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*	
Мемлекеттікорганнынатауы *Наименование государственного органа* *"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Батыс Қазақстан облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Орал қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі* *Республиканское государственное учреждение "Уральское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Западно-Казахстанской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"*	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ L.13.X.KZ77VWF00285407
Дата: 23.01.2025 ж. (г.)

1.Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
Столовая при ГККП «Уральский колледж информационных технологий» ИП «Кабиева Э.К.»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шiлдедегі 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 15.01.2025 16:50:43 № KZ40RYS00959272***

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 Кабиева, ЗКО г.Уральск ул.Каримуллина, 2/1А***

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 сараптa ұжұргізілетін объектінің колданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)
общественное питание
сала, кайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес) ***Производство прочих продуктов питания, не включенных в другие категории***

4. Жобалар, материал дарәзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены)

5. Ұсынылғанқұжаттар (Представленные документы) ***Заявление ИП «Кабиева Э.К.» от 15.01.2025 г. №KZ40RYS 00959272, протокол микробиологического исследования воды №66 от 04.11.2024 г., протокол санитарно-химического исследования воды №795 от 04.11.2024 г., протокол измерения микроклимата №4 от 08.01.2025 г., протокол измерения освещенности №230 от 01.11.2024 г., протокол измерения уровней шума №145 от 01. 11.2024 г.***

6. Өнімнің үлгілеріұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертноезаключение других организации если имеются)
Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электронды құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең. Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған.Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексере аласыз.
Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.

8. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналықсипаттамасы мен оғанберілетінбаға (қызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Столовая при ГККП «Уральский колледж информационных технологий» ИП «Кабиева Э.К.» размещена на втором этаже 3-х этажного типового здания 1974 года постройки. ИИН субъекта 950608451539, дата регистрации субъекта 23.02.2023 г., имеется договор аренды между ГККП «Уральский колледж информационных технологий» и ИП «Кабиева Э.К.» от 02.09.2024 г. №1, срок действия до 31.08.2025 г. Юридический адрес субъекта: г.Астана район Есиль ул.К.Мухамедханова, 20/1 кв.40, место расположения объекта: ЗКО г.Уральск ул.Каримуллина, 2/1А, телефон 8-771-809-93-32, e-mail: Elnara.kabiyeva@mail.com, индивидуальный предприниматель Кабиева Эльнара Кенжебаевна.
Сфера и вид деятельности: общественное питание.
Столовая рассчитан на 120 посадочных мест, фактически предусмотрено 120 мест.
На обьект ранее выданный разрешительный документ не имеется.
Характеристика СЗЗ: согласно приказа и.о. МЗ РК от 11.01.2022 г. №ҚР ДСМ -2 "Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-защитным зонам объектов, являющихся объектами воздействия на среду обитания и здоровье человека" объект общественного питания не классифицируется.
Территория объекта питания благоустроена, содержится в чистоте. При входе в здание объекта питания установлена урна для мусора, очистка их производится по мере заполнения. Пищевые отходы на объекте питания собираются в закрывающиеся промаркированные 2 емкости, выделенные для сбора пищевых отходов. Емкости после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой, просушиваются. В хозяйственной зоне объекта питания предусмотрена площадка для сбора отходов (твердых бытовых и пищевых отходов) с ограждением, обеспечивающим предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки, с установкой раздельных закрывающихся контейнеров, используемые исключительно для их сбора и хранения, находятся в исправном состоянии. На вывоз ТБО, пищевых отходов имеется договор, вывоз мусора осуществляется своевременно.
На территории объекта питания не размещены объекты функционально с ними не связанные.
Набор, состав и площади помещений объекта питания: обеденный зал 217,2 кв.м., горячий цех (кухня) 59,1 кв.м., моечная для кухонной посуды 6,0 кв.м., моечная для столовой посуды 19,1 кв.м., складское помещение для сыпучих продуктов 12,7 кв.м., складское помещение для хранения мяса 15,2 кв.м., складское помещение для хранения сырых овощей 6,2 кв.м., комната для персонала 18,1 кв.м., раздевальная для персонала 6,3 кв.м., санитарный узел для персонала 2,6 и 3,3 кв.м., комната для хранения моющих средств и уборочного инвентаря 1,7 и 2,7 кв.м., вентиляционная 17,1 кв.м., коридор 35,2 кв.м., лестничная клетка на 1 этаж (вход для работников пищеблока) 18,7 кв.м.
Все помещения используются в соответствии с их функциональным назначением, расположены согласно требованиям санитарных правил.
Обеденный зал оборудован обеденными столами и стульями на 120 посадочных мест. Горячий цех (кухня) оборудован двумя электроплитами, 1 электрокипятильником для воды на 100 л., двумя 3-х секционным духовым шкафом для выпечек,, электрическим тестомесом, 6 разделочными столами, двумя холодильниками для хранения пищевых продуктов и суточных проб, 2 моечными раковинами для промывания гарниров и раковиной для мытья рук.
Моечная для кухонной посуды оборудована 1 ванной для мытья кухонной посуды, 1 решетчатой полкой для просушивания и хранения кухонной посуды, водонагревателем «Аристон» на 50 л.
Моечная для столовой посуды оборудована 4 моечными раковинами для мытья столовой посуды, 4 сушилками для посуды, 2 столами для сбора грязной посуды, 1 столом для чистой посуды, 2 водонагревателем «Термекс» по 50 л. Столовая посуда в достаточном количестве, запасом по 3 комплекта.
Складское помещение для сыпучих продуктов оборудован стеллажами для хранения сыпучих продуктов и оснащен гигрометром.
Складское помещение для хранения мяса оборудован 2-х дверным холодильником, двумя морозильными камерами.
Складское помещение для хранения сырых овощей оборудован поддонами и стеллажами для хранения овощей, оснащен гигрометром.
Комната для персонала оборудована шкафом, столами и стульями.
Раздевальная для персонала оборудована вешалками для верхней одежды и специальной одежды.
Санитарный узел для персонала оборудован 1 унитазом и 1 умывальной раковиной.
На пищеблоке предусмотрено последовательность и поточность технологических процессов, исключающих встречные и перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, так же встречного

Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электронды құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең. Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған.Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексере аласыз.
Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.

движения посетителей и персонала. Расстановка и работа оборудования обеспечивается с соблюдением последовательности и поточности 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 используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь маркированный с использованием буквенной маркировки, многооборотная упаковка и кухонная посуда. Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, упаковка (тара), моечные ванны, 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. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется для приготовления и кратковременного хранения пищи. На объекте питания вентиляционная система с автоматическим управлением, соблюдается устройство раздельной системы вентиляции: приточно-вытяжная. В помещениях предусмотрена система естественной и механической вентиляции и кондиционирования, обеспечивающее исключение загрязнения пищевой продукции при ее изготовлении, хранении и реализации. В санитарном узле установлена автономная система вытяжной вентиляции. Над оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги и тепла оборудована локальная (местная) вытяжная система. На объекте питания обеспечено исправное состояние системы вентиляции и кондиционирования, исключающее риск загрязнения пищевой продукции.
Перед входом в обеденный зал для посетителей установлены умывальные раковины для мытья рук и электросушилки.
В санитарных - бытовых помещениях стены облицованы плиткой, потолки покрашены водоэмульсионной краской, покрытие пола - плитка (кафель), допускающую уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. В санитарном узле установлены 1 унитаз, 1 умывальная раковина, средства для мытья рук (мыло), для сушки рук (бумажные полотенца) и урна для сбора мусора. Санитарно-технические оборудования в рабочем состоянии. На объекте в исправном состоянии централизованное хозяйственно - питьевое холодное водоснабжение. Горячая вода подается через водонагреватель. Холодная и горячая вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам, к необходимому технологическому оборудованию, раковинам для мытья рук персонала и посетителей с установкой смесителей, с конструкцией, исключающей повторное загрязнение рук после мытья. Горячая вода из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей, а также для обработки технологического оборудования, упаковки (тары), инвентаря и помещений не используется.
Согласно протокола микробиологического исследования воды №66 от 04.11.2024 г. соответствует требованиям гигиенических нормативов. Согласно протокола санитарно-химического исследования воды №795 от 04.11.2024 г. соответствует требованиям гигиенических нормативов.
На объекте предусмотрено в исправном состоянии система централизованного водоотведения, обеспечивающее безопасный отвод сточных вод.
Теплоснабжение: здание объекта оборудована системами центрального отопления. Согласно протокола измерения микроклимата №4 от 08.01.2025 г. соответствует требованиям гигиенических нормативов.
Освещение: естественное за счет окон и искусственное за счет люминисцентных ламп, в исправном состоянии. Общее искусственное освещение предусмотрено во всех помещениях. В одном помещении применяются лампы одного типа. Остекление окон выполнены из цельного стеклополотна. На территории объекта установлено наружное искусственное освещение, в исправном состоянии. Согласно протокола измерения освещенности №230 от 01.11.2024 г. соответствует требованиям гигиенических нормативов.
Объект питания оборудован системами вентиляции и кондиционирования воздуха. В помещениях предусмотрена система естественной и механической вентиляции и кондиционирования. В санитарном узле установлена автономная система вытяжной вентиляции. Над оборудованием и моечной ванной, являющимися источниками выделения влаги и тепла оборудована локальная (местная) вытяжная система. На окнах, форточках, фрамугах, открываемые для проветривания, установлены москитные сетки. Согласно протокола измерения уровней шума №145 от 01.11.2024 г. соответствует требованиям гигиенических нормативов.
Условия для мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, тары соблюдаются. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению, в соответствии с инструкцией по применению изготовителя.
Дезинфицирующие растворы готовятся в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства, рабочие растворы хранятся в недоступных для обучающихся местах.
Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркирован и закреплен за отдельными помещениями (санузел, горячий цех, моечные, складские помещения, обеденный зал, коридор), хранятся в компате для хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь для санитарного узла имеет

Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электронды құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең. Электрондық құжат www elicense.kz порталында құрылған.Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексере аласыз.
Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.

сигнальную маркировку.
Санитарный узел ежедневно убирается с использованием дезинфицирующих средств. В санитарном узле ежедневной дезинфекции подлежат полы, дверные ручки, барашек крана, раковина и унитаз. Влажную уборку помещений проводит техперсонал пищеблока. Все помещения содержатся в чистоте.
Стирка специальной одежды персонала осуществляется в прачечной «Сияние» ТОО «Гроссмейстер» по договору от 20.01.2025 г. №0011.
Потолки и стены всех помещений объекта имеют гладкую поверхность, без щелей, трещин, деформаций, без признаков поражений грибком.
В помещениях с обычным режимом эксплуатации стены, потолок, пол, оборудование имеет гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом. В помещениях с влажным режимом работы стены облицованы плиткой, потолки покрашены водоэмульсионной краской, покрытие пола всех помещении - плитка (кафель), допускающую уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Поверхность пола во всех помещениях ровная, без щелей, изъянов и механических повреждений.
Все помещения пищеблока оборудованы мебелью (обеденные столы - 28, стулья со спинками - 120) и всем необходимым технологическим, морозильным и холодильным оборудованиями согласно их функционального назначения.
Условия производства (в т.ч. прием, хранение, переработка (обработка) сырья, производство (изготовление), расфасовки, транспортировки, хранения, реализации и утилизации пищевой продукции обеспечиваются в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 и приказа МЗ РК 17.02.2022 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания". 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. При производстве (изготовлении) продукции обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающие ее безопасность, исключающие загрязнение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. В пищеблоке расстановка и работа оборудования обеспечивается с соблюдением последовательности и поточности 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 используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный маркированный инвентарь, многооборотная упаковка и кухонная посуда.
Для хранения пищевых продуктов имеются складские помещения, которые оборудованы морозильной камерой, холодильниками, стеллажами. Складские помещения содержатся с соблюдением условий и режимов хранения и требований к складированию, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции. Пищевые продукты доставляются на объект питания на специальном автотранспорте поставщиков. Закуп пищевых продуктов осуществляется не более, чем на 5 дней.
Технологическое, холодильное оборудования, морозильная камера, инвентарь, посуда, упаковка (тара), моечная ванна и раковины, 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.
Для обеззараживания воздуха имеются 1 бактерицидный облучатель, в рабочем состоянии.
Складские помещения, холодильные оборудования для хранения пищевых продуктов оснащены контрольно-измерительными и контрольно-регистрирующими приборами (термометры, гигрометры), в рабочем состоянии.
В помещениях и на территории объекта, потребление табачных изделий, в том числе изделий с нагреваемым табаком, табака для кальяна, кальянной смеси, систем для нагрева табака, электронных систем потребления и жидкостей для них запрещается.

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-қорғауау мағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған ортамен халық денсаулығын атигізер әсері, дүние тараптары бойынша бағыты)
(Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, видгрунта, 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;)

Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электронды құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең. Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған.Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексере аласыз.
Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.

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 №66 от 04.11.2024 г., протокол санитарно-химического исследования воды №795 от 04.11.2024 г., протокол измерения микроклимата №4 от 08.01.2025 г., протокол измерения освещенности №230 от 01.11.2024 г., протокол измерения уровней шума № 145 от 01.11.2024 г.

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсатетіледі (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

Столовая при ГККП «Уральский колледж информационных технологий» ИП «Кабиева Э.К.»

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодексінің 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)
Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года № 360-VI ЗРК «О здоровье народа и системе здравоохранения», Приказа МЗ РК от 05.08.2021 г. №КР ДСМ-76 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», приказа МЗ РК от 17.02.2022 г. № КР ДСМ-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания».

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

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодексінің 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

Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электрондық құжат және электрондық сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең. Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған.Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексере аласыз.
Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.

"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Батыс Қазақстан облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Орал қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
ОРАЛ Қ.Ә., көшесі Дина Нұрпейісова, № 19 үй
Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)
Республиканское государственное учреждение "Уральское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Западно-Казахстанской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"
УРАЛЬСК Г.А., улица Дины Нурпеисовы, дом № 19
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))
Дуйсегалиева Гаухар Муксиновна
тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)

Бұл құжат ҚР 2003 жылдың 7 қаңтарындағы «Электронды құжат және электронды сандық қол қою» туралы заңның 7 бабы, 1 тармағына сәйкес қағаз бетіндегі заңмен тең. Электрондық құжат www.elicense.kz порталында құрылған.Электрондық құжат түпнұсқасын www.elicense.kz порталында тексере аласыз
Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе. Электронный документ сформирован на портале www.elicense.kz. Проверить подлинность электронного документа вы можете на портале www.elicense.kz.