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

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 16 тамыздағы № 611 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2017 жылғы 13 қыркүйекте № 15681 болып тіркелді.

2009 жылғы 18 қыркүйектегі "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасы Кодексінің 144-бабының 6-тармағына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса беріліп отырған "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.

2. "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2014 жылғы 29 желтоқсандағы № 179 (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10275 болып тіркелген, 2015 жылғы 11 наурызда " Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде жарияланған) бұйрығының күші жойылды деп танылсын.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті заңнамада белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

2) осы бұйрық мемлекеттік тіркелген күнінен бастап күнтізбелік он күн ішінде оның қазақ және орыс тілдеріндегі көшірмелерін қағаз және электрондық түрде ресми жариялау және Қазақстан Республикасы нормативтік құқықтық актілерінің эталондық бақылау банкіне қосу үшін "Республикалық құқықтық ақпарат орталығы" шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорнына жіберуді;

3) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің интернет-ресурсына орналастыруды;

4) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күні ішінде осы тармақтың 1), 2) және 3) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалуы туралы мәліметтерді Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Заң қызметі департаментіне ұсынуды қамтамасыз етсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министріне жүктелсін.

5. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрі	*Е.Біртанов*

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Білім және ғылым министрі

_____ Е. Сағадиев

2017 жылғы 8 қыркүйек

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Инвестициялар және даму министрі

_____ Ж. Қасымбек

2017 жылғы 6 қыркүйек

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Ұлттық экономика министрі

_____ Т. Сүлейменов

2017 жылғы 7 қыркүйек

	Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 16 тамыздағы № 611 бұйрығымен бекітілген

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары

1-тарау. Жалпы ережелер

1. Осы "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасы Кодексінің (бұдан әрі – Кодекс) 7-1-бабының 1-тармағының 2) тармақшасына, 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына сәйкес әзірленді және меншік нысанына қарамастан білім беру объектілерінде объект салынатын жер учаскесін таңдауға, жобалауға, реконструкциялауға, пайдалануға, сумен жабдықтауға,

су бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге, ауаны баптауға, жөндеуге және күтіп-ұстауға, тұру, тамақтану, оқыту жағдайларына және өндірістік практикаға, өндірістік бақылауға, персоналдың еңбек және қызмет көрсету жағдайларына, білім алушылар мен тәрбиеленушілерді медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Осы Санитариялық қағидалар балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілерін (бұдан әрі – мектепке дейінгі ұйымдар) қоспағанда білім алушылар мен тәрбиеленушілерге білім беруді, тәрбиелеуді, тұратын және тамақтану орнын ұйымдастыру объектілеріне, барлық түрдегі және типтегі интернат ұйымдарына (бұдан әрі – объектілер) қолданылады.

3. Объектілерде осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес зертханалық-аспаптық зерттеулер жүргізіледі.

4. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай ұғымдар пайдаланылды:

1) арнайы білім беру ұйымдары – бұл ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар адамдардың (балалардың) оларсыз жалпы білім беретін оқу және білім беру бағдарламаларын меңгеруі мүмкін болмайтын, арнайы оқу бағдарламаларын және оқыту әдістерін, техникалық және өзге де құралдарды, өсір сүру ортасын, сондай-ақ медициналық, әлеуметтік және өзге де көрсетілетін қызметтерді қамтитын жағдайларды қамтамасыз ететін білім беру ұйымдары;

2) бастауыш мектеп – бастауыш білімнің жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын, сондай-ақ білім алушылар мен тәрбиеленушілерге қосымша білім беретін оқу бағдарламаларын іске асыратын білім беру ұйымдары;

3) бракераж – органолептикалық көрсеткіштер бойынша тамақ өнімдерінің және дайын тағамдардың сапасын бағалау;

4) білім беру ұйымдары – заңды тұлғалар, сондай-ақ меншік нысанына және ұйымдық құқықтық нысанына қарамастан, бір немесе бірнеше білім беру бағдарламаларын іске асыратын және (немесе) білім алушылар мен тәрбиеленушілерді

бағуды және оларға тәрбие беруді қамтамасыз ететін халықаралық мектеп мәртебесі бар заңды тұлғалардың филиалдары, жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын іске асыратын, заңды тұлға құрмаған дара кәсіпкерлер;

5) гимназия – білім алушылардың бейімділігі мен қабілеттеріне сәйкес қоғамдық-гуманитарлық және өзге де оқыту бағыттары бойынша кең ауқымда және тереңдете білім беруді қамтамасыз ететін бастауыш, негізгі орта және жалпы орта білімнің жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын және қосымша білімнің білім беру бағдарламаларын іске асыратын оқу орны;

6) дене тәрбиесі – адам денсаулығын нығайтуға және дене қабілеттерін дамытуға бағытталған қызмет саласы;

7) жазу құралдары – жазу дәптерлері, жазуға және сурет салуға арналған құралдар, оларға қаламдар, қарындаштар, фломастерлер, пенал, циркуль, маркерлер, көмір түйірлері, борлар, стерженьдер, грифельдер жатады;

8) жалпы білім беретін мектеп – бастауыш, негізгі орта және жалпы орта білімнің жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын, сондай-ақ білім алушылар мен тәрбиеленушілерге қосымша білімнің білім беру бағдарламаларын іске асыратын оқу орны;

9) жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары – жетім балаларға, ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға тұратын орындар бере отырып, оларды тәрбиелеу, оларға білім беру үшін қолайлы жағдай жасалатын ұйым;

10) жеке медициналық кітапша – жұмысқа жіберу туралы белгі қойылып, міндетті медициналық тексеріп-қараулардың нәтижелері енгізілетін, халықтың декреттелген тобының өкіліне берілетін жеке құжат;

11) жиынтық оқу жүктемесі – Үлгілік оқу жоспарының инвариантты және вариативті бөлігі сағаттарының жалпы саны;

12) интернат ұйымдары – тұратын орын беріле отырып, белгілі бір санаттағы адамдардың білім алу құқықтарына мемлекеттік кепілдіктерді қамтамасыз ететін білім беру ұйымдары;

13) кәмелетке толмағандарды бейімдеу орталықтары (бұдан әрі – КТБО) – ата-анасын немесе басқа да заңды өкілдерін анықтағанға дейін үш жастан он сегіз жасқа дейінгі қадағалаусыз және панасыз қалған балалар мен жасөспірімдерді, уақтылы орналастыру мүмкін болмаған жағдайда ата-анасының немесе оларды алмастыратын адамдардың қамқорлығынсыз қалған балаларды, қорғаншылық және қамқоршылық органы балалардың өміріне немесе денсаулығына тікелей қатер төнген кезде ата-анасынан (олардың біреуінен) немесе қамқорлыққа алған басқа адамдардан алып қойған балаларды, арнаулы білім беру ұйымдарына жіберілетін балаларды, сондай-ақ әлеуметтік бейімсіздікке және әлеуметтік депривацияға әкеп соққан қатыгездікпен қарау салдарынан өмірлік қиын жағдайда жүрген балаларды қабылдауды және уақытша бағуды қамтамасыз ететін, білім беру органдарының қарамағындағы ұйымдар;

14) лицей – білім алушылардың бейімділігі мен қабілеттеріне сәйкес оларға кең ауқымда және тереңдете жаратылыстану-математикалық білім беруді қамтамасыз ететін негізгі орта және жалпы орта білімнің жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын және қосымша білімнің білім беру бағдарламаларын іске асыратын оқу орны;

15) мамандандырылған білім беру ұйымы – жалпыға міндетті мемлекеттік білім беру стандарттары негізінде әзірленген және ғылым, мәдениет, өнер, спорт, әскери іс негіздерін терең игеруге, олардың шығармашылық әлеуеттері мен дарын-қабілеттерін дамытуға бағытталған негізгі және жалпы орта білім берудің мамандандырылған жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын іске асыратын оқу орны;

16) мектеп алды сыныптары (0) – жалпы білім беретін мектептерде бес, алты (жеті) жастағы балаларды тегін міндетті мектеп алды даярлау жүргізілетін сыныптар;

17) мектептен тыс қосымша білім беру ұйымы – білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жеке тұлғасын дамытуға, денсаулығын нығайтуға және өзін-өзі кәсіптік тұрғыдан айқындауға, шығармашылық еңбегіне, олардың жалпы мәдениетін

қалыптастыруға, жеке тұлғаны қоғамдағы өмірге бейімдеуге, бос уақытын пайдалы өткізуді ұйымдастыруға қажетті жағдайларды қамтамасыз етуге арналған оқу-тәрбие ұйымдары (бұдан әрі –мектептен тыс объектілер);

18) оқу-әдістемелік кешен (ОӘК) – білім алушының оқу пәні (пәндер) бойынша білім мазмұнын меңгеруін қамтамасыз етуге бағытталған және оқулыққа ілеспе болатын жекелеген оқу және әдістемелік басылымдардың жиынтығы;

19) оқу жүктемесі – әрбір жас тобы үшін оқу сағаттарымен өлшенетін оқу-тәрбие процесіне қатысудың нормаланатын жиынтығы;

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

21) оңтайлы микроклиматтық жағдай – білім алушылар мен тәрбиеленушілерге ұзақ және жүйелі әсер ету кезінде термореттегіш тетіктерінің көмегінсіз организмнің қалыпты жылу жағдайын сақтауды қамтамасыз ететін микроклиматтың сандық көрсеткіштерінің үйлесімдігі;

22) өндірістік бақылау – өндірілетін өнімнің, жұмыстар мен көрсетілетін қызметтердің адам мен мекендеу ортасы үшін қауіпсіздігін және (немесе) зиянсыздығын қамтамасыз етуге бағытталған, дара кәсіпкер немесе заңды тұлға орындайтын іс-шаралар, оның ішінде зертханалық зерттеулер мен сынақтар кешені;

23) рекреация – үзіліс кезінде және сабақтан бос уақытта білім алушылар мен тәрбиеленушілердің демалуына және күшін қалпына келтіруге арналған үй-жай;

24) санитариялық-аулалық қондырғылар (бұдан әрі – САҚ) – орталықтандырылған кәрізбен байланысы жоқ, объектінің аумағында орналасқан жер үсті бөлігі мен қазылған шұңқыры бар дәретхана;

25) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізатты, қосымша материалдар мен дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен

ластанудан және басқа да ластанулардан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы;

26) септик – шағын көлемдегі тұрмыстық сарқынды суды тазалауға арналған құрылыс;

27) спорт объектілері – қызметі балалар және жасөспірімдерді емдеу-сауықтыру, дене шынықтыру-сауықтыру, оқу-тәрбие жұмыстарын және мәдени бос уақытты ұйымдастырумен және жүзеге асырумен байланысты ұйымдар;

28) сыныптардың толықтырылуы – сыныптағы білім алушылардың нормаланған саны;

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

30) халықтың жүріп-тұруы шектеулі 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;

31) шағын жинақталған мектеп – білім алушылар контингенті аз (5 баладан бастап), біріккен сынып-жиындары бар және оқу сабақтарын ұйымдастыру нысаны ерекше жалпы білім беру мектебі.

Ескерту. 4-тармақ жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 28.09.2018 № ҚР ДСМ-20 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

2-тарау. Объектінің салынатын жер учаскесін таңдауға, жобалауға, пайдалануға , реконструкциялауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

5. Объектінің жер учаскесін таңдау, жобалау, реконструкциялау "Қазақстан Республикасындағы сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі туралы" 2001 жылғы 16 шілдедегі Қазақстан Республикасы Заңының 20-бабының 23-16)

тармақшасына сәйкес сәулет, қала құрылысы және құрылыс істері бойынша уәкілетті орган бекітетін сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің (бұдан әрі – сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтер) талаптарымен айқындалады.

6. Жалпы білім беру ұйымдарының және білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тұратын орындарын ұйымдастыратын объектілердің аумағында сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтер талаптарына сәйкес барлық периметрі бойынша қоршау болуы тиіс. Қоршау зақымдалмаған болуы тиіс.

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

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

9. Объектінің учаскесіне кіру жолдары, көлікпен өту жолдары, шаруашылық құрылыстарға, қоқыс жинағыштарға артналған алаңдарға, санитариялық-аулалық қондырғыларға апаратын жолдар асфальтпен, бетонмен немесе тазалауға қолжетімді басқа да қатты жабынмен жабылады.

10. Жалпы білім беретін ұйымдардағы үй-жайлардың (сыныптар, оқу кабинеттері) ауданы оқытудың аралас нысандарында (фронтальды және топтық) бір білім алушыға шаққанда 2,5 шаршы метр (бұдан әрі – $м^2$) нормасы белгіленеді. Технологияны және еңбекті зерделеу шеберханаларының, сондай-ақ бағыттар бойынша саралап оқытуға арналған мамандандырылған шеберханалардың ауданы бір білім алушыға шаққанда 3,75 $м^2$.

11. Техникалық және кәсіптік білімнің (бұдан әрі – ТжКБ), орта білімнен кейінгі (бұдан әрі – ОБКБ), жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі (бұдан әрі – ЖОО) оқу кабинеттері мен дәрісханалары үй-жайларының ауданы:

1) 12 – 15 орын үшін 1 білім алушыға 2,5 $м^2$;

2) 16 - 25 орын үшін 1 білім алушыға 2,2 $м^2$;

3) 26 - 49 орын үшін 1 білім алушыға 1,8 $м^2$

4) 50-75 орын үшін 1 білім алушыға 1,5 $м^2$;

5) 76-100 орын үшін 1 білім алушыға 1,3 $м^2$;

6) 100-150 орын үшін 1 білім алушыға 1,2 $м^2$;

7) 150-350 орын үшін 1 білім алушыға 1,1$м^2$;

8) 350 және одан артық орын үшін 1 білім алушыға 1,0 $м^2$ болып айқындалады.

Дәрісханалар, оқу кабинеттері, зертханалар жерүсті қабаттарда орналасуы тиіс.

12. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің саны объектінің жобалық сыйымдылығынан аспауы тиіс. Қашықтықтан оқыту нысаны бойынша білім алушылардың саны жалпы санға енгізілмейді.

13. Әрбір ауысымда 1 білім алушыға шаққандағы аудан нормалары және осы Санитариялық қағидалардың талаптары сақталған жағдайда оқудың екі ауысымдық режимін ұйымдастыруға жол беріледі.

14. Пайдалану режимі шумен қоса жүретін және білім алушылар мен тәрбиеленушілердің алаңдауын тудыруы мүмкін, педагогикалық, медициналық, әкімшілік персоналдың жұмысына кедергі келтіруі немесе оларды бұзуы мүмкін

үй-жайлар (сорғы қондырғысы бар бойлерлер, өндірістік үй-жайлар, жөндеу шеберханалары, сорғы бөлімшесі бар салқындатқыш камералар, желдеткіш камералары , компрессорлық) жатын бөлмелермен, оқу, медицина кабинеттерімен көршілес, олардың астына немесе үстіне орналастырылмайды.

15. 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.

16. Спорт залының жылыту жүйесінің радиаторлары терезе астындағы қуыстарда орналастырылады және торлармен жабылады немесе еденнен биіктігі 2,4 метрде (бұдан әрі – м) орналастырылады. Терезелерде және жарықтандыру аспаптарында қоршау құрылғылары көзделуі тиіс.

17. Барлық үй-жайлардағы еденнің беті тегіс, саңылаусыз, ақаусыз және механикалық зақымданбаған болуы тиіс.

Оқу үй-жайларындағы, кабинеттердегі және рекреациялардағы еденнің тақтай немесе паркет төсемі болуы тиіс. Едендерге ылғалды тәсілмен өңдеуге және дезинфекциялауға жол беретін синтетикалық полимерлі материалдар, жылы линолеум төсеуге болады.

Спорт залының едені ағаштан болуы немесе арнайы төсемі болуы, еденнің беті тегіс , саңылаусыз және ақаусыз болуы тиіс.

Еңбекке баулу шеберханаларындағы еден механикалық әсерге төзімді, химия кабинеттері мен зертханаларында – химиялық реагенттерге төзімді материалдан жасалады.

18. Объектілер жеке тұрған ғимаратта немесе бірнеше жекелеген ғимараттарда пайдаланылады.

Объектілерді бейімделген ғимараттарда пайдалануға жол беріледі. Жалпы білім беру ұйымдарын бейімделген ғимаратта пайдаланған кезде оқу үй-жайларының және кабинеттердің есептік сыйымдылығы 1 білім алушыға шаққанда 2,5м^2 аудан нормасы ескеріле отырып айқындалады.

19. Мектептен тыс объектілерді, білім беру орталықтарын бейімделген ғимараттарда, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда, сондай-ақ тұрғын үйлердің бірінші қабаттарында пайдалануға жол беріледі.

20. Көп пәтерлі тұрғын үйдің бірінші қабатында пайдаланылатын объектілердің тұрғын үйдің кіреберісімен қосылмаған бөлек есігі болуы тиіс.

21. Білім алушылар мен тәрбиеленушілер болатын, медициналық мақсаттағы үй-жайларды ғимараттардың жертөле және цокольдық қабаттарда пайдалануға жол берілмейді.

22. Барлық үй-жайлар функционалдық мақсатына сәйкес пайдаланылуы тиіс.

23. Авариялық ғимараттарда және үй-жайларда орналасқан объектілерді пайдалануға жол берілмейді.

24. Объектілерде мектепке дейінгі ұйымдар, компьютерлік сыныптар, мамандандырылған медициналық және стоматологиялық кабинеттер, шаштараздар, кір жуатын орындар, бассейндер, оқу-өндірістік шеберханалары, тамақтану объектілері болған жағдайда Кодекстің 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган бекітетін санитариялық қағидалардың, гигиеналық нормативтердің (бұдан әрі – нормалау құжаттары) талаптары қолданылады.

25. Объектілерді реконструкциялау кезінде осы Санитариялық қағидалардың 6-24-тармағы аралығындағы талаптардың сақталуы көзделеді.

3-тарау. Сумен жабдықтауға, су бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге, ауаны баптауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

26. Объектілерде орталықтандырылған шаруашылық-ауыз сумен, ыстық сумен жабдықтау, су бұру көзделеді және олар жарамды жағдайда болуы тиіс.

27. Объектілер нормалау құжаттарының белгіленген талаптарына сәйкес қауіпсіз және сапалы ауыз сумен қамтамасыз етіледі.

28. Объектілерде ауыз су режимі ұйымдастырылады. Ауыз су, оның ішінде сыйымдылықтарға (графиндер, шәйнектер, бөшкелер және басқалар) өлшеп-құйылған немесе шөлмектердегі ауыз су сапасы мен қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келеді.

Суға арналған кулерлер (диспенсерлер) өндірушінің нұсқаулығына сәйкес тұрақты түрде тазартылады. Су ішу үшін таза ыдыс (шыны, фаянс ыдыс, бір рет қолданылатын стақандар) пайдаланылады.

Жеке шөлмек сыйымдылықты пайдалануға рұқсат етіледі. Қайнаған ауыз су 3 сағаттан аспай сақталған жағдайда оны пайдалануға жол беріледі.

29. Стационарлық ауыз су бұрқақтарының конструктивтік шешімдері судың тік ағынының айналасында биіктігі кемінде он сантиметр болатын шектеу сақинасының болуын көздейді.

30. Ауыз су режимін ұйымдастыру үшін объекті басшысының бұйрығымен жауапты адам тағайындалады. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің объектілерде болатын барлық уақыты ішінде олардың ауыз суға еркін қолжетімдігі қамтамасыз етіледі.

31. Орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда ішкі су құбыры және су бұру құрылғысымен жергілікті ауыз суы мақсатындағы көздерден алынатын су пайдаланылады.

32. Шаруашылық-ауыз су мұқтаждығы үшін әкелінетін ауыз-суды пайдалануға жол беріледі, оны жеткізу мамандандырылған автокөлікпен, ауыз сумен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалған, уақтылы тазартылатын, жуылатын және дезинфекцияланатын таңбаланған арнайы сыйымдылықтарда жүргізіледі.

33. Әкелінетін сумен жұмыс істейтін объектілерде ауыз су қорын сақтауға арналған сыйымдылықтар орнатылған жеке үй-жай көзделеді. Сыйымдылықтар таңбаланады (" ауыз су"), олар апта сайын (және қажеттілігіне қарай) жуу және дезинфекциялау құралдары қолданыла отырып, тазартылады және дезинфекцияланады. Ауыз суға арналған сыйымдылықтарды басқа мақсаттарда пайдалануға жол берілмейді.

34. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда су жылытқыштар орнатылады. Ыстық және суық су тұратын жерлердегі, медициналық мақсаттағы үй-жайлардағы барлық ванналарға, себезгілерге, кір жуатын орындарға, қолжуғыштарға, сондай-ақ ас блогындағы технологиялық жабдыққа араластырғыш орнатыла отырып, жүргізіледі.

Сумен жылыту жүйесіндегі ыстық суды технологиялық және шаруашылық-тұрмыстық мақсаттар үшін пайдалануға жол берілмейді.

35. Сурет салуға және жабыстыруға, өсімдіктермен жұмыс істеуге арналған үй-жайлар, шеберханалар, медициналық блок үй-жайлары, ас блогының өндірістік үй-жайлары ыстық және суық су өткізілген раквиналармен, қол жууға және кептіруге арналған құралдармен жабдықталады.

36. Объектілерді кәріз жүргізілмеген және ішінара кәріз жүргізілген орындарда орналастырған кезде жергілікті су бұру құрылғысы көзделеді. Сарқынды суларды, оның ішінде САҚ-тың сарқынды суын қабылдауды объекті аумағының шаруашылық

аймағында орналасқан, гидравликалық бекітпесі бар қақпақтармен (сифондар) жарақталған жалпы немесе бөлек жерасты су өткізбейтін сыйымдылықтарға (шұңқырға , септикке) жүзеге асырады, оларды тазалау уақтылы жүргізіледі.

Сарқынды суды ашық су айдындарына және іргелес аумаққа, сондай-ақ су сіңіргіш құдықтар құрылғысына ағызуға жол берілмейді.

37. Өндірістік, қойма үй-жайларындағы, тұрмыстық үй-жайлардағы су бұруға арналған кәріз бағандары сыланған қораптарға салынады.

38. Кәріз жүргізілмеген жерлерде САҚ құрылғысына (75 адамға 1) және су құйылатын қолжуғыштарды (30 адамға 1) орнатуға жол беріледі.

САҚ-тың жер үстіндегі үй-жайлары мен су өткізбейтін материалдан жасалған қазылған шұңқыры болады. САҚ-ты жинау дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып күн сайын жүргізіледі. САҚ-тың қазылған шұңқырын уақтылы тазалайды.

39. Объектілердің ғимараттары орталық жылыту жүйелерімен жабдықталады. Орталықтандырылған жылумен жабдықтау көзі болмаған жағдайда сұйық, қатты және газ түріндегі отынмен жұмыс істейтін автономды қазандық көзделеді.

40. Селолық елді мекендердегі шағын жинақталған білім беру объектілерінің бір қабатты ғимараттарында пешпен жылыту құрылғысына жол беріледі. Пешті жағу жеке есігі бар оқшауланған үй-жайда жүргізіледі.

41. Жылыту кезеңінде ауаның температурасы нормалау құжаттарына сәйкес айқындалады.

42. Үй-жайларды табиғи және жасанды жарықтандыруды сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтерге сәйкес жобалау керек. Жасанды жарықтандыру үшін жарық диодты, люминесцентті және энергия үнемдеуші шамдарды пайдаланады. Ортақ жасанды жарықтандыру барлық үй-жайларда көзделеді.

43. Объектінің аумағында, оның ішінде санитариялық-аулалық қондырғыларда сыртқы жасанды жарықтандыру болады.

44. Оқу үй-жайларындағы, ойын және жатын бөлмелеріндегі жарық түсетін ойықтарды реттелетін күннен корғайтын құрылғылармен жабдықтайды.

45. Оқу-өндірістік шеберханаларда, спорт залдарында екі жақ бүйірден табиғи жарықтандыруға және аралас (үстіңгі және бүйір жақтан) жарықтандыруға жол беріледі. Оқу үй-жайларында терезенің әйнектерін бояуға жол берілмейді.

Терезелердің әйнектелуі бүтін шыны төсемінен орындалады.

46. Жасанды жарықтандыру кезінде бір үй-жайда бір үлгідегі шамдар қолданылады. Жарықтандыру кезінде шағылысқан және шашыраңқы жарықты шамдарды пайдаланады, оларды плафондармен қамтамасыз етеді.

47. Білім беру объектілерін жасанды жарықтандыру көрсеткіштері нормалау құжаттарына сәйкес айқындалады.

48. Көру қабілеті бұзылған білім алушылар мен тәрбиеленушілерге арналған объектілердегі оқу үй-жайларын (сыныптарды, кабинеттерді, зертханаларды, шеберханаларды), сондай-ақ оқу залдарын жасанды жарықтандырудың құрамдастырылған жүйесімен жабдықтайды. Көру патологиясының түріне байланысты жалпы және жергілікті жарықтандырудың жиынтық жарықтандыру деңгейі мынаны құрайды:

1) жоғары дәрежелі күрделі алыстан көрмейтіндер және жоғары дәрежедегі жақыннан көрмейтіндерге – 1000 люкс (бұдан әрі – лк);

2) торлы қабық пен көру нервісі зақымдалғандарға (көздің қарығуы болмайтын) – 1000 – 1500 лк;

3) жарықтан қорқу ауруынан зардап шегетіндерге – 500 лк-тен артық емес;

4) жасанды жарықтандыру деңгейі жалпы жарықтандыру жүйесінен 400 лк-тен аспауы тиіс;

5) әр жұмыс орнын кемінде 400 лк жергілікті жарықтандыру шамдарымен жабдықтайды.

Шамдар үстелдің бетіне нығыз бекітілуі және олардың еңкею бұрышы мен жарық көзінің биіктігін өзгертуге мүмкіндік беретін иілімді кронштейні болады.

49. Істен шыққан шамдар ауыстырылады. Жарамсыз, құрамында сынап бар шамдар білім алушылар мен тәрбиеленушілердің қолы жетпейтін жеке үй-жайда сақталады. Пайдаланылған құрамында сынап бар шамдарды қоқыс жинағыштарға тастауға жол берілмейді. Пайдаланылған құрамында сынап бар шамдарды сақтау және кәдеге жаратуға жіберу объекті басшысының бұйрығымен жауапты адамға жүктеледі.

50. Объектілердің ғимараттары желдету және ауа баптау жүйелерімен жабдықталады. Ас блогында механикалық түрде іске қосылатын желдету жүйесі көзделеді. Жылу және ылғал бөлу көздері болып табылатын жабдықтың үстінде сыртқа тарту шатырлары орнатылады.

51. Желдету және ауа баптау жүйелерін пайдалану кезінде нормалау құжаттарының талаптары сақталады.

52. Оқу үй-жайларын үзілістер кезінде, рекреациялық үй-жайларды сабақ уақытында желдетеді. Сабақ басталғанға дейін және олар аяқталғаннан кейін оқу үй-жайларында өтпелі желдету жүзеге асырылады. Өтпелі немесе бұрыштан желдетуді білім алушылар мен тәрбиеленушілер болмаған кезде жүргізеді. Өтпелі желдетуді дәретхана үй-жайлары арқылы жүргізбейді.

53. Станоктарда және тетіктерде жұмыс істеу жылу мен шаңның көп мөлшерінің бөлінуімен байланысты болатын шеберханалар сору-сыртқа тарту желдеткішімен және жергілікті шаңұстағыштармен және сыртқа тарту құралдарымен жабдықтайды.

54. Объектілерде нормалау құжаттарына сәйкес үй-жайлардың оңтайлы микроклиматтық жағдайлары (температура, ауа қозғалысының жылдамдығы және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы) қамтамасыз етіледі.

55. Ауаның температурасын бақылау үшін білім беру ұйымдарының ойын, оқу және жатын үй-жайларында, балаларды тәрбиелеу және олардың тұратын орындарында, сондай-ақ медициналық пункт үй-жайларында термометрлер орнатылады.

4-тарау. Объектілердің үй-жайларын жөндеуге және күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

56. Жыл сайын объектіде ағымдағы жөндеу жүргізіледі.

57. Объектілер жұмыс істеп тұрған кезде авариялық жағдайларды жою жұмыстарын қоспағанда, күрделі және ағымдағы жөндеу жұмыстарының түрлерін жүргізуге жол берілмейді.

58. Үй-жайларды әрлеу үшін олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары бар құрылыс материалдары пайдаланылады.

59. Вестибюльдерде, холлдарда, рекреацияларда, акті және мәжіліс залдарында, әкімшілік үй-жайларында конструкциясы әртүрлі аспалы төбелерді қолдануға жол беріледі.

60. Барлық үй жайлардың төбелері мен қабырғалары тегіс, саңылаусыз, жарықшағы жоқ, бүлінбеген, грибоктармен зақымдану белгілерінсіз болуы тиіс.

61. Қалыпты режимде пайдаланылатын үй-жайлардағы қабырғалардың, еденнің, жабдықтың беті ылғалды тәсілмен жинауға жол беретіндей тегіс, күңгірт болады.

Ылғалды режимде жұмыс істейтін үй-жайлардың (медициналық мақсаттағы, ас блогы, санитариялық тораптар, кір жуу, жуыну орындары) қабырғаларын кемінде 1,5 м биіктікте, себезгі бөлмелерінде кемінде 1,8 м биіктікте тақтаймен немесе жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, ылғалды тәсілмен жинауға жол беретін басқа да материалдармен қаптайды.

62. Терезе әйнектері, электр шамдардың плафондары және сыртқа тартып желдету жүйесінің жалюзді торлары таза ұсталады. Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді жарықтандыру арматурасын тазалауға және терезелерді жууға тартуға жол берілмейді.

63. Желдету үшін ашылатын терезелерге, форточкаларға, фрамугаларға москит торлары орнатылады.

64. Объектілердің аумағы, ашық ауадағы дене шынықтыру және спорт алаңдары таза ұсталады, бөгде заттардан бос болуы тиіс.

65. Барлық үй-жайлар таза ұсталады. Ас блогын және дәретханаларды күн сайын дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып жинайды. Дәретханаларда еден, есік тұтқалары, кранның құлақтары, раковиналар және унитаздар күн сайын дезинфекциялауға жатады.

Үй жайларды ылғалды жинауды ұйымның техникалық персоналы жүргізеді. Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді санитариялық тораптарды жинауға тартуға жол берілмейді.

66. Жинау жүргізу үшін нормалау құжаттарына сәйкес қолдануға рұқсат етілген жуу, дезинфекциялау құралдары пайдаланылады.

Дезинфекциялау ерітінділерін өндірушінің нұсқаулығына сәйкес ерітіндінің дайындалған күнін көрсете отырып, таңбаланған сыйымдылықтарда дайындайды.

Дезинфекциялау және жуу құралдары және олардың жұмысшы ерітінділері білім алушылар мен тәрбиешілердің қолы жетпейтін орындарда сақталады.

67. Жинау мүкәммалы (легендер, шелектер, щеткалар, шүберектер) таңбаланады және олар жекелеген үй-жайларға (санитариялық торап, медициналық пункт, ас блогының өндірістік үй-жайлары, тамақ ішетін залдар, рекреациялар, оқу кабинеттері, жатын бөлмелер, өндірістік шеберханалар) бекітіледі және арнайы бөлінген орындарда сақталады.

Барлық ұйымдардың санитариялық тораптары үшін жинау мүкәммалының белгілік таңбасы болады.

68. Объектілерде дератизациялау және дезинсекциялау бойынша іс-шаралар жүргізіледі. Жәндіктердің, кенелердің және басқа да буынаяқтылар мен кеміргіштердің болуына жол берілмейді.

69. Тығыз жабылатын қақпақтармен жабдықталған қоқыс жинағыштар шаруашылық аймақтағы үш жағынан қоршалған тазалау және дезинфекциялау үшін қолжетімді, су өткізбейтін төсемі бар алаңға орнатылады. Қоқыс жинағыштар (контейнерлер) тазаланады, жуылады және дезинфекцияланады.

Көп пәтерлі тұрғын үйдің бірінші қабатында, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналасқан объектілердің қоқысын жинау үшін тұрғын үйдің ортақ қоқыс жинағыштары немесе контейнерлері пайдаланылады.

5-тарау. Оқыту және өндірістік практика жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

70. Жалпы білім беру және арнайы білім беру ұйымдарының топтарын (сыныптарын) толықтыру осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес қабылданады.

71. Жалпы білім беру ұйымдарында сабақтың ұзақтығы 40 минуттан аспауы тиіс. Бірінші сыныптарда оқу жүктемесін бірте-бірте арттыра отырып, оқу сабақтарының "

сатылы" режимін қолданады. Қыркүйекте үш сабақ 35 минуттан, қазаннан бастап 40 минуттан жоспарланады. Сабақтарда дене шынықтыру минуттарын және көзге арналған жаттығулар өткізіледі.

Бірінші сынып оқушылары үшін бір жыл ішінде қосымша бір апталық демалыстар болуы тиіс.

72. Жалпы білім беру ұйымдарындағы апталық оқу жүктемесі осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшада көрсетілген нормалардан аспауы тиіс.

Кестедегі сабақтар саны ата-аналар комитетімен келісіледі.

73. Бастауыш мектепте қосарланған сабақтарды өткізуге жол берілмейді.

Сабақ кестесін жасаған кезде бір күн және бір аптаның ішіндегі оқушының ақыл-ой еңбегіне қабілеттілік серпіні ескеріледі және осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес қиындығы бойынша пәндерді саралау кестесі пайдаланылады.

74-тармақ. Мектептің сабақ кестесі міндетті және факультативтік сабақтар үшін жеке жасалады. Факультативтік сабақтар міндетті сабақтардың саны барынша аз күндері жоспарланады.

Күн сайынғы оқу жиынының салмағы:

1-3-сыныптардың білім алушылары үшін – 1,5-2,0 килограмм (бұдан әрі – кг);

4-5-сыныптардың білім алушылары үшін – 2,0-2,5 кг;

6-7-сыныптардың білім алушылары үшін – 3,0-3,5 кг;

8-11(12)-сыныптардың білім алушылары үшін – 4,0-4,5 кг - нан аспауы тиіс.

Сабақ кестесі оқу портфельінің немесе аспалы сөмкенің (рюкзактың) салмағынсыз күн сайынғы оқу жиынының (оқулықтар, ОӘК және жазу құралдары) гигиеналық нормативтерін ескере отырып құрылады.

Ескерту. 74-тармақ жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 28.09.2018 № ҚР ДСМ-20 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

75. Жалпы білім беру ұйымдарының барлық түрінде оқушылар үшін сабақтар арасындағы үзілістің ұзақтығы кемінде 5 минут, үлкен үзіліс (2-ші немесе 3-ші сабақтан кейін) 30 минутты құрайды. Бір үлкен үзілістің орнына екінші және төртінші сабақтан кейін әрқайсысы 15 минуттан екі үзіліс жасауға жол беріледі.

Үзілістерді таза ауаны барынша көп пайдаланып, қозғалыс ойындарымен өткізеді.

Ауысымдар арасында ылғалды жинау және желдету үшін ұзақтығы кемінде 40 минут үзіліс көзделеді.

76. Мектеп алды сыныптардағы сабақтардың барынша рұқсат етілген саны – ұзақтығы 25-30 минуттан төрт сабақтан аспайды. Сабақтар арасындағы үзілістер кемінде 10 минут болуы тиіс.

77. Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі және жоғарғы білімнің білім беру бағдарламаларын іске асыратын білім беру ұйымдарының білім алушыларының оқу жүктемесі Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 23 тамыздағы № 1080 қаулысымен бекітілген Білім берудің тиісті деңгейлерінің мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттарымен белгіленеді.

78. Жазғы демалыс кезінде жалпы білім беру ұйымдары жанында дене шынықтыру-сауықтыру, оқу-тәрбие қызметін және білім алушылар мен тәрбиеленушілердің мәдени бос уақытын өткізуді жүзеге асыратын мектеп жанындағы лагерьлерді (алаңдарды) ұйымдастыруға жол беріледі. Мектеп жанындағы лагерьлер жұмыс істеген уақытта тамақтандыруды және күндізгі ұйқыны ұйымдастыруға жол

беріледі. Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде осы Санитариялық қағидалардың талаптары ескеріледі. Күндізгі ұйқыны ұйымдастыру кезінде жатын үй-жайы бөлінеді, жеке кереуеттер (жазылатын кереуеттер) орнатылады, жеке төсек-орын жабдықтары (жайма, жастықтың тысы, көрпенің тысы) және кемінде екі орамал (аяққа және қолға арналған) көзделеді.

79. Өндірістік практика оқу-тәрбие процесінің кестесіне сәйкес жүргізіледі. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің технологиялық жабдықты жөндеуіне жол берілмейді.

80. Ойын және спорт алаңдарының жабдықтарын қоса алғанда, жиһаз бен жабдық білім алушылар мен тәрбиеленушілердің бойына және жасына сәйкес келеді. Спорт, ойын жабдығы жарамды күйде ұсталады.

81. Оқу жиһазын іріктеп алуды білім алушылардың бойына сәйкес жүргізеді. Оқу жиһазының өлшемдері осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшада көрсетілген.

82. Объектілерде оқу кабинеттері, зертханалар жұмыс үстелдерімен, арқалығы бар орындықтармен жабдықталады.

Мынадай білім алушылар мен тәрбиеленушілер:

есту, көру қабілеті бұзылған білім алушылар мен тәрбиеленушілер тақтаға жақын, алдыңғы қатардағы үстелдерге;

жиі суық тиіп ауыратын білім алушылар мен тәрбиеленушілер сыртқы қабырғадан алыс отырғызылады.

83. Оқу үй-жайларындағы жиһаз сол жақ бүйірден табиғи жарықтандыру қамтамасыз етіле отырып, орнатылады. Негізгі жарық ағынының білім алушылар мен тәрбиеленушілердің алдынан және арт жағынан түсуіне жол берілмейді.

84. Физикалық және химиялық реагенттерді пайдалана отырып, зертханалық жұмыстарды жүргізу үшін физика мен химия кабинетіндегі демонстрациялық және оқу зертханалық үстелдерге электр энергиясын жүргізу, химия кабинетінде (орталықтандырылған сумен жабдықтау болғанда) су және кәріз жүргізу көзделеді.

Химия кабинетінде сыртқа тарту шкафы жабдықталады.

85. Тәжірибелер жүргізу үшін пайдаланылатын химиялық реагенттер, қышқылдар мен сілтілер таңбаланады, жауапты адамның бақылауымен арнайы бөлінген сейфте сақталады.

86. Оқу шеберханаларында мамандандырылған верстактарда және үстелдерде жұмыс істеу кезінде өздерінің мақсатына сәйкес арқалығы жоқ көтеріліп-бұрылатын отырғыштар қолданылады.

87. Шеберханалар шуы аз жабдықпен жарақталады, шу мен діріл деңгейлері нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келеді.

88. Спорт залдарының жанындағы киім шешетін орындар киімге арналған шкафтармен немесе ілгіштермен және орындықтармен жабдықталады.

89. Спорттық төсеніштер мен снарядтардың жабыны (қаптамасы) ылғалды тәсілмен өңдеуге және дезинфекциялауға жол беретіндей бүтін болады.

90. Секіруге арналған шұңқырларды үгінділер қосылған таза құммен (тас, бұтақтар, жапырақтары жоқ) толтырады, секіру алдында іші қопсытылады және тегістеледі. Шұңқырлардың ағаш ернеулері жердің бетімен бір деңгейде болуы тиіс, олар брезентпен немесе резеңкемен қапталады.

Жүгіру жолдарының бетінің қатты, жақсы құрғатылатын жабыны болуы, нығыз, шаңданбайтын, атмосфералық жауын-шашынға төзімді жоғарғы қабаты болуы тиіс.

91. Орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда су құятын қолжуғыштарды орнатуға жол беріледі.

92. Объектілердің санитариялық тораптарында унитаздар, қол жуатын раквиналар, қолды жууға және кептіруге арналған құралдар, қоқыс жинауға арналған қоқыссалғыштар орнатылады. Білім алушылар мен тәрбиеленушілерге арналған унитаздар жабық кабиналарда орналастырылады, білім беру объектілерінің мектеп алды сыныптары үшін балаларға арналған унитаздар орнатылады.

Объектілердің оқу және тұрғын корпустарындағы санитариялық аспаптарға қажеттілік осы Санитариялық қағидаларларға 6-қосымшаға сәйкес көзделеді.

Жүріп-тұруы шектеулі топтар үшін санитариялық құралдардың орнатылуы және оларға қажеттілік сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына сәйкес нормаланады.

93. Білім алушылар мен тәрбиеленушілер үшін сатып алынған өнімдердің (ойыншықтар, аяқ киім, киім, ыдыс, жеке гигиена құралдары, мектеп және жазу құралдары, төсек-орын жабдықтары, парфюмерлік-косметикалық өнім, жиһаз) оның сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары болуы тиіс.

6-тарау. Объектілерде тұру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

94. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тұруына арналған объектіні бөлек тұрған ғимараттарға, ішіне-жапсарлас салынған ғимараттарға, сондай-ақ оқу корпустарымен көрші ғимараттарға орналастыруға жол беріледі.

Жатын үй-жалардағы ауданы 1 орынға кемінде 4 м^2, полиемиелит және енжар параличтен зардап шеккен балаларға арналған мектеп-интернаттарда 4,5 м^2 көзделеді.

ТжКБ, ОБКБ және ЖОО білім алушыларына арналған жатақханаларда 1 адамға кемінде 6 $м^2$ аудан көзделеді.

95. Үй-жайлар олардың функционалдық мақсаттарына сәйкес жиһазбен жабдықталады.

Төсек-орын жабдықтары, жаңа және ескі киімдер мен аяқ киімдер, қатты мүкәммал қорларын сақтау үшін қойма үй-жайлары көзделеді.

96. Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тәулік бойы болатын объектілерде шомылдыру төсек-орын жабдықтарын, іш киім мен орамалдарды бір уақытта ауыстыра отырып, кесте бойынша жеті күнде бір реттен сиретпей жүзеге асырылады.

97. Төсек-орын жабдықтарын, орамалдарды ауыстыру ластануына қарай, бірақ аптасына бір реттен сиретпей жүргізіледі. Лас киім-кешек кір жуатын орынға қаптармен (клеенкалы және мата) жеткізіледі. Матадан тігілген қаптар жууға тапсырылады, клеенкалы қаптар қолдануға рұқсат етілген жуу құралдарымен өңделеді. Таза киім-кешек жуылған қаптарда жеткізіледі. Төсек-орын жабдықтары жылына кемінде бір рет камералы дезинфекциялауға жатады.

98. Бір жатын орынға кемінде үш төсек-орын жабдығының болуы көзделеді. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тұратын орны ұйымдастырылған объектілерде төсек-орын керек-жарақтары мен төсек-орын жабдықтары таңбаланады, жеке гигиенаға арналған заттар (тіс щеткалары, тарақтар, жөкелер) әр балаға жеке бөлінеді. Жеке тіс щеткалары, жөкелер жуынатын бөлмелердегі ашық ұяшықтарда сақталады.

99. Кір жуу объектінің кір жуатын орнында жүзеге асырылады, таза және лас киім-кешектің қарама-қарсы ағыны болмайды. Кір жуатын орын болмаған жағдайда кір жуу басқа кір жуатын орындарда бір орталықтан жүргізіледі.

Инфекциялық аурумен ауырған адамның киім-кешегі жуу алдында таңбаланған ванналарда дезинфекциялауға жатады.

100. ТжКО, ОБКБ және ЖОО білім алушыларына арналған студенттік жатақханаларда 4-6 адамға 1 себезгі, 1 қол жуатын раквина және 1 унитаз орнатылады. Әйелдердің жеке гигиенасы кабинасы 50 адамға шаққанда 1 кабина есебінен көзделеді және унитазбен, бидемен, себезгімен және қол жуатын раквинамен жабдықталады.

7-тарау. Объектілердегі тамақтану жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

101. Объектілердің ас блогтарына осы Санитариялық қағидалардың талаптарына қайшы келмейтін бөлігінде қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын нормалау құжаттарының талаптары қолданылады.

102. Тамақ ішу арасындағы интервал 3,5 – 4 сағаттан аспауы тиіс.

103. Тәрбиелеу және білім беру объектілерінде білім алушылар мен тәрбиеленушілерді 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.

104. Объектіде перспективалық маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық мәзір жасалады. Мәзірді әзірлеу кезінде білім алушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығы, жас санаты ескеріледі, витаминдік-минералдық кешенмен байытылған тамақ өнімдері көзделеді.

105. Жалпы білім беретін ұйымдардың бірінші ауысымының білім алушылары үшін бір-екі рет тамақтану – екінші таңғы ас немесе екінші таңғы ас пен түскі ас, екінші ауысымның білім алушылары үшін – бесін ас, ұзартылған күн топтары үшін – екінші таңғы ас, түскі ас және бесін ас көзделеді. Балалар тәулік бойы болатын кезде кемінде бес рет тамақтану көзделеді.

106. Жасқа байланысты граммен тағам порцияларының ұсынылатын массасы осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшада көрсетілген.

107. Осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаға сәйкес тамақ өнімдерін ауыстыруға жол беріледі.

108. Мәзірде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде және келесі екі-үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмейді.

109. Күн сайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, қара бидай және (немесе) бидай наны, көкөністер және қант енгізіледі. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті екі-жеті күнтізбелік күнде бір рет енгізіледі.

110. Таңғы ас тағамнан (бірінші немесе екінші) және сусыннан (компот, кисель, шай және шырындар) тұрады. Жұмыртқаны, шырындарды, жемістерді, сары маймен немесе ірімшікпен бутербродтарды таңғы асқа енгізуге немесе жеке қабылдауға жол беріледі.

Түскі асқа салат, бірінші, екінші тағам (негізгі тағам еттен, балықтан немесе гарнирі бар құс еті) және үшінші (компот, кисель, шай және шырындар) кіреді. Пісірілген және жас көкөністерден оңай жасалатын салаттар дайындалады.

Бесін аста мәзірге тоқашпен және кремі жоқ кондитерлік өнімдермен бірге сусын (сүт, қышқыл сүт өнімдері, кисель, шырындар) енгізіледі.

Кешкі ас көкөніс (сүзбе) тағамынан немесе ботқадан, негізгі екінші тағамнан (ет, балық немесе гарнирі бар құс еті), сусыннан (шай, шырын, кисель) тұрады.

Қосымша екінші кешкі ас ретінде жемістер немесе қышқыл сүт өнімдері және тоқаш немесе кремі жоқ кондитерлік өнімдер енгізіледі.

111. Күн сайын тамақ ішетін залда объектінің басшысы бекіткен мәзір ілінеді, онда тағамдардың атауы, әр дайын тағамның шығымы көрсетіледі. Мәзірде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында көрсетілген атауларға сәйкес келуі тиіс.

112. Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 1-нысанына сәйкес деректер тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына енгізіле отырып, олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар бар болған жағдайда жүзеге асырылады.

Тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар қоғамдық тамақтану ұйымында сақталады.

113. Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыруда көрсетілген тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын зертханалық-аспаптық зерттеулер нәтижелері болған кезде, ауыл шаруашылығы мақсатындағы ұйымдарда, білім беру ұйымдарының оқу-тәжірибелік және бақша учаскелерінде, жылыжайларында өсірілген өсімдіктен алынған азық-түлік шикізатын пайдалануға жол беріледі.

114. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің ас блогының өндірістік үй-жайларында болуына және оларды тағам дайындаумен, көкөністерді тазалаумен, дайын тағамды таратумен, нан тураумен, ыдыс жуумен, өндірістік үй-жайларды жинаумен байланысты жұмыстарға тартуға жол берілмейді.

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

116. "С" витаминімен витаминдеуді балалар тәулік бойы болатын ұйымдарда осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 2-нысанына сәйкес деректерді " С-витаминдеу" журналына енгізе отырып, "С" витаминінің тәуліктік нормасы есебінен мектеп жасындағы балалар үшін – 70 мг мөлшерінде жүргізеді.

117. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері және оларды сақтау шарттары өндіруші (дайындаушы) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді.

118. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау температурасы төмен тоңазыту жабдықтарында және (немесе) тоңазыту камераларында және (немесе)

тоңазытқыштарда жүзеге асырылады. Температураны бақылау үшін термометрлер орнатылады. Сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

119. Тәрбиелеу және білім беру объектілерінің қоғамдық тамақтану ұйымдарында мыналарды:

1) қатық, сүзбе, айранды;

туралған ет қосылған құймақтарды;

флотша макаронды;

зельцтер, форшмактар, сілікпелер, паштеттерді;

кремі бар кондитерлік өнімдерді;

тұтыну қаптамасындағы кондитерлік өнімдер мен тәттілерді (шоколад, кәмпит, печенье);

морстар, квастарды;

фритюрде қуырылған өнімдерді;

шала пісірілген жұмыртқа, қуырылған жұмыртқаны;

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

окрошканы;

саңырауқұлақтарды;

өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін;

тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;

газдалған, емдік және емдік-асханалық минералдық суды, тәтті алкогольсіз сусындарды, алкогольсіз энергетикалық (сергітетін) сусындарды, диффузиялық қойылтылған шырындарды (қаптамаланған минералды және ауыз суды қоспағанда);

фаст-фудтар: гамбургерлер, ход-догтар, чипсілер, кептірілген нан, қытырлақ нанды;

ащы тұздықтар, кетчуптар, ащы дәмдеуіштерді (бұрыш, ақшелкек, қыша) дайындауға және өткізуге;

2) мыналарды:

пастерленбеген сүтті, термиялық өңделмеген сүзбені және қаймақты;

суда жүзетін құстың жұмыртқасы мен етін;

ауыл шаруашылығы малының сырқаттанушылығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардың сүтін және сүт өнімдерін;

тіл, жүректі қоспағанда өнімді мал мен құстың субөнімдерін;

механикалық түрде сылынып алынған өнімді малдың етін және құс етін;

құс етінен алынған құрамында коллаген бар шикізатты;

сойылған өнімді мал мен құстың қайта мұздатылған өнімдерін;

генетикалық түрлендірілген шикізаттар және (немесе) құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шиізаттарды;

йодталмаған тұзды және құрамында темір бар витаминдермен, минералдармен байытылмаған (фортификацияланбаған) жоғарғы және бірінші сұрыпты бидай ұнын пайдалануға жол берілмейді.

120. ЖОО-ны қоспағанда білім беру объектілерінде тамақ өнімдерін өткізетін автоматтарды орнатуға жол берілмейді.

121. Жаппай сауықтыру емшарасы ретінде оттегі коктейльдерін өткізуге жол берілмейді.

122. Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты адам осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 3-нысанына сәйкес тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді.

Тамақтану сапасын мерзімдік бағалауды бракераж комиссиясы жүргізеді, оның құрамы міндетті түрде құрамына медицина, әкімшілік қызметкері, өндіріс меңгерушісі және ата-аналар комитетінің өкілі енгізіле отырып, обьекті басшысының бұйрығымен айқындалады.

123. Күн сайын ас блогында аспазшы нақты ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырады. Сынамаларды қақпағы бар таза (қайнатылып өңделген) шыны ыдысқа (гарнирді бөлек ыдысқа салады) алады және +2°С-тан +6°С-қа дейінгі температурада тоңазытқышта арнайы бөлінген орында сақтайды. Тәуліктік

сынаманы келесі күні немесе демалыстан кейінгі күні (демалыс күндерінің санына қарамастан) дайындалған тағаммен – таңғы аспен, түскі аспен, бесін немесе кешкі аспен ауыстырғанға дейін кемінде жиырма төрт сағат сақтайды.

8-тарау. Өндірістік бақылауға, персоналдың еңбек және тұрмыстық қызмет көрсету жағдайларына қойылатын талаптар

124. Объектіде нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі.

125. Объектіде персоналдың еңбек жағдайын және жеке гигиена қағидаларын сақтауына жағдай жасалады.

126. Ас блогының жұмыскерлері, техникалық персонал арнайы киіммен (халат немесе шалбары бар күрте, бас киім, аяқ киім) қамтамасыз етіледі.

Объектілердің жұмыскерлері жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды: қолдың тазалығын бақылайды, таза арнайы киім мен аяқ киім киеді, объектіден шығу және дәретханаға бару алдында арнайы киімін шешеді, жұмыс басталу алдында және дәретханаға барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен соң және лас заттармен жанасқанда қолдарын сабынмен жуады.

127. Білім беру объектілерінің асхана жұмыскерлері жұмыс басталу алдында шаштарын орамалдың немесе қалпақтың астына жинайды, зергерлік бұйымдарды, сағаттарды және басқа да сынатын заттарды шешеді, тырнақтарын қысқа етіп қиады және оларды лакпен боямайды.

Жұмыскерлердің өндірістік үй-жайларға арнайы киімсіз кіруіне және оның үстінен өзге киімді киюіне жол берілмейді.

Арнайы киім жеке заттарынан бөлек сақталады.

128. Шикізат пен дайын өнімге бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін өндірістік үй-жайларда ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) әкелуге және сақтауға, арнайы киімді түйреуішпен, инемен түйреуге және халаттың қалталарында жеке заттарды сақтауға жол берілмейді.

129. Қол жуу үшін ыстық және салқын су өткізілген қол жуатын раквиналар, қол жууға және құрғатуға арналған құралдар орнатылады.

130. Тамақ ішу қатаң түрде бөлінген жерлерде рұқсат етіледі.

Ескерту. 130-тармақ жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

9-тарау. Объектілердегі медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

131. Білім беру объектілерінде медициналық қызмет көрсету қамтамасыз етіледі.

Медицина қызметкері болмаған жағдайда медициналық қызмет көрсетуді медициналық-санитариялық алғашқы көмек ұйымы жүзеге асырады.

132. Жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарына, КТБО-ға жаңа келіп түскен білім алушылар мен тәрбиеленушілер үшін изолятор бокстар көзделеді.

133. Білім беру объектілерінде медициналық пункттегі үй-жайлардың ең аз жиыны медицина қызметкерінің кабинетін және емшара кабинетін қамтиды.

Тұратын орындар ұйымдастырылатын объектілерде, жатақханаларда бірінші қабатта изоляторы бар медициналық пункт көзделеді.

134. Изолятор палаталары өтпелі болмауы тиіс, олардың арасында биіктігі 1,2 м әйнектелген қалқа құрылғысы бар медициналық кабинетпен көрші орналасуы тиіс.

135. Білім алушылар аз уақыт болатын білім беру ұйымдарында, сондай-ақ мектептен тыс ұйымдарда медициналық кабинет көзделмейді.

136. Емшара кабинетінде профилактикалық егулер жүргізуге жол беріледі. Медициналық емшаралар мен профилактикалық егулерді бір мезгілде жүргізуге жол берілмейді.

137. Селолық елді мекендерде орналасқан ұйымдарда медициналық пункттің қажетті үй-жайлар жиыны болмаған кезде медициналық пункттер үшін ауданы кемінде 12 $м^2$ болатын бөлме жабдықталады.

138. Медициналық пунктті жарақтандыруға арналған медициналық жабдықтар мен құрал-саймандардың ең аз тізбесі осы Санитариялық қағидаларға 10-қосымшада белгіленген.

139. Эпидемиологиялық қауіптілік дәрежесі бойынша ықтимал қауіпті қалдықтарға жататын медициналық қалдықтар түзілген кезде оларды емдеу-профилактикалық объектілері қалдықтарының барлық түрлерін жинау, сақтау, өңдеу, залалсыздандыру және жою қағидаларына сәйкес залалсыздандырады және жояды.

140. Аурудың созылмалы түрлерімен, тәуекел факторларымен диспансерлік есепте тұрған, сондай-ақ жекелеген жіті аурулармен ауырған білім алушылар мен тәрбиеленушілер құрылған жоспарға сәйкес диспансерлік бақылауға және сауықтырылуға жатады.

141. Емдеу-профилактикалық және сауықтыру іс-шараларын медицина персоналы жүргізеді. Обьектілерде білім алушылар мен тәрбиеленушілердің денсаулығын нығайтуға, сырқаттанушылықтың алдын алуға және оны төмендетуге бағытталған сауықтыру іс-шараларының кешенді жоспары жасалады.

142. Білім беру ұйымдарына түсетін білім алушылар мен тәрбиеленушілер медициналық тексеріп-қараудан өтеді.

143. Білім беру объектілерінің қызметкерлері мен ас блогының персоналында жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар жеке медициналық кітапшалары болады.

144. Іріңді тері аурулары, іріңдеген тіліктер, күйіктер, жаралары бар адамдар, инфекциялық аурулармен ауыратын науқастар немесе олардың қоздырғыштарын тасымалдаушылар, сондай-ақ науқастармен және тасымалдаушылармен байланыста болған адамдар тиісті медициналық зерттеп-қарау жүргізілгенге дейін және дәрігердің қорытындысына дейін жұмысқа жіберілмейді.

145. Медицина қызметкері мектептен тыс ұйымдардан басқа объектілерде медициналық кабинетті, құжаттаманы және жататын контингентті профилактикалық медициналық тексеріп-қарау жүргізуге дайындауды, білім алушылар мен тәрбиеленушілерді, персоналды вакцинациялауды жүргізеді.

146. Объектілердің медицина қызметкерлері мен әкімшілігі:

1) объектілердегі қызметкерлердің профилактикалық медициналық тексеріп-қараудан уақтылы өтуін есепке алуды және осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 4-нысанына сәйкес деректерді ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау нәтижелері журналына тіркеу арқылы ас блогы жұмыскерлерінің денсаулығына күн сайын бақылау жүргізеді;

2) жыл сайын және сұрау салу бойынша сырқаттанушылық, профилактикалық медициналық тексеріп-қарауды өткізу, денсаулық жағдайы бойынша білім алушылар мен тәрбиеленушілерді бөлу (денсаулық топтары), дене бітімінің дамуы, диспансерлік бақылау және жүргізілген сауықтыру топтары бойынша ақпаратты халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның аумақтық бөлімшелеріне ұсынады;

3) он күн сайын осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 5-нысанына сәйкес оны кейіннен түзете отырып және тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау

тізімдемесін жүргізе отырып, күнтізбелік 10 күнге негізгі өнімдер бойынша тәуліктік нормалардың орындалуына талдау жүргізеді.

147. Білім алушылар мен тәрбиеленушілер немесе персонал арасында инфекциялық аурулар тіркелген жағдайда, сондай-ақ профилактикалық мақсатта білім беру ұйымының басшылығы, оның персоналы және медицина қызметкерлері санитариялық-эпидемияға қарсы және санитариялық-профилактикалық іс-шараларды жүргізеді.

148. Білім беру ұйымдарында медициналық көмек көрсету Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 7 сәуірдегі № 141 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 112351 болып тіркелген) бекітілген Білім беру ұйымдарының білім алушылары және тәрбиеленушілеріне медициналық қызмет көрсету қағидаларының талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

149. Медициналық кабинеттерде өндірушінің нұсқаулығына сәйкес қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарымен жабдықтар мен мүкәммалға санитариялық-дезинфекциялық өңдеу жүргізіледі.

150. Білім беру объектілерінде осы Санитариялық қағидаларға 11-қосымшаға сәйкес медициналық құжаттама жүргізіледі.

	"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 1-қосымша

Зертханалық-аспаптық зерттеулер

	Кесте

Р/с	Сынама алу орны	Зертханалық зерттеулер, саны (бірлік)	Зерттеу кезеңділігі
1	2	3	4

1	Білім алушылар мен тәрбиеленушілерге білім беру, тәрбеиелеу, тұру орындарының ұйымдары, барлық түрдегі және типтегі интернат ұйымдары		
1.1	ас блоктары	микробиологиялық зерттеулерге тамақ өнімдерінің (шикізат) сынамалары	ағымдағы қадағалау тәртібінде
		микробиологиялық зерттеулерге алынатын дайын тағамдардың сынамалары	ағымдағы қадағалау тәртібінде
		микробиологиялық және санитариялық-химиялық зерттеулерге су сынамалары	ағымдағы қадағалау тәртібінде (жылына бір рет)
		тағамдардың құнарлығы	ағымдағы қадағалау тәртібінде
		термиялық өңдеу сапасы	ағымдағы қадағалау тәртібінде
		сыртқы орта шайындылары	ағымдағы қадағалау тәртібінде
		дезинфекциялау құралдарындағы хлордың қалдығын айқындау	ағымдағы қадағалау тәртібінде
		бактериологиялық, санитариялық-химиялық зерттеулерге жергілікті сумен жабдықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар, ұңғымалар, каптаждар) алынатын ауыз су	ағымдағы қадағалау тәртібінде (жылына бір рет)
		персоналды бактериологиялық тасымалдаушылыққа зерттеп-қарау	эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша
1.2	қабылдау бөлмелері, жатын бөлмелер, оқу үй-жайлары, шеберханалар, спорт және музыка залдары, медициналық кабинеттер, демалуға және ұйықтауға арналған үй-жайлар, компьютерлік	температурасы, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы	объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы қадағалау тәртібінде (жылыту маусымы кезеңінде жылына бір рет)
Р/с	Объектілер	Зертханалық зерттеулер	Зерттеу кезеңділігі
1	2	3	4
1.2	сыныптар		
1.3	зертханалар, химия кабинеті, спорт залдары, шеберханалар, ас блоктары	желдетудің, шудың тиімділігін зерттеу	ағымдағы қадағалау тәртібінде (жылына бір рет)
	су тарату крандары - ғимаратқа, ас блоктарына (бөлек блокта орналасқан кезде) – судың кіру және шығу орындары	су құбыры жүйесінен алынатын су (бактериологиялық және санитариялық-химиялық зерттеулер)	объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы санитариялық қадағалау
		бактериологиялық, санитариялық-химиялық зерттеулерге жергілікті сумен	объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы

1.4	құдықтар, ұңғымалар, каптаждар және бұлақтар, су тарату крандары	жабдықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар, ұңғымалар, каптаждар) алынатын ауыз су	санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы қадағалау тәртібінде
1.5.	ыдыстарға өлшеп-құйылған суды пайдаланатын объектілер	ыдыстарға өлшеп-құйылған ауыз су (шөлмектердегі суды қоспағанда)	ағымдағы қадағалау тәртібінде
1.6	жабық жүзу бассейндері және ванналар	бактериологиялық, санитариялық-химиялық, паразитологиялық зерттеуге алынатын су сынамалары	объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы қадағалау тәртібінде
1.7	компьютерлік және мультимедиялық сыныптар, кабинеттер	жұмыс орындарындағы электромагниттік, электростатикалық өрістердің кернеуі, аэроиондардың шоғырлану және униполярлық коэффициент деңгейі, шу	объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы қадағалау тәртібінде
1.8	оқу үй-жайлары, зертханалар, шеберханалар, өзін-өзі дайындау бөлмесі, оқу залы, медициналық кабинет	жасанды жарықтандыру деңгейі	объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы қадағалау тәртібінде
Р/с	Объектілер	Зертханалық зерттеулер	Зерттеу кезеңділігі
1	2	3	4
1.9	пешпен немесе автономды, электрсіз жылытылатын үй-жайлар, медициналық кабинеттер	ауа ортасын зерттеу	ағымдағы қадағалау тәртібінде
1.10	ойын алаңдарындағы құмды алаңқай	топырақты зерттеу	ағымдағы қадағалау тәртібінде мамырдан бастап қыркүйекке дейінгі кезеңде
1.11	балалар тауарларының ассортиментін сатып алуды жүзеге асыратын білім беру ұйымдары	балалар тауарларының ассортименті (киім, аяқ киім, ойыншықтар, косметикалық құралдар, кеңсе тауарлары, ыдыс, гигиена құралдары және басқалар)	жылына бір рет

	"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 2-қосымша

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

Жалпы білім беретін ұйымдар үшін сыныптарды толықтыру 25 оқушыдан артық емес болып белгіленеді. Жалпы білім беретін мектептердің жоғары сыныптарында, мамандырылған білім беру ұйымдарында, гимназияларда және лицейлерде сыныптардың толықтыруын 20 оқушыға дейін азайтуға жол беріледі.

	1 –кесте

	Топтар (сыныптар)	Жасы	Балалар саны
1	2	3	4
1.	Мектеп алды дайындық топтары (сыныптары)	бес (алты) жастан алты (жеті) жасқа дейін	25-тен артық емес
2.	Жалпы білім беру ұйымдарының сыныптары	6 (7) жастан 18 жасқа дейін (1 – 11 (12)-сыныптар)	25-тен артық емес
3.	Шағын жинақталған мектептердегі сыныптар	6 жастан 18 жасқа дейін (1 – 11 (12)-сыныптар)	5-10-нан 25 –ке дейін

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

	2-кесте

Балаларға арналған арнайы білім беру ұйымдары	Сыныптағы (топтағы) балалар саны
	мектеп жасы
1	2
Сөйлеу қабілеті бұзылған:	
сөйлеу қабілеті қатты бұзылған	12
жекелеген дыбыстарды айта алмау фонетикалық-фонематикалық дамымаған	12
Есту қабілеті бұзылған:	
естімейтін	8
нашар еститін және кейіннен саңырау болған	10
Көру қабілеті бұзылған:	
көзі көрмейтін, кейіннен соқыр болған:	8
нашар көретін	12
амблиопия және қылилық	10
жеңіл ақыл-ой кемістігі	10
орташа ақыл-ой кемістігі	6
ауыр ақыл-ой кемістігі	4
психикалық дамуы тежелген	12

тірек-қозғалыс аппараты бұзылған	10
күрделі кемістігі бар	6
эмоциялық-ерік бұзылыстары бар	4

Ескертпе: 1. Жергілікті жағдайларға және қаражаттың болуына қарай көрсетілген арнайы білім беру ұйымдарында ұзартылған күн сыныптарын, тәрбиелеу топтарын толықтырудың ұсынылған шекті толықтырудан төмен болуына жол беріледі.

2. Дене бітімінің кемістігі және ақыл-ой кемістігі бар балалар топтарының саны (арнайы топ) 4 – 6-ны құрауы мүмкін.

	"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 3-қосымша

Жалпы білім беретін ұйымдардағы апталық оқу жүктемесі

	Кесте

Сынып	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Жүктеме сағатпен, аптасына												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Инвариантты оқу жүктемесі	20,5	22	23	26	26	28	28	29	31	33	22	22
Сабақтар, факультативтер, таңдау бойынша курстар (жоғарғы сыныптарда бейійімдеу пәндері, 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 4-қосымша

Қиындығы бойынша пәндерді саралау кестесі

	Кесте

№	Пән	Балл саны
1	2	3
1	Математика, орыс тілі (қазақ тілінде оқытатын мектептер үшін), Математика, қазақ тілі (қазақ тілінде оқытпайтын мектептер үшін)	11
2	Шет тілі, пәндерді 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 5-қосымша

Оқу жиһазының өлшемдері

	Кесте

№	Жиһаздың нөмірлері	Оқушылар бойының тобы (миллиметрмен)	Білім алушыға қараған үстел жиегінің еденнен биіктігі	Орындықтың алдыңғы жиегінің еденнен биіктігі
1	2	3	4	5
1	1	1000 – 1150	460	260
2	2	1150 – 1300	520	300
3	3	1300 – 1450	580	340
4	4	1450– 1600	640	380
5	5	1600 – 1750	700	420
6	6	1750-ден жоғары	760	460

	"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 6-қосымша

Объектілердің оқу және тұрғын корпустарындағы санитариялық аспаптарға қажеттілік

	1-кесте

Жалпы білім беретін және интернат ұйымдарындағы оқу корпустарының санитариялық аспаптарға қажеттілігі

Р/с №	Үй-жай	Өлшем бірлігі	Санитариялық аспаптардың есепті саны
1	2	3	5
1	Оқушылар дәретханалары және қолжуғыштары: қыздарға ұлдарға	1 білім алушы 1 білім алушы	20 қызға 1 унитаз, 30 қызға 1 қолжуғыш 30 ұлға 1 унитаз, 40 ұлға 0,5 писсуар лотогы, 30 ұлға 1 қолжуғыш
2	Персонал дәретханалары және қолжуғыштары (жеке)	2 санторап	1 унитаз, 1 қолжуғыш
3	Әйелдердің жеке гигиена кабинеті (персоналға арналған)	1 кабина	1 гигиеналық себезгі, 1 унитаз, 1 қолжуғыш
4	Жалпы мектеп үй-жайлары блогындағы акті залы – дәрісханасы жанындағы дәретханалар және қолжуғыштар	2 санторап (әйелдер және ерлер)	30 орындық залға 1 унитаз және 1 қолжуғыш
5	Спорт залдардың киім шешетін орындары жанындағы дәретханалар және себезгілер	1 киім шешетін бөлме	1 унитаз, 1 қолжуғыш, 2 себезгі торы
6	Асханадағы персоналға арналған дәретханалар және себезгілер	1 санторап және 1 себезгі кабинасы	1 унитаз, 1 қолжуғыш, 1 себезгі торы
7	Қыздарға арналған жеке гигиена кабинасы	1 кабина	1 гигиеналық себезгі, 1 унитаз, бір кабинаға 1 қолжуғыш, 70 қызға бір кабина
8	Медициналық кабинеттегі персоналға арналған дәретханалар	1 санторап	1 унитаз, 1 қолжуғыш
9	Тамақ ішетін залдар жанындағы қолжуғыштар: соқыр және нашар көретіндерге арналған мектеп-интернаттарда ақыл-ой кемістігі бар балаларға арналған мектеп-интернаттарда жалпы білім беретін, мамандандырылған ұйымдарда, саңырау мен нашар еститін, тірек-қозғалыс аппараты бұзылған балаларға арналған мектеп-интернаттарда	1 білім алушы 1 білім алушы 1 білім алушы	10 орынға 1 қолжуғыш 15 орынға 1 қолжуғыш 20 орынға 1 қолжуғыш

Мектептен тыс ұйымдар үшін санитариялық аспаптарға қажеттілік

	2-кесте

Р/с №	Үй-жай	Өлшем бірлігі	Санитариялық аспаптардың есепті саны
1	2	3	5
1	Оқушылар дәретханалары: қыздарға ұлдарға	1 білім алушы 1 білім алушы	20 қызға 1 унитаз, 30 қызға 1 қолжуғыш 30 ұлға 1 унитаз, 0,5 писсуар лотогы және 1 қолжуғыш
2	Персонал дәретханалары және қолжуғыштары (жеке)	2 санторап	1 унитаз, 1 қолжуғыш
3	Спорт залдардың киім шешетін бөлмелері жанындағы дәретханалар және себезгілер	1 киім шешетін бөлме	1 унитаз, 1 қолжуғыш 2 себезгі торы

Жалпы білім беретін, мамандандырылған және арнайы интернат ұйымдары, интернат ұйымдарының жатын корпустары, жетім балалар және ата-ананың қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары, КТБО тұрғын кешендеріндегі санитариялық аспаптар саны

	3-кесте

Үй-жайлар атауы	Өлшеуіш	Санитариялық аспаптар саны
1	2	4
Қыздарға арналған дәретханалар және қолжуғыштар	1 тәрбиеленуші	5 қызға 1 унитаз 4 қызға 1 қолжуғыш 10 қызға 1 аяқ ваннасы
Ұлдарға арналған дәретханалар және қолжуғыштар	1 тәрбиеленуші	5 ұлға 1 унитаз 5 ұлға 1 писсуар 4 ұлға 1 қолжуғыш 10 ұлға 1 аяқ ваннасы
Қыздарға арналған жеке гигиена кабиналары	1 кабина	15 қызға 2 кабина: 1 гигиеналық себезгі 1 унитаз 1 қолжуғыш (биде немесе иілгіш шлангі және тұғырық)
Себезгі кабиналар	1 кабина	10 жатын орынға 1 себезгі торы
Ванналар	1 орын	10 жатын орынға 1 ванна
Киім шешетін орын	1 орын	бір себезгі торына 2 орын (бір орынға ұзындығы 0,5 м орындық)
Себезгі бөлмесіндегі және ваннадағы дәретханалар	1 дәретхана	1 унитаз дәретхана жанындағы шлюзде 1 қолжуғыш

	"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-

	эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 7-қосымша

Жасқа байланысты граммен тағам порцияларының ұсынылатын массасы

	Кесте

Тамақ ішу, тағам	Жасы	
	6 - 11 жас	11-18 жас
1	3	4
Бірінші тағам	200-250	250-300
Екінші тағам:		
Гарнир	100-150	150-180
Ет, котлет, балық, құс еті	80-150	100-180
Көкөніс, жұмыртқа, сүзбе, ет тағамы және ботқа	150-200	200-250
Салат	60-100	100-150
Үшінші тағам	200	200

	"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 8-қосымша

Тамақ өнімдерін ауыстыру

	Кесте

№	Ауыстыруға жататын өнім	Граммен салмағы	Ауыстыратын өнім	Граммен салмағы
1	2	3	4	5
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
			құс еті	100,0
			1-санатты субөнімдер: бауыр, бүйрек, жүрек	116,0
			пісірілген шұжық	80,0
			ет консервілері	120,0
			балық	150,0

			жартылай майлы сүзбе	250,0
			сүт	600,0
2	Майы алынбаған сүт	100,0	кефир, айран	100,0
			қойылтылған стерилденген сүт	40,0
			кілегей	20,0
			майлы сүзбе	30,0
3	Қаймақ	100,0	кілегей	133,0
			сүт	667,0
4	Сүзбе	100,0	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
			қаймақ	125,0
			сүзбе	250,0
			сүзбе ірімшік	200,0
			сүт	825,0
			жұмыртқа	3 шт.
6	Жұмыртқа	1 шт.	ірімшік	33,0
			қаймақ	40,0
			сүзбе	80,0
7	Басы алынған балық	100,0	ет	67,0
			тұздалған майшабақ	100,0
			балықтың жон еті	70,0
			сүзбе	168,0
			ірімшік	50,0
8	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 9-қосымша

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы

	1-нысан

Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің келіп түскен күні мен сағаты	Тамақ өнімдерінің атауы	Келіп түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің саны (килограммен, литрмен, данамен)	Келіп түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін органолептикалық бағалау нәтижелері	Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін өткізудің соңғы мерзімі	Күндер бойынша азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін іс жүзінде өткізу күні мен сағаты	Жауапты адамның қолы	Ескертпе (бар болса)*
1	2	3	4	5	6	7	8

Ескертпе : * Өнімдерді есептен шығару, кері қайтару фактілері және басқалар көрсетіледі.

"С – витаминдеу" журналы

	2-нысан

Тағамды дайындау күні және сағаты	Тағамның атауы	Қосылған витаминнің жалпы саны	Бір порциядағы "С" витаминінің мөлшері	Жауапты адамның қолы

Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы

	3-нысан

Тағамды және аспаздық өнімдерді дайындау күні және сағаты	Тағамның және аспаздық өнімнің атауы	Тағамның және аспаздық өнімнің дайындық дәрежесін қоса алғанда, органолептикалық бағалау	Өткізуге рұқсат ету (уақыты)	Жауапты орындаушы (Т.А.Ә.) (бар болса, лауазымы)	Бракераж жүргізген адамның Т.А.Ә. (бар болса)	Ескертпе
1	2	3	4	5	6	7

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

Ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау нәтижелері

	4-нысан

Р/с №	Тегі, аты, әкесінің аты (бар болса)	Лауазымы	айы / күндері												
			1*	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15…30
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

Ескертпе: *дені сау, ауру, жұмыстан шеттетілді, санация жүргізілді, еңбек демалысы, демалыс

_____ жылғы ___ айына тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі

	5-нысан

Р/с №	Тамақ өнімінің атауы	Тамақ өнімінің бір адамға граммен алғандығы г (брутто) нормасы*	Бір адамға күндер бойынша (барлығы) бруттода, г. алғанда іс жүзінде өнім берілді / тамақтанатындар саны					10 күнде 1 адамға бруттомен алғанда барлығы тамақ өнімі берілді	Орташа алғанда 1 адамға күніне	% (+/-)-да нормадан ауытқу
			1	2	3	...	10			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Ескертпе: _____

	"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 10-қосымша

Медициналық пунктті жарақтандыруға арналған медициналық жабдықтар мен құрал-саймандардың ең аз тізбесі

№	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	Шыны 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	Қайшылар	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 болады
24	Бір рет қолданылатын қағаз сүлгілер	үнемі болады
25	Жинауға арналған қоңыр түсті халаттар	1
26	Бір рет қолданылатын бетперделер	10-30
27	Жинау мүкәммалы: шелек, швабра, шүберек, шүберектерді сақтауға арналған сыйымдылықтар, қолғаптар	үй-жай жиынына қарай есептеледі
28	Дезинфекциялау құралдары	3 айға қор
29	Кеңсе тауарлары (журналдар, дәптерлер, желім, қаламсап, қағазтескі, степлер, корректор, папкалар және т.б.)	қажеттілігіне қарай
30	Кішкентай бикс	1 дана
31	Үлкен бикс	1 дана
32	Резеңке бұрау	4-6 дана
33	2,0 5,0 10,0 инелері бар шрицтер	10 дана 10 дана 5 дана
34	Пинцет	1 дана
35	Резеңке жылытқы	1-2 дана.
1	2	3

36	Мұзға арналған ыдыс	1-2 дана.
37	Бүйрек тәрізді науа	5 дана.
38	Металл қалақша	40 дана.
39	Аяқ-қолды иммобилизациялауға арналған шиналар	5 дана.
40	Кілемше	
41	Сантиметрлік лента	1 дана
42	Көздің көргіштігін анықтауға арналған кестелер	1 дана
43	Дозаторлы сұйық сабын	үнемі болады

	"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 11-қосымша

Объектілердің медициналық құжаттамасы

Ескерту. 11-қосымшаға өзгеріс енгізілді – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

Медициналық құжаттама мыналар болып табылады:

1) инфекциялық ауруларды есепке алу журналы;

2) жіті инфекциялық аурулармен байланыстарды есепке алу журналы;

3) профилактикалық егулер картасы;

4) профилактикалық егулерді есепке алу журналы;

5) вакциналардың, басқа бактериялық препараттардың қозғалысын тіркеу журналы;

6) Манту сынамаларын тіркеу журналы;

7) Манту сынамасы бойынша зерттеп-қарауға жататын тәуекел тобындағы балаларды тіркеу журналы;

8) фтизиопедиатрда қосымша зерттеп-қарауға жататын туберкулиннің оң нәтижесі бар адамдар журналы;

9) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

10) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

11) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

12) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

13) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

14) гельминттерге зерттеп-қаралатын адамдарды тіркеу журналы;

15) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

16) баланың денсаулық паспорты;

17) тәуекел тобындағы балалардың тізімдері;

18) студенттерді флюорографиялық зерттеп-қарауды есепке алу журналы;

19) флюорографиялық оң нәтижесі бар адамдарды есепке алу журналы;

20) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

21) диспансерлік қадағалаудың бақылау картасы;

22) тереңдетілген профилактикалық медициналық тексеріп-қарау журналы, мамандардың актілері;

23) оқушылардың (тәрбиеленушілердің) жеке медициналық карталары;

24) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

25) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

26) ас блогы жұмыскерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналы;

27) шикі өнімдерге арналған бракераж журналы

28) дайын тамақтың сапасын бақылау (бракераж) журналы

29) "С- витаминдеу" журналы;

30) бір айдағы тамақтану өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі.

© 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің "Республикалық құқықтық ақпарат орталығы" ШЖҚ РМК