

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

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение**

№ KZ12VWF00526070

Дата: 10.03.2026 ж. (г.)

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

Столовая ИП «Premio Catering» при КГУ «Общеобразовательная школа №115» акимата города Астаны, г. Астана, район Нұра, улица Күлтегін, здание 18.

(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 04.03.2026 17:56:36 № KZ30RYS01620216**

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) **Premio Catering, адрес объекта: г. Астана, район Нұра, улица Е-17, зд. 4, юридический адрес заявителя: г. Астана, район Сарыарка, проспект Республики, 3/2, руководитель: Жамалов Алтынбек Салдарович, телефон: +7775 282-87-60, эл.почта- nursi4ka@gmail.ru**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тисілігі), 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)

Объект общественного питания в организованных коллективах (столовая при школе).

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)
Объекты общественного питания, объекты бортового питания, объекты общественного питания на транспорте (железнодорожном, воздушном, водном и автомобильном)

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

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление, техническому паспорту (кадастровый номер : 21:335:135:6137; 21:335:135:6137:1 от 05.01.2026 г., протокола лабораторных исследований и инструментальных замеров.**

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)

Столовая находится на 1 этаже 4-х этажного здания действующего КГУ «Общеобразовательная школа № 115» акимата города Астаны, расположенного по адресу: г.Астана, район Нұра, улица Күлтегін, здание 18,



согласно договора № 250440033427/260009/00 от 26.01.2026 г.

ИП «Premio Catering», ИИН: 620930300065, юридический адрес: г. Астана, район Сарыарка, проспект Республики, 3/2, руководитель Жамалов Алтынбек Салдарович, телефон: +7775 282-87-60, эл.почта-nursi4ka@gmail.ru. По данному адресу имеется ранее выданное санитарно-эпидемиологическое заключение на КГУ «Общеобразовательная школа №115» акимата города Астаны № KZ85VWF00505065 от 02.02.2026 г. Представлены проектные документации, имеющие положительное заключение РГП «Госэкспертизы» №01-0335/24 от 02.08.2024 г.

Объект общественного питания в организованных коллективах (столовая при школе), согласно договора оказания услуг по организации горячего питания для учащихся 1-4 классов и по обеспечению горячим питанием учащихся сирот, остро нуждающихся учащихся из малообеспеченных семей 5-11 классов за № 250440033427/260009/00 от 26.01.2026 г.

Планируется оказания услуг питания школьникам КГУ «Общеобразовательная школа №115» акимата города Астаны. Школа рассчитана на 2000 учащихся.

Территория школы ограждена по периметру металлическим решетчатым забором высотой 2 м. с установкой ворот и калиток. Ограждение без повреждений. Территория школы имеет наружное искусственное освещение. Въезды и входы на участок объекта, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам покрыты асфальтом, доступным для очистки.

В хозяйственной зоне в специально отведенном месте предусмотрена мусорная площадка с водонепроницаемым покрытием для контейнеров с крышками для сбора твердо-бытовых отходов (ТБО), огражденная с трех сторон на высоту 2 м., установлены 6 контейнеров с крышками. Вывоз ТБО организован (договор №2754 от 01.09.2025 г. с ТОО «Алды Астана»).

Здание школы подключено к централизованным сетям холодного и горячего водоснабжения, отопления и канализации, от городских сетей. На выпусках производственных стоков до поступления в наружные сети водоотведения установлены жирословители и под моечными ваннами и картофелечисткой мезгоуловители.

Вентиляция в здании: естественная за счет окон, приточно-вытяжная на механическом и естественном побуждении, в пищеблоке система приточно-вытяжной вентиляции самостоятельная, на механическом побуждении, над тепловыми оборудованьями (плиты, котлы, пароконвектоматы и т.д.) и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги, тепла установлены локальные (местные) вытяжные зонты. Окна - металлопластиковые профили с двухкамерным стеклопакетом, конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений. На окнах помещений пищеблока установлены москитные сетки.

Освещение естественное и искусственное за счет светодиодных ламп в защитной арматуре, перегоревших ламп нет.

Внутренняя отделка столовой соответствует требованиям санитарных правил, позволяет проводить ежедневную влажную уборку с моющими и дезинфицирующими средствами: обеденный зал - стены и потолок покрашены вододispersионной краской, пол - кафельная плитка; в производственных цехах стены от пола до 1,8 м покрыты кафельной плиткой, выше до потолка покрашены вододispersионной краской, потолок - вододispersионная краска, пол - кафельная плитка.

По представленному техническому паспорту (кадастровый номер: 21:335:135:6137; 21:335:135:6137:1 от 05.01.2026 г.) общая площадь школы - 22230,6 м², из них представлено на обследование - 826,6 м².

Вход для обеденного зала осуществляется с 3-х дверей, в пищеблок предусмотрены 3 входа с тамбурами с улицы для завоза пищевой продукции, для вывоза пищевых отходов и служебный вход персонала.

Набор помещений столовой: обеденный зал с раздаточной зоной - 459,8 м² на 450 посадочных мест (зона обеденного зала для старших классов на 231 мест, зона обеденного зала для начальных классов на 151 мест, зона обеденного зала для учителей на 68 мест) (на 1 человека 1,0 м²), 2 умывальные для учащихся - 19,9 м², 14,7 м².

Пищеблок, который имеет в своем наборе: складские помещения (загрузочная с зонами для морозильных охлаждаемых камер - 61,1 м², кладовая сыпучих и сухих продуктов - 12,3 м², кладовая для овощей - 15,1 м²); производственные цеха: цех первичной обработки овощей - 12 м², доготовочный цех овощных полуфабрикатов - 12,3 м², доготовочный цех мясо-рыбных изделий - 20,3 м², цех мучных, кулинарных и булочных изделий (п/ф) - 8,9 м², помещение для обработки яиц - 7,0 м², горячий цех - 60,4 м², холодный цех - 16,4 м²; помещение для хранения хлеба - 9,8 м²; моечная кухонной посуды - 10,9 м², моечная оборотной тары - 10 м², моечная столовой посуды - 32,2 м²; помещение для хранения пищевых отходов - 7,9 м²; служебно-бытовые помещения: кабинет заведующей и персонала столовой - 8,9 м², гардеробная для персонала пищеблока - 12,2 м², душевая - 1,8 м², санузел 1,5 м², ПУИ - 5,3 м², кладовая инвентаря - 5,9 м².

Оснащение помещений: Обеденный зал. Умывальные для учащихся при входе в обеденный зал оборудованы раковинами (общее количество - 24 шт.), оснащенные дозаторами для жидкого мыла и электросушилками, столами и стульями, подвергающейся влажной уборке. Питание осуществляется по графику. Раздаточная оснащена производственным столом, холодильной прилавкой-витриной, прилавкой



для горячих напитков, столом из нержавеющей стали, мармитом для первых и вторых блюд, прилавкой для столовых приборов, грузовой тележкой из нержавеющей стали, производственным и кухонным стеллажами, электрокипятильником заливного типа, микроволновой печью.

Оснащение пищеблока: Загрузочная - оборудована весами напольными, столом производственным и тележкой платформенной. Охлаждаемое помещение для хранения пищевых отходов оборудовано стеллажом для временного хранения пищевых отходов, охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов, охлаждаемая камера для молочно-жировых и гастрономических продуктов, охлаждаемая камера для замороженных полуфабрикатов, охлаждаемая камера для мясных и рыбных полуфабрикатов оборудованы стеллажами и поддонами для хранения пищевого сырья. Во всех охлаждаемых камерах имеются встроенные автоматизированные приборы для измерения температурно-влажностного режима. Кладовая сыпучих и сухих продуктов - оборудована стеллажами и подтоварниками. В складских помещениях на видном месте установлены контрольно-измерительные средства для измерения температуры, относительной влажности воздуха. Загрузочная с зонами для морозильных охлаждаемых камер - установлены холодильные камеры низкотемпературная и среднетемпературная, термометр цифровой настенный для контроля температурного режима холодильных камер, производственный и кухонный стеллажи. Овощная кладовая - оборудована стеллажами и подтоварниками. Цех первичной обработки овощей - производственный стеллаж, стол производственный, облучатель-рециркулятор бактерицидный, шкафстол холодильный, ванна моечная двухсекционная. Доготовочный цех мясо-рыбный изделий - ванна котломоечная из нержавеющей стали, шкаф холодильный среднетемпературный, стол холодильный среднетемпературный, мясорубка, двухсекционная моечная ванна, стол для обвалки мяса, шкаф шоковой заморозки. Доготовочный цех овощных полуфабрикатов - шкаф холодильный, весы, полка настенная, рукомойник, стол производственный, столешница с бортом, стеллаж производственный, стеллаж кухонный, двухсекционная моечная ванна Холодный цех - стол производственный с бортами, стол производственный из нержавеющей стали, ванна моечная односекционная, шкаф холодильный, шкафстол холодильный, облучатель бактерицидный. Цех мучных, кулинарных и булочных изделий (п/ф) - шкаф холодильный, шкаф расстоечный, тестомес спиральный, ванна моечная, стол специализированный кондитерский, тележка шпилька. Горячий цех - оборудован плитой электрической 6-ти конфорочной с жарочным шкафом - 1 шт., духовой шкаф, котел пищеварочный электрический, кипятильник проточный, шкаф холодильный, цифровой термостат, печь пар конвекционная, миксер ручной, весы, ванна моечная, подставка для пароконвектомата, подставка под проточный кипятильник, столешница, столы производственные, стеллаж производственный, стеллаж кухонный, выдвижная тележка на 20 противней для гастрономических изделий, печь пароконвекционная, тележка шпилька. Помещение для обработки яиц - оборудована 3-х секционной моечной раковиной, стеллажами, 1 производственным столом, 1 холодильных оборудования для временного хранения яиц. Моечная оборотной тары - стеллаж производственный, стеллаж кухонный, ванна котломоечная. Моечная кухонной посуды - оборудована котломоечной ванной, 2-х секционной моечной ванной с локальным вытяжным зонтом, металлические стеллажи для чистой посуды. Моечные раковины для кухонной посуды имеют объемную маркировку. Инструкция о правилах мытья посуды вывешена, имеется промаркированная емкость с крышкой для пищевых отходов. Моечная столовой посуды - оборудована трехсекционной моечной ванной для столовой посуды и конвейерная посудомоечная машина - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллажи для хранения чистой посуды, стол для чистой посуды и стол для грязной посуды, промаркированные емкости для сбора пищевых отходов с крышкой. Моечные раковины для столовой посуды имеют объемной маркировку. Инструкция о правилах мытья посуды вывешены. Обеспечены 3-мя комплектами столовой посудой. Поточность движения использованной и чистой посуды, соблюдается с использованием отдельных окон для приема использованной и выдачи чистой посуды. Помещение для хранения и резки хлеба - оборудован шкафом для хлеба, столом производственным, настенным облучатель-рециркулятором бактерицидным; Технологические оборудования в рабочем состоянии. Разделочный инвентарь (доски, ножи, посуда), а также столы и холодильники промаркированы.

Кабинет заведующей и персонала столовой оборудована столом, стульями, шкафом для документации. Гардеробная персонала: оборудована индивидуальными шкафами для специальной и личной одежды. Санитарный узел для персонала оснащен раковиной для мытья рук, средствами для мытья и сушки рук и унитазами. Душевая для персонала - оснащена душевой кабиной, раковиной для мытья рук. Организована стирка, глажка специальной одежды персонала на основании договора №17 от 04 января 2026 г. с ТОО «Family&Clean». Помещение для хранения уборочного инвентаря оснащено стеллажами и полками для хранения инвентаря. Кладовая инвентаря - оборудована стеллажами и полками для хранения инвентаря.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру 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;) **Здание школы подключено к централизованным сетям холодного и горячего водоснабжения, отопления и канализации, от городских сетей.**

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) **Протокол измерений метеорологических факторов №2500/4977 от 22.09.2025 г.; протокол измерений освещенности №2500/16486-16555 от 22.09.2025 г., протокол микробиологического исследования воды №2500/1099 от 23.09.2025 г.; протокол исследования образцов воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №3334/654 от 25.09.2025 г., выданные РГП «Центр санитарно-эпидемиологической экспертизы» Медицинского центра Управления делами Президента Республики Казахстан» на ПХВ (аккредитация КЗ.Т.01.0570 от 24.01.2025 г. до 24.01.2030 г.), результаты лабораторных исследований соответствуют документам нормирования.**

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

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая ИП «Premio Catering» при КГУ «Общеобразовательная школа №115» акимата города Астаны, г. Астана, район Нұра, улица Күлтегін, здание 18.

(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) **Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № КР ДСМ-95, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления», утвержденных приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № КР ДСМ-331/2020.**

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 Нұра ауданының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі

АСТАНА ҚАЛАСЫ, Абай Даңғылы, № 47 үй

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар))

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

Г.АСТАНА, Проспект Абай, дом № 47

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

МЕЙРМАНОВА Акмарал САНСЫЗБАЕВНА

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

