

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2014 жылғы 29 желтоқсандағы № 179 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылы 17 ақпанда № 10275 тіркелді

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасы Кодексінің [144-бабының](#) 6-тармағына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса беріліп отырған «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық [қағидалары](#) бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитеті заңнамада белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін;

2) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін он күнтізбелік күн ішінде оның мерзімді баспа басылымдарында және «Әділет» ақпараттық-құқықтық жүйесінде ресми жариялауға жіберілуін;

3) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің интернет-ресурсында орналастырылуын қамтамасыз етсін.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика вице-министріне жүктелсін.

4. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының

Ұлттық экономика министрі _____ Е.
Досаев

Қазақстан Республикасының

Білім және ғылым министрі

А. Сәріпқұлов

2015 жылғы 16 қаңтар

Қазақстан Республикасының

Денсаулық сақтау және

әлеуметтік даму министрі

Т. Дүйсенова

2015 жылғы 8 қаңтар

Қазақстан Республикасы

Ұлттық экономика министрінің

2014 жылғы 29 желтоқсандағы

№ 179 бұйрығымен

бекітілген

«Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары

1. Жалпы ережелер

1. Осы «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) оқушылар мен тәрбиеленушілерге білім беру объектілерін орналастыруға, жобалауға, салуға, реконструкциялауға, жөндеуге, пайдалануға беруге, сумен жабдықтауға, көріздеуге, жылытуға, жарықтандыруға, желдетуге, микроклиматқа, кутіп-встауға және пайдалануға, білім беру, түрлі жағдайларына, өндірістік практикаға, тамақтандыруды ұйымдастыруға, оқушылар мен тәрбиеленушілерге медициналық қызмет көрсетуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

Осы Санитариялық кағидалар қызметі балалар мен жасоспірімдерді тәрбиелеу және оларға білім беру ұйымдарын (объектілерін) жобалаумен, салумен, реконструкциялаумен, жөндеумен, пайдаланумен байланысты барлық жеке тұлғалардың, заңды және жеке кәсіпкерлердің орындауы үшін міндетті болып табылады.

Қызметі балалар мен жасоспірімдерді тәрбиелеу және оларға білім берумен байланысты заңды және жеке тұлғалар қызметін (білім беру қызметін қорсету, оның ішінде оқыту, түру, тамақтандыру, медициналық қызмет қорсету, дене тәрбиесі) бастар алдында осы Санитариялық кағидалардың талаптарына сәйкестігі туралы [санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды](#) алады.

2. Осы Санитариялық кағидалар:

1) бастауыш, негізгі орта және жалпы орта білім беру бағдарламаларын іске асыратын – мектептер, гимназиялар, лицейлер;

техникалық және кәсіптік оқу, ортадан кейінгі білім беру бағдарламаларын іске асыратын – кәсіптік лицейлер, училищелер, колледждер, жоғары техникалық мектептер (бұдан әрі - ТЖКБ);

жоғары кәсіптік білім беруді (бұдан әрі - ЖОО) іске асыратын – университеттер, институттар және оларға тенестірілгендер (консерваториялар, жоғары мектептер, жоғары училищелер); сондай-ақ арнайы және түзету білім беру бағдарламаларын іске асыратындар;

2) балалар мен жасоспірімдерді тәрбиелеу және олардың түратын орындарын ұйымдастыру (жетім балаларға және ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдары, көмелетке толмаған балаларды бейімдеу орталықтары, жастар үйінің барлық түрлері мен типтерінің интернат ұйымдары, пансионаттар, медреселер, жетімханалар және басқалары);

3) балалар мен жасоспірімдердің бос уақытын ұйымдастыру, дене тәрбиесін және шығармашылық қабілеттерін дамытуды ұйымдастыру (қосымша білім беру мекемелері) – балалар мен жастар шығармашылығы орталықтары, музыка, спорт және көркемсурет мектептері, жасоспірім балалар орталықтары, аула клубтары, жас натуралистер станциялары, оқу-өндірістік комбинаттар, оқу курстары және басқа да мектептен тыс ұйымдар);

4) тамақтандыру объектісінің меншік нысанына қарамастан, оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру қызметін жүзеге асыратын балалар мен жасоспірімдердің білім беру объектілеріне қолданылады.

3. Осы Санитариялық кағидалардың орындалуын бақылауды халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның [Б е домствасы](#) жүзеге асырады.

4. Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау жүргізу кезінде осы Санитариялық кағидаларға [1-қосымшаға](#) сәйкес балалар мен жасоспірімдердің білім беру объектілеріне зертханалық-аспаптық зерттеу жүргізіледі.

5. Осы Санитариялық кағидаларда мынадай ұғымдар пайдаланылды:

1) [арнайы білім беру ұйымдары](#) – бұл арнайы жағдай жасай отырып, техникалық құралдарды, сондай-ақ медициналық, әлеуметтік қызметтер қорсетуі, арнайы бағдарламалар мен оқыту және тәрбиелеу әдістерін, мүмкіндігі шектеулі балаларды

диагностикалауды және консультация беруді қамтамасыз ететін білім беру ұйымдары.

Арнайы ұйымдардың түрлеріне мыналар жатады:

- қору қабілеті бұзылған балаларға арналған арнайы мектеп;
- есту қабілеті бұзылған балаларға арналған арнайы мектеп;
- сойлеу қабілеті бұзылған балаларға арналған арнайы мектеп;
- тірек-қозғалыс аппараты бұзылған балаларға арналған арнайы мектеп;
- интелекті бұзылған балаларға арналған арнайы мектеп;
- психикалық дамуы тежелген балаларға арналған арнайы мектеп;
- «мектеп-бала бакша» арнайы кешені;
- психологиялық-медициналық-педагогикалық консультация, оналту орталығы;
- психологиялық-педагогикалық түзету кабинеті.

Арнайы ұйымдардың негізгі міндеттері: балалардың өмірі мен денсаулығының қауіпсіздігі; психофизикалық даму ерекшеліктерін ескере отырып, кешенді емдеу, түзету және әлеуметтік бейімдеу, тәрбиелеу және оқыту үшін жағдайларды қамтамасыз ету; мүмкіндігі шектеулі балаларды жеке дамуын кешенді түзету арқылы сүйемелдеу; балалардың физикалық, психикалық дамуын түзету; әлеуметтік бейімделуге және интеграциялануға мүмкіндік беретін компенсаторлық қызмет тәсілдерін қалыптастыру болып табылады;

2) арнайы киім – шикізатты, қосымша материалдар мен дайын өнімді механикалық болшектермен, микроорганизмдермен ластанудан және басқа да ластанулардан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы;

3) балаларға қосымша білім беру [мекемелері](#) – балалар мен жасөспірімдердің жеке түлғасын дамыту, денсаулығын нығайту және кәсібін өзі белгілеу, шығармашылық еңбегін, олардың жалпы мәдениетін қалыптастыру, жеке түлғаны қоғамдағы өмірге бейімдеу, бос уақытын пайдалы өткізуді ұйымдастыру үшін қажетті жағдайларды қамтамасыз етуге арналған мектептен тыс мекеме;

4) бракераж – органолептикалық қорсеткіштер бойынша тамақ өнімдерінің және дайын тамақтардың сапасын бағалау;

5) білім беру ұйымдары – Қазақстан Республикасының [заңнамасына](#) сәйкес жеке және заңды түлғалар (құрылтайшылар) құратын, бір немесе бірнеше білім беру бағдарламаларын іске асыратын және (немесе) оқушылар мен тәрбиеленушілерге тәрбие беруді, ұстауды, олардың түруын, тамақтануын, оларға медициналық қызмет қорсетуді қамтамасыз ететін ұйымдар;

6) [гимназия](#) – оқитындардың бейімділігі мен қабілеттілігіне байланысты бастауыш, негізгі орта және гуманитариялық бейіндер бойынша жалпы орта білімнің жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын іске асыратын оқу орны;

7) дайындау болмесі – азық-түлік шикізаттарын дайындау және жартылай фабрикаттарды өзірлеу жүргізілетін үй-жай;

8) дайындау алдындағы болме – жартылай фабрикаттардан дайын тамақ өнімін дайындау жүзеге асырылатын үй-жай;

9) дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымы - оқу-тәрбие (емдеу-тәрбие) мекемесі болып табылады және өкімшілік ықпал ету шараларын қолдануға алып келетін құқық бұзушылықтарды жүйелі түрде жасайтын, отбасынан және балаларды оқыту-тәрбиелеу ұйымдарынан өз бетінше кетіп қалуды қасақана жасайтын, өзге де қоғамға қарсы іс-әрекеттерді жасайтын, он бір жастан он сегіз жасқа дейінгі кәмелетке толмағандарды тәрбиелеу, оқыту және әлеуметтік қалпына келтіруді

камтамасыз ету үшін құрылады;

10) дене тәрбиесі – адамның денсаулығын нығайтуға және дене қабілетін дамытуға бағытталған қызмет саласы;

11) жалпы білім беру мектебі – әрқайсысы жеке жұмыс жасай алатын, бастауыш, негізгі және жоғары деген үш сатыдан тұратын негізгі және қосымша жалпы білім беру бағдарламаларын іске асыратын орта жалпы білім беретін оқу орны;

12) жарамдылық мерзімі – тамақ өнімін шығару (дайындау), айналысы процестерінің (сатыларының) шарттары сақталған кезде мерзімі өткенше тамақ өнімін максаты бойынша пайдалану үшін қауіпсіз болып саналатын кезең;

13) жартылай фабрикаттар – жылумен ондеуге алдын ала дайындалған шикі тамақ өнімдері;

14) жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары – жетім балаларға, ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға тұратын орындар бере отырып, тәрбиелеу мен білім беру үшін қолайлы жағдай жасалатын білім беру ұйымының мемлекеттік мекемесі;

15) жиынтық оқу жүктемесі – факультативтік және секциялық сабақтарды, үйірмелерді өткізуге болінетін сағаттары бар оқу сағаттарының жиынтығы;

16) инсоляция – үй-жайды гигиеналық бағалау үшін күн радиациясының нормаланатын көрсеткіші;

17) [интернат ұйымдары](#) – тұратын орын бере отырып, белгілі бір санаттағы адамдардың білім алу құқығына мемлекеттік кепілдікті қамтамасыз ететін білім беру ұйымдары;

18) [кәмелетке толмаған балаларды бейімдеу орталықтары](#) (бұдан әрі – КББО) – ата-аналардың немесе басқа да заңды өкілдерін анықтау үшін 3-18 жас аралығындағы қараусыз және қадағалаусыз қалған балаларды, ата-ананың немесе уақтылы оларды орналастыру мүмкіндігі болмаған жағдайда, оларды ауыстыратын адамдардың қамқорлығынсыз қалған балаларды, балалардың өміріне не денсаулығына тікелей қауіп төнген кезде ата-анадан (олардың біреуін) немесе қамқорлығында болған басқа адамдардан қамқорлық жасау және қайырымдылық көрсету органы алған балаларды, арнайы білім беру ұйымдарына жіберілген балаларды, сондай-ақ әлеуметтік бейімсіздену және әлеуметтік депривацияға әкелетін, қатыгез қарағандықтан өмірлік қиын жағдайға тап болған балаларды қабылдауды және уақытша күтіп бағуды қамтамасыз ететін білім беру органдарының қарамағындағы ұйымдар;

19) климаттық аймақ – климаттық белгілері (температурасы, ылғалдылығы) бойынша болінетін аумақ;

20) күн режимі – балалар мен жасөспірімдерге арналған тәрбиелеу мен білім беру ұйымдарындағы белгіленген күн тәртібі;

21) қажу – жұмысқа қабілеттіліктің, организмнің функционалдық мүмкіндігінің уақытша томендеу жағдайы;

22) қатарластырып орналастыру – жиындар мен жабдықтарды үй-жайдың ортасында, бірінен кейін бірін қатар орналастыру;

23) [қоғамдық тамақтану](#) – тамақ өнімдерін өндірумен, қайта өндеумен, өткізумен және тұтынуды ұйымдастырумен байланысты қызмет;

24) [лицей](#) – оқушылардың бейімділіктері мен қабілеттеріне сәйкес тереңдетіп, бейінді, саралап оқытуды қоздейтін негізгі және қосымша жалпы білім беру бағдарламаларын іске асыратын орта білім беретін оқу орны;

25) магниттік мектеп – аудандық (қалалық) білім беру болімінің бұйрығымен тірек мектепке (ресурстық орталыққа) бекітілген шағын жинақталған мектеп;

26) **мамандандырылған** білім беру ұйымдары – оқушыларға ғылым, мәдениет, өнер, спорт негіздерін, сондай-ақ Қазақстан Республикасы Қорғаныс министрлігінің мамандандырылған мектептерінде әскерге шақырылғанға дейінгі тереңдетілген дайындықпен әскери істі тереңдетіп меңгертуге бағытталған, элитарлық білімді қамтамасыз ететін мамандандырылған жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын іске асырады. Мамандандырылған білім беру ұйымдарының негізгі түрлері мыналар: гимназия, лицей, дарынды балаларға арналған мектеп, мектеп-интернат;

27) мектеп алды сыныптары – жалпы білім беретін мектептерде бес, алты жастағы балаларды тегін міндетті мектеп алды даярлау жүргізілетін сыныптар;

28) оқу жүктемесі – әрбір жас тобы үшін оқу сағаттарымен өлшенетін оқу-тәрбие процесіне оқушылар мен тәрбиеленушілердің қатысуының нормаланатын жиынтығы;

29) оқу сағаты – сабақтың (жаттығудың) немесе дәрістердің сабақ басталғаннан үзіліске дейінгі ұзақтығы;

30) оқушылар мен тәрбиеленушілердің оқу жүктемесі, сабақтар режимі білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарттары, санитариялық-эпидемиологиялық қағидалар мен нормалар, денсаулық сақтау және білім беру органдарының оқу жоспарлары мен ұсынымдары негізінде дайындалған білім беру ұйымдары бекітетін ережелермен айқындалады;

31) ыңғайлы микроклиматтық жағдай – балаларға ұзақ және жүйелі әсер ету кезінде термореттегіш тетіктерінің көмегісіз организмнің қалыпты жылуы жағдайын сақтауды қамтамасыз ететін микроклиматтың сандық көрсеткіштерінің үйлесімдігі;

32) ортасына орналастыру – жиһаз бен жабдықты үй-жайдың ортасында топпен орналастыру;

33) периметрлік орналастыру – жиһаздарды, жабдықтарды қабырғаға (периметр бойынша) жақын орналастыру;

34) рекреация – үзіліс кезінде және сабақтан бос уақытта оқушылардың демалуына және күшін қалпына келтіруге арналған үй-жай;

35) рухани (діни) білім беру ұйымдары – діни қызметкерлерді даярлаудың кәсіптік білім беру бағдарламаларын іске асыратын оқу орны;

36) сақтау мерзімі – тамақ өнімінің нормативтік құжаттарда көрсетілген өздерінің барлық қасиеттерін сақтайтын, белгіленген шарттарды сақтау кезеңі;

37) санитариялық-ауалық қондырғылар (бұдан әрі - САҚ) – жерүсті бөлігі мен қазылған шұңқыры бар, ғимараттан кемінде 25 метр (бұдан әрі – м) қашықтықта, объектінің аумағында орналасқан көрізденбеген дәретхана. Жерүсті үй-жайларын бір-бірімен тығыз жалғасқан материалдардан (тақтайлардан, кірпіштерден, блоктардан) жасайды. Қазынды су өткізбейтін материалдан жасалады. Қазындының тереңдігі жерасты суының деңгейіне байланысты, бірақ 3 метрден аспайды;

38) септик – сарқынды сұйықтық ағып өтетін бір немесе бірнеше камераны қамтитын, қолденен үлгідегі жер астындағы тұндырғыш ретінде шағын көлемдегі тұрмыстық сарқынды суды тазалауға арналған құрылыс;

39) спорт объектілері – қызметі балалар және жасөспірімдерді емдеу-сауықтыру, дене шынықтыру-сауықтыру, оқу-тәрбиелік жұмыстары және мәдени бос уақытты ұйымдастыратын ұйымдар;

40) сыныптардың толықтырылуы – бұл оқу сыныбының үй-жайының ауданына

катысты сыныптағы оқушылардың саны;

41) табиғи жарықтандыру коэффициенті (бұдан әрі – ТЖК) – үй-жайдың табиғи жарықтандырудың нормаланатын көрсеткіші;

42) танертенгі сүзгі – инфекциялық аурудың әкелінуінің алдын алуға бағытталған профилактикалық медициналық іс-шаралар;

43) тауар қоршылестігі – тауардың сапасына әсер ететін ластануын және бөгде иістердің сінуін болдырмайтын, шикі және дайын өнімдердің бірге сақталуына және өткізілуіне жол берілмейтін жағдайлар;

44) [тез бұзылатын](#) тамақ өнімдері – қатан регламенттелген мерзім ішінде арнайы тасымалдау, сақтау және өткізу шарттарын талап ететін тамақ өнімдері;

45) технологиялық жабдық – өндіріс жұмысы үшін қажетті механизмдер, машиналар, құрылғылар, құралдар жиынтығы;

46) түсіру орны – азық-түлік шикізаттарын және тамақ өнімдерін қабылдайтын орын;

47) тірек мектеп (ресурстық орталық) – базасында білімдік ресурстарды шоғырландыратын, шағын жинақталған мектептердегі оқушылардың сапалы білімге қол жеткізуін қамтамасыз ету мақсатында оқушыларға қысқа мерзімді сессия сабақтарын өткізу және оларды [аралық](#) және [қорытынды аттестациядан](#) өткізу үшін шағын жинақталған мектептерге жақын жерде орналасқан жалпы орта білім беру ұйымы;

48) ұтымды тамақтану – тамақтанудың физиологиялық және жас ерекшелігі нормаларын ескере отырып, теңестірілген тамақтандыру;

49) халықтың аз жұмылдырылатын топтары – кресло-арбалармен және/немесе басқа да қосалқы құралдардың көмегімен қозғалатын, тірек-қозғалыс аппараты бұзылған және ауыратын мүгедектер, сондай-ақ сүйемелдеушілердің көмегімен қозғалатын, нашар қозғалатын және/немесе көзі көрмейтін азаматтар;

50) шағын жинақталған мектеп – оқушылар контингенті аз (3-10 адам), біріккен сынып-жиындары және оқу сабақтарын ұйымдастырудың түрі ерекше жалпы білім беру мектебі.

2. Объектілердің аумағына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

6. Оқушылар мен тәрбиеленушілер үшін білім беру объектілерін (бұдан әрі – объектілер) жобалауға, салуға, реконструкциялауға және пайдалануға беруге халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствосының [санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы](#) болған кезде жол беріледі.

7. Жер учаскелерінің ауданы Қазақстан Республикасының № 3.02-25-2004 «Жалпы білім беретін мекемелер», № 3.02-31-2005 «Мүгедек балаларға арналған үйлер мен интернаттар» санитариялық қағидаларының талаптарымен нормаланады.

8. Көп қабатты тұрғын үйлерде, жеке үй иелігінде, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналастырылатын мектептен тыс ұйымдарда жеке жер учаскесі болмауы мүмкін.

9. Объектілер учаскесінің аумағы қанғыбас жануарлардың кіріп кетуін болдырмау

максатында қоршалады.

10. Аумаққа гүлдегенде мамықты тұқымдар беретін ағаштар мен бұталарды отырғызуга жол берілмейді.

11. Объектінің учаскесіне кіру және одан шығу жолдары, көлікпен кіру жолдары, шаруашылық құрылыстарға, көкөніс жинайтын алаңдарға, санитариялық-аулалық қондырғыларға өтетін жолдар асфальтпен, бетонмен немесе тазалауға қолжетімді басқа да қатты жабынмен жабылады.

12. Көкөніс жинағыштар тығыз жабылатын қақпақтармен жабықталады, үш жағынан қоршалған шаруашылық аймақтағы тазалауға және дезинфекциялауға жеңіл қатты жабындысы бар алаңға, ғимараттардан кемінде 25 м қашықтықта орнатылады. Көп пәтерлі тұрғын үйдің бірінші қабатында, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналастырылатын объектілердің көкөнісін жинау үшін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствасының аумақтық бөлімшесінің келісімі бойынша көкөніс салғыштар мен ғимарат арасындағы қашықтықты 15 м-ге дейін қысқартуға және (немесе) ортақ көкөніс салғыштарды пайдалануға жол беріледі.

13. Объектінің аумағы және оның қоршауының сыртынан 5 м радиустағы аумақ таза ұсталады.

14. Объектілердің аумағында негізгі ғимаратты(тарды) орналастыру, дене шынықтыру-спорт және шаруашылық аймақтарына бөлінеді. Объектінің бейініне байланысты аумақты қосымша аймақтарға бөлуші қозғалғыс жол беріледі.

15. Жалпы білім беретін және интернат ұйымдарының, ТЖКБ, ЖОО-ның дене шынықтыру-спорттық аймағында жабықтар және спорттық снарядтар, жүргізу жолы, секіруге арналған шұңқырлары бар қозғалғыс ойындарына (футбол алаңы, баскетбол және (немесе) волейбол алаңдары) арналған алаң қоздырылады.

Ашық ауадағы дене шынықтыру және спорт алаңдары таза ұсталуы және тегіс болуы, зақымдалуға және жаракаттануға себеп болуы мүмкін болса заттардан бос болуы тиіс.

16. Секіруге арналған шұңқырларды үлгілер қосылған таза (тас, бұтақтар, жапырақтары жоқ) құммен толтырады, секіру алдында ішін қопсытады және тегістейді. Шұңқырлардың ағаш ернеулері жердің бетімен бір деңгейде орналастырылады. Мектептен тыс спорт ұйымдарындағы шұңқырлардың ернеулерін брезентпен немесе резинкемен қаптайды. Жүргізу жолдарының беткі қабатын қатты, жақсы құрылатын, нығыз, шанданбайтын, атмосфералық жауын-шашынға төзімді жабылған болуы тиіс.

17. Шаруашылық аймақта қазандықтар, отын қоймасы, басқа да шаруашылық құрылыстары орналастырылады. Жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған ұйымдардың, КББО-ның, интернат ұйымдарының аумағында қондырғылар өсіруге жол беріледі. Шаруашылық аймақта қондырғылар пен жеміс-жидектер қорларын сақтау үшін қондырғылар сақтау қоймасы жабықталады.

18. Шаруашылық аймақтың тазалауға және дезинфекциялауға болатын қатты төсеуі болуы тиіс.

19. Объекті ғимаратының сыртқы жарықтандыру жабығы аумаққа біркелкі жарықтың түсуін қамтамасыз етуі тиіс. Үлгі аумағында кешкі мезгілде, оның ішінде санитариялық-аулалық қондырғыларда жасанды жарықтандыру қоздырылады.

20. Ойын және спорт алаңдарындағы жабық балалардың бойы мен жасына сай орналастырылуы тиіс. Жабықтың бетінде су өткізбейтін жабыны болуы тиіс.

3. Объектілерді жобалауға, салуға, реконструкциялауға, жөндеуге, пайдалануға беруге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

21. Объектілер дербес ғимаратқа немесе бірнеше жекелеген ғимараттарға орналастырылуы тиіс. Жалпы білім беретін объектілерді, ТЖКБ және ЖОО-ларды бейімделген ғимараттарда; мектептен тыс мекемелерді, білім беру орталықтарын бейімделген ғимараттарда, ішіне – жапсарлас салынған үй-жайларда, сондай-ақ тұрғын үйлердің 1-кабатында орналастыруға жол беріледі.

Білім беру объектілері жанындағы мамандандырылған медициналық және стоматологиялық кабинеттер, шаштараздар, кір жуатын орындар, бассейндер, оқу-өндірістік шеберханалар, тамақтану объектілері Қазақстан Республикасының халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы қолданыстағы [заннамасының](#) талаптарына сәйкес келуі тиіс.

22. Көп пәтерлі тұрғын үйдің бірінші қабатында орналастырылатын объектілердің тұрғын үйдің кіреберісімен қосылмаған бөлек есігі болуы тиіс.

23. Арнайы білім беру ұйымдарындағы оқу үй-жайының ауданы бір оқушы есебінен қабылданады:

1) ақыл-есі дамымаған балалар және психикалық дамуы кешеуілдеген балалар үшін – 2,2 м²;

2) полиомиелит салдарынан зардап шеккен және енжар сал ауруымен ауыратын балалар үшін – 3,5 м²;

3) басқа балалар үшін – 3,0 м².

24. Жалпы білім беру ұйымдары, мамандандырылған және жалпы білім беретін интернат ұйымдары, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған ұйымдар, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған ұйымдар оқу сыныптарындағы үй-жайлардың ауданы 1 оқушыға 2,5 м², шеберханаларда – 3,75 м² қабылданады.

ТЖКБ мен ЖОО-ның оқу кабинеттерінің және дәрісханаларының ауданы:

1) 12 – 15 орын үшін 1 оқушыға 2,5 м² ;

2) 16 - 25 орын үшін 1 оқушыға 2,2 м² ;

3) 26 - 49 орын үшін 1 оқушыға 1,8 м²;

4) 50-75 орын үшін 1 оқушыға 1,5 м²;

5) 76-100 орын үшін 1 оқушыға 1,3 м²;

6) 100-150 орын үшін 1 оқушыға 1,2 м²;

7) 150-350 орын үшін 1 оқушыға 1,1 м²;

8) 350 және одан артық орын үшін 1 оқушыға 1,0 м².

Дәрісханалар, оқу кабинеттері, зертханалар жерүсті қабаттарда орналасуы тиіс.

25. Мектептен тыс мекемелер үй-жайларының жинағы қосымша білім беру бағдарламаларының іске асырылуына, бір жолғы сыйымдылығына, білім беру технологиясына, инженерлік-техникалық жабдыкқа, қажетті жиһазбен

жарактандырылуына қарай қабылданады.

Майлы коркемсурет шеберханалары үшін 1 оқушыға ауданы кемінде 4,8 м² вй-жай, акварельді коркемсурет және суретке арналған шеберханалар үшін 1 оқушыға ауданы кемінде 4,0 м

2

, мвсін жасау шеберханалары үшін 1 оқушыға кемінде 3,6 м

2

; колданбалы онер және композиция шеберханалары үшін 1 оқушыға кемінде 4,5 м

2

вй-жай болінеді.

Жеке музыкалық сабактар откізу үшін ауданы кемінде 12 м² вй-жайларды; топтык сабактар откізу үшін 1 адамға ауданы 2,5 м

2

вй-жайларды жабдыктайды. Музыкалық аспаптарда откізілетін сабактарға арналған вй-жайлардын әрленуі дыбыс окшаулау іс-шараларын коздеуі тиіс.

Хореография сабактары үшін бір оқушыға ауданы 4 м² есебімен ыргактык және би сабактарына арналған зал жабдыкталады.

Теориялық сабактарды вйымдастыру кезінде косымша білім беру мекемелерінде ауданы бір адамға кемінде 2,5 м² есебімен вй-жайлар болінеді.

Колданылатын материалды (саз, гипс және баск.) және жабдыкты сактау үшін коймалар козделеді.

26. Балалардын саны объектінің жобалык сыйымдылыгынан аспауы тиіс. Сырттай оқыту нысаны вйымдастырылған кезде жобалык сыйымдылык 30 %-ға кенейтіледі. Кашыктыктан оқыту түрі бойынша окитындардын саны жалпы санга енгізілмейді.

27. Окудын екі ауысымдык режимін вйымдастыруга әрбір ауысымда 1 оқушыға болінетін орын нормалары сакталған жагдайда және балалар мен жасоспірімдерді тәрбиелеу мен оқыту шарттары осы Санитариялык кагидалардын талаптарына сәйкес келген жагдайда жол беріледі.

28. Әртүрлі жастагы топтардын балалары үшін оқу-түру вй-жайлары отпелі жолда болмауы, бір-бірінен, әкімшілік, шаруашылык, жалпы мектеп вй-жайларынан окшаулануы тиіс.

29. Гимаратты жобалау кезінде халыктын аз козгалатын топтары үшін пандустар және сүйеніштер орнатылуы тиіс. Гимаратта лифт болмаған кезде және пандус кондыргысын орналастыру мүмкін болмаған жагдайда жеке пайдалануга арналған кресло-арбаларда жеке пайдалануга бейімделген арнайы котергіш кондыргы немесе лифт козделеді.

30. Пайдалану режимі шумен коса жүретін және балалардын аландауын тудыруы, педагогикалык, медициналык немесе әкімшілік аппараттардын жұмысына кедергі келтіруі мүмкін вй-жайларды (соргы кондыргысы бар бойлерлер, ондірістік вй-жайлар, жондеу шеберханалары, соргы болімшелерімен салкындаткыш камералар, желдеткіш камералары, компрессорлык, оқу-ондірістік шеберханалары және т.б.) вйыктау болмелерімен, оқу, емдеу-диагностикалык вй-жайларға коршілес, астында немесе үстінде орналастыруга жол берілмейді.

31. Жалпы білім беретін вйымдарда, барлык түрлердегі интернат вйымдарында, ТжКБ мен ЖОО-ларда мынадай вй-жайлар жиыны бар спорт залы козделеді: себезгі және санитариялык тораптары бар киім ауыстыратын 2 болме, мвгалім кабинеті, снаряд

болмесе немесе спорттық жабдыктарды сақтауға арналған қойма және жинау жабдыктарын сақтауға арналған үй-жай.

Арнайы білім беру ұйымдарында емдік дене шынықтыру кабинеттері немесе залдары қосымша қозделеді.

32. Барлық интернат ұйымдарында оқушылардың жеке сабағы үшін оқу-түру үй-жайлары тобына орналастырылатын бір балаға кемінде 2,5 м², полиомиелит салдарынан зардап шеккен және енжар бал ауруымен ауыратын балалар үшін 4,5 м²

есепімен болмелер қозделеді.

33. Жеке гигиена болмелерін, персоналға арналған санитариялық тораптарды әкімшілік үй-жайлардың аймағында орналастырады.

34. Оқшаулағышы бар медициналық блоқты білім беру объектілерінің 1-кабатында орналастырады.

35. Қосымша білім беру ұйымдарында гуманитарлық бейіндегі (тарих, өлкетану, география, әдебиет, елтану және басқалар) қызметті ұйымдастыру кезінде жалпы білім беру мекемелеріне арналған талаптарды ескеру керек.

36. Спорт залының ауданы бір спортпен айналысушыға кемінде 4 м² болуы тиіс. Еден ағаштан болуы немесе арнайы жабыны болуы, еденнің беті тегіс, ойықсыз және зиянсыз болуы тиіс. Зал қабырғаларының шығынқы жерлері, карниздері болмауы тиіс. Батареялар терезе астындағы қуыстарда орналастырылады және торлармен жабылады немесе еденнен 2,4 м биіктікте орнатылады. Терезелерде және жарықтандыру құралдарында қоршау құрылғылар қозделуі тиіс.

37. Балалар мен жасөспірімдер болатын үй-жайларды, медициналық мақсаттағы болмелерді жертоле және цокольдық қабаттарда орналастыруға жол берілмейді.

38. Үй-жайларды әрлеу үшін олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары бар құрылыс материалдары пайдаланылады. Вестибюльдерде, холлдарда, рекреацияларда, акт және мәжіліс-залдарында, әкімшілік үй-жайларда әртүрлі конструкциялық аспалы тобелерді қолданады.

39. Қалыпты режимде пайдаланылатын медициналық үй-жайда қабырғалардың, еденнің және жабдықтың үсті жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып ылғалды әдіспен тазалау мүмкін болатын тегіс, жұмсақ болуы тиіс. Санитариялық тораптарда, ас блогында, қауызда, ылғалды режимді үй-жайларда (себезгі болмелері, кір жуатын, жуатын болмелер және басқалары) қабырғаларды жылтыр тактайшамен немесе ылғалға тозімді басқа да материалдармен 1,8 м-ден аспайтындай биіктікте қаптайды, еденге тосеу үшін ылғал отпейтін материалдар немесе еден тактайшалары қолданылады. Медициналық мақсаттағы үй-жайларда қабырғаларды ылғалға тозімді материалдармен әрлеу қозделеді.

Енбекке баулу шеберханаларындағы еден механикалық әсерге тозімді материалдан жасалуы; химия кабинеттері мен зертханалық кабинеттерде химиялық реагенттерге тозімді болуы тиіс.

40. Қолжұғыштар және басқа да санитариялық-техникалық құралдар, сондай-ақ оларды пайдалану қабырғаларды ылғалдандыруы мүмкін жабдық орнатылатын жерлерде еденнен 1,8 м биіктікте және жабдыктар мен құралдардан жан-жағынан 20 сантиметр шығып тұратындай өтіп, жылтыр тактайшамен немесе ылғалға тозімді басқа да материалдармен гидроизоляциялау қозделеді.

41. Себезгі, кір жуатын және ыдыс жуатын болмелердің едендерін санылауына

карай енісі бар ағызу жолдарымен жабдыктайды.

42. Гимараттын (гимараттардын) әр қабатында тазалау мүкәммалын сақтауға және ондеуге арналған үй-жай (орын) козделеді.

43. Объектілердін аумагында олардын қызметімен байланысы жоқ объектілерді орналастыруға жол берілмейді.

4. Объектілерді жабдықтауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

44. Объектілердін жиһазы мен жабдығы балалар мен жасоспірімдердін бой-жас ерекшеліктеріне сәйкес келуі тиіс. Жабдыктын жиынын саны мен көлемін мекеменін бейінін, үй-жайлардын ерекшелігін және қауіпсіздік техникасын сақтауды есепке ала отырып коздейді.

Жалпы білім беру және интернат ұйымдары жиһазынын негізгі олшемдері осы Санитариялық қағидаларларға [2-қосымшада](#) көрсетілген.

45. Жетім балалар мен ата-анасынын қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, дамуында ауытқуы бар балаларға білім беру ұйымдарында, КББО, жалпы білім беру және интернат ұйымдарында жиһазды олшеміне сәйкес танбалайды.

46. Жетім балалар мен ата-анасынын қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарындағы, дамуында ауытқуы бар балаларға білім беру ұйымдарындағы, КББО және интернат ұйымдарындағы киім ауыстыратын болмелер балалардын және персоналдын сыртқы киіміне арналған шкафтармен және отырғыштармен жабдыкталады; ұйықтайтын болмелер ауыстыратын ішкіімді және киімді сақтауға арналған шкафтармен жабдыкталады. Балалардын киіміне арналған шкафтарды жеке танбалайды.

Артық киімдерді сақтау үшін қоймалық үй-жайларды коздейді.

47. Жабдык, жиһаз, жұмсақ және қатты мүкәммал, санитариялық-техникалық аспаптар жұмыс жағдайында болуы және максатына сай пайдаланылуы тиіс. Үй-жайларды әрлеудегі ақаулар мен жабдыктын, жиһаздын істен шығуы уактылы қалпына келтіруге немесе ауыстыруға жатады.

48. Объектілердін дәретханаларында және санитариялық тораптарында жуынатын қолжұғыштар, электр сүлгілер немесе бір рет қолданылатын гигиеналық сүлгілер, сүйык сабын молшерлегіші, қокыс жинауға арналған қокыссалғыштар орнатылады.

49. Жалпы білім беру ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасынын қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, дамуында ауытқуы бар балаларға білім беру ұйымдарында, КББО, ТЖКБ, ЖОО-ларда санитариялық тораптардағы унитаздарды жабық кабиналарда орналастырады. Бастауыш сыныптар үшін қолжұғыштардын үстінгі бетінін биіктігі - 0,6 м. аспауы, 5 – 11(12)-сыныптар үшін - 0,7 м.-ден аспауы тиіс.

50. Балалар мен жасоспірімдер тәулік бойы болатын ұйымдарда сауықтыру (шынықтырушы) рәсімдері өткізіледі. Сауықтыру (шынықтырушы) рәсімдерін жүргізу үшін

әдістемеге байланысты тиісті жабдықты қолданады.

51. Объектілерде оқу кабинеттері, зертханалар белгіленген олшемдегі жұмыс үстелдерімен және орындықтармен жабдыкталады. Отырғыштарды, табуреттерді және аркалығы жоқ орындықтарды пайдалануға жол берілмейді.

52. Негізгі оқу үй-жайлардағы жабдық арасында мынадай аралықтар мен қашықтықтар қозделеді:

- 1) алдынгы үстелдер мен демонстрациялық үстел арасы кемінде 60 см;
- 2) сынып тактасы бар алдынгы қабырғалардан бастап үш қатармен орналастырылған барлық қатардағы алдынгы үстелдерге дейін кемінде 250 см;
- 3) үстелдер тобының арасы кемінде 140 см;
- 4) қатардағы үстелдер арасы кемінде 60 см;
- 5) оқу үй-жайындағы сынып тактасынан оқушының отыратын соңғы орнына дейінгі ең үлкен қашықтық 860 см;
- 6) барлық сыныптар үшін сынып тактасының томенгі жиегінің еденнен биіктігі (жұмыс жағдайында) 80 см (бастауыш сыныптар үшін) – 90 см (5-11(12) сыныптар үшін);
- 7) оқу шеберханаларындағы станоктар (верстактар) арасы 130 см, тірек-қозғалыс аппараты бұзылған балалар үшін 170 см; қатарлардағы станоктар (верстактар) арасы 80 см, станоктардан қабырғаларға дейін 50 см;
- 8) тігін шеберханаларындағы аяқпен басатын машиналарды терезелердің бойымен бір қатарға орналастырады, бұл ретте машинаның табанына жарық сол жақтан түсуі тиіс.

Әрбір шеберханада ыстық және салқын су келтірілген қолжұғыштар орнатылады, орталықтандырылған сумен жабдықтау болмаған кезде су құятын қолжұғыштар орнатылады.

Оқу жиназын оқу процесінің бейініне сәйкес уақытша өзгертуге жол беріледі.

Арнайы білім беру ұйымдарында оқу жиназы мен жабдығын оқу процесінің бейініне сәйкес орнатады.

53. Шеберхананың ауаны аз жабдықпен жабдықтайды, ауаны мен дүрдің деңгейлері рұқсат етілген деңгейлерден аспауы тиіс.

54. Құйдіру кезінде мүсіндеу шеберханаларының жанында механикалық сору желдеткішімен жабдыкталған жеке болмені қоздейді.

55. Физика кабинетіндегі демонстрациялық және оқу зертханалық үстелдерге электр энергиясын жүргізу, химия кабинетінде (орталықтандырылған сумен жабдықтау кезінде) су және кәріз жүргізу қозделеді.

56. Химия кабинетін сору-шығаратын шкафпен жабдықтайды.

57. Тәжірибелер жүргізу үшін пайдаланылатын химиялық реагенттерді, қышқылдар мен сілтілерді танбалайды және жауапты адамның бақылауы арқылы арнайы бөлінген сейфте сақтайды.

58. Спорттық тосеніштердің ылғалды әдіспен ондеуге және дезинфекциялауға жол беретін жеңіл жабыны болуы тиіс.

59. Спорт залдарының жанындағы киім ауыстыратын орындар киімге арналған шкафтармен немесе ілгіштермен жабдыкталады.

60. Хореографиямен айналысуға арналған залдағы балеттік қолденен ағаштарды еденнен 0,9 – 1,1 м биіктікте және қабырғадан 0,3 м қашықта орналастырады. Залдың бір қабырғасын биіктіктігі 2,1 м болатын айналармен жабдыкталады. Залдың еденіне тактай немесе арнайы линолеум төсеу қозделеді.

5. Объектілерді сумен жабдықтауға, кәріздеуге, жылытуға, жарықтандыруға, желдетуге, микроклиматына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

61. Объектілерде жұмысқа жарамды жағдайда болуы тиіс орталықтандырылған шаруашылық-ауыз су, ыстық сумен жабдықтау жүйесі, кәріздеу және суағарлар козделеді.

62. Объектілер [Қазақстан Республикасының заңнамасында](#) белгіленген талаптарға сәйкес қауіпсіз және сапалы ауыз сумен қамтамасыз етілуі тиіс.

63. Елді мекенде орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда жергілікті сумен жабдықтау жүйесі жабдыкталады.

64. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствасының келісімі бойынша тасымалданатын сумен жабдықтауға жол беріледі және қолмен су қиятын қолжұғыштар орнатылады.

65. Тасымалданатын суды пайдаланатын объектілерде ауыз су қорын сақтауға арналған ыдыстар орналастырылған жеке үй-жай козделеді. Ыдыстарда таңба («ауыз су»), су алатын қран болуы тиіс және олар апта сайын (және қажет болғанда) жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, тазалауға және дезинфекциялауға жатады. Ауыз суға арналған ыдысты басқа мақсатта пайдалануға жол берілмейді.

66. Су әкелуді [санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы](#) бар болған кезде арнайы қолікпен немесе ауыз сумен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалған арнайы таңбаланған ыдыстарда жүргізеді.

67. Тамақ онімдерін ондеу және тамақ дайындау технологиялық процестерінде, асханалық ыдыстарды, жабдықты, мүқәммалды жуу, үй-жайларды санитариялық ондеу, жеке гигиена үшін пайдаланылатын суық және ыстық су «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің [144-бабының](#) 6-тармағына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік орган бекіткен «Су қоздеріне, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға, мәдени-тұрмыстық су пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» [сани](#)

[тариялық қағидаларына](#) сәйкес келеді.

68. Объектілердегі дәретханаларда, буфеттерде, кір жуатын орындарда, себезгі болмелерде, интернат үйымдары мен тұратын орындардың жуынатын, кір жуатын, себезгі болмелерінде, жеке гигиенаға арналған болмелерінде, сондай-ақ медициналық қызмет қорсету болмелері және ас блогында орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда су жылытқыштар арқылы ыстық су козделеді.

69. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствасымен келіскен кезде озінің от жағу орнының ыстық суымен жабдықтауға жол беріледі.

70. Объектілерде ауыз су үйымдастырылуы тиіс. Ауыз су, оның ішінде ыдыстарға

(графиндерге, шәйнектерге, кішкентай бошкелерге және басқалары) күйылған және шолмектердегі су сапасы мен қауіпсіздік корсеткіштері бойынша Қазақстан Республикасының [заңнамасында](#) белгіленген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

Қайнаған ауыз суды пайдалануға жол беріледі.

71. Стационарлық су бұрқактарының конструктивтік шешімдері судың тік ағынының айналасындағы биіктігі кемінде 10 см болатын шектеу сақинасын қоздейді.

72. Су ішу үшін таза ыдысты (шыны ыдысты, фаянс ыдысты, бір рет қолданатын стакандарды) пайдаланады, таза және пайдаланылған ыдыс үшін танбаланған жеке поднос немесе бір рет қолданылған ыдысты жинау үшін контейнерлер болінеді. Ыдысқа күйылған суга оның қайдан әкелінгендігін, сапасын және қауіпсіздігін растайтын қажаттары қоса беріледі.

73. Ауыз су режимін ұйымдастыру үшін объект басшысының бұйрығымен жауапты адам тағайындалады. Оқушылар мен тәрбиеленушілердің объектілерде болатын барлық уақыты ішінде олардың ауыз суга еркін қолжетімдігі қамтамасыз етіледі.

74. Кәріз жүргізілмеген аудандарда жергілікті кәріз жүйесін жабдықтайды. Қазылған шұңқырларды, септиктерді тазалау қолемдерінің үштен екі бөлігінің толуы бойынша жүргізіледі.

75. Кәріз қадалары мен құбырларды тамақ онімдері сақталатын және онделетін және тамақ дайындалатын үй-жайларда, медициналық үй-жайларда орнатуға жол берілмейді.

76. Объектілер ғимараттарының әрбір қабатында және жеке блоктарында ұлдарға (бозбалаларға) және қыздарға (бойжеткен қыздарға), сондай-ақ педагогтар мен қызмет қорсететін персоналдарға арналған бөлек санитариялық тораптар қозделеді. Жалпы білім беретін, интернат және мектептен тыс ұйымдардағы оқу корпустарының санитариялық құралдарға қажеттілігі осы Санитариялық қағидаларға [3-қосымшаға](#) сәйкес қозделеді.

Жалпы білім беретін мектепалды даярлық сыныптардың, интернат ұйымдарының, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарының, КББО-ның санитариялық тораптарында балаларға арналған унитаздар орнатылады.

77. Балалардың өсімдіктермен жұмыс істеуіне арналған үй-жайлар, оқу кабинеттері, шеберханалар, медициналық блок үй-жайлары, ас блогының өндірістік үй-жайлары ыстық және суық су келтірілген қолжұғыштармен жабдықталады; сурет салуға және мүсіндеуге арналған үй-жайлар екі қолжұғышпен жабдықталады.

78. Кәріз жүргізілмеген жерде (75 адамға 1) САҚ-ты және (30 адамға 1) суды қолмен құятын жұғыштарды орнатуға жол беріледі.

79. САҚ-та жердің үстінде орналасқан үй-жайлары мен қазылған шұңқыр болады және ғимараттан 25 м қашықтықта орналастырады.

80. Рекреациялық болып табылмайтын дәліз, дәретхана, қабылдау болмелері және киім ауыстыратын объектілердің, сондай-ақ табиғи жарықтандырусыз жобалауға рұқсат етілген барлық болмелердің қабырғаларында әйнекті арақабырғаларды немесе фрамугаларды орнату арқылы екінші жарықпен жарықтандыруға жол беріледі.

81. Мыналарды: коммуникациялық жүйелер үй-жайларына (су құбырлары мен кәріздеу сорғылары, желдету және ауаны салқындату камералары, бойлер тұратын болмелер және басқалары), рекреациялық үй-жайлар болып табылмайтын дәліздерге, фойеге, қоймаларға (тез жанатын сұйықтықтарды сақтайтын болмелерден басқа),

мүкәммалға арналған болмелер, дезинфекциялау құралдарын дайындайтын болмелерге, снарядтарға, кітап сақтайтын болмелерге, акт залдарына, қулауларға, телестудияларға, фотозертханаларға, киім ауыстыратын болмелерге, киім ілетін орындарға, себезгі болмелеріне, персоналға арналған дәретханаларға, әйелдерге арналған жеке гигиена болмелеріне, радиотораптарға, кино-фотозертханаларға, ғимараттың инженерлік және технологиялық жабдығын орнату және басқару үй-жайларына, асханалардың тамақтану залдары және ас блогының өндірістік үй-жайларына табиғи жарықтандырусыз жол беріледі.

82. Оқу үй-жайларында сол жақ бүйірден жарықтандыру қозделеді. Оқу үй-жайларының тереңдігі 6 м астам болған жағдайда, еденнен кемінде 2,2 м биіктікте он жақтан жарықтандыру орнатылады. Негізгі жарық ағынының оқушылардың алдынан және арт жағынан түсуіне жол берілмейді.

83. Оқу-өндірістік шеберханаларда, спорт залдарында екі жақты табиғи бүйірден жарықтандырумен және аралас (үстіңгі және бүйір жақтан) жарықтандырумен қамтамасыз етуге жол беріледі.

84. Оқу үй-жайларында терезенің әйнектерін бояуға жол берілмейді.

85. Ойын және ойықтайтын болмелердегі жарық түсетін санылауларды реттелетін құннен қорғайтын құрылғылармен (жалюзбен, перделермен) жабдықтайды.

86. Жалпы жасанды жарықтандыру барлық үй-жайларда қозделеді. Жекелеген функционалды аймақтар мен жұмыс орындарын жарықтандыру үшін жергілікті жарықтандыру қозделеді.

87. Бір үй-жайда бір үлгідегі шамдар қолданылады. Қыздыру шамдарымен жарықтандыру кезінде шағылысқан және шашыранқы жарықты шамдарды қолданады. Шамдар плафондармен қамтамасыз етіледі. Білім беру ұйымдарының үй-жайларын және балалар мен жасөспірімдердің тұратын орындарын жасанды жарықтандыру деңгейлері осы Санитариялық қағидаларға [4-қосымшаға](#) сәйкес қабылданады.

88. Сынып тактасы оған параллель орнатылған екі шаммен жарықтандырылады, олар тактаның жоғарғы шетінен 0,3 м жоғары және алдыңғы жағынан 0,6 м аралықта орналасады.

89. Соқыр және нашар көретін балаларға арналған объектілердегі оқу үй-жайларына (сыныптарға, кабинеттерге, зертханаларға, шеберханаларға), сондай-ақ оқу залдарына қыздыру шамдары қолданылатын жасанды жарықтандырудың аралас жүйесі жүргізіледі.

Қору патологиясының түріне байланысты жалпы және жергілікті жарықтандырудың жиынтық деңгейі мынаны құрайды:

1) жоғары деңгейдегі күрделі алыстан қормейтін және жоғары деңгейдегі жақыннан қормейтін оқушылар үшін – 1000 лк;

қоздін торлы қабығы мен қору нерві зақымдалған (қоздін қарығуы болмайтын) балалар үшін – 1000 – 1500 лк;

2) жарықтан қорқу ауруынан зардап шегетін оқушылар үшін 500 лк-тен артық емес;

3) жасанды жарықтандыру деңгейі жалпы жарықтандыру жүйесінен 400 лк деңгейінде болады;

4) әр жұмыс орнын қуаты 40 ватт болатын қыздыру шамдары қолданылатын жергілікті жарықтандыру шамдарымен жабдықтайды. Шамдар үстелдің бетіне нығыз бекітіледі және еңкею бұрышы мен жарық қозінің биіктігін өзгертуге болатын иілімді қронштейні болуы тиіс.

90. Істен шыққан шамдар уактылы ауыстырылады. Жұмыс істемейтін, істен шыққан люминесценттік шамдарды балалар мен оқушылар кірмейтін жеке үй-жайда сақтайды. Пайдаланылған люминесценттік шамдарды коқыс жинайтын контейнерлерге тастауға жол берілмейді. Пайдаланылған люминесценттік шамдарды сақтау және шығару мекеме басшысының бұйрығымен жауапты адамға жүктеледі. Пайдаланылған шамдарды жою және кәдеге жаратуды осындай қызмет түріне арналған лицензиясы бар ұйымдар жүргізеді.

91. Объектілердің ғимараттары орталықтандырылған жылыту, желдету және ауа баптау жүйелерімен жабдықталуы тиіс.

92. Орталықтандырылған жылыту көзі болмаған жағдайда автономды қазандықты және газ жылуын пайдалануға жол беріледі.

93. Аз жинақталған ауылдық ұйымдардың бір қабатты ғимараттарында пеш құрылғысын орнатуға жол беріледі. Пеш жағу жеке кіретін жері бар оқшауланған үй-жайда жүргізіледі.

94. Ас блогында механикалық түрде іске қосылатын желдету жүйесі қоздырылады. Жылу және ылғал көзі болып табылатын жабдықтың үстінде сорып-шығаратын шатырлар қоздырылады.

95. Терезелердің конструкциясында балалар мен жасөспірімдер болатын үй-жайларды жылдың кез келген уақытында желдетуді ұйымдастыру мүмкіндігі қоздырылады тиіс. Терезелердің әйнектелуі бүтін шыныдан жасалуы тиіс. Терезе блоктарын ауыстыру кезінде әйнектеу ауданы сақталуы немесе үлкейтілуі тиіс. Сынған әйнектерді ауыстыру тез арада жүргізілуі тиіс.

96. Отпелі немесе бұрыштық желдетуді балалар болмаған кезде жүргізеді. Отпелі желдетуді дәретхана үй-жайлары арқылы жүргізбейді.

97. Интернат ұйымдарының, дамуында ауытқуы бар балаларға білім беру ұйымдарындағы, КББО-лардағы, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарындағы ойын, оқу және ұйықтайтын үй-жайларда, сондай-ақ медициналық пункт үй-жайларында ауа температурасын бақылау үшін термометрлерді орнатады.

98. Оқу үй-жайларын үзілістер кезінде, рекреациялық үй-жайларды сабақ кезінде желдетеді. Сабақ басталғанға дейін және аяқталғаннан кейін оқу үй-жайларына отпелі желдетуді жүзеге асырады.

99. Станоктарда және механизмдерде жылу мен шанның көп мөлшерінің болуымен байланысты жұмыс істелетін шеберханаларды ішке сорып-сыртқа шығаратын желдету жүйесімен, жергілікті шанвостағыштармен және сорып шығару құрылғыларымен жабдықтайды. Объектілерде үй-жайлардың онтайлы микроклиматтық жағдайлары (температура, ауа қозғалысының жылдамдығы және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы) қамтамасыз етіледі.

100. Жылыту кезеңінде ауаның мынадай температурасы қоздырылады:

1) ұйықтайтын және оқу үй-жайларында, кабинеттерде, зертханаларда, кітапханада, мәдени-бұқаралық іс-шаралар өткізетін және демалыс үй-жайларында, компьютер сыныптарында, қызметтік-тұрмыстық, кір жуатын орындарда + 18 – 22 градус Цельсий (бұдан әрі – °C);

2) тамақтану залдарында, буфеттерде, киім үтіктейтін, кептіретін болмелерде, қоймаларда және киім-кешек болмелерінде +16°C;

3) физиотерапевт кабинеттерінде, укалау кабинеттерінде +28°C;

4) медициналық үй-жайларда, ойын болмелерінде, киім ауыстыратын болмелерде, дәретханаларда +20 – 22⁰С;

5) оқу шеберханаларында, спорт залында және секциялы сабақтарды өткізуге арналған болмелерде, рекреацияларда, вестибюль мен киім ілетін орындарда, асханада, киімдер мен аяқ киімдерді кептіру болмелерінде + 15 – 17⁰С;

6) спорт залының киім шешетін орнында +19 – 23⁰С;

7) ваннасы бар хауыз үй-жайларында +30⁰С;

8) себезгі болмелерінде +25⁰С;

Үй-жайлардағы ауаның ылғалдылығы 40 – 50 %-ды, асүйде және кір жуатын болмелерде 60 – 70 %-ға дейін құрайды.

101. Жыл сайын объектілерде сумен жабдықтау, кәріздеу, электрмен жабдықтау жүйелеріне, жылыту кезеңінің басталуына қарай жылыту және желдету жүйелеріне орындалған жұмыстар туралы акт толтыру арқылы ревизия және жөндеу жүргізеді.

102. Апатты ғимараттарда және үй-жайларда орналасқан объектілерді пайдалануға жол берілмейді.

Объектілердің ғимараты объектінің апаттылығы туралы құзыретті органдардың актісі болған кезде апатты жағдайда деп танылады.

6. Объектілердің аумақтарын және үй-жайларын ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

103. Объектілердің аумағы таза ұсталуы тиіс.

104. Спорт, ойын жабдығы және шағын сәулет мүсіндері жұмыс істейтін және таза калпында ұсталады.

105. Кокыс жинағыштар (контейнерлер) олардың көлемінің үштен екі бөлігі толған кезде тазартылады.

106. Барлық үй-жайлар таза ұсталуы тиіс. Медициналық үй-жайларды, ас блогын және дәретханаларды күн сайын дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып тазалайды.

107. Объектілерде қызмет көрсететін персоналдың (тәрбиешілердің көмекшілері, техникалық персонал) саны кемінде 3 жиын болатын арнайы киімі (костюм немесе халат, орамал, қалпақ, алжапқыш), бөлек шкафта сақталатын ауыстыратын аяқ киімі болады.

Дәретханаға кіру алдында халатты шешеді және шыққан соң қолды сабынмен мұқият жуады.

108. Белгіленген тәртіппен қолдануға рұқсат етілген қолданылатын дезинфекциялау ерітінділері дайындалған күннің көрсете отырып, танбаланған ыдыстардағы нұсқаулыққа сәйкес дайындайды. Дезинфекциялау және жуу құралдары және олардың жұмыс ерітінділері балалар мен жасөспірімдердің қолы жетпейтін орындарда сақталуы тиіс.

109. Жинау мүқаммалы (легендер, шелектер, жөкелер, шүберектер) танбаланады және әр үй-жайға (санитариялық торап, медициналық блок, оқшаулағыш, ас блогындағы өндірістік үй-жайлар, тамақ ішу залдары, рекреациялар, әр оқу болмесі, өндірістік шеберханалар және т.б.) бөлек арналады және арнайы бөлінген орындарда сақталады.

Оқу үй-жайларының топтары үшін жинау мүкәммалын пайдалануға жол беріледі.

110. Барлық ұйымдардың санитариялық талаптары үшін жинау мүкәммалының сигналды таңбасы болуы тиіс.

111. Музыкамен, спортпен және гимнастикамен айналысуға арналған үй-жайларда әр сабақтан кейін тазалау жүргізіледі.

112. Балалар мен жасөспірімдер үшін жанадан сатып алынған онімдердің (ойыншықтар, аяқ киім, киім, ыдыс, жеке гигиена құралдары, мектеп және жазу құралдары, тосек-орын жабдықтары, парфюмерлік-косметикалық онім, жиһаз және басқ.) сапасын және қауіпсіздігін растайтын құжаттары болуы тиіс.

113. Пайдаланылған ойыншықтарды күн сайын жұмыс күнінің соңында 2% сабынды-содалы ерітіндіні пайдалана отырып жуады, ағып тұрған судың астында шаяды және кептіреді. Қуыршақтың киімдерін ластануына байланысты жуады және үтіктейді. Ойыншықтарды жууға арналған ыдыс пен жоке таңбаланады.

114. Жұмсақ ойыншықтарды пайдаланғаннан кейін күннің соңында ойыншықтан 25 см қашықтықта бактерицидті шамдармен 30 минут бойы дезинфекциялайды.

115. Объектілерде жуу құралдарын қолдана отырып, үй-жайларға күн сайын ылғалды жинау жүргізіледі:

1) сыныптарды, шеберханаларды және оқу кабинеттерін жинау әр ауысымдағы сабақ аяқталған соң жүргізіледі;

2) дәліздер мен рекреацияларды – әр ауысымның сабақтары аяқталғаннан кейін;

3) ойын залдарын – күн соңында;

4) тамақ ішу залын – әр тамақ ішкеннен кейін;

5) киім ілінетін орындар, вестюбюльдерді – әр ауысымның сабақтары басталғаннан кейін;

6) спорт, гимнастика залдарын – желдету арқылы әр сабақтан кейін;

7) ғимараттың санитариялық талаптарын – әрбір үзілістен кейін.

Үй-жайларды ылғалды жинауды (едендерді жуу) ұйымдардың жұмыскерлері жүргізеді.

116. Инфекциялық және паразиттік аурулар жағдайлары тіркелген кезде эпидемияға қарсы және дезинфекциялау іс-шаралары жүргізіледі.

117. Терезе әйнектері, электр шамдарының плафондары және сорып-шығаратын желдету жүйелерінің жалюзді торлары таза калпында сақталады. Жарықтандырушы арматураны тазалауға және терезелерді жууға тәрбиеленушілер мен оқушыларды тартуға жол берілмейді.

118. Дәретханаларда едендер, есік тұткалары, қран барашкалары, қолжұғыштар және унитаздар күн сайын дезинфекциялауға жатады.

119. Таза жинау мүкәммалын таңбаланған ыдыста шаруашылық шкафта немесе үй-жайларда жинау мүкәммалын ондеу және сақтауға арналған болмеде сақтайды. Санитариялық талаптарды жинауға тәрбиеленушілер мен оқушыларды тартуға жол берілмейді.

120. САҚ-ты жинауды күн сайын дезинфекциялық құралдарын қолдана отырып жүргізеді, қазылған шұңқырды дезинфекциялау 10 күнде 1 рет жүргізеді. САҚ-ты көлемінің үштен екі бөлігінің толуына байланысты, бірақ жылына кемінде 1 рет тазартады.

121. Ас блогы үй-жайларына, қажет жағдайда ұйықтайтын және басқа да болмелерге, желдету үшін ашылған терезелерге, форточкаларға, фрамугаларға

шыбындардың және масалардың ұшып кірмеуін болдырмау үшін шыбын-шіркейге қарсы торларды орнатады.

122. Объектілерде жылына кемінде бір рет инженерлік жүйелерге, шатырға, қатты және жұмсақ мұқамалға, жиһазға, жабдыкқа және санитариялық-техникалық аспаптарға ревизия және қажеттілігіне қарай жөндеу (ауыстыру) жүргізіледі.

123. Объектілер жұмыс істеп тұрған кезде апаттық жағдайларды жою бойынша жұмыстарды қоспағанда, күрделі және басқа да жөндеу жұмыстарын жүргізуге жол берілмейді.

124. Ұйымда жәндіктердің, егеуқұйрықтардың және тышқан тәріздес кеміргіштердің болуына жол берілмейді.

7. Объектілерде тұру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

125. Оқушылар мен тәрбиеленушілердің тұруына арналған объектілер ішіне-жапсарлас салынған ғимараттарда, бөлек тұрған ғимараттарда, сондай-ақ оқу корпустарымен аралас орналасуы мүмкін.

126. Интернат ұйымдарының, жетім балаларға және ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған ұйымдардың, КББО-ның ұйықтайтын болмелерінің тұрғын ауданы 1 орынға кемінде 4 м², полиемиелит және енжар сал ауруларынан зардап шеккен балаларға арналған мектеп-интернаттарда кемінде 4,5 м²

қозделеді.

127. ТЖКБ оқушылары мен ЖОО студенттеріне арналған жатақханаларда 1 адамға кемінде 6 м² аудан қозделеді және 1 болмеде 4 адамнан артық тұрмайды.

128. Интернат ұйымдарының, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға және дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарының, КББО-ның, оқушылар мен студенттерге арналған жатақханалардағы жатын корпустарының тұратын болмелері мынадай есеппен қатты мұқамалмен жабдықталады: 1 адамға 1 кереует, 1 кереует жанындағы тумба, 1 орындық, киімге және аяқ киімге арналған шкаф. Әр болмеде жазу үстелі қозделеді. Ұйықтайтын болмелерде 7 жастан бастап қыз және ұл балалардың жеке тұруы қозделеді.

129. Ұйықтайтын болмелердегі кереуеттер олардың ұзын жағының арасында 0,65 м, сыртқы қабырғадан кемінде 0,6 м, жылыту құралдарынан 0,2 м, екі кереуеттің бас жақтарының арасында 0,2 м, кереуеттер арасындағы орталық оту ені кемінде 1,0 м қашықтық сақтала отырып орналастырылуы тиіс.

130. Жатақханалардағы және жатын корпусындағы қосалқы және санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар (дәретханалар, қолжұғыштар, себезгі, кір жуатын орындар, киім үтіктейтін орындар, киім кептіру болмелері, киімдер мен аяқ-киімдерді тазалау болмелері, ортақ асүйлер) осы Санитариялық қағидалардың нормаларына сәйкес бірінші қабатта қозделеді.

131. ТЖКБ және ЖОО жатақханалары қабаттарындағы асүйлер тұрмыстық

тоназытқыштармен, пештермен, жугыштармен, встел-шкафтармен, ыдыс-аякка арналған шкафтармен, кажет болганда орындыктармен немесе табуреткалармен жабдыкталады. Жабдык мынадай есеппен орнатылады: 5 адамга газ пешінін 1 конфоркасы, 3 адамга электр пешінін 1 конфоркасы, 8 адамга 1 жугыш және 1 встел-шкаф, 6 – 8 адамга 1 тұрмыстык тоназытқыш.

132. Бір жатын орынга тосек жабдыктарынын үш жиынтыгы козделеді. Интернат ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасынын камкорлығынсыз қалған және дамуында ауытқуы бар балаларга арналған білім беру ұйымдарында, КББО-да барлық тосек жабдыктары (матрастар, жастыктар, корпе) танбаланады; жиналмалы кереуеттерді пайдаланған кезде тосек жабдыктары (жайма, жастыктын тысы, корпенін тысы) танбаланады.

133. Жалпы білім беретін, мамандандырылған және арнайы интернат ұйымдарынын, интернат ұйымдарындагы жатын корпустарынын, жетім балалар мен ата-анасынын камкорлығынсыз қалған және дамуында ауытқуы бар балаларга арналған білім беру ұйымдарынын, КББО-нын тұргын кешеніндегі санитариялық аспаптар саны осы Санитариялық кағидаларга [3-косымшага](#) сәйкес козделеді.

ТЖКБ оқушыларына арналған студенттік жатақханаларда 4 – 6 адамга 1 себезгі, 1 қолжугыш және 1 унитаз және 50 адамга 1 биде орнатылады. Әйелдердің жеке гигиенасы кабинасы 50 адамга 1 кабинадан козделеді және біртіндеп ағатын себезгімен, унитазбен, себезгімен және қолжугышпен жабдыкталады.

134. Балалар тәулік бойы болатын объектілерде оларды жуындыру тосек жабдыктары, іш киімді және сүлгілерді бір мезетте ауыстыра отырып, жеті күнде кемінде бір рет график бойынша жүзеге асырылады.

135. Киім-кешектерді жуу кір жуатын объектіде іске асырылуы тиіс, ол болмаған жағдайда басқа кір жуатын орындарда шарт бойынша жууды ұйымдастыруға жол беріледі. Инфекциялық аурумен ауыратын науқастардың киім-кешектері жуу алдында танбаланған ванналарда дезинфекциялануға жатқызылады.

136. Тосек жабдыктарын, сүлгілерді ауыстыру ластануына қарай, бірақ аптасына бір реттен сиретпей жүргізіледі. Лас киім-кешек кір жуатын болмеге (клеенкалы және мата) қаптармен жеткізіледі. Матадан тігілген қаптар жууга тапсырылады, клеенкалы қаптар сабынды-содалы ерітіндімен онделеді. Таза киім жуылған қаппен жеткізіледі.

137. Артық тосек жабдыктарын, жана және ескі киім мен аяқ-киімдерді, қатты мүкәммалды сақтау үшін қоймалар козделеді.

138. Кір жуатын болмені орналастыру кезінде таза және лас киім-кешектің карама-қарсы ағымы болмауы тиіс.

139. Интернат ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасынын камкорлығынсыз қалған балаларга арналған білім беру ұйымдарында, дамуында ауытқуы бар балаларга арналған білім беру ұйымдарында тосек жабдыктары, сүлгілер, жеке гигиена заттары (тіс щеткасы, тарак, ысқыш) әр балаға жеке бөлінеді. Жеке тіс щеткалары қолжугыштарда ашық ыдыстарда сақталады.

8. Объектілерде тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

140. Оқушыларға білім беру объектілеріндегі қоғамдық тамақтандыру ұйымдары мыналарға бөлінеді:

1) өндірістік шикізатты сатып алуды, аспаздық тағам өндіруді, олармен білім беретін мекемелердің асханаларын жабдықтауды жүзеге асыратын мектеп тамақтандырудың базалық ұйымдары (мектеп тамақтандыру комбинаттары, мектептік-базалық асханалар);

2) жартылай фабрикаттардан тамақ және аспаздық бұйымдар дайындауды және оларды өткізуді жүзеге асыратын асханалар-дайындау алдындағы болмелер;

3) апта күндері бойынша әртүрлі ас мәзіріне сәйкес тамақ дайындайтын және (немесе) өткізетін азық-түлік шикізатымен немесе жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін объектілердің асханалары;

4) дайын тамақты, аспаздық, үннен жасалған кондитерлік бұйымдарды өткізуді жүзеге асыратын буфеттер, буфеттер-тарату орындары.

141. Тамақтану объектілерінде тұрға, қоғамдық тамақтанумен байланысы жоқ жұмыстар мен қызметтерді орындауға, сондай-ақ жануарлар мен құстарды ұстауға жол берілмейді.

142. Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілерінде шикізатпен немесе жартылай фабрикатпен жұмыс істейтін ас блогы қозделеді. Ас блогын 2-кабаттан жоғары орналастырмайды. Ас блогын 2-кабатта орналастыру кезінде өнімді тасымалдау үшін жүк көтеретін лифт жабдыкталады.

143. Шикізатпен жұмыс істейтін ас блогының құрамына мыналар кіреді: ыстық цех, тарату болмесі, салқындату цехы (немесе шартты аймақ), ет-балық цехы, кокөніс цехы, асхана ыдыстарын жуатын және жеке ас үй ыдыстарын жуатын болме, құргак өнімдерді сақтайтын қойма, кокөністерді сақтайтын қойма, тоназытқыш жабдығы бар [тез бұзылатын өнімдерді](#)

сақтауға арналған үй-жай, жүк тиейтін болме, персоналдың болмесі, киім ауыстыратын орын, персоналға арналған себезгі және дәретхана.

144. Ас блогы үй-жайларының көлемді-жоспарлау және конструктивтік шешімдерімен шикі өнімнің, шикі жартылай фабрикаттардың және дайын өніммен, пайдаланылған ыдыстың таза ыдыспен, келушілер мен персоналдың араласуын болдырмайтын технологиялық процестердің жүйелілігі қозделеді.

145. Жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін ас блоктарында мыналар қозделеді: дайындауға дейінгі (жартылай фабрикаттар мен дайын өнімді ондеуге арналған аймақтарға шартты бөлінген) болме, сусымалы өнімдерді сақтау болмесі, асхана және ас үй ыдыстарын жуатын орын, тоназытқыш жабдығы бар үй-жай, тамақ тарататын болме, персоналға арналған үй-жай, персоналға арналған себезгі және дәретхана.

146. Құргак өнімдерді, кокөністерді сақтайтын қойма салқындатылатын камералар ас үйден оқшауланады, ыдыс жуатын үй-жайлардың, себезгілердің және санитариялық тораптардың, сондай-ақ баспалдақтары бар өндірістік үй-жайлардың астындағы үй-жайларға орналастырмайды.

147. Шикізатпен жұмыс істейтін, өнімділігі аз (50 отыратын орынға дейін) ас блогында үй-жайлар жиынын: тамақ тарату аймағы мен асхана және ас үй ыдыстарын жуу аймағын (арақабырғамен бөлінген) бола отырып, ыстық цехты, тамақ дайындайтын цехты, кокөністі сақтау аймағын бола отырып, сусымалы өнімдер қоймасын, персоналға арналған дәретхананы қысқартуға жол беріледі.

148. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствасының келісімі бойынша білім беру ұйымдарына Қазақстан Республикасының [заңнамасында](#) белгіленген талаптарға сәйкес олардың талаптарға сәйкестігі туралы [санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы](#)

болған кезде мектеп тамақтандырудың базалық ұйымдарынан (мектеп тамақтандыру комбинаттары, мектептік-базалық асханалар және тағы басқалары) және қоғамдық тамақтандыру ұйымдарынан жартылай фабрикаларды жеткізуге жол беріледі.

149. Буфеттерде тағамдарды, аспаздық бұйымдарды сатуды, сондай-ақ ыстық сусындар мен жекелеген тағамдарды дайындауды іске асыруға мүмкіндік беретін ый-жайлар және жабдық жиыны кезделеді.

150. Ауылдық елді мекендерде орналасқан жалпы білім беру ұйымдарының ас блоктарында типтік асханаларды ұйымдастыруға арналған жағдайлар болмаған жағдайда халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствасымен келісім бойынша ый-жайлардың қысқартылған жиыны: қойма ый-жайлары, шикізат дайындау, тамақ дайындау, дайын өнімді тарату және асхана мен ас үй ыдыстарын жуу аймақтары бар ас үй және персоналға арналған болме немесе бөлінген орын кезделеді.

151. Технологиялық, тоназытқыш және жуу жабдықтарын орналастыру тамақты дайындау ағымдылығын есепке ала отырып жүзеге асырылады.

152. Шикі және дайын өнімдер болек сақталады.

Тамақ өнімдерін сақтау кезінде «тауар қоршылестігі» принципін сақтауды қамтамасыз етеді.

153. Мектепке дейінгі шағын орталықтарда балалар топпен тамақтанады.

154. Тамақтану залының ауданы бір орынға кемінде $0,8 \text{ м}^2$ есебінен кезделеді.

155. Өндірістік цехтарда араластыргыштар арқылы суық және ыстық су келтірілген, сыйымдылығы жеткілікті өндірістік жугыштар орнатылады.

156. Асханада қолжугыштарды еденнен $0,7 \text{ м}$ -ден аспайтындай биіктікте орнату кезделеді.

Қолжугыштардың жанына (екі қолжугышқа кемінде 1) электр сүлгі орнатылады немесе бір рет қолданылатын сүлгі пайдаланылады.

157. Шамдарда қорғаныш арматурасы болады, плиталардың, технологиялық жабдықтың және болшектеу үстелдерінің үстіне орналастыруға жол берілмейді.

158. Өндірістік, қоймалық және әкімшілік-тұрмыстық ас блогы ый-жайларының жабдығының тізбесі осы Санитариялық қағидаларға [5-қосымшаға](#) сәйкес жабдыкталады.

159. Жабдық, өндірістік үстелдер, мүкәммал, ыдыс-аяқ, ыдыс тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген, жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне тозімді материалдардан дайындалады және тамақ өнімдерімен жанасатын материалдар үшін қауіпсіздік талаптарына жауап береді.

160. Тамақтану залдары жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, оларға ондеу жүргізуге мүмкіндік беретін жабыны бар жиназбен жабдыкталады.

161. Қандай да бір технологиялық және тоназытқыш жабдығы істен шыққан жағдайда, ас мәзіріне өзгерістер енгізіледі.

162. Қоймалардағы тамақ өнімдерін сақтауға арналған стеллаждардың және тауарлардың астына қоятын тұғырлардың төменгі сөрелерінің биіктігі еденнен кемінде 15

см биіктікте қоздырылады.

163. Асханалар бір отыратын орынға кемінде үш жиын есебінен асхана ыдысымен және аспаптармен қамтамасыз етілуі тиіс.

164. Тамақтануды ұйымдастыру кезінде тамақ өнімдерімен жанасатын материалдар үшін қауіпсіздік талаптарына сай келетін фарфордан, фаянстан және шыныдан жасалған ыдыстар (тәрелкелер, табакшалар, тостағандар, бокалдар) пайдаланылады. Дайын тамақтарды дайындауға және сақтауға арналған асхана аспаптары (қасық, шанышқы, пышақтар), ыдыстар тот баспайтын болаттан немесе материалдың гигиеналық қасиеттері бойынша ұқсас материалдан болуы тиіс.

165. Шикі және дайын өнімдерді болек сақтау, оларды технологиялық ондеу және тарату үшін мынадай болек және танбаланған жабдық, болшектеу мүкәммалы, асүй ыдысы пайдаланылады:

1) танбасы бар өндірістік үстелдер: шикі ет «ШЕ», шикі балық «ШБ», шикі коконіс «ШК», «нан», дайын өнім «ДО», «камыр»;

2) болшектеу мүкәммалы (болшектеуге арналған тактай және пышақтар): шикі ет «ШЕ», піскен ет «ПЕ», шикі балық «ШБ», піскен балық «ПБ», шикі коконіс «ШК», піскен коконіс «ПК», «нан», «гастрономия», «аскок»;

3) танбасы бар асүй ыдыстары: «I тағам», «II тағам», «III тағам», «сүт», «жұмыртқаларды ондеуге арналған», шикі ет «ШЕ», шикі коконіс «ШК», шикі балық «ШБ», «дайын өнімге арналған», «шикі өнімге арналған».

Болшектеу мүкәммалын және ас үй ыдыстарын танбасына сәйкес максаты бойынша қолданады.

166. Пішіні өзгерген, жиектері сынған, сызаттары, сынықтары бар, эмалы зақымданған ас үй және асхана ыдыстарын; алюминийден жасалған асхана аспаптарын; пластмассадан және сығымдалған жұқа тактайдан жасалған болшектеу тактайларын; сызаттары бар және механикалық зақымдалған болшектеу тактайларын және ұсақ мүкәммалды пайдалануға жол берілмейді.

167. Ет және балықты қасаптауға арналған болшектеу тактайлары, науалар тесіктері және санылаулары жоқ тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдардан дайындайды.

Етті қасаптауға арналған қалыпты арнайы тұғырыққа орнатады және күн сайын жұмыс аяқталған соң тазартады және бетіне тұз себеді. Қалыптын бетін жүйелі түрде сүргілейді және жонады.

168. Дайын тамақты (өнімдерді) жеткізу (тасымалдау) үшін ішкі беті тамақ өнімдерімен жанасу үшін рұқсат етілген материалдардан жасалған ыдыстар (сыйымдылықтар) пайдаланылады. Дайын ыстық тамақты жеткізу үшін арнайы изотермиялық ыдыстар қолданылады.

169. Ас блогының өндірістік және басқа да үй-жайлары, өндірістік жабдық және мүкәмал (шкафтар, үстелдер, стеллаждар), санитариялық-техникалық жабдық жұмыс жағдайында және таза ұсталады. Тамақ өнімдерін еденде сақтауға жол берілмейді.

170. Тамақтану залдарын жинауды әрбір тамақ ішкеннен кейін жүргізеді. Тамақтану үстелдерін арнайы болінген шүберекті, таза және пайдаланылған шүберекке арналған танбаланған ыдысты қолдана отырып, жуу құралдары қосылған ыстық сумен жуады. Шүберекті пайдаланғаннан кейін жуу құралдарын қоса отырып жуады, дезинфекциялайды немесе қайнатады, шаяды, кептіреді және таза шүберекке арналған ыдыста сақтайды.

171. Ас үй ыдысын асхана ыдысынан болек жуу козделеді. Жуу үй-жайларында ыдыстар мен мүкәммалды жуу кағидалары туралы нұсқаулық ілінеді.

172. Асхана және ас үй ыдыстарын жууға арналған жугыштын (казан жугыштын) көлемі пайдаланатын ыдыстарды толықтай батырып қоюға мүмкіндік беретін жеткілікті болады, көлемдік сыйымдылығынын танбасы болады және тығындармен камтамасыз етіледі. Жуу және дезинфекциялау құралдарын дозалау үшін олшегіш ыдыс пайдаланылады.

173. Ас үй ыдыстарын жуу - 2 секциялы жугышта, асхана ыдыстары – 3 секциялы жугышта, шөй ішуге арналған ыдыстар – 2 секциялы жугышта іске асырылады.

Ауылдық жерлердегі кәрізденбеген аудандарда және 50 орындық ас блоктарында ас үй ыдыстарын жууға арналған көлемі толық батырып тұруға жеткілікті, бір секциялы жуу ваннасын орнатуға жол беріледі.

100 орындық тамактану залы бар тағам блоктарында асхана және шөй ішуге арналған ыдыстарды жуатын 3 секциялы жугышты орнатуға жол беріледі. 100 орыннан артық тамактану залы бар тағам блоктарында ыдыс жуатын машинаны орналастыру кезінде 3 секциялы жугышты орнату козделеді.

174. Арнайы жуу машиналарында асхана ыдыстарын жуу оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жүргізіледі.

175. Үш секциялы ванналарда асхана ыдыстарын колмен жуу кезінде мынадай тәртіп сақталады:

1) тамақ қалдықтарын механикалық тазарту;

2) ваннанын бірінші секциясында + 45⁰С томен емес температурада жуу құралдары қосылған суда жуу;

3) ваннанын екінші секциясында + 45⁰С томен емес температурада және ваннанын бірінші секциясына қарағанда 2 есе аз молшерде аз жуу құралдары қосылған суда жуу;

4) ваннанын үшінші секциясында ыдысты +65⁰С томен емес температурада ыстық ағынды сумен шаю;

5) торларда, сорелерде және стеллаждарда тонкерілген күйінде кептіру.

176. Арнайы жугыш орны мен ағынды су жоқ болған кезде ыдыстарды үш легенде (легеннін көлемі кемінде 10 литр) жуу құралдарын қоса отырып, ыстық суда жуады, таза ыдыстар ыстық сумен шайылады, кейін кептіріледі.

177. Асхана аспаптарын сақтауға арналған сыйымдылықтарды + 45⁰С томен емес температурада жуу құралдарын қолдана отырып, ыстық суда жуады.

178. Таза ас үй ыдысын және мүкәммалды еденнен кемінде 0,5 м биіктіктегі стеллаждарда; асхана ыдыстарын шкафтарда немесе торларда; асхана аспаптарын тұтқасын жоғары қаратып сақтайды, оларды табактарда шашылған күйде сақтауға жол берілмейді.

179. Технологиялық жабдықты ондеуді күн сайын онын ластануына байланысты және жұмыс күнінін сонында арнайы болінген шүберекпен және сыйымдылықта жүргізеді.

180. Болшектеу тактайларын және ұсақ ағаш мүкәммалын жууды ас үй ыдысына арналған жуу болімшесінде (цехта) жуу құралдарын қоса отырып, +45⁰С томен емес температурада ыстық суда жүргізеді, +65

0

С томен емес температурада ыстық сумен шаяды да, қайнап тұрған сумен жидітеді, содан кейін стеллаждарда қырынан тұрғызып кептіреді. Ондегеннен және кептіргеннен

кейін болшектеу тактайларын және пышактарды танбаланган арнайы кассеталарда (тактайларды кырынан) сактайды, тиісті ондірістік үстелдерге (кырынан) тікелей сактауга жол беріледі. Оларды үсті-үстіне қойып сактауга жол берілмейді.

181. Ыдыс жууга арналган щеткалар мен шүберекті пайдаланганнан кейін тазартады, жуу құралдарын коса отырып, +45⁰С томен емес температурада ыстык суга батырып қояды, дезинфекциялайды (немесе 15 минут қайнатады), ағынды сумен шаяды, кептіреді және арнайы ыдыста сактайды.

182. Құрделі жинауды жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып және эпидемиологиялық қорсетілімдер бойынша айына бір рет (қабырғаларды, жабдықты, өйнектің ішкі беттерін, жарықтандыру аппаратурасын, ас үй және асхана ыдыстарын, ыдысты және мүкәммалды жуу) жүргізеді.

183. Ақ және қара нан болек (әр түрлі сорелерде сактауга жол беріледі) желдетуге арналган есігінде санылауы бар шкафта сакталады, томенгі соренін еденнен кашықтығы кемінде 35 см болады. Шкафтардың сорелерін нанның үнтағынан арнайы щеткалармен тазартады және 1%-дық асханалық сірке су ерітіндісін қолдана отырып, шүберекпен сүртеді.

184. Тамақ қалдықтарына арналган танбаланган («тамақ қалдықтары») ыдыстардың қапағы болады, арнайы болінген орында сактайды және олардың 2/3 көлемі толуына байланысты қалдықтардан босатылады, жуу құралының ерітіндісімен жуады.

185. Тамақ қалдықтарын ас блогының тарату немесе ондірістік үй-жайлары арқылы шығаруга жол берілмейді.

186. Тамақ ішу арасындағы аралық 3,5 – 4 сағаттан аспауы тиіс.

187. Оқушылар мен тәрбиеленушілерді тәрбиелеу мен білім беру объектілерінде балаларды тамақтандыру нормалары («брутто» массасында) «Өлеуметтік көмек қорсетілетін азаматтарға өлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 [қаулысымен](#) регламенттелген.

188. Жалпы білім беретін және интернат ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналган білім беру ұйымдарында, дамуында ауытқуы бар балаларға арналган білім беру ұйымдарында, КББО-да перспективалы маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық мәзір жасалады. Ыстық тағамның мәзірінде жеке тамақ ішу (танертенгі ас, түскі ас, бесіндік ас, кешкі ас) бойынша ыстық тамақты, аспаздық, үннан жасалған, кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерін болу көзделеді.

Мәзір дайындау кезінде оқушылардың жалпы білім беру ұйымдарында болу ұзақтығы, жас санаты және білім алушылардың физикалық жүктемесі, сонымен қатар ұлттық дәстүрлер және аймақта ондірілген отандық өнімдердің түрлері ескеріледі. Балалар және жасөспірімдерді тамақтандыру рационында витаминдік-минералдық кешенмен байытылған өнімдер ескеріледі.

189. Жалпы білім беретін ұйымдарда бірінші ауысымдағы оқушылар үшін 1-2 рет тамақтандыру – екінші танғы ас немесе екінші танғы ас пен түскі ас, 2-ауысымдағы оқушылар үшін – бесіндік, ұзартылған күн тобы үшін екінші танғы ас, түскі ас және бесіндік ас көзделеді. Балалар тәулік бойы болатын кезде кемінде 5 рет тамақтану көзделеді.

190. Шығарылатын өнімнің перспективалы мәзірі және ассортимент тізбесі ас блогын пайдалануға беру кезінде, одан өрі қайта жанарту жүргізілгеннен кейін, ас блогының

бейіні немесе ондірістік процесі өзгерген кезде, сондай-ақ бұрын бекітілген ассортиментке өзгерістер мен толықтырулар енгізу кезінде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствасымен келісіледі.

191. Балалар мен жасоспірімдер тәулік бойы болатын ұйымдарда (интернаттық ұйымдар, жетім балалар мен ата-ананың қарауынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарында, КББО), сондай-ақ балалар мен жасоспірімдерді бюджет негізінде тамақтандыруды іске асыратын ұйымдарда күн сайын тамақтанатын балалар мен жасоспірімдердің саны көрсетілген мәзір-тарату парағы, жас ерекшелігіне, сондай-ақ әрбір тағам бойынша онімдердің шығыстарына байланысты порцияның массасын граммен көрсете отырып («брутто» салмағында) тағам тізбесі жасалады.

Жас ерекшелігіне байланысты граммға шаққандағы порциялардың ұсынылатын массасы осы Санитариялық қағидаларға [6-қосымшада](#) көрсетілген.

192. Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес келуі тиіс. Осы санитариялық қағидаларға [7-қосымшаға](#) сәйкес онімдерді алмастыруға жол беріледі.

193. Тамақ дайындау тағамға кіретін онімдердің тізбесі, олардың граммдағы массасы («брутто»), салмағы «нетто», дайын тағам (тағамның шығысы), химиялық құрамы (граммен), құнарлығы, тағамды дайындау технологиясы туралы мәліметтер көрсетілген технологиялық карталарға сәйкес тағамдар картотекасын пайдалана отырып жүргізілуі тиіс.

194. Мәзірде бірдей тағамдарды немесе аспаздық онімдерді бір күнде немесе келесі 2 – 3 күнде қайталауға жол берілмейді.

195. Күн сайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, қара бидай және (немесе) бидай наны, кокконістер және қант қосылады. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, тауық еті 2 – 7 күнде 1 рет қосылады.

196. Балалар мен жасоспірімдердің тәулік бойы болатын объектілерінде танғы ас, жалпы білім беретін ұйымдардың 1-ауысындағы оқушылардың екінші танғы асы ыстық тамақтан (бірінші және екінші) және ыстық сусыннан тұрады. Балалар және жасоспірімдердің толық физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес танғы асқа сары май, ірімшік, жұмыртқа қосылған бутерброд, шырындар мен жемістер қоспаға жол беріледі.

Түскі ас салат, бірінші, екінші (негізгі ыстық тамақ еттен, балық немесе тауықтан жасалады) және үшінші (компот, кисель, шай) тамақтан тұрады. Пісірілген және жас кокконістерден оңай жасалатын салаттар дайындалады. Бесінде кремсіз кондитерлік оніммен немесе тоқашпен бірге сусынды (сүт, қышқыл сүт онімдері, кисель, шырын) ас мәзіріне қосады.

Кешкі ас кокконіс (сүзбе) тағамынан немесе ботқадан; негізгі екінші тамақтан (ет, балық немесе тауық), сусыннан (шай, шырын, кисель) тұрады. Екінші кешкі ас ретінде қосымша жеміс-жидектерді немесе қышқыл сүт онімдерін және кремсіз кондитерлік онімдерді немесе тоқаштарды қосады.

197. Тамақтану залында білім беретін мекеменің басшысы бекіткен, тамақтардың атауы, рецептуралар жинақтарына сәйкес сілтемесі бар рецептураға әрбір тағамның шығуы мен құнарлығы көрсетілетін мәзір күн сайын ілінуге тиіс. Мәзірде көрсетілген тағамдар мен аспаздық онімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында көрсетілген атауларына сәйкес келулері тиіс.

198. Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау осы Санитариялық қағидаларға [8-қосымшаның](#) 1-нұсқасына сәйкес деректерді тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының бракераж журналына кіргізе отырып, олардың сапасы және қауіпсіздігін куәландыратын құжаттары болған жағдайда жүзеге асырылады.

Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар қоғамдық тамақтандыру ұйымында сақталады.

199. Тамақ өнімдерін [тасымалдау санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы](#) бар автокөлікпен жүргізіледі. Экспедитордың арнайы киімі болуы және Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес медициналық тексеріп-қараудан өтуге [тиіс](#).

200. Тамақ өнімдерін сатып алатын орындар білім беретін ұйымдардан кемінде 500 метрден аспайтын радиуста орналасқан кезде өнімдерді қол жүгімен жеткізуге жол беріледі (50 отыратын орыннан аспайтын). Тасымалдау кезінде жеткізілетін өнімнің бұзылуы мен ластануын болдырмайтын жағдай қамтамасыз етілуі тиіс.

201. Балалар мен жасөспірімдер тағамына қорсетілген өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын зертханалық-құрал-саймандық зерттеулер нәтижелері болған кезде, ауыл шаруашылығы мақсатындағы ұйымдарда, білім беру ұйымдарындағы оқу-тәжірибелік және бақша учаскелерінде, жылыжайларда өсірілген өсімдіктен алынған азық-түлік шикізатын пайдалануға жол беріледі.

202. Ас блогы үй-жайларына балалар мен жасөспірімдердің кіруіне және оларды тағамдар дайындаумен, қоректі тазалаумен, дайын тамақты таратумен, нан кесумен, ыдыс жуумен, өндірістік үй-жайларды тазалаумен байланысты жұмыстарға тартуға жол берілмейді.

203. Шикі өнімдерді (тазаланбаған қоректі, етті, балықты) ондеу үшін бөлек жугыш ванналар қозғалды. Осы мақсаттар үшін ас үй немесе асхана ыдыстарын жууға арналған ванналарды, қол жууға арналған қолжугышты пайдалануға жол берілмейді.

204. Балықты өндірістік үстелдерде немесе 1 литр суга 7 – 10 г есебімен тұз қоса отырып, +12°C-тан аспайтын температурада суда жібітеді. Бекіре тұқымдас балықты және жон етін суда еріту ұсынылмайды.

205. Ет, жартылай фабрикаттар, балық және басқа да өнімдер екінші рет мұздатылмайды және бірінші ондеуден кейін жылы ондеуден өтеді. Жібітілген өнімді сақтауға жол берілмейді.

206. Жұмыртқалар ондеуді танбаланған ыдыста жүргізеді. Жұмыртқаларды ондеу олар ерітіндіге толық батырылған жағдайда, мынадай тәртіппен жүргізіледі:

1) ондеу - кальцийленген соданың 1 – 2%-дық жылы ерітіндісінде;

2) ондеу - кемінде 5 минут бойы ағынды сумен шаяу.

207. Консервіленген өнімдердің жеке қаптамасын ашу алдында ағынды сумен шаяды.

208. Сусындарды құю тікелей тұтынушының ыдысына (стакандарға, бокалдарға) жүзеге асырылады, тарату алдында ортақ ыдысқа құюға жол берілмейді.

209. Тазартылған түрде пісіруге жататын тағамдарда, қоректілерде витаминдердің сақталуын қамтамасыз ету үшін тікелей қайнату алдында тазалайды және тұзды суда қайнатады (қызылшадан басқасын).

210. Тазартылған картопты және басқа да қоректілерді 2 сағаттан артық салқын суда ұзақ ұстап, алдын ала дайындауға жол берілмейді. Салатқа арнап пісірілген қоректілер + 2 – 4°C температурада 6 сағаттан асырмай тоназытқышта сақталуы тиіс.

211. Салат дайындауға арналған шикі коконістер мен асқокті кейіннен термиялық ондеуден өткізбей, 3%-дық сірке су қышқылы ерітіндісінде немесе кейіннен салқындатылған қайнаған сумен шаю арқылы 10 минут бойы 10%-дық ас тұзы ерітіндісінде ұстайды. Болшектеу «ПК» деген таңбасы бар ұстелдерде және тактайларда дайын өнімдер цехында жүргізіледі.

212. Аспаздық дайындыққа дейін жеткізілген тамақ өнімі немесе өнімдердің қосындысы болып табылатын аспаздық өнімдерді дайындау кезінде мынадай талаптар сақталады:

1) піскен еттен, тауық етінен, балықтан жасалған екінші тағамдарды дайындау кезінде немесе бірінші тағамға піскен етті (тауықты) жіберген кезде порциялық ет 5 – 7 минут бойы сорпада екінші рет қайнатылады;

2) бірінші тағамға арналған порцияланған етті таратуға дейін ыстық плитада немесе мармитте 1 сағаттан асырмай сорпада сақтауға жол беріледі;

3) тағам құрамына кіретін ингредиенттерді араластыру кезінде өнімге қолды тигізбей, асхана мүкәммалын пайдаланады;

4) гарнирлерді және басқа да тағамдарды тұздық қатықтауға пайдаланылатын сары май мен сүтті алдын ала термиялық ондеуден (еріту және қайнату) өткізеді;

5) жұмыртқаны су қайнағаннан кейін 10 минут бойы пісіреді;

6) рецептурасына жұмыртқа кіретін омлеттерді және пісірмелерді қуыру шкафында, омлеттерді – +180 – 200⁰С температурада 8 – 10 минут бойы 2,5 – 3 см қабатпен;

пісірмелерді – +220 – 280⁰С температурада 20 – 30 минут бойы 3 – 4 см аспайтын қабатпен дайындайды; жұмыртқа массасын сақтау +2 – 4⁰

С температурада 30 минуттан асырмай жүзеге асырылады;

7) пісірілген шұжықтарды, қысқа шұжықтарды және сосискаларды су қайнаған соң кемінде 5 минут пісіреді;

8) тартылған еттен немесе балықтан жасалатын котлеттерді, биточкаларды 10 минут бойы екі жағынан қуырады және +220 – 250⁰С температурада дайын болғанға дейін духовка шкафында қуырады.

213. Кеспе бұйымдарын қайнаған тұзды суга салады және дайын болғанша пісіреді. Дайын кеспе бұйымдарын қайнаған ыстық сумен шаяды.

214. Бұршак өнімдерін жуады және 3 – 4 сағат бойы суга салып қояды, борткеннен кейін суын тоғеді және басқа суда қайнатады.

215. Тамақ дайындау кезінде мынадай талаптар сақталуы тиіс:

1) шикі және піскен өнімдерді ондеуді тиісті таңбаланған болшектеу мүкәммалын пайдалана отырып, әртүрлі ұстелдерде жүргізеді;

2) ет-сүйек сорпасын сүзіп алады;

3) салатқа арналған шикі коконістерді «ПК» – піскен коконістер деген таңбасы бар ұстелдерде және тактайларда ондейді және тұрайды;

4) шикі және піскен өнімдер үшін болек кемінде екі еттартқыштын болуы;

5) ашыған сүтті тек қамыр дайындауға қолданады;

6) сүт ондеу ұйымдары ұсақ орамаларда шығарған қаймақ және сүзбе арнайы термиялық ондеуді қажет етпейді.

216. Балалар мен жасоспірімдер тәулік бойы болатын ұйымдарда гиповитаминоздың алдын алу және спецификалық емес иммунитетті жоғарылату мақсатында салқындатылған сусындарға (компотқа, кисельге) аскорбин қышқылымен жасанды

витаминдеу жүргізіледі.

217. Компоттарды оларды откізуден бұрын $+15^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температураға дейін салқындатқаннан кейін витаминдейді, кисельге аскорбин қышқылының ерітіндісін $+30 - 35^{\circ}\text{C}$ температураға дейін

салқындатқан кезде қосады да, артынан араластырып, откізу температурасына дейін салқындатады. Аскорбин қышқылымен витаминдеу тәуліктік орташа қажеттіліктің 35% есебінен осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаның

2-нұсқасына

сәйкес «С-витаминдеу» журналына деректерді енгізу арқылы жүргізеді. «С» витаминінің бір порцияда болуы: мектеп жасына дейінгі балалар үшін – 20 мг, мектеп жасындағыларға – 25 мг. Витаминделген тағамдар жылытылмайды.

218. Дайын бірінші және екінші тағам дайындалған сәттен бастап мармитте немесе ыстық плитада кемінде 2 сағат не изотермиялық ыдыста (термоста) – тарату температурасынан төмен емес температураны қамтамасыз ететін уақыт ішінде, бірақ 2 сағаттан асырмай болуы мүмкін. Тарату температурасынан төмен, суып қалған дайын ыстық тамақты ысытуға жол берілмейді.

219. Салаттарды және олардың түздігін дайындау тікелей тарату алдында жүзеге асырылады. Түздік қатқан салаттарды сақтауға жол берілмейді.

220. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттары өндірушінің (дайындаушының) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді.

221. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау төмен температуралы тоназытқыш қондырғыларында (-30°C дейін) және $+2 - 6^{\circ}\text{C}$ температурада тоназытқыш камераларында немесе тоназытқыштарда жүзеге асырылады.

Тоназытқыш және тоназытқыш камераларында температураны бақылау үшін термометрлер орнатылады. Сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

Бір тоназытқыш камерасы болған жағдайда, ет, балық және сүт өнімдерін сақтау орындары шектеледі.

222. Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілеріндегі қоғамдық тамақтану ұйымдарында:

1) мыналарды:

айран, сүзбе және басқа да қышқыл сүт өнімдерін;

тұралған ет қосылған құймақтарды;

флотша макаронды;

зельцтерді, форшмақтарды, сілікпелерді, паштеттерді;

кремі бар кондитерлік өнімдерді;

морстарды, квастарды;

фритюрде қуырылған өнімдерді;

шала пісірілген жұмыртқаны, қуырылған жұмыртқаны;

күрделі (4 компоненттен артық) салаттарды, қаймақ пен майонез қосылған салаттарды;

өкешканы;

санырауқулақты;

өйде дайындалған өнімдерді;

тез дайындалатын күргак тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;

газдалған және ішімдіксіз энергетикалық сусындарды (минералды және ауызсудан

басқа);

чипсилер, кептірілген нан, гамбургерлер, хот-догтарды;

ащы тұздықтар, кетчуптарды;

сағыздарды дайындауға және өткізуге;

2) мыналарды:

пастерленбеген сүтті, қайнатылмаған немесе термиялық өңдеусіз сүзбені және қаймақты;

суда жүзетін құстың жұмыртқасы мен өтіні;

алдында ішкен тамақтарды, сондай-ақ алдында дайындалған тамақты;

ауыл шаруашылығы малының сырқаттанушылығы бойынша қолайсыз

шаруашылықтардың сүтін және сүт өнімдерін;

тіл, жүрек және бауырды қоспағанда ішек-қарынды;

салқындатылғаннан басқа құс өтіні, механикалық түрде өтіні сылынып алынған және өнім өндіруге арналған құрамында коллагені бар тауық өтінін шикізатын;

генетикалық түрлендірілген шикізаттар және (немесе) генетикалық түрлендіру көздері бар шикізаттарды;

йодталмаған тұзды және жоғарғы және бірінші сортты құрамында темірі бар минералдармен байытылмаған (фортификацияланбаған) ұнды пайдалануға жол берілмейді.

223. Жалпы білім беру, интернат ұйымдарында, КББО-да, жетім балалар және ата-анасының қарауынсыз қалған және дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарында, ТЖКБ-да тамақ өнімдерін сататын автоматтарды орнатуға жол берілмейді.

224. Жаппай сауықтыру емшаралары ретінде оттегі коктейльдерін өткізуге жол берілмейді.

225. Ас блогында ұйымның медицина қызметкері немесе жауапты адамы осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаның [3-нұсқасына](#) сәйкес дайын тамақтың сапасын бақылау (бракераж) журналына жазба енгізу арқылы дайын тағамның сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді.

Жалпы білім беру, интернаттық ұйымдар, жетім балалар және ата-анасының қарауынсыз қалған және дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдары, КББО ас блоктарында дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалауды бракераж комиссиясы жүргізеді. Бракераж комиссиясының құрамы міндетті түрде ұйымдағы медицина қызметкерін, объект әкімшілігінің өкілін, өндіріс менеджерісін және ата-аналар комитетінің өкілін кіргізе отырып объект басшысының бұйрығымен айқындалады.

226. Құн сайын ас блогында аспазшы дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдыруы тиіс. Сынамаларды қақпағы бар таза (қайнатылып өңделген) шыны ыдысқа (гарнирді болек ыдысқа салады) толық көлемде алады және +2°C-тан +6°C-қа дейінгі температурада тоназытқышта арнайы бөлінген орында сақтайды. Тәуліктік сынама келесі құн немесе демалыстан кейінгі (демалыс құндерінің санына қарамастан) құн дайындалатын тағаммен – танғы аспен, тұскі аспен, бесін немесе кешкі аспен ауыстырғанға дейін сақталуы тиіс.

227. Білім беру объектілерінің қоғамдық тамақтану объектілерінде шығарылатын өнімдердің қауіпсіздігі құрал-саймандық және (немесе) зертханалық зерттеуді қоса алғанда, өндірістік бақылау жүргізу арқылы қамтамасыз етіледі.

9. Персоналды гигиеналық тәрбиелеуге (жеке гигиенаға) қойылатын талаптар

228. Объектілерде персоналдын жеке гигиена кағидаларын сақтауына жағдай жасалуы тиіс. Кол жуу үшін араластырғышы бар ыстық және салқын су келтірілген, сабын және жеке немесе бір рет колданылатын сүлгі орнатуға арналған құрылғымен жабдықталған кол жуатын колжұғыштар орналастырылады.

229. Персоналдын арнайы киімін жуу кір жуатын ұйымда (бар болғанда) немесе өзге де кір жуатын орында жүргізілуі тиіс.

230. Ас блогының қызметкерлері кемінде үш арнайы киім жиынымен (халат немесе шалбары бар кеудеше, бас киім) және қажетті жеке гигиена кағидаларын сақтау жағдайларымен қамтамасыз етіледі. Ас блогының қызметкерлері мынадай жеке гигиена кағидаларын орындайды:

1) жұмыс басталар алдында сырт киімді шкафқа салады, колдарын сабынмен және щеткамен мұқият жуады;

2) таза арнайы киімде жұмыс істейді, шаштарын орамалдын немесе калпактын астына жинайды;

3) жұмыс процесінде сақина, алқа, сағат және басқа да сынатын заттарды шешіп қояды;

4) ас блогынан шығатын жерде дәретханаға барған кезде арнайы киімді шешеді, асханаға қайтып келгенде колды ыстық сумен, сабынмен және щеткамен мұқият жуады, содан кейін арнайы киімді киеді.

Ұзын тырнақ өсіруге және оны лакпен бояуға, арнайы киімді түйреуішпен түйреуге жол берілмейді.

231. Суық тию немесе асқазан-ішек бұзылу белгілері, іріңдеу, тіліктер, күйіктер пайда болған кезде қызметкер бұл туралы әкімшілікке хабарлайды және медициналық көмекке жүгінеді, сондай-ақ отбасындағы барлық ішек инфекцияларымен сырқаттану жағдайлары туралы хабарлайды.

232. Қызметкерде ішек инфекциясы, іріңді тері аурулары, жоғарғы тыныс алу жолдарының қабынуы, күйіп қалу немесе кесіп алу жағдайлары болса, уақытша жұмыстан шеттетіледі және тиісті тексеру және дәрігердің қорытындысы бойынша медициналық бақылау тексерісінен өткізілгеннен кейін жұмысқа жіберіледі.

233. Аспаздың тиісті кәсіби біліктілігі болу керек.

10. Оқыту және өндірістік практика жағдайларына, мектеп оқулықтарын шығаруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

234. Жалпы білім беру және арнайы білім беру ұйымдарының топтарын (сыныптарын) толықтыру осы Санитариялық қағидаларға [9-қосымшаға](#) сәйкес қабылданады. Жалпы білім беру объектілерінде мектепалды сыныптарын (топтарын) ұйымдастыруға жол беріледі. Мектепалды сыныптардың балаларына арналған күн тәртібі осы Санитариялық қағидаларға [10-қосымшаға](#) сәйкес қабылданады.

Балалар және жасөспірімдер тәулік бойы болатын ұйымдардағы, интернат ұйымдарындағы, КББО, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарындағы, жалпы білім беру ұйымдарының ұзартылған күн тобындағы күндізгі серуеннің ұзақтығы кемінде 1,5 – 2 сағатты, кешке кемінде 2 сағатты құрауы тиіс.

235. Жалпы білім беретін ұйымдардағы сабақтың ұзақтығы 45 минуттан аспауы тиіс. Бірінші сыныптарда бірте-бірте оқу жүктемесін арттыра отырып, оқу сабақтарының «сатылы» режимін пайдаланады. Қыркүйекте 35 минуттан 3 сабақ; екінші тоқсаннан бастап әрқайсысы 35 минуттан 4 сабақ; екінші жартыжылдықтан бастап сабақтар 45 минуттан жоспарланады. Еңбек сабағынан басқа біріккен сабақтарға жол берілмейді. Бірінші сынып оқушылары үшін бір жыл ішінде қосымша бір апталық демалыстар болуы тиіс.

236. Оқу аптасының ұзақтығына қарамастан, оқушылардың негізгі (инвариантты) оқу жүктемесі бастауыш мектепте кемінде бес сабақты және негізгі мектепте кемінде алты сабақты құрайды.

Жалпы білім беретін ұйымдардағы оқу жүктемесінің нормалары осы Санитариялық қағидаларға [11-қосымшаға](#) сәйкес келеді.

237. Сабақ кестесін құрған кезде бір күн және бір аптаның ішіндегі оқушылардың ақыл-ой еңбегіне қабілеттілік серпіні ескерілуге тиіс және осы Санитариялық қағидаларға [12-қосымшаға](#) сәйкес қиындық бойынша пәндерді саралау кестесі пайдаланылады.

238. Апта ішіндегі жоғары сынып оқушыларына арналған оқу жүктемесі сейсенбі және (немесе) сәрсенбі күндеріне оның барынша көп көлемі келетіндей; кіші және орта сынып оқушылары үшін сейсенбі мен бейсенбіге келетіндей болады. Осы күндері сабақ кестесіне ең қиын немесе орташа және жеңіл пәндерді қояды және қалған күндерге қарағанда пәндердің саны да көбірек болады. Сәрсенбіде кіші және орта сынып оқушылары үшін жеңілдетілген күн козделеді. Бір күн ішіндегі баллдың ең аз саны дүйсенбі және сенбі күндеріне келуі тиіс.

239. Сабақтардың кестесі міндетті және факультативті сабақтар үшін болек құрастырылады. Факультативті сабақтарды міндетті сабақтар санының барынша аз саны бар күндері жоспарланады. Факультативті және міндетті сабақтың соңғы сабағының басталуы арасындағы үзілістің ұзақтығы 40 минутты құрайды.

240. Бастауыш мектепте қосарланған сабақтарды өткізуге жол берілмейді. 5 – 9-сынып оқушылары үшін қосарланған сабақтар тек зертханалық, бақылау жұмыстарын, еңбек сабақтарын, мақсатты (шаңғы тебу, жүзу) дене шынықтыру сабақтарын өткізу үшін жол беріледі. 10 – 11(12)-сыныптарда қосарланған сабақтарды негізгі және салалық пәндер бойынша өткізуге жол беріледі.

241. Жалпы білім беретін барлық түрдегі ұйымдардың оқушыларына арналған сабақтар арасындағы үзілістің ұзақтығы кемінде 10 минут, үлкен үзіліс (2 немесе 3 сабақтан кейін) 30 минутты құрайды. Бір үлкен үзілістің орнына 2 және 3 сабақтан кейін

әрқайсысы 20 минуттан 2 үзіліс жасауға жол беріледі. Үзілістер кезінде таза ауа барынша көп пайдаланылған жағдайда, қозғалыс ойындары жасалады.

Ауысымдар арасында ылғалды жинау және желдету үшін үзактығы кемінде 40 минут үзіліс қозделеді.

242. Пән оқытушысы сынып журналына деректерді енгізіп, үй тапсырмаларын орындау мүмкіндігін ескере отырып, оқушыларға үй тапсырмаларын береді. Үй тапсырмаларын орындау үшін ұсынылатын уақыт (астрономиялық сағатпен): 2-3 сыныптарда – 1,5 сағаттан асырмау, 4-5 сыныптарда – 2 сағаттан асырмау, 6-8 сыныптарда – 2,5 сағаттан асырмау, 9-11 сыныптарда – 3 сағаттан асырмау.

243. Мектепалды сыныптардағы сабақтардың барынша көп рұқсат етілген саны үзактығы 25 – 30 минуттан төрт сабақтан аспайды. Сабақтар арасындағы үзілістер кемінде 10 минут болуға тиіс.

244. Жазғы демалыс кезінде жалпы білім беретін ұйымдар жанында дене шынықтыру-сауықтыру, оқу-тәрбиелік қызметті және балалар мен жасөспірімдердің мәдени бос уақытын өткізуді жүзеге асыратын мектеп жанындағы лагерьлерді (аландарды) ұйымдастыруға жол беріледі. Мектеп жанындағы лагерьлер жұмыс істеп тұрған кезде тамақтануды және күндізгі ұйқыны ұйымдастыруға жол беріледі. Тамақтануды ұйымдастыру кезінде осы Кағидалардың талаптары ескеріледі. Күндізгі ұйқыны ұйымдастыру кезінде 1 балаға кемінде 4 м² есебімен жатын үй-жайы бөлінеді, жеке кереуеттер (жазылатын кереуеттер) орнатылады, жеке тосек жабдықтары (жайма, жастық тыс, корпе тыс) және кемінде 2 сүлгі (аяққа және қолға арналған) қозделеді.

245. Тірек мектебіндегі (ресурстық орталықта) оқу-тәрбиелеу процесі бірыңғай оқу жоспарының негізінде жүзеге асырылады және магниттік шағын жинақталған мектеп оқушылары үшін үзактығы он күн оқу сессиясын жүргізу енгізіледі (бағытты – қазанның бірінші он күндігінде, аралық – ақпанның бірінші он күндігінде, қорытынды – сәуірдің үшінші он күндігінде). Сессия аралық кезеңде қашықтықтан оқыту жүзеге асырылады.

246. Техникалық және кәсіби, орта білімнен кейінгі және жоғарғы кәсіби білімнің оқу бағдарламаларын іске асыратын білім беру объектілеріндегі оқу жүктемесі белгіленген білім беру стандарттарынан асып кетпеуі тиіс.

Осы Санитариялық қағидалардың жалпы білім беру ұйымдарындағы оқу режиміне қойылатын талаптарына сәйкес, сондай-ақ ұйымның ерекшелігіне және бейініне сәйкес арнайы білім беру ұйымдарында тәрбиені және оқу сабақтарын ұйымдастыру қозделеді.

247. Бір сарынды еңбек кезінде (конвейерлік өндіріс, ұсақ бұйымдарды жинау және басқалары) жұмыстың әрбір 50 минутынан кейін 10 минуттық үзіліс сақталуы тиіс; жұмысқа дейін және әрбір 2 сағат сайын өндірістік гимнастика жүргізіледі (7 – 8 минут). Станокта жұмыс істейтін тоқыма өндірісі мамандықтары үшін жұмыстың 3 – 3,5 сағатынан кейін 40 – 50 минуттық үзіліс жасалады.

248. Өндірістік оқу оқу-тәрбиелеу процесінің графигіне сәйкес жүргізіледі. Оқушылардың технологиялық жабдықтарды жөндеуіне жол берілмейді.

249. Балалар мен жасөспірімдерге арналған спорт объектілерінде алғашқы медициналық көмек қорсету үшін медициналық пункттер қозделеді.

Спорт және дене шынықтыру сабақтарында оқушылар спорт киімімен келіп, спорттық аяқ киімін кийулері тиіс.

250. Объектілерде құс, аң және балық асырайтын тірі табиғат бұрышын ұйымдастырған кезде ветеринариялық ілесіп қажаты болуы қажет.

11. Объектілердегі медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

251. Білім беру объектілерінде оқушылар мен тәрбиеленушілерге медициналық қызмет көрсету қамтамасыз етіледі.

Медицина қызметкері болмаған кезде медициналық қамтамасыз етуді аумақтық алғашқы медициналық-санитариялық көмек ұйымы жүзеге асырады.

252. Бейімделген, ішіне-жапсарлас салынған ғимараттарда, көп пәтерлі тұрғын үйдің 1-ші қабатында, жеке үй иелігінде орналасқан ұйымның медициналық үй-жайларының жиыны мен ауданы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламауаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен келісіледі.

253. Жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарына, КТББО-ға, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарына жана түскен балалар үшін ойын болмесінде бір балаға ауданы 2,5 м², жатын болмесі – 1,8 м², дәретхана – 0,8 м² болатын карантиндік бөлімше көзделуі тиіс.

254. Жалпы білім беру және интернат ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарында, КТББО-да медициналық пункттегі үй-жайлардың ең аз жиыны ауданы кемінде 18 м² болатын дәрігер болмесін, ауданы кемінде 14 м²

болатын емшара жасау болмесін қамтиды. Интернат ұйымдары, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдары, КТББО үшін қосымша изолятор көзделеді.

255. Изолятор палаталары отпелі болмауы тиіс, олардың арасында 1,2 м биіктікте әйнектелген қалқа құрылғысы арқылы медициналық кабинетпен жапсарлас орналасуы тиіс. Изолятор палаталарындағы 1 орынға ауданы кемінде 6 м² қабылданады.

256. Оқушылар аз уақыт болатын білім беру мекемелерінде, сондай-ақ мектептен тыс білім беру ұйымдарында медициналық кабинет көзделмейді.

257. Емшара болмесінде алдын алу [екпесін](#) жүргізуге жол беріледі. Медициналық емшаралар мен алдын алу екпелерін бір мезгілде откізуге рұқсат етілмейді.

258. Ауылдық елді мекендердегі медициналық пункттің қажетті үй-жайлар жиыны болмаған кезде ауданы кемінде 12 м² болатын болме жабдыкталады.

259. ТКБ, ЖОО-да медициналық үй-жайларды жатақханалар мен оқу корпустары жанында орналастырады, мұнда әрқайсының ауданы кемінде 18 м² болатын дәрігер, емшара кабинеті көзделеді. Жатақханаларда изолятор көзделеді.

260. Арнайы білім беретін ұйымдарда ұйымның бейініне қарай қосымша арнайы медициналық үй-жайлар қарастырылады.

261. Арнайы жалпы білім беру ұйымдарының барлық түрінде физиотерапиялық кабинет, емдік дене шынықтыру, логопед кабинеттері немесе залдары және сырықаттың

бейіні бойынша басқа да үй-жайлар қоздырады.

262. Медициналық кабинеттің жабдыкталуына арналған медициналық жабдықтар мен құрал-саймандардың тізбесі осы Санитариялық қағидаларға [13-қосымшада](#) белгіленген.

263. Аурудың созылмалы түрі, қауіп факторлары, сондай-ақ профилактикалық медициналық тексерулер кезінде анықталған және (немесе) жекелеген жіті аурулармен ауырган студенттер, оқушылар және тәрбиеленушілер диспансерлік есепке алынады және кейіннен сауықтыру арқылы бақылауға алынады;

264. Емдеу-профилактикалық және сауықтыру іс-шараларын медицина персоналы жүргізеді. Объектілерде балалардың денсаулығын нығайтуға, сырқаттанушылығын томендетуге және денсаулықтарын нығайтуға бағытталған кешенді сауықтыру іс-шараларының жоспары жасалады.

265. Мектептен тыс ұйымдардан басқа объектілерде балалар мен жасөспірімдерге профилактикалық медициналық тексерулер жүргізіледі. Объектілердің балалары, жасөспірімдері және персоналы профилактикалық егулер алуы тиіс.

266. Объектілердің медицина қызметкерлері мен әкімшілігі:

1) оқушылар мен тәрбиеленушілердің сырқаттанушылығының статистикалық есебін жүргізеді;

2) балалар мен жасөспірімдердің денсаулығын сақтау және жақсарту, олардың арасында сырқаттанушылықты томендету бойынша іс-шараларды жыл сайын жоспарлайды;

3) созылмалы ауруы бар балаларды уақтылы диспансерлеуді ұйымдастырады және бақылайды;

4) тереңдетілген медициналық тексеру нәтижелері бойынша динамикалық бақылау тобын (денсаулық топтары), дене бітімінің даму деңгейін, дене шынықтыру сабақтары үшін медициналық топтарды айқындайды;

5) емдеу-сауықтыру жұмысын жүргізеді (оның ішінде балалар мен жасөспірімдердің денсаулық жағдайын жыл сайын түрде бақылау, күн сайын амбулаториялық қабылдау, шынықтырудан және сауықтырудан оту т.б.);

6) жыл сайын сырқаттанушылыққа талдау жүргізеді (интернат ұйымдары, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдары, КТББО-да – тоқсан сайын) және оқушылар мен тәрбиеленушілердің денсаулық жағдайы, ұйымдағы санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылықты қамтамасыз ету мәселелерін іс-шаралар жоспарын бекіте отырып, педагогикалық кеңес және ректораттар отырыстарына шығарады;

7) ұйым қызметкерлерінің профилактикалық медициналық тексеруден уақтылы отуын бақылауды және осы Санитариялық қағидаларға [14-қосымшаның](#) нысанына сәйкес журналға тіркей отырып, ас блогы қызметкерлерінің денсаулығына күн сайын бақылауды жүзеге асырады;

8) тиісті аумақтағы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның аумақтық бөлімшесіне сырқаттанушылық, профилактикалық медициналық тексеруді өткізу, денсаулық жағдайы бойынша оқушыларды (тәрбиеленушілерді) болу (денсаулық тобы), дене тәрбиесі топтары, диспансерлік бақылау және жүргізілген сауықтыру бойынша есептерді жыл сайын және сұратуға байланысты ұсынады;

9) балалардың тамақтануының ұйымдастырылуын бақылауды жүзеге асырады: келіп түскен тағам өнімдерінің сапасы, оларды сақтау мерзімдері мен жағдайлары, дайындалу технологиясы, дайын тағамның сапасы, ас блогының ұсталуы;

Балалар тәулік бойы болатын ұйымдарда (интернат ұйымдары, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары, дамуында ауытқуы бар балаларға білім беру ұйымдары, КТББО), сонымен қатар осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаның [4-нұсқасына](#) сәйкес бюджеттік негізде балалар мен жасөспірімдерді тамақтандыруды ұйымдастыратын объектілерде ай сайын онкүндікте тамақтануға және кейіннен бақылау ведомосын түзете отырып, жекелеген өнімдер бойынша тәуліктік нормалардың орындалуына талдау жүргізеді. 10 күн ішінде тамақтану нормасының орындалуын қамтамасыз ете отырып, күні бойы нормадан 5% асырмай ауытқуға жол беріледі;

10) балалар мен жасөспірімдердің жеке гигиена ережесін сақтай отырып, дене тәрбиесіне жүйелі бақылауды жүзеге асырады.

267. Білім беру ұйымдарына түсетін балалар мен жасөспірімдер медициналық тексеруден өтеді және денсаулық жағдайы туралы анықтама тапсырады.

268. Медициналық кабинеттерде жабдықтар мен мүқәммалды нұсқаулыққа сәйкес, белгіленген тәртіпте қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялаушы құралдармен санитариялық-дезинфекциялық ондеуден өткізеді.

269. Балалар немесе персонал арасында инфекциялық аурулар [тіркелген](#) жағдайда, ұйым басшылығы, оның персоналы және медицина қызметкерлері [эпидемияға қарсы іс-шаралар](#) жүргізеді.

270. Ұйымда осы Санитариялық қағидаларға [15-қосымшаға](#) сәйкес есепке алу-есеп беру құжаттамасы жүргізіледі.

271. Ұйымдардың персоналы [медициналық тексеруден](#) және [гигиеналық оқудан](#) өтеді. Қызметкерлердің [жеке медициналық кітапшасының](#) болуы және жұмысқа рұқсат белгісі қойылған болуы керек.

«Білім беру объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағидаларына 1-қосымша

**Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру
объектілерінде жүргізілетін зертханалық-аспаптық зерттеулер**

Кесте

Зерттеу түрлері

Зерттеу кезеңділігі

Өлшеу немесе сынама алу орны

1

2

3

1. Микроклиматты зерттеу

Температура, ауанын салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысының жылдамдығы

Ағымдағы қадағалау тәртібімен пайдалануға берген кезде

Қабылдау болмелері, жатын, оқу үй-жайлары, шеберханалар, спорт және музыка залдары, медициналық мекемелер

2. Ауа ортасын зерттеу

Жабық үй-жайлардың ауасын зерттеу (ингредиенттер нысанның бейіні мен үй-жайлардың мақсат

Ағымдағы қадағалау тәртібімен

Үй-жайлар

Коміртегі тотығының болуы

Ағымдағы қадағалау тәртібімен

Пешпен немесе автономды, электрсіз жылытылатын ұйымдардағы оқу үй-жайлары, зертханалар

Құрылыс және өрлеу материалдарын токсикологиялық және радиологиялық зерттеулер

Алдын ала санитариялық қадағалау тәртібімен және көрсеткіштер бойынша

Салынып жатқан, қайта құрылып жатқан объектілерде, күрделі жөндеу жұмыстарын жүргізу жө

Желдетудің тиімділігін зерттеу

Пайдалануға беру кезінде және корсеткіштер бойынша

Зертханалар, химия кабинеті, спорт залдары, шеберханалар, ас блогы

3. Онімдерді, дайын тағамдарды және тамактану рациондарын зерттеу

Жеке компоненттерді косу толықтыгын анықтау

Агымдагы қадағалау тәртібімен

Жалпы білім беретін ұйымдардың, балалар мен жасоспірімдер тәулік бойы болатын ұйымдардың

«С» витаминінің болуы

Агымдагы қадағалау тәртібімен

Балалар мен жасоспірімдер тәулік бойы болатын ұйымдарда

Тамақ онімдерін, жартылай дайын тамақ онімдерін, дайын тағамды зерттеу

Әр тексеру кезінде

Ас блогы, тарату желісінен, тамақтану үстелінен, қоймалардан сынама алу

4. Суды зерттеу

Су құбырлары жүйесінің суы (бактериологиялық және санитариялық-химиялық зерттеулер)

Алдын ала санитариялық (құрылыс аяқталғаннан, реконструкциялаудан, жөндеу жұмыстарынан)
Маусым басталу алдында сауықтыру (маусымдық) ұйымдарында

Су тарату қрандары, ғимаратқа, ас блоктарына (бөлек блокта орналасқан кезде) – судың кіру жағдайы
Таңдау нүктесі сумен жабдықтау қозғалысына сәйкес анықталады.

Ыдыстарға құйылған ауыз су (шолмектердегі суды қоспағанда)

Ағымдағы қадағалау тәртібімен

Ыдыстарға құйылған суды пайдаланатын білім беру ұйымдарында

Құдықтардан, қаптаждардан, ұңғымалардан, қоғамдық пайдалану бұлақтарынан алынған су (бактериологиялық және санитариялық-химиялық зерттеулер)

Пайдалануға берудің алдында, оқу жылының басында, ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібі

Корсеткіштер бойынша

Құдықтар, ұңғымалар, қаптаждар және бұлақтар, су тарату құрандары

Шомылға арналған ашық су қоймаларындағы су (бактериологиялық, паразитологиялық, радиоло

Шомылу маусымы басталар алдында және ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен

Балалар мен жасөспірімдерге арналған шомылатын орындар

Жабық жүзу бассейндерінен және ванналардан алынған су (бактериологиялық, санитариялық-х

Пайдалануға беру кезінде және ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен

Екі нүктеде – бассейн ваннасының тайыз және терең бөліктерінен судың бетінен 25-30 см тереңд

5. Топырақты зерттеу

Гельминттердің болуына санитариялық-микробиологиялық және паразитологиялық зерттеулер

Корсеткіштер бойынша мамыр айынан қыркүйек айына дейін ағымдағы қадағалау тәртібімен

Ойын аландарындағы құмды аланкай

6. Жиһаздарды және жабдықтарды зерттеу

Жиһаздардың өлшемі балалар мен жасөспірімдердің жасы мен бойына сәйкестігі

Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен

Жалпы білім беру объектілері, интернаттық ұйымдар, ТЖКБ

7. Балалар ассортименті тауарларын сараптау

Баспасөз басылымдарының санитариялық талаптарға сәйкестігі

Ескертпелі қадағалау мен ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен

Сигналдық даналарды білім беру ұйымдарына сатуға шығарудың алдында зерттеу

Балалар тауарларының түрлері (киім, аяқ киім, ойыншықтар, косметикалық құралдар, кенсе тауары)

Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен

Балалар тауарларының түрлерін сатып алатын балалар және жасөспірімдерді тәрбиелеу және бақылау

Құрылыс және өрлеу материалдары

Ескертпелі санитариялық қадағалау тәртібімен, құрылыс, жанарту, жөндеу жұмыстарын жүргізу

Салынып, реконструкцияланып жатқан объектілерде, жөндеу жұмыстарын жүргізу кезінде

8. Ұйымдардың санитариялық жағдайын бағалау кезіндегі санитариялық-бактериологиялық қорық

Сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу

Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен

Ас блоктарындағы жабдық, болшектеу үстелдері, мұкәммал, ас үстелдері, персоналдың қолы мен киімі

Шайындыларды паразитологиялық зерттеу

Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен

Интернаттардағы ойыншықтар мен қорнекі құралдар, тосек әбзелдері мен сүлгілер;

Спорт залдарының, спорт мектептерінің спорт жабдықтары

Персоналды бактериологиялық тасымалдаушылыққа зерттеу-қау

Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен және эпидкорсеткіштер бойынша

Балалар және жасоспірімдерді тәрбиелеу және білім беру ұйымдарында

9. Физикалық факторларды зерттеу

Электромагниттік және электростатикалық өрістердің кернеулігі, ауаны иондау деңгейі

Пайдалануға беру кезінде, ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен

Компьютерлік және мультимедиялық сыныптар,

ДК-мен жеке оқыту кабинеттері

Жасанды жарыктандыру деңгейі

Пайдалануға беру кезінде, ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен

Оқу үй-жайлары, зертханалар, шеберхана болмелері, өзін-өзі дайындау болмесі, оқу залдары, ме

Шу, діріл

Пайдалануға беру кезінде және ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен

Ас блогы, шеберханалар, жабдыктармен іргелес тұрған үй-жайлар, дербес компьютерді және бе

10. Радиологиялық зерттеулер

Топыракты радиологиялық зерттеу

Жер телімін болу кезінде және корсеткіш бойынша

Жер учаскесі

Объектіні радиологиялық зерттеу

Пайдалануға берудің алдында, құрылыс, жанырту, жондеу жұмыстары аяқталғаннан кейін және

Зерттеп-қарау объектісі

«Білім беру объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағидаларына 2-қосымша

Жалпы білім беретін, интернаттық ұйымдары мен ТЖБ оқу жиназының өлшемдері

Кесте

□

Жиназдың нөмірі

Оқушылар бойының тобы (миллиметрмен)

Оқушыға қараған үстел жиегінің еденнен биіктігі

Танбаның түсі

Орындықтың алдыңғы жиегінің еденнен биіктігі

1

2

3

4

5

6

1

1

1000 – 1150

460

Кызғылт сары

260

2

2

1150 – 1300

520

Күлгін

300

3

3

1300 – 1450

580

Сары

340

4

4

1450– 1600

640

Кызыл

380

5

5

1600 – 1750

700

Жасыл

420

6

6

1750 артық

760

Көгілдір

460

Ескертпе: мектептен тыс ұйымдарда жиназдарды тандау балалар мен жасөспірімдердің бойы мен жасына сәйкес жүргізіледі.

«Білім беру объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағидаларына 3-қосымша

**Жалпы білім беретін және интернат ұйымдарындағы оқу
корпустарының санитариялық құралдарға қажеттілігі**

1-кесте

р/с

□

Үй-жай

Өлшем бірлігі

Ауданы, ш.м.

Санитариялық аспаптардың есепті саны

1

2

3

4

5

1

Оқушыларға арналған қолжұғыштар және дәретханалар:

- Қыздарға

бір оқушы

0,15

20 қызға 1 унитаз,
30 қызға 1 қолжұғыш

- ұлдарға

бір оқушы

30 ұлга 1 унітаз, 40 ұлга 0,5 піссуар лотогы, 30 ұлга 1 қолжугыш

2

Персоналға арналған қолжугыш және дәретханалар (жеке)

2 санитариялық торап

3

1 унітаз, 1 қолжугыш

3

Әйелдердін жеке гигиенасы кабинеті (персоналға арналған)

1 кабина

3

1 гигиеналық себезгі,

1 унитаз, 1 колжугыш

4

Жалпы мектептік үй-жайлар блогында акт залы - дәріс оқу болмесі жанындағы дәретхана және

2 санитариялық торап (әйелдер мен ерлер)

1 унитаз және 30 орындық залға 1 колжугыш

5

Киім ауыстыратын спорт залдарының жанындағы дәретхана және себезгі болмесі

1 киім ауыстыратын орын

2

4

1 унитаз, 1 колжугыш, 2 себезгі торы

6

Асханадағы персоналға арналған дәретхана және себезгі болмесі

1 санитариялық торап және 1 себезгі кабинасы

3

1 унитаз, 1 колжугыш, 1 себезгі торы

7

Қыздарға арналған жеке гигиена кабинасы

1 кабина

3

1 гигиеналық су себезгі, 1 унитаз, бір кабинаға 1 колжугыш, 70 қызға бір кабина

8

Медицина кабинетінің персоналына арналған дәретхана

1 санитариялық торап

3

1 унитаз, 1 колжугыш.

9

Тамактандыру залдарының жанындағы колжугыштар:

-

- соқыр және нашар коретіндерге арналған мектеп-интернаттар

1 оқушы

10 орынға 1 колжугыш

- ақыл-есі дамымай қалған балаларға арналған мектеп-интернаттар

1 оқушы

15 орынға 1 қолжұғыш

- жалпы білім беретін, мамандандырылған ұйымдар, саныраулар мен нашар еститіндерге, тірек-қ

1 оқушы

20 орынға 1 қолжұғыш

Мектептен тыс ұйымдар үшін санитариялық құралдарға қажеттілік

2-кесте

р/с

□

Үй-жай

Өлшем бірлігі

Ауданы, ш.м.

Санитариялық аспаптардың есепті саны

1

2

3

4

5

1

Оқушыларға арналған дәретханалар:

- қыздарға

бір оқушы

0,10

20 қызға 1 унитаз, 30 қызға 1 колжугыш

- ұлдарға

бір оқушы

0,10

30 ұлға 1 унитаз, 0,5 писсуар лотогы және 1 колжугыш

2

Персоналға арналған колжугыш және дәретханалар (жеке)

2 санитариялық торап

3

1 унитаз, 1 колжугыш

3

Спорт залдардың киім ауыстыратын орындары жанындағы дәретхана және себезгі

1 киім ауыстыратын орын

2

4

1унитаз, 1 колжугыш

2 себезгі торы

Жалпы білім беретін, мамандандырылған және арнайы интернаттық ұйымдар, интернат ұйымдарындағы жатын корпустарының, жетім балалар және ата-ананың қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдары, КББО түргын кешендеріндегі санитариялық аспаптардың саны

3-кесте

Үй-жайлардың атауы

Өлшеуіш

Ауданы, ш.м.

Санитариялық аспаптардын саны

1

2

3

4

Қыздарға арналған дәретхана және қолжұғыш

1 тәрбиеленуші

0,35

5 қызға 1 унитаз

4 қызға 1 қолжұғыш

10 қызға 1 аяқ ваннасы

Үлдарга арналган дәретханалар және жуынатын болмелер

1 тәрбиеленуші

0,35

5 ұлга 1 унитаз

5 ұлга 1 писсуар

4 ұлга 1 қолжугыш

10 ұлга 1 аяқ ваннасы

Қыздарга арналган жеке гигиена кабиналары

1 кабина

4

15 қызга 2 кабина:

1 гигиеналық себезгі

1 унитаз

1 қолжугыш (биде немесе иілгіш шлангі және тұғырық)

Себезгі кабиналар

1 кабина

1,6

10 жатын орынға 1 себезгі торы

Ванналар

1 орын

3

10 жатын орынға 1 ванна

Киім ауыстыратын болме

1 орын

0,8

1 себезгі торына 2 орын (орынға 0,5 м орындық ұзындығынан)

Себезгі және ваннадағы дәретханалар

1 дәретхана

2

1 унитаз
дәретхана жанындағы шлюзде 1 қолжұғыш

«Білім беру объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағидаларына 4-қосымша

**Білім беру ұйымдарының ұй-жайларын және балалар мен
жасөспірімдердің тұратын орындарын жасанды жарықтандыру**

Кесте

Ұй-жайлардың атауы

Ең аз жарықтандыру деңгейі, лк

Люминесцентті шамдар кезінде

Қызу шамдары кезінде

1

2

3

Сынып болмелері, оқу кабинеттері, зертханалар, практикумдар, топтық (ойын) болмесі, компьютер
вй-жайлар: медициналық пункт, мәдени-копшілік іс-шаралар (акт, корермен залдары), мектепте

300

150
(оқу үстелдерінің жазықтығы)

Сызу кабинеті
Металл ондеу шеберханасы

500
600

300
-

Құрама жарықтандыру кезінде 1000 лк, 50% кем емес жалпы жарықтандыру үлесінен

Ағаш ондеу шеберханасы

500

-

Тігін шеберханасы

600

-

Бейнелеу студиясы

300-400
(мольбертте)

200-300
(мольбертте)

Персоналға арналған қызметтік үй-жайлар

300

100

Спорт, музыка және дене шынықтыру сабақтарына арналған үй-жайлар, акт залы, киім ауыстыра

200
(еденге)

100

Вестибюльдер және киім ілетін орын, рекреация, дыбыс аппараттық болме, персоналдын кезекш

100

50

Жатын болмесі, веранда, жуынатын орын, дәретхана болмесі (дәретхана), әйелдердін жеке гиги

100

75

Топтық (ойын) болмесі

300

150

Тұрғын болмелер

100

75

Асүйлер

100

50

Буфет

200

100

Дәліздер, ванналар, баскыш аландары

50

20

Шатырлар

-

5

«Білім беру объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағидаларына 5-қосымша

Ас блогының өндірістік, қойма және әкімшілік-тұрмыстық

вй-жайлары жабдыктарынын тізбесі

Кесте

1

2

Койма вй-жайы

Стеллаждар, тауар қоятын тұғырықтар, орта және томен температуралы тоназытқыш шкафтар

Коконіс цехы

Ондірістік үстелдер, жуу ваннасы

Салкындатқыш цех

Ондірістік үстелдер (кемінде екі), бакылау таразылары, орташа температуралы тоназытқыш шка

Ет-балык цехы

Ондірістік үстелдер, орташа температуралы және қажеттілігіне қарай томен температуралы тона

Үн цехы

Ондірістік үстелдер, бакылау таразылары, нан пісіретін шкаф, стеллаждар, кол жууга арналган п

Нан кесуге арналган вй-жай

Ондірістік үстел, нан сактауга арналган шкаф

Ыстык тамак цехы

Ондірістік үстел (кемінде екі: шикі және дайын онімдер үшін), электр плитасы, пісіру (куыру) шкаф

Жұмыртқа ондеуге арналган цех

Ондірістік үстел, 2 терен жугыш, кол жууга арналган колжугыш

Дайындау алдындагы цех

Ондірістік столдар, (кемінде екі), ет/балық және коконістерді ондеуге арналған 2 жуу ваннасы, э

Тарату аймагы

Ондірістік үстел. Бірінші, екінші, үшінші тағамдарға арналған мармиттерді және тоназыткыш соре

Асхана ыдыстарын жуатын орын

Ондірістік үстел, асхана ыдыстарын жуатын үш болікті ванна, стеллаж, (шкаф)

Асүй ыдыстарын жуатын орын

Ондірістік үстел, екі жуу ваннасы, стеллаж

Буфет, буфет-тарату болмесі

Ондірістік үстелдер (кемінде екі), тоназыткыш шкафтар, кол жууга арналған колжугыш, стеллаж

Ескертпе: Ас блоктары жабдыктарынын саны мен түрі объектінін жобалык куаттылыгына және шыгарылатын онімнін түріне байланысты кабылданады.

«Білім беру объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағидаларына 6-қосымша

**Жас ерекшелігіне байланысты граммға шаққандағы
порциялардың ұсынылатын массасы**

Кесте

Тамақ ішу, тамақ

Жасы

3 – 7 жас

7 жастан бастап 11 жасқа дейін

11 -18 жас

1

2

3

4

Бірінші тағам

200

200 – 250

250 – 300

Екінші тағам:

Гарнир

130

150-200

180-230

Ет, котлета,балық, күс

80

80-120

100-120

Коконіс, жұмыртқа, сүзбе, ет тағамдары және ботқа

200

150-200

200-250

Салат

60

60-100

100-150

Үшінші тағам

180

200

200

«Білім беру объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағаздарына 7-қосымша

Өнімдерді алмастыру кестесі

Кесте

□

Алмастыруға жататын өнім

Граммға шаккандагы салмагы

Алмастырушы өнім

Граммга шаккандагы салмагы

1

Сиыр еті

100,0

1-санатты сүйегі бар кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті

100,0

1-санатты сүйегі жок кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті

80,0

1-санатты жылқы еті

104,0

Ішек-қарны тазартылған немесе жартылай тазартылған қыс еті

100,0

Ішек-қарны тазартылмаған қыс еті

120,0

1-санатты ішек-қарын: бауыр, бүйрек, жүрек

116,0

Пісірілген шұжық

80,0

Ет консервілері

120,0

Жас балық

150,0

Жартылай майлы сүзбе

250,0

Таза сүт

600,0

2

Майы алынбаған сүт

100,0

Айран

100,0

Койылтылған стерилденген сүт

40,0

Таза кілегей

20,0

Майлы сүзбе

30,0

3

Каймақ

100,0

Таза кілегей

133,0

Таза сүт

667,0

4

Сvзбе

100,0

Таза сvт

333,0

Ірімшік

40,0

Сvзбе ірімшік

80,0

Каймак

50,0

Кілегей

66,0

5

Ірімшік

100,0

Сиырдын сары майы

50,0

Таза каймак

125,0

Сүзбе

250,0

Брынза

200,0

Таза сүт

825,0

Жұмыртқа

3 шт.

6

Жұмыртқа

1 шт.

Ірімшік

33,0

Каймақ

40,0

Сүзбе

80,0

7

Басы алынған жас балық

100,0

Жас ет

67,0

Түзделген майшабақ

100,0

Балықтың жон еті

70,0

Сүзбе

168,0

Ірімшік

50,0

8

Жас жемістер

100,0

Жеміс-жидек шырыны

100,0

Кептірілген алма

20,0

Кептірілген өрік

8,0

Қара өрік

17,0

Жүзім

22,0

Қарбыз

300,0

Қауын

200,0

«Білім беру объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағаздарына 8-қосымша

Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаттарының бракераж журналы

1-нұсқа

Азық-түлік шикізаттары мен тамақ өнімдерінің келіп түскен күні мен сағаты

Тамақ өнімдерінің атауы

Келіп түскен азық-түлік шикізаттары мен тамақ өнімдерінің саны (килограммен, литрмен, данамен)

Қабылдап алынған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін растайтын құжаттың нөмірі

Келіп түскен азық-түлік шикізаттары мен тамақ өнімдерін органолептикалық бағалау нәтижелері

Азық-түлік шикізаттары мен тамақ өнімдерін өткізудің соңғы мерзімі

Азық-түлік шикізаттары мен тамақ өнімдерін іс жүзінде өткізу күні мен сағаты

Жауапты адамның қолы

Ескертпе *

1

2

3

4

5

6

7

8

9

Ескертпе: * Шығынға жазу, онімдерді қайтару және басқа деректер көрсетіледі.

«С» витаминдеу журналы

2-нысан

Тамақтың дайындалу күні және сағаты

Тамақтың атауы

Қосылған витаминнің жалпы саны

Бір порциядағы С витаминінің мөлшері

Жауапты түлғаның қолы

Дайын тамақтың сапасын бақылау (бракераж) журналы

3-нысан

Тамақтың дайындалу күні және сағаты

Бракераж алу уақыты

Тамақтың, аспаздық онімнің атауы

Тамақтың, аспаздық онімнің дайындық дәрежесі және органолептикалық бағалау нәтижелері

Тамақты, аспаздық онімді откізуге рұқсат ету

Жауап

ты адамның қолы

Ескертпе

1

2

3

4

5

6

7

Ескертпе: 7-бағанда дайын өнімді өткізуге тыйым салу фактілері көрсетіледі.

_____ айы _____ жылы тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау
ведомосы

4-нысан

р/с
№

Онімнің атауы

Онімнің бір адамға граммен нормасы* г
(брутто)

Бір адамға күндер бойынша (барлығы) бруттода іс жүзінде берілген онімдер / тамақтанатындар с

Бруттода 1 адамға 10 күнде берілген барлық азық-түлік

Орташа есеппен 10 күн ішінде

% (+/-)-да нормадан ауытқу

1

2

3

...

10

«Білім беру объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағидаларына 9-қосымша

**Жалпы білім беретін және арнайы білім беру ұйымдары топтарының
(сыныптарының) толықтырылуы**

Жалпы білім беретін ұйымдар сыныптарының толықтырылуы

Жалпы білім беретін мекемелер үшін сыныптарды толықтыру 25 оқушыдан артық емес болып белгіленеді. Сыныптардың есептелген толықтырылуының сандық мәні жергілікті билік органдарының талаптарына сәйкес өзгеруі мүмкін.

Жалпы білім беретін мектептердің жоғары сыныптарында, кәсіптік мектепте, гимназияларда және лицейлерде сыныптардың толықтыруын 20 оқушыға дейін азайтуға жол беріледі. Жұмыс істеп тұрған мектеп ғимараттарын қайта жанарту және күрделі жөндеу кезінде сыныптардың толықтыруын оқу үй-жайларының ауданына және бір оқушыға кемінде 2,25 текше метр болатын меншікті ауданына қарай айқындауға жол беріледі.

1–кесте

Топтар (сыныптар)

Жасы

Балалар саны

1.

Мектепке дейінгі дайындық топтары (сыныптар)

Бес (алты) жастан алты (жеті) жасқа дейін

25-тен артық емес

2.

Жалпы білім беру ұйымдарындағы сыныптар

6 (7) жастан 18 жасқа дейін
(1 – 11 (12)-сыныптар)

25-тен артық емес

3

Шағын жинақты мектептердегі сыныптар

6 жастан 18 жасқа дейін
(1 – 11 (12)-сыныптар)

3-10-нан 25-ке дейін

**Арнайы білім беру ұйымдарында сыныптарды, тәрбиелеу топтарын,
ұзартылған күн топтарын толықтыру**

2-кесте

Балаларға арналған арнайы білім беру мекемелері

Сыныптағы (топтағы) балалар саны мектеп жасы

1

2

Сойлеу тілінің бұзылыстары бар:

сойлеу тілінің күрделі бұзылыстары бар

12

жекелеген дыбыстардың фонетикалық-фонематикалық дамымауы бар

12

Есту қабілеті бұзылыстары бар:

естімейтін (керен)

8

нашар еститін және кейіннен естімей қалған

10

Кору қабілеті бұзылыстары бар:

кормейтін (соқыр):

8

нашар коретін

12

амблиопия және кылилык

10

Ақыл-есі дамымаган

12

Психикалык дамуы тежелген

12

Тірек-козгалыс аппараты бұзылган

10

Қырделі кемістікпен

6

Ақыл-есі терең дамымаған

10

эмоциялық-ерік тұрғысы бұзылыстары бар

10

Ескертпе: 1. Жергілікті жағдайларға және қаражаттың болуына қарай қорсетілген арнайы оқу-т

2. Дене бітімі дамымаған және ақыл-есі дамымаған балалардың топ саны (арнайы топ) 4 – 6-ны қ

«Білім беру объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағидаларына 10-қосымша

Мектепке дейінгі сыныптарға арналған күн режимі

Күннің 1-жартысы

Күн тәртібі

Ұзақтығы, сағат

1

2

Кабылдау

8.30 – 9.00

Танертенгілік жаттығу

9.00 – 9.15

Сабактар:

I

II

9.15 – 9.30
9.40 – 10.00

Еркін қызмет, балалармен жеке жұмыс

10.00 – 11.00

Серуендеу, үйге кету

11.00 – 12.00

Күннің 2-жартысы

□ Күн тәртібі

Ұзақтығы, сағат

1

2

Кабылдау

15.00 – 15.30

Сабактар:

I

II

III

15.30 – 16.00

16.10 – 16.40

16.50 – 17.20

Еркін қызмет, балалармен жеке жұмыс

17.20 – 18.00

Серуендеу, үйге кету

18.00 – 19.00

«Білім беру объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағидаларына 11-қосымша

Жалпы білім беретін ұйымдардағы оқу жүктемесінің нормалары

Кесте

Сынып

Мектеп алды

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11 (12)

Жүктеме сағатпен, аптасына

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

Инвариантты оқу жүктемесі

20,5

22

23

26

26

28

28

29

31

33

22

22

Сабактар, факультативтер, тандау бойынша курстар (пәндерді бейіндейтін жоғарғы сыныптарда

1,5

-

1

1

1

3

3

3

3

3

14

14

Жеке және топтық консультациялар, белсенді қозғалыс сипатындағы сабақтар

-

2

1

2

2

2

2

2

2

2

3

3

Ең көп оқу жүктемесі

22

24

25

29

29

33

33

34

36

38

39

39

«Білім беру объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағаздарына 12-қосымша

Қиындығы бойынша пәндерді саралау кестесі

Кесте

□

Пән

Балл саны

1

2

3

1

Математика, орыс тілі (қазақ тілінде оқытатын мектептер үшін)
Қазақ тілі (қазақ тілінде оқытпайтын мектептер үшін)

11

2

Шет тілі, сабақтарды шет тілінде оқу

10

3

Физика, химия, информатика, биология

9

4

Тарих, Адам. Қоғам. Құқық.

8

5

Қазақ тілі, әдебиет (қазақ тілінде оқытатын мектептер үшін)
Орыс тілі, әдебиет (қазақ тілінде оқытпайтын мектептер үшін)

7

6

Жаратылыстану, география, өзін-өзі тану, АӘД

6

7

Дене шынықтыру

5

8

Еңбек, технология

4

9

Сызу

3

10

Бейнелеу

2

11

Ән сабағы

1

«Білім беру объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағидаларына 13-қосымша

Медициналық кабинеттің жабдыкталуы

□

Медициналық жабдыктар мен құрал-саймандардың атауы

Саны

1

2

3

1

Жазу үстелі

1

2

Орындықтар

2-6

3

Кушетка

1

4

Кенсе шкафы

1-3

5

Медициналық шкаф

1

6

Керме

1

7

Әйнек какпагы бар медициналық шагын үстел

1-2

8

Тоназытқыш (вакциналарға және дәрі-дәрмектерге арналған)

2

9

Тонометр

1-2

10

Фонендоскоп

1-2

11

Бактерицидті шам

1-2

12

Медициналық таразы

1

13

Бой олшегіш

1

14

Вакциналарды тасымалдауға арналған термоконтейнер

1-2

15

Үстелге қоятын шам

1

16

Медициналық термометрлер

20-50

17

Кайшы

2

18

Кол жуатын раковина

1

19

Педальды какпагы бар шелек

1

20

Вакциналардын қалдықтарын жоюға арналған ыдыс

2

21

Медициналық халаттар

2

22

Калпактар

2

23

Бір рет қолданылатын жаймалар

Үнемі бар болғанда

24

Бір рет қолданылатын қағаз сүлгілер

Үнемі бар болғанда

24

Жинауға арналған қоныр түсті халаттар

1

25

Бір рет қолданылатын маскалар

10-30

26

Жинау мүқәммалы: шелек, швабра, шүберек, шүберек сақтайтын ыдыс, қолғаптар

Үй-жай жиынына қарай есептеледі

27

Дезинфекциялау құралдары

3 айлық қор

28

Кенсе тауарлары (журналдар, дәптерлер, желім, қаламсап, қағазтескі, степлер, корректор, папк

Кажеттілігіне қарай

29

Кішкентай бикс

1 дана

30

Үлкен бикс

1 дана

31

Резенке бұрау

4-6 дана

32

2,0

5,0

10,0 инелері бар шприцтер

10 дана

10 дана

5 дана

33

Пинцет

1 дана

34

Резенке жылытқы

1-2 дана.

35

Мүзге арналған ыдыс

1-2 дана.

36

Бүйрек тәрізді науа

5 дана.

37

Металл қалақша

40 дана.

38

Колға арналған шиналар

5 дана.

39

Тубусты кварц

1 дана.

40

Кілемше

1 дана

41

Сантиметрлік лента

1 дана

42

Көздің қорғиштігін анықтауға арналған кестелер

1 дана

43

Дозаторлы сұйық сабын

Үнемі бар болғанда

«Білім беру объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағидаларына 14-қосымша

Ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналы

Кесте

р/с

□

Қызметкердің Т.А.Ә. *

Лауазымы

Отбасында ЖІИ болмауы туралы қызметкерлердің қойған қолдары

Терінің іріңді ауруларын тексеріп-қарау

ЖРВИ, баспанын болуын тексеріп-қарау

Медицина қызметкерінің қолы

Ескерт пе**

1

2

3

4

5

6

7

8

1.

2.

3.

Ескертпе: *Тексеріп-карау күні журналда белгіленген қызметкерлердің тізімі сол күнгі ауысымдағы қызметкерлердің санымен сәйкес болуы тиіс;
□□□□ **Жұмыстан шеттетілгені туралы немесе басқа жұмысқа ауыстырылғаны туралы жазба.

«Білім беру объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағидаларына 15-қосымша

Объектілердің медициналық есепке алу-есеп беру құжаттамасы

Медициналық есепке алу-есеп беру құжаттамасы:

- 1) инфекциялық ауруларды есепке алу журналы;
- 2) соматикалық сырқаттанушылық журналы;
- 3) жіті инфекциялық аурулармен байланыстарды есепке алу журналы;
- 4) карантинді есепке алу журналы;

- 5) профилактикалық егулер картасы;
- 6) профилактикалық егулерді есепке алу журналы;
- 7) вакциналардың, басқа бактериялық препараттардың қозғалысын тіркеу журналы;
- 8) Манту сынамаларын тіркеу журналы;
- 9) Манту сынамасы бойынша тексеруге жататын тәуекел тобындағы балаларды тіркеу журналы;
- 10) фтизиопедиатрда тексеруге жататын туберкулинді «+» мәнді адамдарды тіркеу журналы;
- 11) вакцинадан кейінгі асқыну журналы;
- 12) тұрақты немесе ұзақ мерзімге медициналық қарсы қорсетілім журналы;
- 13) вакциналар қалдықтарын жоюға және ашылған күйлерге арналған журнал;
- 14) бақыланатын химиялық-профилактиканы жүргізу журналы;
- 15) вакциналардың және басқа да иммундық-биологиялық препараттардың қозғалысы туралы есеп;
- 16) профилактикалық егулермен қамту туралы есеп;
- 17) толық жинау жұмыстарын жүргізу журналы;
- 18) кабинетті кварцтау журналы;
- 19) тоназытқыш жабдығының температуралық режимін есепке алу журналы;
- 20) паразиттік аурулардың қоздырғыштарына тексерілгендерді тіркеу журналы;
- 21) гельминттерге тексерілген адамдарды тіркеу журналы;
- 22) дерматомикоз, қышыма, педикулезге тексеріп-қараулар журналы;
- 23) профилактикалық медициналық тексеріп-қараулар нәтижелері бойынша есеп;
- 24) баланың денсаулық паспорты;
- 25) тәуекел тобындағы балалардың тізімі;
- 26) студенттерді флюорографиялық тексеруді тіркеу журналы;
- 27) флюорографиялық тексеру нәтижесі оң болған адамдарды тіркеу журналы;
- 28) дайын онімнің бракераж журналы;
- 29) ас блогы қызметкерлерін тексеріп-қарау журналы;
- 30) санитариялық-ағарту жұмыстарын есепке алу журналы;
- 31) вакциналардың түсіндірме-андатпасы бар папка;
- 32) бұйрықтар мен нұсқаулықтар;
- 33) тамақтану нормасының орындалуын бақылау журналы (жинақтау ведомосы бойынша).
- 34) диспансерлік науқастарды есепке алу журналы;
- 35) оқушылардың (тәрбиеленушілердің) жеке медициналық картасы;
- 36) диспансерлік қадағалаудың бақылау картасы;
- 37) тереңдетілген профилактикалық медициналық тексеріп-қарау журналы, мамандардың актілері;
- 38) «С витаминдеу» журналы;
- 39) тамақ онімдері мен азық-түлік шикізаттарының бракераж журналы;
- 40) тамақ онімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы.