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*	
Мемлекеттікорганныңатауы *Наименование государственного органа* *"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Бурабай аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі* *Республиканское государственное учреждение "Бурабайское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"*	

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ C.19.H.KZ79VWF00205734
Дата: 21.08.2024 ж. (г.)

1.Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
Столовая ИП «Proficconsulting» при базе отдыха АО «Энергоинформ» Акмолинская область, Бурабайский район, с.Катарколь, Южный берег озера Катарколь, строение №11

(«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі 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 12.08.2024 16:29:23 № KZ29RYS00734624***

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 PROFICCONSULTING, Акмолинская область, Бурабайский район, с.Катарколь, Южный берег озера Катарколь, строение №11***

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (тиесілігі), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, әкесіныатты
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптаужүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)
общественное питание
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес) ***Прочие виды организации питания***

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

5. Ұсынылғанқұжаттар (Представленные документы) ***заявление, протокола лабораторных исследований и измерений***

6. Өнімніңүлгілеріұсынылды (Представлены образцы продукции) ***не требуется***

7. Басқа ұйым дардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертноезаключение других организации если имеются) ***не требуется***

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)

Внеплановое санитарно-эпидемиологическое обследование столовой ИП «Proficconsulting» при базе отдыха АО «Энергоинформ», расположенной по адресу Акмолинская область, Бурабайский район, с.Катарколь, Южный берег озера Катарколь, строение №11, проведено на основании заявления №KZ29RYS00734624 (вх. №103) от 12.08.2024г. на предмет соответствия требованиям: Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 07.07.2020 года; Санитарных правил (далее-СП) «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденные Приказом МЗ РК от 17.02.2022 года номер ҚР ДСМ-16 с изменениями и дополнениями в соответствии с Приказом и.о. МЗ РК от 04.04.2023 года № 58; СП «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» утвержденные Приказом МЗ РК от 20 февраля 2023 года № 26; «Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования» утвержденные Приказом МЗ РК от 24 ноября 2022 года № ҚР ДСМ-138; СП «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» утвержденных и.о. МЗ РК от 25 декабря 2020 года №ҚР ДСМ-331/2020; СП «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» утв. приказом МЗ РК от 01.09.2021 года №ҚР ДСМ - 95; Гигиенических нормативов, утвержденных приказом МЗ РК от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15 «Об утверждении гигиенических нормативов к физическим факторам оказывающим воздействие на человека», в целях получения санитарно-эпидемиологического заключения.
Столовая ИП «Proficconsulting» при базе отдыха АО «Энергоинформ» расположена по адресу: Акмолинская область, Бурабайский район, с.Катарколь, Южный берег озера Катарколь, строение №11, ИИН760823450391; контактный телефон-+77017940029. Свидетельство о государственной регистрации индивидуального предпринимателя от 18.03.2015 года Серия 0101 №0009482. Юридический адрес субъекта:г.Астана, район Алматы, ул.С.Нурмагамбетов,21/1,148.
Столовая рассчитана на 66 посадочных мест, расположена в одно этажном отдельно стоящем, специально построенном здании на территории базы отдыха, введённой в эксплуатацию в 2007 году. Сфера деятельности ИП «Proficconsulting»-деятельность по обеспечению общественного питания. ИП «Proficconsulting» осуществляет свою деятельность на основании договора аренды №Д-18-153 от 28.03.2024 года.
В ходе обследования установлено: прилегающая территория базы отдыха благоустроена, огорожена, имеет твердое покрытие (асфальт, тротуарные плитки), в темное время суток освещается, имеются удобные подъездные пути. На территории отсутствуют объекты, функционально не связанные с базой отдыха. Территория разделена на зоны: основная и хозяйственная зона. На территории, в хозяйственной зоне объекта оборудована контейнерная площадка с водонепроницаемым покрытием, огражденная с 3-х сторон сплошной стеной, установлены 4 контейнера с крышками на колесиках, в специально отведённом месте. Подъездные пути обеспечены твердым покрытием с уклоном для отвода атмосферных осадков и талых вод. Система водоснабжения-за счет двух скважин базы отдыха, с последующей разводящей сетью во все основные производственные и вспомогательные помещения столовой. Горячее водоснабжение обеспечено за счет бойлерной, установленной в котельной объекта. Канализация-местная, в хозяйственной зоне оборудован выгреб-накопитель 150м3. Вывоз твердых бытовых отходов и жидких нечистот осуществляется арендодателем, согласно договора аренды столовой №Д-18-153 от 28.03.2024 года. Система отопления-автономная, за счет электро-котлов. Освещение в основных и вспомогательных помещениях столовой естественное, за счет оконных проемов и искусственное освещение представлено лампами дневного света (энергосберегающие, светодиодные), защитные плафоны на лампах имеются. Все помещения столовой обеспечены обще обменной системой приточно-вытяжной вентиляции, разделенной от вытяжной системы вентиляции санитарных узлов (туалетов) и душевой при гардеробной. В горячем цехе над электроплитами и в моечном отделении над моечными раковинами установлена система вентиляции (зонты) с механическим побуждением. Конструкция вытяжного зонта выведена выше кровли здания на высоту не менее 2м. В обеденном зале предусмотрено кондиционирование. Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предусмотрены форточки и фрамуги, защитные сетки на форточках и фрамугах предусмотрены. Очистка и дезинфекция системы вентиляции предусмотрена за счет договора аренды столовой №Д-18-153 от 28.03.2024 года.
Столовая рассчитана на 66 п/мест, расчетная вместимость обеденного зала соответствует требованиям из расчета 1,8 кв.м на одно место. (S=121,8, м.кв). В своем составе имеют: тамбур-7,5м2, холл 14,5м2; санитарный узел для посетителей 2,0 м2, санитарный узел для посетителей 2,0 м2, гардеробная 2,4 м2, обеденный зал-121,8 м2, горячий цех-44,2 м2; овощной цех-8,3м2; мясной цех-8,9м2; холодный цех-7,7

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.

м2; гардеробная для персонала с душевой 10,8 м2, сан.узлел для персонала 2,0 м2, коридор -11,5 м2; моечная для столовой посуды и приборов-8,7м2; складское помещение для сыпучих и бакалеи-6,3м2, тамбур-3,4м2; складское помещение с холодильным оборудованием-12м2, помещение для уборочного инвентаря-6,6м2. В холле оборудованы два санитарных узла для посетителей, оснащены умывальными раковинами, средствами для мытья рук и электро полотенцами. Набор и площади помещений столовой соответствуют нормам технологического проектирования, типа, профиля, мощности столовой. Помещения расположены с учётом поточности технологических процессов, исключены встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, чистой и грязной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. В столовой предусмотрены два самостоятельных входа, для приема пищевых продуктов и для персонала и посетителей. Подъездные пути к входу для приема продуктов имеют твердое покрытие (заасфальтировано). Внутренняя отделка помещений пищеблока ресторана выполнена с использованием нетоксичных отделочных материалов, без повреждений позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Поверхности стен на всю высоту облицованы кафельной плиткой, потолок окрашен водоэмульсионной краской, полы выполнены из ударопрочных, влагоустойчивых и влагонепроницаемых материалов, с ровной поверхностью, без выбоин и трещин, без устройства порогов по путям загрузки (кафельное покрытие). В пищеблоке обеспечена расстановка технологического оборудования и разделочных столов с возможностью соблюдения поточности технологического процессов. Санитарно-техническое состояние помещений столовой удовлетворительное. Основные и вспомогательные помещения ресторана обеспечены раковинами с проведением горячей и холодной воды, раковины оснащены смесителями, средствами для мытья рук для персонала- в производственных помещениях, для мытья рук посетителей-в санитарных узлах здания. Разделочные столы, разделочный инвентарь (доски, ножи) изготовлены из материалов, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, разделочный инвентарь имеет цветовую маркировку с целью применения их в соответствии с технологическим назначением. Технологического и холодильного оборудования в достаточном количестве. Из технологического оборудования имеются: электроплита-2шт., духовой шкаф, электро-котел, электро-мясорубка, слайсер-2шт, микроволновая печь-2шт,. Количество холодильного оборудования достаточное, обеспечивающее раздельное хранение сырой продукции, полуфабрикатов и готовой продукции. Из холодильного оборудования имеется: морозильная камера-2ед., холодильная камера-5ед. В морозильных, холодильных установках установлены встроенные термометры для измерения температуры при хранении пищевой продукции, с последующей регистрацией в журнале. Имеющиеся технологические и холодильные оборудования в рабочем состоянии. В складских помещениях оборудованы поддоны, стеллажи и полки для хранения пищевой продукции, складские помещения обеспечены контрольно-измерительными приборами для измерения температуры и относительной влажности, использование ртутных термометров не допускается, журнал термометрии холодильных установок и складских помещений заведен. В холодном цехе над столами установлен бактерицидный облучатель, заведен журнал учета отработанного времени бактерицидной лампы, предусмотрено кондиционирование. Мытье и обработка яиц проводится в овощном цехе в специально отведенном месте, предусмотрены промаркированные емкости для мытья и обработки яиц, так же имеются промаркированная емкость для хранения обработанных яиц. В моечном помещении для мытья столовой посуды и приборов установлена трех секционная моечная ванна. Для мытья кухонной посуды и инвентаря на площадях кухни оборудована двух секционная моечная раковина. Обеспечен подвод горячей и холодной воды к ваннам и ко всем раковинам. В моечных предусмотрены сушильные стеллажи, для хранения чистой сухой посуды предусмотрены шкафы с полками. Для сбора пищевых отходов имеются специальные промаркированные емкости с крышками. Для работников в составе гардеробного помещения предусмотрен отдельный служебный санитарный узел, душевая. В служебном помещении установлены раздельные шкафы для хранения специальной санитарной и личной одежды работников, условия для отдыха и приема пищи для сотрудников предусмотрены. В душевой, в санитарном узлах для персонала и посетителей ресторана санитарно-технические приборы в рабочем состоянии, внутренняя отделка помещений (стен, пола) соответствует гигиеническим нормативам, позволяющая проводить влажную и дезинфекционную обработку (кафельная плитка). Уборка санитарных узлов закреплена за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой посуды. Стирка специальной санитарной одежды сотрудников осуществляется за счет прачечной базы отдыха, на основании договора аренды столовой №Д-18-153 от 28.03.2024 года. Журналы осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников, журнал термометрии холодильных установок, складских помещений и органолептической оценки качества блюд заведены. Складское помещение оборудовано стеллажами и подтоварниками, легко поддающимися мойке и дезинфекции, оснащено контрольно-измерительным прибором (психрометр). Перевозка пищевых продуктов осуществляется на специализированном автотранспорте субъекта при соответствующей температуре и влажности, обеспечивающие сохранение показателей безопасности и качества продукции, при перевозке пищевой продукции соблюдается принцип «товарного соседства». Для потребления

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.

табачных изделий выделены специально оборудованные места.

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;)

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 санитарно-химического исследования воды №РО-24-01936/164 от 05.08.2024г.; протокол микробиологического исследования воды №325 от 18.03.2024г.; протокол измерений освещенности №27 от 15.03.2024г.; протокол измерений шума №17 от 15.03.2024г.; Пробы воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствуют требованиям гигиенических нормативов, измерения освещенности, шума, соответствуют требованиям санитарных правил.

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 ИП «Proficconsulting» при базе отдыха АО «Энергоинформ» Акмолинская область, Бурабайский район, с.Катарколь, Южный берег озера Катарколь, строение №11

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

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.

Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 07.07.2020 года; Санитарных правил (далее-СП) «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденных Приказом МЗ РК от 17.02.2022 года №КР ДСМ-16 с изменениями и дополнениями в соответствии с Приказом и.о. МЗ РК от 04.04.2023 года № 58;СП «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» утвержденных Приказом МЗ РК от 20 февраля 2023 года № 26; «Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования» утвержденных Приказом МЗ РК от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138; СП «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» утвержденных и.о. МЗ РК от 25 декабря 2020 года №КР ДСМ-331/2020; СП «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха» утв. приказом МЗ РК от 01.09.2021 года № КР ДСМ - 95; Гигиенических нормативов, утвержденных приказом МЗ РК от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15 «Об утверждении гигиенических нормативов к физическим факторам оказывающим воздействие на человека»
Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай
сай (соответствует)

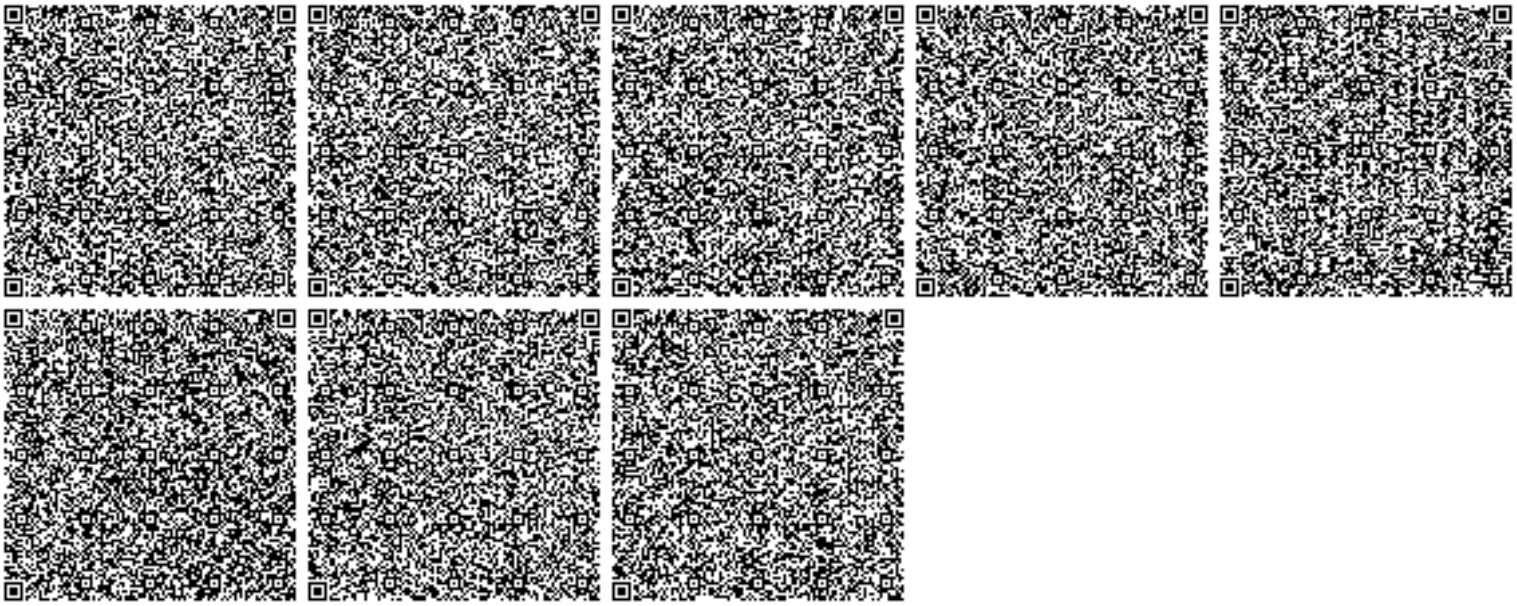
Ұсыныстар (Предложения):

-

«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 министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақмола облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Бурабай аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
Бурабай ауданы, Щучинск қ.ә., көшесі Ғалым Елемесов, № 73Б үй
Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер, қолы (орынбасар)
Республиканское государственное учреждение "Бурабайское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"
Бурабайский район, Щучинская г.а., улица Галыма Елемесова, дом № 73Б
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))
Жолдоспаев Сералы Ислямович
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.



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.