремен жабтылған. Таңбаланған пышақ, тақтай, үстелдері қойылған. Қызметкердің қолын жууға жеке жуу раковинасы қарастырылған, сұйық сабын диспенсері және бір рет қолданылатын қағаз сүлгілермен жабдықталған.

Кремсіз нан өнімдерін дайындау цехы. Жалпы ауданы - 13,0 м2. Тағамдар дайындауға арналған 3 жұмыс үстелі 2 пісіру пешімен жабдықталған. Дайын тағамдарға арналған төрт қатарлы 2 сөре, 1 50 л қамыр араластырғыш (миксер), таразы қамтамасыздаған, шашылмалы дәнді дақыл азық түлігіне арналған арнайы ыстар және өнімдеріне арналған тоңазытқышпен жабдықталған. Таңбаланған пышақ, тақтай, үстелдері қойылған. Қызметкердің қолын жууға жеке жуу раковинасы қарастырылған, сұйық сабын диспенсері және бір рет қолданылатын қағаз сүлгілермен жабдықталған.

Ыстық цех. Жалпы ауданы - 64,0 м2. Цехта 6 қыздыру беті бар 2 электрлі плита, 4 су қайнату электрлі құралы, 1 электрлі шойын таба, 5 өндірістік үстел, 2 төрт қатарлы стеллаж және 1 пісіру пешімен жабдықталған. Тағамдарды әзірлеу тағам түріне байланысты өзіне бөлінген аймақта жүзеге асырылады. Әр аймақта өзіне қажетті таңбаланған пышақ, тақтай, үстелдері қойылған. Дайын тағамдар тарату аймағына беріледі. Қызметкердің қолын жууға жеке жуу раковинасы қарастырылған, сұйық сабын диспенсері және бір рет қолданылатын қағаз сүлгілермен жабдықталған.

Салқын тағамдар цехы. Жалпы ауданы - 16,6 м2. Цехта 2 өндірістік үстел, 1 көкөніс өнімдерін кескіш машина, салат дайындауға арнайы тақтайлары мен пышақтары қойылған және 1 персоналдың қолын жууға арналған раковинамен, екі секциялы терең ванна және тоңазытқышпен жабдықталған.

Тарату орны. Электрлік аралас мармит бірінші тағамдарға арналған, 2 электрлік мармит екінші тағамдарға арналған, ыстық сусындарға арналған сөресі, сатушы сөресі, витрина тоңазытқыш, аспаптарға, науалар мен нанға арналған сөре жабдықталған. Дайын тағамдар қоюға арналған 2 жұмыс үстелі және 2 тоңазытқыш үстелі, төрт қатарлы 4 сөремен жабдықталған.

Өндірістік цехтар аймақтарға бөлу принципі бойынша орналасқан. Шикізат шикізаттарды 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. 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. Өндірістік цехтар мен келушілерге арналған үй-жайларда (тамақтану залдарында) ауаны зарарсыздандыру үшін жылжымалы бактерицидті сәулелегіштері бар.

Қызметкерлердің арнайы киімдерін жуу 14.05.2026 жылғы № 1585 жұмыс киімдерін жуу, жөндеу және үтіктеу, сондай-ақ заттарды, интерьер заттарын аква тазалау бойынша қызметтер көрсетуге арналған шартқа сәйкес «Гигиенист VI» ЖШС-мен жүргізіледі. Азық-түлік өнімдерін сатып алу



мамандандырылған фирмаларға тапсырыс беру арқылы жүзеге асырылады.

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. Ыстық және суық су барлық жұзғыш ванналар мен раковиналарға жеткізілген. Су бұру, кәріз жүйелері жарамды. Біріктірілген жарықтандыру: терезе саңылаулары арқылы - табиғи және жасанды - жабық типтегі жарық диодты шамдар арқылы. Жарық диодты шамдардың қорғаныс плафондары бар. Табиғи желдету терезе саңылаулары арқылы жүзеге асырылады, Жасанды желдету: ішке сору-сыртқа тарату желдеткіштер арқылы. «Engineering Certar Ltd» ЖШС жобалаушысы, асхананың желдету жүйесінің жұмыс жобасы ұсынылды.

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) 19.05.2026 ж. № 597; Метеорологиялық факторларды өлшеу хаттамасы, 20.05.2026 ж. № 807; Орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сумен жабдықтаудың ауыз су үлгілерін зерттеу хаттамасы, 19.05.2026 ж. № 564; Жарықты өлшеу хаттамасы, 20.05.2026 ж. № 800; Суды микробиологиялық зерттеу хаттамасы; 19.05.2026 ж. № 313; Шу, дыбыс деңгейлерінің оқшаулануын өлшеу хаттамасы.

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

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Астана қаласы әкімдігінің «№112 орта мектеп» КММ-нің асханасы Жеке кәсіпкер Касимова Гүлвира Мейрамовна

(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) Астана қаласы әкімдігінің «№112 орта мектеп» КММ-нің асханасы ЖК Касимова Гүлвира Мейрамовна "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығына және "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығына, «Желдету мен ауаны баптау жүйелерін дезинфекциялауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021



жылғы 1 қыркүйектегі № ҚР ДСМ – 95, "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, "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 бұйрығына сай келеді.

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 Сарайшық ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы» республикалық мемлекеттік мекемесі

АСТАНА ҚАЛАСЫ, Желтоқсан көшесі, № 46 үй

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар)

Республиканское государственное учреждение «Управление санитарно-эпидемиологического контроля района Сарайшык 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))

Қуанышбеков Нұрбек Дауренбекович

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



