



## "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

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

«КЕЛІСІЛГЕН»

Қазақстан Республикасының  
Білім және ғылым министрі  
\_\_\_\_\_ А. Сәрінжіпов  
2015 жылғы 16 қаңтар

«КЕЛІСІЛГЕН»

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, кәріздеуге, жылытуға, жарықтандыруға, желдетуге, микроклиматқа, күтіп-ұстауға және пайдалануға, білім беру, тұру жағдайларына, өндірістік практикаға, тамақтандыруды ұйымдастыруға, оқушылар мен тәрбиеленушілерге медициналық қызмет көрсетуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

Осы Санитариялық қағидалар қызметі балалар мен жасөспірімдерді 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 жасөспірімдерді тәрбиелеу және оларға білім берумен байланысты заңды және жеке тұлғалар қызметін (білім беру қызметін көрсету, оның ішінде оқыту, тұру, тамақтандыру, медициналық қызмет көрсету, дене тәрбиесі) бастар алдында осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды алады.

2. Осы Санитариялық қағидалар:

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 теңестірілгендер (консерваториялар, жоғары мектептер, жоғары училищелер); сондай-ақ арнайы және түзету білім беру бағдарламаларын іске асыратындар;

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

3) балалар мен жасөспірімдердің бос уақытын ұйымдастыру, дене тәрбиесін және шығармашылық қабілеттерін дамытуды ұйымдастыру (қосымша білім беру мекемелері) – балалар мен жастар шығармашылығы орталықтары, музыка, спорт және көркемсурет мектептері, жасөспірім 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 жасөспірімдердің білім беру объектілеріне қолданылады.

3. Осы Санитариялық қағидалардың орындалуын бақылауды халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствасы жүзеге асырады.

4. Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау жүргізу кезінде осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес балалар мен жасөспірімдердің білім беру объектілеріне зертханалық-аспаптық зерттеу жүргізіледі.

5. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай ұғымдар пайдаланылды:

1) арнайы білім беру ұйымдары – бұл арнайы жағдай жасай отырып, техникалық құралдарды, сондай-ақ медициналық, әлеуметтік қызметтер көрсетуі, арнайы бағдарламалар мен оқыту және тәрбиелеу әдістерін, мүмкіндігі шектеулі балаларды диагностикалауды және консультация беруді қамтамасыз ететін білім беру ұйымдары. Арнайы ұйымдардың түрлеріне мыналар жатады:

көру қабілеті бұзылған балаларға арналған арнайы мектеп;

есту қабілеті бұзылған балаларға арналған арнайы мектеп;  
сөйлеу қабілеті бұзылған балаларға арналған арнайы мектеп;  
тірек-қозғалыс аппараты бұзылған балаларға арналған арнайы мектеп;  
интеллекті бұзылған балаларға арналған арнайы мектеп;  
психикалық дамуы тежелген балаларға арналған арнайы мектеп;  
«мектеп-бала бақша» арнайы кешені;  
психологиялық-медициналық-педагогикалық консультация, оңалту 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 бөлшектермен , микроорганизмдермен ластанудан және басқа да ластанулардан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы;

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

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

5) білім беру ұйымдары – Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес жеке және заңды тұлғалар (құрылтайшылар) құратын, бір немесе бірнеше білім беру бағдарламаларын іске асыратын және (немесе) оқушылар мен тәрбиеленушілерге тәрбие беруді, ұстауды, олардың тұруын, тамақтануын, оларға медициналық қызмет көрсетуді 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 бөлмесі – азық-түлік шикізаттарын дайындау және жартылай фабрикаттарды әзірлеу жүргізілетін үй-жай;

8) дайындау алдындағы бөлме – 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 әкімшілік 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 қамтамасыз 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 мақсаты бойынша пайдалану үшін қауіпсіз болып саналатын кезең;

13) жартылай фабрикаттар – жылумен өңдеуге 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 жүйесінің мемлекеттік мекемесі;

15) жиынтық оқу жүктемесі – факультативтік және секциялық сабақтарды, үйірмелерді

өткізуге бөлінетін 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 бөлінетін аумақ;

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

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

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

23) қоғамдық тамақтану – тамақ өнімдерін өндірумен, қайта өңдеумен, өткізумен және тұтынуды ұйымдастырумен байланысты қызмет;

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

25) магниттік мектеп – аудандық (қалалық) білім беру бөлімінің 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) оңтайлы микроклиматтық жағдай – балаларға ұзақ және жүйелі әсер ету кезінде термореттегіш тетіктерінің көмегінсіз 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-аулалық қондырғылар (бұдан әрі – САҚ) – жерүсті бөлігі мен қазылған шұңқыры бар, ғимараттан кемінде 25 метр (бұдан әрі – м) қашықтықта, объектінің аумағында орналасқан кәрізденбеген 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, көлденең 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 қатысты сыныптағы оқушылардың саны;

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

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

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

44) тез бұзылатын тамақ өнімдері – қатаң 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 көретін 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 қаңғыбас жануарлардың кіріп кетуін болдырмау мақсатында қоршалады.

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

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

12. Қоқыс жинағыштар тығыз жабылатын қақпақтармен жабдықталады, 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 қоқысын жинау үшін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствасының аумақтық бөлімшесінің келісімі бойынша қоқыс салғыштар мен ғимарат арасындағы қашықтықты 15 м-ге дейін қысқартуға және (немесе) ортақ қоқыс 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 бөлуді көздеуге жол беріледі.

15. Жалпы білім беретін және интернат ұйымдарының, ТжКБ, ЖОО-ның дене шынықтыру-спорттық аймағында жабдықтар және спорттық снарядтар, жүгіру жолы, секіруге арналған шұңқырлары бар қозғалыс ойындарына (футбол алаңы, баскетбол және (немесе) волейбол алаңдары) арналған алаң көзделеді.

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

16. Секіруге арналған шұңқырларды үгінділер 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 резеңкемен қаптайды. Жүгіру жолдарының беткі қабатын қатты, жақсы құрғатылатын, нығыз, шаңданбайтын, 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 көкөністер өсіруге жол беріледі. Шаруашылық аймақта көкөніс пен жеміс-жидектер қорларын сақтау үшін көкөніс сақтау қоймасы жабдықталады.

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

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

20. Ойын және спорт алаңдарындағы жабдық балалардың бойы мен жасына сай орналастырылуы тиіс. Жабдықтың 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-қабатында 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 заңнамасының 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 м<sup>2</sup>;  
2) полиомиелит салдарынан зардап шеккен және енжар сал ауруымен ауыратын балалар үшін – 3,5 м<sup>2</sup>;

3) басқа балалар үшін – 3,0 м<sup>2</sup>.

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 м<sup>2</sup>, шеберханаларда – 3,75 м<sup>2</sup> қабылданады.

ТЖКБ мен ЖОО-ның оқу кабинеттерінің және дәрісханаларының ауданы:

1) 12 – 15 орын үшін 1 оқушыға 2,5 м<sup>2</sup> ;

2) 16 – 25 орын үшін 1 оқушыға 2,2 м<sup>2</sup> ;

3) 26 – 49 орын үшін 1 оқушыға 1,8 м<sup>2</sup>;

4) 50-75 орын үшін 1 оқушыға 1,5 м<sup>2</sup>;

5) 76-100 орын үшін 1 оқушыға 1,3 м<sup>2</sup>;

6) 100-150 орын үшін 1 оқушыға 1,2 м<sup>2</sup>;

7) 150-350 орын үшін 1 оқушыға 1,1 м<sup>2</sup>;

8) 350 және одан артық орын үшін 1 оқушыға 1,0 м<sup>2</sup>.

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 жабдыққа, қажетті жиһазбен жарақтандырылуына қарай қабылданады.

Майлы көркемсурет шеберханалары үшін 1 оқушыға ауданы кемінде 4,8 м<sup>2</sup> үй-жай, акварельді көркемсурет және суретке арналған шеберханалар үшін 1 оқушыға ауданы кемінде 4,0 м<sup>2</sup>, мүсін жасау шеберханалары үшін 1 оқушыға кемінде 3,6 м<sup>2</sup>; қолданбалы өнер және композиция шеберханалары үшін 1 оқушыға кемінде 4,5 м<sup>2</sup> үй-жай бөлінеді.

Жеке музыкалық сабақтар өткізу үшін ауданы кемінде 12 м<sup>2</sup> үй-жайларды; топтық сабақтар өткізу үшін 1 адамға ауданы 2,5 м<sup>2</sup> үй-жайларды жабдықтайды. Музыкалық аспаптарда өткізілетін сабақтарға арналған үй-жайлардың әрленуі дыбыс оқшаулау іс-шараларын көздеуі тиіс.

Хореография сабақтары үшін бір оқушыға ауданы 4 м<sup>2</sup> есебімен ырғақтық және би сабақтарына арналған зал жабдықталады.

Теориялық сабақтарды ұйымдастыру кезінде қосымша білім беру мекемелерінде ауданы бір адамға кемінде 2,5 м<sup>2</sup> есебімен үй-жайлар бөлінеді.

Қолданылатын материалды (саз, гипс және басқ.) және жабдықты сақтау үшін қоймалар көзделеді.

26. Балалардың саны объектінің жобалық сыйымдылығынан аспауы тиіс. Сырттай оқыту нысаны ұйымдастырылған кезде жобалық сыйымдылық 30 %-ға кеңейтіледі. Қашықтықтан оқыту түрі бойынша оқитындардың саны жалпы санға енгізілмейді.

27. Оқудың екі ауысымдық режимін ұйымдастыруға әрбір ауысымда 1 оқушыға бөлінетін орын нормалары сақталған жағдайда және балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен оқыту шарттары осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес келген жағдайда жол беріледі.

28. Әртүрлі жастағы топтардың балалары үшін оқу-тұру үй-жайлары өтпелі жолда болмауы, бір-бірінен, әкімшілік, шаруашылық, жалпы мектеп үй-жайларынан оқшаулануы тиіс.

29. Ғимаратты жобалау кезінде халықтың аз қозғалатын топтары үшін пандустар және сүйеніштер орнатылуы тиіс. Ғимаратта лифт болмаған кезде және пандус қондырғысын орналастыру мүмкін болмаған жағдайда жеке пайдалануға арналған кресло-арбаларда жеке пайдалануға

бейімделген арнайы көтергіш қондырғы немесе лифт көзделеді.

30. Пайдалану режимі шумен қоса жүретін және балалардың алаңдауын тудыруы, педагогикалық, медициналық немесе әкімшілік аппараттардың жұмысына кедергі келтіруі мүмкін үй-жайларды (сорғы қондырғысы бар бойлерлер, өндірістік үй-жайлар, жөндеу шеберханалары, сорғы бөлімшелерімен салқындатқыш камералар, желдеткіш камералары, компрессорлық, оқу-өндірістік шеберханалары және т.б.) ұйықтау бөлмелерімен, оқу, емдеу-диагностикалық үй-жайларға көршілес, астында немесе үстінде орналастыруға жол берілмейді.

31. Жалпы білім беретін ұйымдарда, барлық түрлердегі интернат ұйымдарында, ТжКБ мен ЖОО-ларда мынадай үй-жайлар жиыны бар спорт залы көзделеді: себезгі және санитариялық тораптары бар киім ауыстыратын 2 бөлме, мұғалім кабинеті, снаряд бөлмесі немесе спорттық жабдықтарды сақтауға арналған қойма және жинау жабдықтарын сақтауға арналған үй-жай.

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

32. Барлық интернат ұйымдарында оқушылардың жеке сабағы үшін оқу-тұру үй-жайлары тобына орналастырылатын бір балаға кемінде 2,5 м<sup>2</sup>, полиомиелит салдарынан зардап шеккен және енжар сал ауруымен ауыратын балалар үшін 4,5 м<sup>2</sup> есебімен бөлмелер көзделеді.

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

34. Оқшаулағышы бар медициналық блокты білім беру объектілерінің 1-қабатында 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 м<sup>2</sup> болуы тиіс. Еден ағаштан болуы немесе арнайы жабыны болуы, еденнің беті тегіс, ойықсыз және зиянсыз болуы тиіс. Зал қабырғаларының шығыңқы 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 көзделуі тиіс.

37. Балалар мен жасөспірімдер болатын үй-жайларды, медициналық мақсаттағы бөлмелерді жер төле 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 төбелерді 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 бөлмелері, кір жуатын, жуатын бөлмелер және басқалары) қабырғаларды жылтыр тақтайшамен немесе ылғалға төзімді басқа да материалдармен 1,8 м-ден аспайтындай биіктікте қаптайды, еденге төсеу үшін ылғал өтпейтін материалдар немесе еден тақтайшалары қолданылады. Медициналық мақсаттағы үй-жайларда қабырғаларды ылғалға төзімді материалдармен әрлеу көзделеді.

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

40. Қолжуғыштар және басқа да санитариялық-техникалық құралдар, сондай-ақ оларды пайдалану қабырғаларды ылғалдандыруы мүмкін жабдық орнатылатын жерлерде еденнен 1,8 м биіктікте және жабдықтар мен құралдардан жан-жағынан 20 сантиметр шығып тұратындай етіп, жылтыр тақтайшамен немесе ылғалға төзімді басқа да материалдармен гидроизоляциялау көзделеді.

41. Себезгі, кір жуатын және ыдыс жуатын бөлмелердің едендерін саңылауына қарай еңісі бар ағызу жолдарымен жабдықтайды.

42. Ғимараттың (ғимараттардың) әр қабатында тазалау мүкәммалын сақтауға және өңдеуге арналған үй-жай (орын) көзделеді.

43. Объектілердің аумағында олардың қызметімен байланысы жоқ объектілерді орналастыруға жол берілмейді.



#### 4. Объектілерді жабдықтауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

44. Объектілердің жиһазы мен жабдығы балалар мен жасөспірімдердің бой-жас ерекшеліктеріне сәйкес келуі тиіс. Жабдықтың жиынын саны мен көлемін мекеменің бейінін, үй-жайлардың ерекшелігін және қауіпсіздік техникасын сақтауды есепке ала отырып көздейді.

Жалпы білім беру және интернат ұйымдары жиһазының негізгі өлшемдері осы Санитариялық қағидаларларға 2-қосымшада көрсетілген.

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

46. Жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарындағы, дамуында ауытқуы бар балаларға білім беру ұйымдарындағы, КББО және интернат ұйымдарындағы киім ауыстыратын бөлмелер балалардың және персоналдың сыртқы киіміне арналған шкафтармен және отырғыштармен жабдықталады; ұйықтайтын бөлмелер ауыстыратын ішкіімді және киімді сақтауға арналған шкафтармен жабдықталады. Балалардың киіміне арналған шкафтарды жеке таңбалайды.

Артық киімдерді сақтау үшін қоймалық үй-жайларды көздейді.

47. Жабдық, жиһаз, жұмсақ және қатты мүкәммал, санитариялық-техникалық аспаптар жұмыс жағдайында болуы және мақсатына сай пайдаланылуы тиіс. Үй-жайларды әрлеудегі ақаулар мен жабдықтың, жиһаздың істен шығуы уақтылы қалпына келтіруге немесе ауыстыруға жатады.

48. Объектілердің дәретханаларында және санитариялық тораптарында жуынатын қолжуғыштар, электр сүлгілер немесе бір рет қолданылатын гигиеналық сүлгілер, сұйық сабын мөлшерлегіші, қоқыс жинауға арналған қоқыссалғыштар орнатылады.

49. Жалпы білім беру ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасының 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 қолжуғыштардың үстіңгі бетінің биіктігі - 0,6 м. аспауы, 5 - 11(12)-сыныптар үшін - 0,7 м.-ден аспауы тиіс.

50. Балалар мен жасөспірімдер тәулік бойы болатын ұйымдарда сауықтыру (шынықтырушы) рәсімдері өткізіледі. Сауықтыру (шынықтырушы) рәсімдерін жүргізу үшін әдістемеге байланысты тиісті жабдықты қолданады.

51. Объектілерде оқу кабинеттері, зертханалар белгіленген өлшемдегі жұмыс үстелдерімен және орындықтармен жабдықталады. Отырғыштарды, табуреттерді және арқалығы жоқ орындықтарды пайдалануға жол берілмейді.

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

- 1) алдыңғы үстелдер мен демонстрациялық үстел арасы кемінде 60 см;
- 2) сынып тақтасы бар алдыңғы қабырғалардан бастап үш қатармен орналастырылған барлық қатардағы алдыңғы үстелдерге дейін кемінде 250 см;
- 3) үстелдер тобының арасы кемінде 140 см;
- 4) қатардағы үстелдер арасы кемінде 60 см;
- 5) оқу үй-жайындағы сынып тақтасынан оқушының отыратын соңғы орнына дейінгі ең үлкен қашықтық 860 см;
- 6) барлық сыныптар үшін сынып тақтасының төменгі 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 қолжуғыштар орнатылады, орталықтандырылған сумен жабдықтау болмаған кезде су құятын қолжуғыштар орнатылады.

Оқу жиһазын оқу процесінің бейініне сәйкес уақытша өзгертуге жол беріледі.

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

53. Шеберхананы шуы аз жабдықпен жабдықтайды, шу мен дірілдің деңгейлері рұқсат етілген деңгейлерден аспауы тиіс.

54. Күйдіру кезінде мүсіндеу шеберханаларының жанында механикалық сору желдеткішімен жабдықталған жеке бөлмені көздейді.

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

56. Химия кабинетін сорып-шығаратын шкафпен жабдықтайды.

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

58. Спорттық төсеніштердің ылғалды әдіспен өңдеуге және дезинфекциялауға жол беретін жеңіл жабыны болуы тиіс.

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

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

## **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 көзделеді.

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 жабдықталады.

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

65. Тасымалданатын суды пайдаланатын объектілерде ауыз су қорын сақтауға арналған ыдыстар орналастырылған жеке үй-жай көзделеді. Ыдыстарда таңба («ауыз су»), су алатын кран 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 көлікпен немесе ауыз сумен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалған арнайы таңбаланған ыдыстарда жүргізеді.

67. Тамақ өнімдерін өңдеу және тамақ дайындау технологиялық процестерінде, асханалық ыдыстарды, жабдықты, мүкәммалды жуу, үй-жайларды санитариялық өңдеу, 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 көздеріне, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға, мәдени-тұрмыстық су пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына сәйкес келеді.

68. Объектілердегі дәретханаларда, буфеттерде, кір жуатын орындарда, себезгі бөлмелерде, интернат ұйымдары мен тұратын орындардың жуынатын, кір жуатын, себезгі бөлмелерінде, жеке

гигиенаға арналған бөлмелерінде, сондай-ақ медициналық қызмет көрсету бөлмелері және ас блогында орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда су жылытқыштар арқылы ыстық су көзделеді.

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

70. Объектілерде ауыз су ұйымдастырылуы тиіс. Ауыз су, оның ішінде ыдыстарға (графиндерге, шәйнектерге, кішкентай бөшкелерге және басқалары) құйылған және шөлмектердегі су сапасы мен қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

Қайнаған ауыз суды пайдалануға жол беріледі.

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

72. Су ішу үшін таза ыдысты (шыны ыдысты, фаянс ыдысты, бір рет қолданатын стақандарды) пайдаланады, таза және пайдаланылған ыдыс үшін таңбаланған жеке поднос немесе бір рет қолданылған ыдысты жинау үшін контейнерлер бөлінеді. Ыдысқа құйылған суға оның қайдан әкелінгендігін, сапасын және қауіпсіздігін растайтын құжаттары қоса беріледі.

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

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

75. Кәріз қадалары мен құбырларды тамақ өнімдері сақталатын және өңделетін 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 көрсететін персоналдарға арналған бөлек санитариялық тораптар көзделеді. Жалпы білім беретін, интернат және мектептен тыс ұйымдардағы оқу корпустарының санитариялық құралдарға қажеттілігі осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес көзделеді.

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 қолжуғыштармен жабдықталады; сурет салуға және мүсіндеуге арналған үй-жайлар екі қолжуғышпен жабдықталады.

78. Кәріз жүргізілмеген жерде (75 адамға 1) САҚ-ты және (30 адамға 1) суды қолмен құятын жуғыштарды 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 бөлмелері және киім ауыстыратын объектілердің, сондай-ақ табиғи жарықтандырусыз жобалауға рұқсат етілген барлық бөлмелердің 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 бөлмелер және басқалары), рекреациялық үй-жайлар болып табылмайтын дәліздерге, фойеге, қоймаларға (тез жанатын сұйықтықтарды сақтайтын бөлмелерден басқа), мүкамалға арналған бөлмелер, дезинфекциялау құралдарын дайындайтын бөлмелерге, снарядтарға, кітап сақтайтын бөлмелерге, акт залдарына, кулуарларға, телестудияларға, фотозертханаларға, киім ауыстыратын бөлмелерге, киім ілетін орындарға, себезгі бөлмелеріне, персоналға арналған дәретханаларға, әйелдерге арналған жеке гигиена бөлмелеріне, 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 көзделеді. Оқу үй-жайларының

тереңдігі 6 м астам болған жағдайда, еденнен кемінде 2,2 м биіктікте оң 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 ұйықтайтын бөлмелердегі жарық түсетін саңылауларды реттелетін күннен қорғайтын құрылғылармен (жалюзбен, перделермен) жабдықтайды.

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

87. Бір үй-жайда бір үлгідегі шамдар қолданылады. Қыздыру шамдарымен жарықтандыру кезінде шағылысқан және шашыраңқы 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 тақтасы оған параллель орнатылған екі шаммен жарықтандырылады, олар тақтаның 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.

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

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

көздің торлы қабығы мен көру нерві зақымдалған (көздің 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 көзінің биіктігін өзгертуге болатын иілімді кронштейні болуы тиіс.

90. Істен шыққан шамдар уақтылы ауыстырылады. Жұмыс істемейтін, істен шыққан люминесценттік шамдарды балалар мен оқушылар кірмейтін жеке үй-жайда сақтайды. Пайдаланылған люминесценттік шамдарды қоқыс 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 көзделеді. Жылу және ылғал көзі болып табылатын жабдықтың үстінде сорып-шығаратын шатырлар көзделеді.

95. Терезелердің конструкциясында балалар мен жасөспірімдер болатын үй-жайларды жылдың кез келген уақытында желдетуді ұйымдастыру мүмкіндігі көзделуі 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. Өтпелі немесе бұрыштық желдетуді балалар болмаған кезде жүргізеді. Өтпелі 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 өтпелі желдетуді жүзеге асырады.

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

100. Жылыту кезеңінде ауаның мынадай температурасы көзделеді:

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 – °С);

2) тамақтану залдарында, буфеттерде, киім үтіктейтін, кептіретін бөлмелерде, қоймаларда және киім-кешек бөлмелерінде +16°С;

3) физиотерапевт кабинеттерінде, уқалау кабинеттерінде +28°С;

4) медициналық үй-жайларда, ойын бөлмелерінде, киім ауыстыратын бөлмелерде, дәретханаларда +20 – 22°С;

5) оқу шеберханаларында, спорт залында және секциялы сабақтарды өткізуге арналған бөлмелерде, рекреацияларда, вестибюль мен киім ілетін орындарда, асханада, киімдер мен аяқ киімдерді кептіру бөлмелерінде + 15 – 17°С;

6) спорт залының киім шешетін орнында +19 – 23°С;

7) ваннасы бар хауыз үй-жайларында +30°С;

8) себезгі бөлмелерінде +25°С;

Үй-жайлардағы ауаның оңтайлы ылғалдылығы 40 – 50 %-ды, асүйде және кір жуатын бөлмелерде 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 қалпында ұсталады.

105. Қоқыс 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 күнін көрсете отырып, таңбаланған ыдыстардағы нұсқаулыққа сәйкес дайындайды. Дезинфекциялау және жуу құралдары және олардың жұмыс ерітінділері балалар мен жасөспірімдердің қолы жетпейтін орындарда сақталуы тиіс.

109. Жинау мүкәммалы (легендер, шелектер, жөкелер, шүберектер) таңбаланады және әр үй-жайға (санитариялық торап, медициналық блок, оқшаулағыш, ас блогындағы өндірістік үй-жайлар, тамақ ішу залдары, рекреациялар, әр оқу бөлмесі, 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 тораптары үшін жинау мүкәммалының сигналды таңбасы болуы тиіс.

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

112. Балалар мен жасөспірімдер үшін жаңадан сатып алынған өнімдердің (ойыншықтар, аяқ киім, киім, ыдыс, жеке гигиена құралдары, мектеп және жазу құралдары, төсек-орын жабдықтары, парфюмерлік-косметикалық өнім, 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 жөке 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 тораптарын – 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 қалпында сақталады. Жарықтандырушы арматураны тазалауға және терезелерді жууға тәрбиеленушілер мен оқушыларды тартуға жол берілмейді.

118. Дәретханаларда едендер, есік тұтқалары, кран барашкалары, қолжуғыштар және унитаздар күн сайын дезинфекциялауға жатады.

119. Таза жинау мүкәммалын таңбаланған ыдыста шаруашылық шкафта немесе үй-жайларда жинау мүкәммалын өңдеу және сақтауға арналған бөлмеде сақтайды. Санитариялық тораптарды 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 бөлмелерге, 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 мүкәммалға, жиһазға, жабдыққа 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 бөлмелерінің тұрғын ауданы 1 орынға кемінде 4 м<sup>2</sup>, полиемиелит және енжар сал ауруларынан зардап шеккен балаларға арналған мектеп-интернаттарда кемінде 4,5 м<sup>2</sup> көзделеді.

127. ТЖКБ оқушылары мен ЖОО студенттеріне арналған жатақханаларда 1 адамға кемінде 6 м<sup>2</sup> аудан көзделеді және 1 бөлмеде 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 бөлмелері мынадай есеппен қатты мүкәммалмен жабдықталады: 1 адамға 1 кереует, 1 кереует жанындағы тумба, 1 орындық, киімге және аяқ киімге арналған шкаф. Әр бөлмеде жазу үстелі көзделеді. Ұйықтайтын бөлмелерде 7 жастан бастап қыз және ұл балалардың жеке тұруы көзделеді.

129. Ұйықтайтын бөлмелердегі 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 өту ені кемінде 1,0 м қашықтық сақтала отырып орналастырылуы тиіс.

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

131. ТЖКБ және ЖОО жатақханалары қабаттарындағы асүйлер тұрмыстық тоңазытқыштармен, пештермен, жуғыштармен, үстел-шкафтармен, ыдыс-аяққа арналған шкафтармен, қажет болғанда орындықтармен немесе табуреткалармен жабдықталады. Жабдық мынадай есеппен орнатылады: 5 адамға газ пешінің 1 конфоркасы, 3 адамға электр пешінің 1 конфоркасы, 8 адамға 1 жуғыш және 1 үстел-шкаф, 6 – 8 адамға 1 тұрмыстық тоңазытқыш.

132. Бір жатын орынға төсек жабдықтарының үш жиынтығы көзделеді. Интернат ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған және дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарында, КББО-да барлық төсек жабдықтары (матрастар, жастықтар, көрпе) таңбаланады; жиналмалы кереуеттерді пайдаланған кезде төсек жабдықтары (жайма, жастықтың тысы, көрпенің тысы) таңбаланады.

133. Жалпы білім беретін, мамандандырылған және арнайы интернат ұйымдарының, интернат ұйымдарындағы жатын корпустарының, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған және дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарының, КББО-ның тұрғын кешеніндегі санитариялық аспаптар саны осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес көзделеді.

ТЖКБ оқушыларына арналған студенттік жатақханаларда 4 – 6 адамға 1 себезгі, 1 қолжуғыш және 1 унитаз және 50 адамға 1 биде орнатылады. Әйелдердің жеке гигиенасы кабинасы 50 адамға 1 кабинадан көзделеді және біртіндеп ағатын себезгімен, унитазбен, себезгімен және қолжуғышпен жабдықталады.

134. Балалар тәулік бойы болатын объектілерде оларды жуындыру төсек жабдықтары, 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 таңбаланған ванналарда дезинфекциялануға жатқызылады.

136. Төсек жабдықтарын, сүлгілерді ауыстыру ластануына қарай, бірақ аптасына бір реттен сиретпей жүргізіледі. Лас киім-кешек кір жуатын бөлмеге (клеенкалы және мата) қаптармен жеткізіледі. Матадан тігілген қаптар жууға тапсырылады, клеенкалы қаптар сабынды-содалы

ерітіндімен өңделеді. Таза киім жуылған қаппен жеткізіледі.

137. Артық төсек жабдықтарын, жаңа және ескі киім мен аяқ-киімдерді, қатты мүкәммалды сақтау үшін қоймалар көзделеді.

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

139. Интернат ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарында төсек жабдықтары, сүлгілер, жеке гигиена заттары (тіс щеткасы, тарақ, ысқыш) әр балаға жеке бөлінеді. Жеке тіс щеткалары қолжуғыштарда ашық ұяшықтарда 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 бөлмелер;

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, ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды өткізуді жүзеге асыратын буфеттер, буфеттер-тарату орындары.

141. Тамақтану объектілерінде тұруға, 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 көзделеді. Ас блогын 2-қабаттан жоғары орналастырмайды. Ас блогын 2-қабатта орналастыру кезінде өнімді тасымалдау үшін жүк көтеретін лифт жабдықталады.

143. Шикізатпен жұмыс істейтін ас блогының құрамына мыналар кіреді: ыстық цех, тарату бөлмесі, салқындату цехы (немесе шартты аймақ), ет-балық цехы, көкөніс цехы, асхана ыдыстарын жуатын және жеке ас үй ыдыстарын жуатын бөлме, құрғақ өнімдерді сақтайтын қойма, көкөністерді сақтайтын қойма, тоңазытқыш жабдығы бар тез бұзылатын өнімдерді сақтауға арналған үй-жай, жүк тиейтін бөлме, персоналдың бөлмесі, 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 көзделеді

145. Жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін ас блоктарында мыналар көзделеді: дайындауға дейінгі (жартылай фабрикаттар мен дайын өнімді өңдеуге арналған аймақтарға шартты бөлінген) бөлме, сусымалы өнімдерді сақтау бөлмесі, асхана және асүй ыдыстарын жуатын орын, тоңазытқыш жабдығы бар үй-жай, тамақ тарататын бөлме, персоналға арналған үй-жай, персоналға арналған себезгі және дәретхана.

146. Құрғақ өнімдерді, көкөністерді 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 асүй ыдыстарын жуу аймағын (арақабырғамен бөлінген) бөле отырып, ыстық цехты, тамақ дайындайтын цехты, көкөністі сақтау аймағын бөле 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 үй-жайлар және жабдық жиыны көзделеді.

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 үй-жайлардың қысқартылған жиыны: қойма үй-жайлары, шикізат дайындау, тамақ дайындау, дайын өнімді тарату және асхана мен асүй ыдыстарын жуу аймақтары бар асүй және персоналға арналған бөлме немесе бөлінген орын көзделеді.

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

152. Шикі және дайын өнімдер бөлек сақталады.

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

153. Мектепке дейінгі шағын орталықтарда балалар топпен тамақтанады.

154. Тамақтану залының ауданы бір орынға кемінде 0,8 м<sup>2</sup> есебінен көзделеді.

155. Өндірістік цехтарда араластырғыштар арқылы суық және ыстық су келтірілген, сыйымдылығы жеткілікті өндірістік жуғыштар орнатылады.

156. Асханада қолжуғыштарды еденнен 0,7 м-ден аспайтындай биіктікте орнату көзделеді.

Қолжуғыштардың жанына (екі қолжуғышқа кемінде 1) электр сүлгі орнатылады немесе бір рет қолданылатын сүлгі пайдаланылады.

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

158. Өндірістік, қоймалық және әкімшілік-тұрмыстық ас блогы үй-жайларының жабдығының тізбесі осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес жабдықталады.

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

160. Тамақтану залдары жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, оларға өңдеу жүргізуге мүмкіндік беретін жабыны бар жиһазбен жабдықталады.

161. Қандай да бір технологиялық және тоңазытқыш 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 көзделеді.

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, табақшалар, 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 бөлек сақтау, оларды технологиялық өңдеу және тарату үшін мынадай бөлек және таңбаланған жабдық, бөлшектеу мүкәммалы, асүй ыдысы пайдаланылады:

- 1) таңбасы бар өндірістік үстелдер: шикі ет «ШЕ», шикі балық «ШБ», шикі көкөніс «ШК», «нан», дайын өнім «ДӨ», «қамыр»;
- 2) бөлшектеу мүкәммалы (бөлшектеуге арналған тақтай және пышақтар): шикі ет «ШЕ», піскен ет «ПЕ», шикі балық «ШБ», піскен балық «ПБ», шикі көкөніс «ШК», піскен көкөніс «ПК», «нан», «гастрономия», «аскөк»;
- 3) таңбасы бар асүй ыдыстары: «I тағам», «II тағам», «III тағам», «сүт», «жұмыртқаларды

өңдеуге арналған», шикі ет «ШЕ», шикі көкөніс «ШК», шикі балық «ШБ», «дайын өнімге арналған», « шикі өнімге арналған».

Бөлшектеу мүкәммалын және ас үй ыдыстарын таңбасына сәйкес мақсаты 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 тақтайдан жасалған бөлшектеу тақтайларын; сызаттары бар және механикалық зақымдалған бөлшектеу тақтайларын және ұсақ мүкәммалды пайдалануға жол берілмейді.

167. Ет және балықты қасаптауға арналған бөлшектеу тақтайлары, науалар тесіктері және саңылаулары 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. Қалыптың 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 мүкәммал ( 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 бөлінген шүберекті, таза және пайдаланылған шүберекке арналған таңбаланған 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 бөлек жуу көзделеді. Жуу үй-жайларында ыдыстар мен мүкәммалды жуу қағидалары туралы нұсқаулық ілінеді.

172. Асхана және ас үй ыдыстарын жууға арналған жуғыштың (қазан жуғыштың) көлемі пайдаланатын ыдыстарды толықтай батырып қоюға мүмкіндік беретін жеткілікті болады, көлемдік сыйымдылығының таңбасы болады және тығындармен қамтамасыз етіледі. Жуу және дезинфекциялау құралдарын дозалау үшін өлшегіш ыдыс пайдаланылады.

173. Ас үй ыдыстарын жуу - 2 секциялы жуғышта, асхана ыдыстары - 3 секциялы жуғышта, шәй ішуге арналған ыдыстар - 2 секциялы жуғышта 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 тамақтану залы бар тағам блоктарында асхана және шәй ішуге арналған ыдыстарды жуатын 3 секциялы жуғышты орнатуға жол беріледі. 100 орыннан артық тамақтану залы бар тағам блоктарында ыдыс жуатын машинаны орналастыру кезінде 3 секциялы жуғышты орнату көзделеді.

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

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

1) тамақ қалдықтарын механикалық тазарту;

2) ваннаның бірінші секциясында + 45<sup>0</sup>С төмен емес температурада жуу құралдары қосылған суда жуу;

3) ваннаның екінші секциясында + 45<sup>0</sup>С төмен емес температурада және ваннаның бірінші секциясына қарағанда 2 есе аз мөлшерде аз жуу құралдары қосылған суда жуу;

4) ваннаның үшінші секциясында ыдысты +65<sup>0</sup>С төмен емес температурада ыстық ағынды сумен шаю;

5) торларда, сөрелерде және стеллаждарда төңкерілген күйінде кептіру.

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

177. Асхана аспаптарын сақтауға арналған сыйымдылықтарды + 45<sup>0</sup>С төмен емес температурада жуу құралдарын қолдана отырып, ыстық суға 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 табақтарда шашылған күйде сақтауға жол берілмейді.

179. Технологиялық жабдықты өңдеуді күн сайын оның ластануына байланысты және жұмыс күнінің соңында арнайы бөлінген шүберекпен және сыйымдылықта жүргізеді.

180. Бөлшектеу тақтайларын және ұсақ ағаш мүкәммалын жууды ас үй ыдысына арналған жуу бөлімшесінде (цехта) жуу құралдарын қоса отырып, +45<sup>0</sup>С төмен емес температурада ыстық суда жүргізеді, +65<sup>0</sup>С төмен емес температурада ыстық сумен шаяды да, қайнап тұрған сумен жидітеді, содан кейін стеллаждарда қырынан тұрғызып кептіреді. Өңдегеннен және кептіргеннен кейін бөлшектеу тақтайларын және пышақтарды таңбаланған арнайы кассеталарда (тақтайларды қырынан) сақтайды, тиісті өндірістік үстелдерге (қырынан) тікелей сақтауға жол беріледі. Оларды үсті-үстіне қойып сақтауға жол берілмейді.

181. Ыдыс жууға арналған щеткалар мен шүберекті пайдаланғаннан кейін тазартады, жуу құралдарын қоса отырып, +45<sup>0</sup>С төмен емес температурада ыстық суға батырып қояды, дезинфекциялайды (немесе 15 минут қайнатады), ағынды сумен шаяды, кептіреді және арнайы ыдыста сақтайды.

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

183. Ақ және қара нан бөлек (әр түрлі сөрелерде сақтауға жол беріледі) желдетуге арналған есігінде саңылауы бар шкафта сақталады, төменгі сөренің еденнен қашықтығы кемінде 35 см болады. Шкафтардың сөрелерін нанның ұнтағынан арнайы щеткалармен тазартады және 1%-дық асханалық сірке су ерітіндісін қолдана отырып, шүберекпен сүртеді.

184. Тамақ қалдықтарына арналған таңбаланған («тамақ қалдықтары») ыдыстардың қақпағы болады, арнайы бөлінген орында сақтайды және олардың 2/3 көлемі толуына байланысты қалдықтардан босатылады, жуу құралының ерітіндісімен жуады.

185. Тамақ қалдықтарын ас блогының тарату немесе өндірістік үй-жайлары арқылы шығаруға 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) «Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік 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 арналған білім беру ұйымдарында, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарында, КББО-да перспективалы маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық мәзір жасалады. Ыстық тағамның мәзірінде жеке тамақ ішу (таңертеңгі ас, түскі ас, бесіндік ас, кешкі ас) бойынша ыстық тамақты, аспаздық, ұннан жасалған, кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерін бөлу көзделеді.

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

189. Жалпы білім беретін ұйымдарда бірінші ауысымдағы оқушылар үшін 1-2 рет тамақтандыру – екінші таңғы ас немесе екінші таңғы ас пен түскі ас, 2-ауысымдағы оқушылар үшін – бесіндік, ұзартылған күн тобы үшін екінші таңғы 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 әрі қайта жаңарту жүргізілгеннен кейін, ас блогының бейіні немесе өндірістік 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 жасөспірімдер 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 жасөспірімдерді бюджет негізінде тамақтандыруды іске асыратын ұйымдарда күн сайын тамақтанатын балалар мен жасөспірімдердің саны көрсетілген мәзір-тарату парағы, жас ерекшелігіне, сондай-ақ әрбір тағам бойынша өнімдердің 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 өнімдерді алмастыруға жол беріледі.

193. Тамақ дайындау тағамға кіретін өнімдердің 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 өнімдерді 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, көкөністер және қант қосылады. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, тауық еті 2 – 7 күнде 1 рет қосылады.

196. Балалар мен жасөспірімдердің тәулік бойы болатын объектілерінде таңғы ас, жалпы білім беретін ұйымдардың 1-аусымындағы оқушылардың екінші таңғы асы ыстық тамақтан (бірінші және екінші) және ыстық сусыннан тұрады. Балалар және жасөспірімдердің толық физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес таңғы асқа сары май, ірімшік, жұмыртқа қосылған бутерброд, шырындар мен жемістер қосуға 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 көкөністерден оңай жасалатын салаттар дайындалады. Бесінде кремсіз кондитерлік өніммен немесе тоқашпен бірге сусынды (сүт, қышқыл сүт өнімдері, кисель, шырын) ас мәзіріне қосады.

Кешкі ас көкөніс (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 өнімдерін және кремсіз кондитерлік өнімдерді 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 өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында көрсетілген атауларына сәйкес келулері тиіс.

198. Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаның 1-нысанына 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 көрсетілген 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, көкөністі тазалаумен, дайын тамақты таратумен, нан кесумен, ыдыс жуумен,

өндірістік үй-жайларды тазалаумен байланысты жұмыстарға тартуға жол берілмейді.

203. Шикі өнімдерді (тазаланбаған көкөністі, етті, балықты) өңдеу үшін бөлек жуғыш ванналар көзделеді. Осы мақсаттар үшін ас үй немесе асхана ыдыстарын жууға арналған ванналарды, қол жууға арналған қолжуғышты пайдалануға жол берілмейді.

204. Балықты өндірістік үстелдерде немесе 1 литр суға 7 – 10 г есебімен тұз қоса отырып, +12<sup>0</sup>С-тан аспайтын температурадағы 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 өңдеуден кейін жылы өңдеуден өтеді. Жібітілген өнімді сақтауға жол берілмейді.

206. Жұмыртқалар өңдеуді таңбаланған ыдыста жүргізеді. Жұмыртқаларды өңдеу олар ерітіндіге толық батырылған жағдайда, мынадай тәртіппен жүргізіледі:

- 1) өңдеу - кальцийленген соданың 1 – 2%-дық жылы ерітіндісінде;
- 2) өңдеу - кемінде 5 минут бойы ағынды сумен шаю.

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

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

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

210. Тазартылған картопты және басқа да көкөністерді 2 сағаттан артық салқын суда ұзақ ұстап, алдын ала дайындауға жол берілмейді. Салатқа арнап пісірілген көкөністер + 2 – 4<sup>0</sup>С температурада 6 сағаттан асырмай тоңазытқышта сақталуы тиіс.

211. Салат дайындауға арналған шикі көкөністер мен аскөкті кейіннен термиялық өңдеуден өткізбей, 3%-дық сірке су қышқылы ерітіндісінде немесе кейіннен салқындатылған қайнаған сумен шаю арқылы 10 минут бойы 10%-дық ас тұзы ерітіндісінде ұстайды. Бөлшектеу «ПК» деген таңбасы бар үстелдерде және тақтайларда 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 өңдеуден (еріту және қайнату) өткізеді;

5) жұмыртқаны су қайнағаннан кейін 10 минут бойы пісіреді;

6) рецептурасына жұмыртқа кіретін омлеттерді және пісірмелерді қуыру шкафында, омлеттерді – +180 – 200<sup>0</sup>С температурада 8 – 10 минут бойы 2,5 – 3 см қабатпен; пісірмелерді – +220 – 280<sup>0</sup>С температурада 20 – 30 минут бойы 3 – 4 см аспайтын қабатпен дайындайды; жұмыртқа массасын сақтау +2 – 4<sup>0</sup>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 – 250<sup>0</sup>С температурада дайын болғанға дейін духовка шкафында қуырады.

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

214. Бұршақ өнімдерін жуады және 3 – 4 сағат бойы суға салып қояды, бөрткеннен кейін суын төгеді және басқа суда қайнатады.

215. Тамақ дайындау кезінде мынадай талаптар сақталуы тиіс:

1) шикі және піскен өнімдерді өңдеуді тиісті таңбаланған бөлшектеу мүкәммалын пайдалана отырып, әртүрлі үстелдерде жүргізеді;

- 2) ет-сүйек сорпасын сүзіп алады;
- 3) салатқа арналған шикі көкөністерді «ПК» – піскен көкөністер деген таңбасы бар үстелдерде және тақтайларда өңдейді және турайды;
- 4) шикі және піскен өнімдер үшін бөлек кемінде екі еттартқыштың болуы;
- 5) ашыған сүтті тек қамыр дайындауға қолданады;
- 6) сүт өңдеу ұйымдары ұсақ орамаларда шығарған қаймақ және сүзбе арнайы термиялық өңдеуді қажет етпейді.

216. Балалар мен жасөспірімдер 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 өткізуден бұрын +15<sup>0</sup>С-тан аспайтын температураға дейін салқындатқаннан кейін витаминдейді, кисельге аскорбин қышқылының ерітіндісін +30 – 35<sup>0</sup>С температураға дейін салқындатқан кезде қосады да, артынан араластырып, өткізу температурасына дейін салқындатады. Аскорбин қышқылымен витаминдеу тәуліктік орташа қажеттіліктің 35% есебінен осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаның 2-нысанына 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 тұздығын дайындау тікелей тарату алдында жүзеге асырылады. Тұздық 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 тоңазытқыш қондырғыларында (- 30<sup>0</sup>С- дейін) және +2 – 6<sup>0</sup>С температурада тоңазытқыш камераларында немесе тоңазытқыштарда жүзеге асырылады.

Тоңазытқыш және тоңазытқыш камераларында температураны бақылау үшін термометрлер орнатылады. Сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

Бір тоңазытқыш 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;

туралған ет қосылған құймақтарды;

флотша макаронды;

зельцтерді, форшмактарды, 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;

окрошканы;

саңырауқұлақты;

үйде дайындалған өнімдерді;

тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды

;

газдалған және ішімдіксіз энергетикалық сусындарды (минералды және ауызсудан басқа);

чипсилер, кептірілген нан, гамбургерлер, ход-догтарды;

ащы тұздықтар, кетчуптарды;

сағыздарды дайындауға және өткізуге;

2) мыналарды:

пастерленбеген сүтті, қайнатылмаған немесе термиялық өңдеусіз сүзбені және қаймақты; суда жүзетін құстың жұмыртқасы мен етін; 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 етін, механикалық түрде еті сылынып алынған және өнім өндіруге арналған құрамында коллагені бар тауық етінің шикізатын;

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

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-нысанына 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 меңгерушісін және ата-аналар комитетінің өкілін кіргізе отырып объект басшысының бұйрығымен айқындалады.

226. Күн сайын ас блогында аспазшы дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдыруы тиіс. Сынамаларды қақпағы бар таза (қайнатылып өңделген) шыны ыдысқа (гарнирді бөлек ыдысқа салады) толық көлемде алады және +2<sup>0</sup>С-тан +6<sup>0</sup>С-қа дейінгі температурада тоңазытқышта арнайы бөлінген орында сақтайды. Тәуліктік сынама келесі күні немесе демалыстан кейінгі (демалыс күндерінің санына қарамастан) күні дайындалатын тағаммен – таңғы аспен, түскі 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 персоналдың жеке гигиена қағидаларын сақтауына жағдай жасалуы тиіс. Қол жуу үшін араластырғышы бар ыстық және салқын су келтірілген, сабын және жеке немесе бір рет қолданылатын сүлгі орнатуға арналған құрылғымен жабдықталған қол жуатын қолжуғыштар орналастырылады.

229. Персоналдың 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 қағидаларын сақтау жағдайларымен қамтамасыз етіледі. Ас блогының қызметкерлері мынадай жеке гигиена қағидаларын орындайды:

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

2) таза арнайы киімде жұмыс істейді, шаштарын орамалдың немесе қалпақтың 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 қолды 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 бөледі. 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 көзделеді. Бір күн ішіндегі баллдың ең аз саны дүйсенбі және сенбі күндеріне келуі тиіс.

239. Сабақтардың кестесі міндетті және факультативті сабақтар үшін бөлек 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 ұзақтығы кемінде 40 минут үзіліс көзделеді.

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 ұзақтығы 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 (алаңдарды) ұйымдастыруға жол беріледі. Мектеп жанындағы лагерьлер жұмыс істеп тұрған кезде тамақтануды және күндізгі ұйқыны ұйымдастыруға жол беріледі. Тамақтануды ұйымдастыру кезінде осы Қағидалардың талаптары ескеріледі. Күндізгі ұйқыны ұйымдастыру кезінде 1 балаға кемінде 4 м<sup>2</sup> есебімен жатын үй-жайы бөлінеді, жеке кереуеттер (жазылатын кереуеттер) орнатылады, жеке төсек жабдықтары (жайма, жастық тыс, көрпе тыс) және кемінде 2 сүлгі (аяққа және қолға арналған) көзделеді.

245. Тірек мектебіндегі (ресурстық орталықта) оқу-тәрбиелеу процесі бірыңғай оқу жоспарының негізінде жүзеге асырылады және магниттік шағын жинақталған мектеп оқушылары үшін ұзақтығы 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 көзделеді.

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 көрсету үшін медициналық пункттер көзделеді.

Спорт және дене шынықтыру сабақтарында оқушылар спорт киімімен келіп, спорттық аяқ киімінің киюлері тиіс.

250. Объектілерде құс, аң және балық асырайтын тірі табиғат бұрышын ұйымдастырған кезде ветеринариялық ілеспе құжаты 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 жаңа түскен балалар үшін ойын бөлмесінде бір балаға ауданы 2,5 м<sup>2</sup>, жатын бөлмесі – 1,8 м<sup>2</sup>, дәретхана – 0,8 м<sup>2</sup> 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 м<sup>2</sup> болатын дәрігер бөлмесін, ауданы кемінде 14 м<sup>2</sup> болатын емшара жасау бөлмесін 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 өтпелі болмауы тиіс, олардың арасында 1,2 м биіктікте әйнектелген қалқа құрылғысы арқылы медициналық кабинетпен жапсарлас орналасуы тиіс. Изолятор палаталарындағы 1 орынға ауданы кемінде 6 м<sup>2</sup> қабылданады.

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

257. Емшара бөлмесінде алдын алу екпесін жүргізуге жол беріледі. Медициналық емшаралар мен алдын алу екпелерін бір мезгілде өткізуге рұқсат етілмейді.

258. Ауылдық елді мекендердегі медициналық пункттің қажетті үй-жайлар жиыны болмаған кезде ауданы кемінде 12 м<sup>2</sup> болатын бөлме жабдықталады.

259. ТКБ, ЖОО-да медициналық үй-жайларды жатақханалар мен оқу корпустары жанында орналастырады, мұнда әрқайсының ауданы кемінде 18 м<sup>2</sup> 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 сырқаттың бейіні бойынша басқа да үй-жайлар көзделеді.

262. Медициналық кабинеттің жабдықталуына арналған медициналық жабдықтар мен құрал-саймандардың тізбесі осы Санитариялық қағидаларға 13-қосымшада белгіленген.

263. Аурудың созылмалы түрі, қатер факторлары, сондай-ақ профилактикалық медициналық тексерулер кезінде анықталған және (немесе) жекелеген жіті аурулармен ауырған 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 төмендетуге 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 төмендету 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 жүйелі түрде бақылау, күн сайын амбулаториялық қабылдау, шынықтырудан және

сауықтырудан өту 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 өтуін 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) бөлу (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-нысанына 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 мүкәммалды нұсқаулыққа сәйкес, белгіленген тәртіпте қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялаушы құралдармен санитариялық-дезинфекциялық өңдеуден 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
<b>1. Микроклиматты зерттеу</b>		
Температура, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысының жылдамдығы	Ағымдағы қадағалау тәртібімен пайдалануға берген кезде	Қабылдау бөлмелері, жатын, оқу үй-жайлары, шеберханалар, спорт және музыка залдары, медициналық кабинеттер, демалуға және ұйықтауға арналған үй-жайлар, сыныптар
<b>2. Ауа ортасын зерттеу</b>		
Жабық үй-жайлардың ауасын зерттеу (ингредиенттер нысанның бейіні мен үй-жайлардың мақсатына қарай айқындалады)	Ағымдағы қадағалау тәртібімен	Үй-жайлар
Көміртегі тотығының болуы	Ағымдағы қадағалау тәртібімен	Пешпен немесе автономды, электрсіз жылытылатын ұйымдардағы оқу үй-жайлары, зертханалар, спорт залдары, демалуға және ұйықтауға арналған үй-жайлар
Құрылыс және әрлеу материалдарын токсикологиялық және радиологиялық зерттеулер	Алдын ала санитариялық қадағалау тәртібімен және көрсеткіштер бойынша	Салынып жатқан, қайта құрылып жатқан объектілерде, күрделі жөндеу жұмыстарын жүргізу және пайдалануға беру кезінде
Желдетудің тиімділігін зерттеу	Пайдалануға беру кезінде және көрсеткіштер бойынша	Зертханалар, химия кабинеті, спорт залдары, шеберханалар, ас блогы
<b>3. Өнімдерді, дайын тағамдарды және тамақтану рациондарын зерттеу</b>		
Жеке компоненттерді қосу толықтығын анықтау	Ағымдағы қадағалау тәртібімен	Жалпы білім беретін ұйымдардың, балалар мен жасөспірімдер тәулік бойы болатын ұйымдардың, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған ұйымдардың ас блоктары, бюджеттік негіздегі балалар мен жасөспірімдерге тамақтануды ұйымдастыратын объектілердің қазандықтарынан немесе тарату желісінен сынама алу
«С» витаминінің болуы	Ағымдағы қадағалау тәртібімен	Балалар мен жасөспірімдер тәулік бойы болатын ұйымдарда
Тамақ өнімдерін, жартылай дайын тамақ өнімдерін, дайын тағамды зерттеу	Әр тексеру кезінде	Ас блогы, тарату желісінен, тамақтану үстелінен, қоймалардан сынама алу
<b>4. Суды зерттеу</b>		

Су құбырлары жүйесінің суы (бактериологиялық және санитариялық-химиялық зерттеулер)	Алдын ала санитариялық (құрылыс аяқталғаннан, реконструкциялаудан , жөндеу жұмыстарынан кейін, жүйедегі апатты жағдайлар жойылғанда, объектіні пайдалануға беру кезінде), ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен . Маусым басталу алдында сауықтыру (маусымдық) ұйымдарында	Су тарату крандары, ғимаратқа, ас блоктарына ( бөлек блокта орналасқан кезде) – судың кіру және шығу орындары. Таңдау нүктесі сумен жабдықтау көзіне сәйкес анықталады.
Ыдыстарға құйылған ауыз су ( шөлмектердегі суды қоспағанда)	Ағымдағы қадағалау тәртібімен	Ыдыстарға құйылған суды пайдаланатын білім беру ұйымдарында
Құдықтардан, каптаждардан, ұңғымалардан, қоғамдық пайдалану бұлақтарынан алынған су (бактериологиялық , санитариялық-химиялық, паразитологиялық зерттеулер)	Пайдалануға берудің алдында, оқу жылының басында, ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен Көрсеткіштер бойынша	Құдықтар, ұңғымалар, каптаждар және бұлақтар, су тарату крандары
Шомылуға арналған ашық су қоймаларындағы су ( бактериологиялық, паразитологиялық, радиологиялық зерттеулер)	Шомылу маусымы басталар алдында және ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Балалар мен жасөспірімдерге арналған шомылатын орындар
Жабық жүзу бассейндерінен және ванналардан алынған су (бактериологиялық, санитариялық-химиялық, паразитологиялық зерттеулер)	Пайдалануға беру кезінде және ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Екі нүктеде – бассейн ваннасының тайыз және терең бөліктерінен судың бетінен 25-30 см тереңдікте, сүзгіден кейінгі суда
<b>5. Топырақты зерттеу</b>		
Гельминттердің болуына санитариялық-микробиологиялық және паразитологиялық зерттеулер	Көрсеткіштер бойынша мамыр айынан қыркүйек айына дейін ағымдағы қадағалау тәртібімен	Ойын алаңдарындағы құмды алаңқай
<b>6. Жиһаздарды және жабдықтарды зерттеу</b>		
Жиһаздардың өлшемі балалар мен жасөспірімдердің жасы мен бойына сәйкестігі	Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Жалпы білім беру объектілері , интернаттық ұйымдар, ТЖКБ
<b>7. Балалар ассортимені тауарларын сараптау</b>		
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,		Балалар тауарларының түрлерін сатып алатын

кеңсе тауарлары, ыдыстар, тазалық құралдары және т.б.)	Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	балалар және жасөспірімдерді тәрбиелеу және білім беру ұйымдарында
Құрылыс және әрлеу материалдары	Ескертпелі санитариялық қадағалау тәртібімен, құрылыс, жаңарту, жөндеу жұмыстарын жүргізу, пайдалануға беру кезінде және көрсеткіш бойынша	Салынып, реконструкцияланып жатқан объектілерде, жөндеу жұмыстарын жүргізу кезінде
<b>8. Ұйымдардың санитариялық жағдайын бағалау кезіндегі санитариялық-бактериологиялық көрсеткіштер</b>		
Сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Ас блоктарындағы жабдық, бөлшектеу үстелдері, мүкәммал, ас үстелдері, персоналдың қолы мен киімдері және т.б.
Шайындыларды паразитологиялық зерттеу	Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Интернаттардағы ойыншықтар мен көрнекі құралдар, төсек әбзелдері мен сүлгілер; Спорт залдарының, спорт мектептерінің спорт жабдықтары
Персоналды бактериологиялық тасымалдаушылыққа зертте-п-қарау	Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен және эпидкөрсеткіштер бойынша	Балалар және жасөспірімдерді тәрбиелеу және білім беру ұйымдарында
<b>9. Физикалық факторларды зерттеу</b>		
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 жарықтандыру деңгейі	Пайдалануға беру кезінде, ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Оқу үй-жайлары, зертханалар, шеберхана бөлмелері, өзін-өзі дайындау бөлмесі, оқу залдары, медкабинет, спорт зал, рекреациялар
Шу, діріл	Пайдалануға беру кезінде және ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Ас блогы, шеберханалар, жабдықтармен іргелес тұрған үй-жайлар, дербес компьютерді және бейне терминалды пайдаланатын үй-жай
<b>10. Радиологиялық зерттеулер</b>		
Топырақты радиологиялық зерттеу	Жер телімін бөлу кезінде және көрсеткіш бойынша	Жер учаскесі
Объектіні радиологиялық зерттеу	Пайдалануға берудің алдында, құрылыс, жаңғырту, жөндеу жұмыстары аяқталғаннан кейін және көрсеткіштер бойынша	Зерттеп-қарау объектісі

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

**Жалпы білім беретін, интернаттық ұйымдары мен ТЖКБ оқу жиһазының өлшемдері**

Кесте

№	Жиһаздың нөмірі	Оқушылар бойының тобы (миллиметрмен)	Оқушыға қараған үстел жиегінің еденнен биіктігі	Таңбаның түсі	Орындықтың алдыңғы жиегінің еденнен биіктігі
1	2	3	4	5	6
1	1	1000 – 1150	460	Қызғылт сары	260
2	2	1150 – 1300	520	Күлгін	300
3	3	1300 – 1450	580	Сары	340
4	4	1450– 1600	640	Қызыл	380
5	5	1600 – 1750	700	Жасыл	420
6	6	1750 артық	760	Көгілдір	460

Ескертпе: мектептен тыс ұйымдарда жиһаздарды таңдау 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 корпусарының 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 қолжуғыштар және дәретханалар:			
	- Қыздарға	бір оқушы	0,15	20 қызға 1 унитаз, 30 қызға 1 қолжуғыш
	- ұлдарға	бір оқушы		30 ұлға 1 унитаз, 40 ұлға 0,5 писсуар лотогы, 30 ұлға 1 қолжуғыш
2	Персоналға арналған қолжуғыш және дәретханалар (жеке)	2 санитариялық торап	3	1 унитаз, 1 қолжуғыш

3	Әйелдердің жеке гигиенасы кабинеті (персоналға арналған)	1 кабина	3	1 гигиеналық себезгі, 1 унитаз, 1 қолжуғыш
4	Жалпы мектептік үй-жайлар блогында акт залы - дәріс оқу бөлмесі жанындағы дәретхана және қолжуғыш	2 санитариялық торап (әйелдер мен ерлер)		1 унитаз және 30 орындық залға 1 қолжуғыш
5	Киім ауыстыратын спорт залдарының жанындағы дәретхана және себезгі бөлмесі	1 киім ауыстыратын орын	2 4	1 унитаз, 1 қолжуғыш, 2 себезгі торы
6	Асханадағы персоналға арналған дәретхана және себезгі бөлмесі	1 санитариялық торап және 1 себезгі кабинасы	3	1 унитаз, 1 қолжуғыш, 1 себезгі торы
7	Қыздарға арналған жеке гигиена кабинасы	1 кабина	3	1 гигиеналық су себезгі, 1 унитаз, бір кабинаға 1 қолжуғыш, 70 қызға бір кабина
8	Медицина кабинетінің персоналына арналған дәретхана	1 санитариялық торап	3	1 унитаз, 1 қолжуғыш.
9	Тамақтандыру залдарының жанындағы қолжуғыштар:			
	- соқыр және нашар көретіндерге арналған мектеп-интернаттар	1 оқушы		10 орынға 1 қолжуғыш
	- ақыл-есі дамымай қалған балаларға арналған мектеп-интернаттар	1 оқушы	-	15 орынға 1 қолжуғыш
	- жалпы білім беретін, мамандандырылған ұйымдар, саңыраулар мен нашар еститіндерге, тірек-қозғалыс аппараты бұзылғандарға арналған мектеп-интернаттар	1 оқушы		20 орынға 1 қолжуғыш

**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 қолжуғыш



	- ұлдарға	бір оқушы	0,10	30 ұлға 1 унитаз, 0,5 писсуар лотогы және 1 қолжуғыш
2	Персоналға арналған қолжуғыш және дәретханалар (жеке)	2 санитариялық торап	3	1 унитаз, 1 қолжуғыш
3	Спорт залдардың киім ауыстыратын орындары жанындағы дәретхана және себезгі	1 киім ауыстыратын орын	2 4	1унитаз, 1 қолжуғыш 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 тұрғын кешендеріндегі санитариялық аспаптардың саны**

3-кесте

Үй-жайлардың атауы	Өлшеуіш	Ауданы, ш.м.	Санитариялық аспаптардың саны
1	2	3	4
Қыздарға арналған дәретхана және қолжуғыш	1 тәрбиеленуші	0,35	5 қызға 1 унитаз 4 қызға 1 қолжуғыш 10 қызға 1 аяқ ваннасы
Ұлдарға арналған дәретханалар және жуынатын бөлмелер	1 тәрбиеленуші	0,35	5 ұлға 1 унитаз 5 ұлға 1 писсуар 4 ұлға 1 қолжуғыш 10 ұлға 1 аяқ ваннасы
Қыздарға арналған жеке гигиена кабиналары	1 кабина	4	15 қызға 2 кабина: 1 гигиеналық себезгі 1 унитаз 1 қолжуғыш (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 бөлме	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 қолжуғыш

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

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

Үй-жайлардың атауы	Ең аз жарықтандыру деңгейі, лк	
Люминесцентті шамдар кезінде	Қызу шамдары кезінде	
1	2	3
Сынып бөлмелері, оқу кабинеттері, зертханалар, практикумдар, топтық (ойын) бөлмесі, компьютер сыныптары, мультимедиялық кабинеттер, кітапханалар, оқу залдары, демалу бөлмелері, үйірме бөлмелері, үй-жайлар: медициналық пункт, мәдени-көпшілік іс-шаралар (акт, көрермен залдары), мектептен тыс басқа сабақтар, қолмен үтіктеу	300	150 (оқу үстелдерінің жазықтығы)
Сызу кабинеті	500	300
Металл өңдеу шеберханасы	600	-
	Құрама жарықтандыру кезінде 1000 лк, 50% кем емес жалпы жарықтандыру үлесінен	
Ағаш өңдеу 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 ауыстыратын бөлме, себезгі, буфет, оқшаулағыш, тамақ ішетін залдар, фотозертханалар, киім-кешек жуу, кептіру үй-жайы, киімдерді механикалық үтіктеу бөлмелері	200 (еденге)	100
Вестибюльдер және киім ілетін орын, рекреация, дыбыс аппараттық бөлме, персоналдың кезекшілік қызмет көрсету үй-жайы	100	50
Жатын бөлмесі, веранда, жуынатын орын, дәретхана бөлмесі (дәретхана), әйелдердің жеке гигиена бөлмесі	100	75
Топтық (ойын) бөлмесі	300	150
Тұрғын бөлмелер	100	75
Асүйлер	100	50
Буфет	200	100
Дәліздер, ванналар, басқыш алаңдары	50	20
Шатырлар	-	5

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

**Ас блогының өндірістік, қойма және әкімшілік-тұрмыстық үй-жайлары жабдықтарының тізбесі**

Кесте

1	2
Қойма үй-жайы	Стеллаждар, тауар қоятын тұғырықтар, орта және төмен температуралы тоңазытқыш шкафтар
Көкөніс цехы	Өндірістік үстелдер, жуу ваннасы
Салқындатқыш цех	Өндірістік үстелдер (кемінде екі), бақылау таразылары, орташа температуралы тоңазытқыш шкафтар (саны «тауар көршілігін» сақтауды қамтамасыз ететіндей және тамақ өнімдерінің қажетті көлемін сақтайтындай), қол жууға арналған қолжуғыш
Ет-балық цехы	Өндірістік үстелдер, орташа температуралы және қажеттілігіне қарай төмен температуралы тоңазытқыш шкафтар (саны «тауар көршілігін» сақтауды қамтамасыз ететіндей және тамақ өнімдерінің қажетті көлемін сақтайтындай), электр ет турағыш, жуу ваннасы
Ұн цехы	Өндірістік үстелдер, бақылау таразылары, нан пісіретін шкаф, стеллаждар, қол жууға арналған қолжуғыш
Нан кесуге арналған үй-жай	Өндірістік үстел, нан сақтауға арналған шкаф
Ыстық тамақ цехы	Өндірістік үстел (кемінде екі: шикі және дайын өнімдер үшін), электр плитасы, пісіру (қуыру) шкафы, дайын өнімдер үшін әмбебапты механикалық электрлі құрылғы, бақылау таразылары, электр су қайнатқыш, қол жууға арналған қолжуғыш
Жұмыртқа өңдеуге арналған цех	Өндірістік үстел, 2 терең жуғыш, қол жууға арналған қолжуғыш
Дайындау алдындағы цех	Өндірістік столдар, (кемінде екі), ет/балық және көкөністерді өңдеуге арналған 2 жуу ваннасы, электрлі ет турағыш, бақылау таразылары
Тарату аймағы	Өндірістік үстел. Бірінші, екінші, үшінші тағамдарға арналған мармиттерді және тоңазытқыш сөрелерді (витриналар және басқалар) орнатуға жол беріледі
Асхана ыдыстарын жуатын орын	Өндірістік үстел, асхана ыдыстарын жуатын үш бөлікті ванна, стеллаж, (шкаф)
Асүй ыдыстарын жуатын орын	Өндірістік үстел, екі жуу ваннасы, стеллаж
Буфет, буфет-тарату бөлмесі	Өндірістік үстелдер (кемінде екі), тоңазытқыш шкафтар, қол жууға арналған қолжуғыш, стеллаж (шкаф), асүй ыдыстарын жууға арналған екі бөлікті ванна, асхана ыдыстарын жууға арналған 3 бөлікті ванна

Ескертпе: Ас блоктары жабдықтарының саны мен түрі объектінің жобалық қуаттылығына және шығарылатын өнімнің түріне байланысты қабылданады.

«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, құс	80	80-120	100-120
Көкөніс, 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 қағидаларына 7-қосымша

**Өнімдерді алмастыру кестесі**

Кесте

№	Алмастыруға жататын өнім	Граммға шаққандағы салмағы	Алмастырушы өнім	Граммға шаққандағы салмағы
1	Сиыр еті	100,0	1-санатты сүйегі бар кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	100,0
			1-санатты сүйегі жоқ кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	80,0
			1-санатты жылқы еті	104,0
			Ішек-қарны тазартылған немесе жартылай тазартылған құс еті	100,0
			Ішек-қарны тазартылмаған құс 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
			Қойылтылған стерилденген сүт	40,0
			Таза кілегей	20,0
			Майлы сүзбе	30,0
3	Қаймақ	100,0	Таза кілегей	133,0
			Таза сүт	667,0
4	Сүзбе	100,0	Таза сүт	333,0
			Ірімшік	40,0
			Сүзбе ірімшік	80,0
			Қаймақ	50,0
			Кілегей	66,0
5	Ірімшік	100,0	Сиырдың сары майы	50,0
			Таза қаймақ	125,0
			Сүзбе	250,0
			Брынза	200,0
			Таза сүт	825,0
			Жұмыртқа	3 шт.
6	Жұмыртқа	1 шт.	Ірімшік	33,0
			Қаймақ	40,0
			Сүзбе	80,0
7	Басы алынған жас балық	100,0	Жас ет	67,0
			Тұздалған 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 қағидаларына 8-қосымша

## Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаттарының бракераж журналы

1-нысан

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
1	2	3	4	5	6	7	8

Ескертпе: \* Шығынға жазу, өнімдерді 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 тұлғаның қолы

## Дайын тамақтың сапасын бақылау (бракераж) журналы

3-нысан

Тамақтың дайындалу күні және сағаты	Бракераж алу уақыты	Тамақтың, аспаздық өнімнің атауы	Тамақтың, аспаздық өнімнің дайындық дәрежесі және органолептикалық бағалау нәтижелері	Тамақты, аспаздық өнімді өткізуге рұқсат ету	Жауапты 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 №	Өнімнің атауы	Өнімнің бір адамға граммен нормасы* г (брутто)	Бір адамға күндер бойынша (барлығы) бруттода іс жүзінде берілген өнімдер / тамақтанатындар саны					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 жаңарту 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
Сөйлеу тілінің бұзылыстары бар:	
сөйлеу тілінің күрделі бұзылыстары бар	12
жекелеген дыбыстардың фонетикалық-фонематикалық дамымауы бар	12
Есту қабілеті бұзылыстары бар:	
естімейтін (керең)	8
нашар еститін және кейіннен естімей қалған	10
Көру қабілеті бұзылыстары бар:	
көрмейтін (соқыр):	8
нашар көретін	12
амблиопия және қылилық	10
Ақыл-есі дамымаған	12
Психикалық дамуы тежелген	12
Тірек-қозғалыс аппараты бұзылған	10
Күрделі кемістікпен	6
Ақыл-есі терең дамымаған	10
эмоциялық-ерік тұрғысы бұзылыстары бар	10
Ескертпе: 1. Жергілікті жағдайларға және қаражаттың болуына қарай көрсетілген арнайы оқу-тәрбиелеу мекемелерінде ұзартылған күннің сыныптарын, тәрбиелеу топтарын толықтыру ұсынылған шекті толықтырудан төмен болуы мүмкін. 2. Дене бітімі дамымаған және ақыл-есі дамымаған балалардың топ саны (арнайы топ) 4 – 6-ны құрауы мүмкін.	

«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
Қабылдау	8.30 – 9.00
Таңертеңгілік жаттығу	9.00 – 9.15
Сабақтар:	
I	9.15 – 9.30
II	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
Қабылдау	15.00 – 15.30
Сабақтар:	
I	15.30 – 16.00
II	16.10 – 16.40
III	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)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Жүктеме сағатпен, аптасына												
Инвариантты оқу жүктемесі	20,5	22	23	26	26	28	28	29	31	33	22	22
Сабақтар, факультативтер, таңдау бойынша курстар (пәндерді бейіндейтін жоғарғы сыныптарда, қолданбалы курстар)	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 қағидаларына 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 жабдықталуы

№	Медициналық жабдықтар мен құрал-саймандардың атауы	Саны
1	2	3
1	Жазу үстелі	1
2	Орындықтар	2-6
3	Кушетка	1
4	Кеңсе шкафы	1-3
5	Медициналық шкаф	1
6	Керме	1
7	Әйнек қақпағы бар медициналық шағын үстел	1-2
8	Тоңазытқыш (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 өлшегіш	1
14	Вакциналарды тасымалдауға арналған термоконтейнер	1-2
15	Үстелге қоятын шам	1
16	Медициналық термометрлер	20-50
17	Қайшы	2
18	Қол жуатын раковина	1
19	Педальды қақпағы бар шелек	1
20	Вакциналардың қалдықтарын жоюға арналған ыдыс	2
21	Медициналық халаттар	2
22	Қалпақтар	2
23	Бір рет қолданылатын жаймалар	Үнемі бар болғанда
24	Бір рет қолданылатын қағаз сүлгілер	Үнемі бар болғанда
24	Жинауға арналған қоңыр түсті халаттар	1
25	Бір рет қолданылатын маскалар	10-30
26	Жинау мүкәммалы: шелек, швабра, шүберек, шүберек сақтайтын ыдыс, қолғаптар	Үй-жай жиынына қарай есептеледі
27	Дезинфекциялау құралдары	3 айлық қор
28	Кеңсе тауарлары (журналдар, дәптерлер, желім, қаламсап, қағазтескі, степлер, корректор, папкалар және т.б.)	Қажеттілігіне қарай
29	Кішкентай бикс	1 дана
30	Үлкен бикс	1 дана
31	Резеңке бұрау	4-6 дана
32	2,0	10 дана
	5,0	10 дана
	10,0 инелері бар шрицтер	5 дана
33	Пинцет	1 дана
34	Резеңке жылытқы	1-2 дана.
35	Мұзға арналған ыдыс	1-2 дана.
36	Бүйрек тәрізді науа	5 дана.
37	Металл қалақша	40 дана.
38	Қолға арналған шиналар	5 дана.
39	Тубусты кварц	1 дана.
40	Кілемше	1 дана
41	Сантиметрлік лента	1 дана
42	Көздің көргіштігін 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 ЖИ болмауы туралы қызметкерлердің қойған қолдары	Терінің іріңді ауруларын тексеріп-қарау	ЖРВИ, баспаның болуын тексеріп-қарау	Медицина қызметкерінің қолы	Ескертпе**
1	2	3	4	5	6	7	8
1.							
2.							
3.							

Ескертпе: \*Тексеріп-қарау 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 көрсетілім журналы;
- 13) вакциналар қалдықтарын жоюға және ашылған құтыларға 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 гинау жұмыстарын жүргізу журналы;
- 18) кабинетті кварцтау журналы;
- 19) тоңазытқыш жабдығының температуралық режимін есепке алу журналы;
- 20) паразиттік аурулардың қоздырғыштарына тексерілгендерді тіркеу журналы;
- 21) гельминттерге тексерілген адамдарды тіркеу журналы;
- 22) дерматомироз, 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 өнімнің бракераж журналы;
- 29) ас блогы қызметкерлерін тексеріп-қарау журналы;
- 30) санитариялық-ағарту жұмыстарын есепке алу журналы;
- 31) вакциналардың түсіндірме-аңдатпасы 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 өнімдері мен азық-түлік шикізаттарының бракераж журналы;
- 40) тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы.