

**"Балаларды сауықтыру ұйымдарының құрылымына, оларды ұстауға және жұмысын ұйымдастыруға санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы**

***Күшін жойған***

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 25 шілдедегі N 568 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2003 жылғы 8 қыркүйекте тіркелді. Тіркеу N 2475. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010 жылғы 3 тамыздағы № 593 Бұйрығымен.

      Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010.08.03 № 593 (ресми жарияланған күнінен кейін он күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) Бұйрығымен.

      КЕЛІСІЛГЕН

Қазақстан Республикасының

Білім және ғылым

министрімен

2003 жылғы 1 тамыз

КЕЛІСІЛГЕН

Қазақстан Республикасының

Индустрия және сауда

министрлігі

Құрылыс істері жөніндегі

комитетінің төрағасымен

2003 жылғы 7 тамыз

      "Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 7-бабына сәйкес БҰЙЫРАМЫН:

      1. Қоса беріліп отырған "Балаларды сауықтыру ұйымдарының құрылымына, оларды ұстауға және жұмысын ұйымдастыруға санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық ережелері мен нормалары бекітілсін.

      2. Осы бұйрық Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуден өтіп, ресми түрде жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі.

*Министр*

БЕКІТІЛГЕН

Қазақстан Республикасының

Денсаулық сақтау министрінің

2003 жылғы 25 шілдедегі

N 568 бұйрығымен

"Балаларды сауықтыру

ұйымдарының құрылымына,

оларды ұстауға және жұмысын

ұйымдастыруға санитарлық-

эпидемиологиялық талаптар"

санитарлық ережелері мен

нормаларын бекіту туралы

 **"Балаларды сауықтыру ұйымдарының құрылымына,**
**оларды ұстауға және жұмысын ұйымдастыруға**
**санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" Санитарлық ережелері мен нормалары**

 **1. Жалпы ережелер**

      1. Осы санитарлық ережелер мен нормалар (бұдан әрі - санитарлық ережелер) жалпы түрдегі балаларды сауықтыру ұйымдарының емдеп-сауықтыру, дене шынықтырып-сауықтыру, оқу-тәрбиелік әрекеттерін және мәдени-сұхбаттасуын ұйымдастырып жүзеге асырумен байланысты жеке және заңды тұлғаларға арналған.

      2. Осы санитарлық ережелердің сақталуын емдеп-сауықтыру, дене шынықтырып-сауықтыру, оқу-тәрбиелік жұмыстарымен және балалардың мәдени-сұхбаттасуын ұйымдастырып жүзеге асырумен айналысатын жеке тұлғалар және меншік нысанынан тәуелсіз заңды тұлғалардың басшылары қамтамасыз етеді.

      3. Осы санитарлық ережелерде төмендегідей сөздер мен анықтамалар пайдаланылған:

      1) балаларды сауықтыру ұйымдары - каникул кездерінде сонымен қатар жыл бойы 7 мен 15 жас аралығындағы балалардың оқу-тәрбиелік, дене шынықтырып-сауықтыру, емдеп-сауықтыру және мәдени-сұхбаттасуларын жүзеге асырушы ұйымдар - 7 мен 15 жас аралығындағы балалардың демалыс кезінде ұйымдастырылатын тәрбиелеу, сауықтыру ұйымдары;

      2) аэрарий - ауа ваннасын қабылдауға жабдықталған қалқа, алаң;

      3) Кетле индексі - дене дамуын гармониялық бағалаудың көрсеткіші;

      4) инсоляция - алаңдардағы, үй-жайдағы, ғимараттардағы күн радиациясын гигиеналық тұрғыдан бағалайтын нормалы көрсеткіш;

      5) табиғи жарықтандырудың коэффициенті (әрі қарай - ТЖК) - үй-жайдағы табиғи жарықтандыруды бағалауға арналған нормалы көрсеткіш;

      6) климаттық аумақ - климаттық белгілері бойынша (температура, ылғалдылығы) бөлінетін аймақ;

      7) Генч сынамасы - дем алу жүйесінің жұмыс істеу жағдайын бағалайтын көрсеткіш;

      8) солярий - күн ванналарын қабылдауға жабдықталған үй-жайлар мен алаңдар;

      9) бракераж - түйсіктік көрсеткіштер бойынша тағам өнімдері мен піскен тағамдардың сапалығын бағалау;

      10) нормативтік құжаттар - стандарттар, санитарлық, малдәрігерлік-санитарлық және фитосанитарлық ережелер;

      11) зарарсыздандырғыш және дезинсекциялық заттар - жұқпалы (паразитарлық) аурулардың қоздырғыштарын және жәндіктерді жоюға қолданылатын химиялық заттар.

 **2. Балаларды сауықтыру ұйымдарының құрылымына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар**

      4. Қайта салынып жатқан және қайта жөнделіп жатқан балаларды сауықтыру ұйымдарының жер бөлігін таңдауға, жобалы көлемді-жоспарлы шешімдер бойынша талаптарды, сумен қамтамасыз ету және құбырландыру арналарын, инженерлік жабдықтар шешімдерін қолданыстағы құрылыс нормалары және ережелерінің (бұдан әрі - ҚНжЕ) талаптарына сай қабылдау керек.

      5. Балаларды сауықтыру ұйымдары (жаз кезінде) және балалар жыл бойы жүретін бола алады.

      6. Балаларды сауықтыру ұйымдары топтарға бөлінеді ондағы балалардың саны қырық баладан аспауы керек.

      7. Әрбір ауысымдағы балаларды жаңадан орналастыру тиісті аумақтың санитарлық-эпидемиологиялық  қадағалау органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды негізінде жүзеге асырылады. Балаларды сауықтыру ұйымдарының жұмысқа дайындығы комиcсиямен белгіленген тәртіппен анықталады, олардың қорытындылары осы санитарлық ережелерге 1 қосымшада келтірілген үлгідегі актімен рәсімделеді.

      8. Балаларды сауықтыру ұйымдарының жылытылмайтын ғимараттарында ұйықтайтын бөлмелерді орналастырған жағдайда, балаларды кіргізуге сырттағы ауа температурасының орта тәуліктік көрсеткіші бес күн ішіндегі гидрометерологиялық бақылау бойынша қосу 16 о болса рұқсат етіледі.

      9. Балаларды сауықтыру ұйымдарының әрбір ауысымы барлық балалар үшін бір мезгілде жүргізіледі. Балаларды айырбас осы санитарлық ережелерге 2 қосымшаға сәйкес медициналық анықтамасы бойынша қабылдайды.

      10. Ауысымдардың арасындағы үзіліс екі күннен кем болмауы тиіс. Осы күндері барлық үй-жайларда күрделі жинап-тазалау, жуып-шаю және санитарлық өңдеу жұмыстары жүргізілуі тиіс.

      11. Балаларды сауықтыру ұйымдарының жұмыскерлері алдын ала және мерзімдік медициналық тексерістен, арнайы бақылаудан халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті органмен белгіленген тәртіпке сәйкес өтулері тиіс.

      12. Балаларды сауықтыру ұйымдарына, соның ішінде тамақ блогына гигиеналық оқыту курсынан өтпей және одан өткені туралы жеке медициналық кітапшада белгі болмаса, тұлғалар жұмысқа жіберілмейді.

 **3. Балаларды сауықтыру ұйымдарының жер бөлігіне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар**

      13. Балаларды сауықтыру ұйымдары үшін балалардың дем алуына және сауығуына қолайлы жағдайы бар жеке жер бөлігі болуы керек. Жер бөлігі құрғақ, таза, желденетін және күн сәулесі жақсы түсетіндей, оның орналасуы жыл маусымына байланысты жел бағытының өзгеруін еске ала отырып, шуды шығаратын және атмосфералық ауаны ластайтын көздердің жел жағынан және су айдынының ағынынан жоғары болуы керек. Балаларды сауықтыру ұйымдарының жер бөлігі мен әр түрлі мақсаттағы объектілердің арасындағы санитарлық-қорғанысты үзінділердің өлшемі қолданыстағы ҚНжЕ талаптарына сәйкес болуы тиіс.

      Желдің жылдамдығы 5 метр секундтан (бұдан әрі - м/сек) асатын, жел көп соғатын аудандардағы балаларды сауықтыру ұйымдарының жер бөлігінің ені 50 метрден кем болмайтын биік боп өсетін және бұтақты өсімдіктермен қоршалуы керек. Ұйымның жер бөлігінде кіретін ыңғайлы жолдар болуы тиіс.

      14. Жер бөлімі мынандай аумақтарға бөлінеді:

      1) негізгі құрылыс орындары;

      2) коммуналды-шаруашылық мақсаттағы ғимараттар;

      3) инженерлік иммараттар;

      4) қызмет көрсететін персоналдың тұрғын ғимараттары;

      5) жеке көлікке арналған автотұрақ.

      15. Қызмет көрсететін ғимараттар мен иммараттарды орналастырудың шартын, балаларды сауықтыру ұйымдарының негізгі құрылыс учаскесінің шекарасына қатысты қолданыстағы ҚНжЕ талаптарына сәйкес қабылдау қажет.

      Жер учаскесінің өлшемі қолданыстағы ҚНжЕ талаптарына сәйкес бір орынға 150 шаршы метрден (бұдан әрі - м 2 ) кем болмайтындай есеппен анықталады.

      16. Балаларды сауықтыру ұйымдарын, балаларды сауықтыру ұйымдарына жанасатын бақшалар мен орманды саябақтарды пайдалануға мүмкіндігі бар таулы аудандарда және курортты аймақтарда орналастырғанда, учаске алаңын көп дегенде 25%-ға ғана қысқартуға болады.

      17. Балаларды сауықтыру ұйымдарының негізгі құрылыстық жер бөлігінде тұрғын үйлер, тамақтануға, мәдени және дене шынықтыру-сауықтыруға, әкімшілікке, техникалық, шаруашылық мақсаттарына және тұрмыстық қызмет көрсетуге арналған үй-жайлар орналасады.

      Балаларды сауықтыру ұйымдарының негізгі құрылыстық жер бөлігі тұрғын, мәдени, дене шынықтырып-сауықтыру, әкімшілік-шаруашылық аймақтарына бөлінуі керек.

      18. Балаларды сауықтыру ұйымының негізгі құрылысқа арналған жер бөлігі биіктігі 0,9 м-ден кем болмайтын қоршауы және кіретін екі есігі (негізгі және шаруашылық жұмыстарын жүргізуге арналған) болуы керек.

      19. Коммуналды-шаруашылық аумақтарында жылыту қазандығы, сумен қамту иммараттары, кір жуатын бөлме, көкөніс сақтайтын қойма, өсімдікті-жылыжайлар шаруашылығы, азық-түліктік және материалды қоймалар, жөндеу шеберханалары, автотұрақтар орналасады.

      20. Жер бөлігінің алаңы, коммуналды-шаруашылық мақсаттағы ғимараттар мен иммараттардың көлемді-жоспарланған шешімі қолданыстағы ҚНжЕ талаптарына сәйкес анықталады.

      21. Коммуналды-шаруашылық мақсаттағы иммараттарды жобалағанда көкөніс қоймалары мен жанар-жағар май қоймасына арналған санитарлық-қорғаныс аймақтары қолданыстағы ҚНжЕ талаптарына сәйкес болуы керек.

      Коммуналды-шаруашылық мақсаттағы иммараттардың учаскесі қоршалып, балалардың оған кіруіне мүмкіндік бермейтіндей болуы керек.

      22. Негізгі құрылыстық жер бөлігіндегі көгалданған ауланың көлемі, 60% болуы керек. Балаларды сауықтыру ұйымдары орманды немесе саябақ массивінде орналасса көгалданған ауланың көлемін 50% қысқартуға болады.

      Жасыл алаңдарды жобалағанда ол қолайлы микроклиматты қамтамасыз ететіндей етіп, оларды әрбір жұмыс істейтін аумақтарға біркелкі ендіру керек. Аумақта майда жеміс тұқымдарын немесе улы жемістер беретін және балаларға аллергия тудыратын өсімдіктерді, тікенді бұталарды (ағаштар, бұталар) егуге болмайды.

      23. Балаларды сауықтыру ұйымдарының негізгі құрылыстық жер бөлігінде дене шынықтыратын-сауықтыратын иммараттар салынуы керек, олардың көлемінің нормасы балаларды сауықтыру ұйымының бір орнына 20 м 2 кем емес деген есеппен анықталады.

      Дене шынықтыратын-сауықтыратын және спорттық иммараттар жасыл алаңдардың және су айдындарының жанында, олардың құрамы, саны және көлемі осы санитарлық ережелерге 3 қосымшаға сәйкес анықталады.

      24. Дене шынықтыратын-сауықтыратын алаңдарды пайдаланғанда келесі ережелерді сақтау керек:

      1) спорт алаңына балалар тек спорт киімімен және спорт аяқ-киімімен жіберіледі;

      2) алаңдағы жылжымалы спорт құралдары мен ой-шұңқұрлар қоршалуы керек;

      3) ауа-райы құрғақ болғанда алаңдардың үсті және алаңдардың шөп қабаты ойын басталардан 20 минут бұрын суғарылуы тиіс;

      4) балалар спорт жабдықтары мен керекті құралдарды дұрыс және қауіпсіз пайдалануға үйрету керек.

      25. Негізгі құрылыстық жер бөлігі жүз орынға бір фонтан деген есеп арқылы ауыз су фонтанымен жабдықталынуы керек.

      26. Балаларды сауықтыру ұйымдары аумақтарында тұрғын үй ғимараттары мен асханадан кем дегенде 50 метр ара қашықтықта 75 адамға бір тесіктен деген есеппен дәретхана орналастырылуы керек. Қоқыс жинауға аумақта нығыз жабылатын қақпағы бар қоқыс жинағыштар (темірден, темірмен қапталған) орналастырылатын арнайы бетондалған алаңдар бөлінуі керек. Сонымен бірге қоқыс салғышты қоятын орын қоқыс салғыштың барлық жағынан 1,5 метр асып тұруы керек.

      27. Балалардың дем алуына және шомылуына арналған (жағажай) аумақ қоқыстан, тастардан тазартылуы керек, порттардан, шлюздерден, гидроэлектростанциялардан, жиналған суларды жіберетін орындарынан, малдардың тұрағынан және суарылатын жерінен және басқа да ластану көздерінен жоғары немесе жоғарыда көрсетілген ластану көздерінен кем дегенде 500 метр ара қашықтықта орналасуы тиіс:

      1) шаруашылық ауыз-суымен қамту көздерін санитарлық қорғау аумағының бірінші белдігінің шекарасында, жағажайларды орналастыруға болмайды;

      2) жағажайдың аумағын қолайсыз және қауіпті табиғи факторлардың (көшкіндердің, сырғымалардың, опырылып құлау) қаупі жоқ жерлерден таңдау керек. Жағалаулар шөккен, жарсыз және шұңқырсыз болуы керек. Жағажайдың күн жақсы түсетін, желден қорғалған алаңдары болуы керек. Сазбалшықты учаскелерге пляж құруға болмайды;

      3) судың шомылатын жерлерінде температурасы төмен, жер асты сулардың шығу көздері, айқындалған және жылдам су иірімдері, шұңқырлар және үлкен толқындар болмауы тиіс;

      4) судың ағу жылдамдығы секундына 0,5 метрден аспауы керек. Судың түбі құмды, балдырлардан, бұтақтардан, үшкір тастардан таза болуы керек. Судың балалар шомылатын жерінің тереңдігі 0,7 метрден 1,3 метрге дейін болуы тиіс;

      5) жағажай алаңының ең кіші өлшемі бір орынға 4 шаршы метр болуы тиіс, жағажайдағы орынның саны сауықтыру мекемесінің жобалы сыйымдылығының 50% тең деп қабылдануы тиіс.

      28. Жағажайдың аумағына күннен тасалайтын қалқандар, кабиналар, сырланған жататын орындар, себезгілер, киім ауыстыруға арналған кабиналар, дәретханалар, ауыз су фонтандары келесі есеппен жабдықталады:

      1) киім ауыстыруға арналған бір кабина 50 адамға;

      2) бір себезгі кабина 40 адамға;

      3) дәретханадағы бір дәрет орны 75 адамға;

      4) бір ауыз су фонтаны 100 адамға.

      29. Шомылуға арналған су бетінің шекарасы жақсы көрінетін, ашық түсті қалқымалы белгілермен белгіленеді.

      30. Құбырландыру жүйесі бар дәретханалар су жиегінен кем дегенде 50 метр қашықтықта орналасуы керек. Дәретхана жағажайдың шекарасынан кем дегенде 30 метр ара қашықтықта орналасуы керек. Құбырландыру арналары болмаған жағдайларда, су сіңбейтін шұңқырларды қарастыру керек.

      31. Ауыз су фонтанының ағынының биіктігі 15-20 сантиметр болуы тиіс. Судың сапасы қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сай болуы тиіс.

      32. Жағажайлар балалардың жас ерекшелігіне қарай ойнайтын құрылғылармен, емшараны дозалап қабылдау үшін солярилермен, аэрарилермен жабдықталуы тиіс:

      1) аэрарилер мен аэросоляридегі орынның саны, жағажайжағы жалпы орынның 50% аспауы керек (екінші және үшінші климаттық зоналарда);

      2) орынның жалпы санының 100% дейін (төртінші климаттық зоналарда). Аэрарилер мен солярилердің ауданы бір орынға 2,5 және 3,0 м 2 есебімен алынады;

      3) жағажайларда медициналық көмек көрсететін орын болуы керек.

      33. Шаруашылық-ауыз су және мәдени-тұрғын орындардағы су объектілеріндегі судың құрамы мен қасиетіне қойылатын гигиеналық талаптар қолданыстағы нормативтік құжаттарға сай қабылданады.

      34. Су айдынындағы суды шомылатын кезеңнің басында жыл сайын кем дегенде екі реттен химиялық және микробиологиялық көрсеткіштер бойынша химиялық-микробиологиялық тексеруден өткізу керек. Шомылдыру кезеңінде су айдынындағы су айына кем дегенде екі рет химиялық-микробиологиялық тексеруден өткізіледі (сынама кем дегенде екі жерден алынады). Су шомылу зонасынан бір километр жоғары ара қашықтықтағы ағыннан және шомылу аумағының екі жағынан 0,1-1,0 километр ара қашықтықтағы су көлшігінен, шомылу зонасының шекарасынан алынады.

      35. Табиғи көлшіктердегі шомылатын орындарды ұйымдастырудың мүмкіншілігі болмаса, жасанды бассейндерді пайдалану ұсынылады.

      36. Жұқпалы аурулардың алдын алу және бассейндердің суының тазалығын қамту мақсатында шомылушылардың, персоналдың жеке бас тазалық ережелері сақталуы тиіс, ал су үнемі тазартылып және Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуғыш және зарарсыздандырғыш заттар қолданыла отырып, зарарсыздандырылуы тиіс. V043074

      Бассейндерді толтырудың қабылданған жүйесінен тәуелсіз, судың коли-индексі 10 артық емес, бір миллилитрде 100 артық емес сапрофиттің саны, аммиак 0,05 мл/л жоғары емес, тотығуы 4 мг/л жоғары емес болуы тиіс. Аталған көрсеткіштерден жоғары бактериялық немесе химиялық ластану байқалса, азот пен энтерекокктың титрасының нысанын анықтаумен, қайталап суды таңдау жүргізілуі керек, ол 10 артық болмауы тиіс.

      37. Суды зарарсыздандырудың негізгі әдістері хлорлау немесе бромдау болып табылады.

      Шырышты қабыққа тітіркендіретін аффектінің болмауынан суды бромдауға көп көңіл бөлу керек. Құрамында бром бар зарарсыздандырғыш заттарды қолдану кезінде бассейн суында қалдық бромның қанықпасы 0,7-1,2 мг/л болуы тиіс. Түнгі уақытта қалдық бромның қанықпасы 2 мг/л көтерілуіне жол беріледі, бірақ пайдалану уақытысында 1,2 мг/л түсуі тиіс.

 **4. Балаларды сауықтыру ұйымдарының ғимараттары мен имараттарына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар**

      38. Тұрғын үй-жайлар оңаша ғимараттарда немесе ғимараттың оңаша бөліктерінде орналасады, олардың қабаттылығы, оқшаулығы қолданыстағы ҚНжЕ талаптарына сәйкес анықталады.

      39. Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы тұрғын бөлмелердің терезелері орналасу орнына байланысты көкжиекке қарай қаратылуы керек: екінші В және екінші Г климаттық зоналарда 70 градустан (әрі қарай - о ) 200 о дейін ал үшінші, төртінші солтүстік ендіктің климаттық зоналарда, ал екінші А және екінші В солтүстік ендіктің климаттық зоналарының 70 о - 290 о дейін.

      40. Ас блогының қайнататын залының терезелерін солтүстік ендіктің барлық климаттық зоналарына 290 о - 70 о дейін қаратуы керек. Тұрғын үйлердің 25% 70 о - 290 о дейін қаратуға болады. Керек болған жағдайда реттелетін күннен қорғайтын құрылғылар болуы керек.

      41. Төртінші климаттық зоналарда тұрғын бөлмелерді "Шығысқа" (70 о - 135 о дейін) қарату ұсынылмайды.

      42. Балаларды сауықтыру ұйымдарының жылытылатын үй-жайларында: екінші климаттық зонаға арналған тұрғын және тамақтанатын залдар, екінші және үшінші климаттық аумақтардағы медициналық орынның үй-жайлары, екінші, үшінші, төртінші климаттық зонадағы - киімдерді кептіруге арналған кептіргіштер орнатылуы керек.

      43. Екінші және үшінші климаттық зоналарда орналасатын балаларды сауықтыру ұйымдарының (күндізгі бақыланатын температурасы 40 о С мен одан да жоғары және түндегісі - 10 о С төмен аумақтарсыз) жалпы қуаттылықтың 20% аспайтын есеппен алынып, тек ересек оқушыларға бес адамнан аспайтын палаткаларда тұруға болады. Палаткалардың едені тақтайдан жасалуы және жел өтпейтіндей болуы керек. Палаткалардың түрлері ауданның табиғи-климаттық ерекшеліктеріне байланысты анықталады; екінші климаттық зонада ашылатын терезе-клапаны бар үш қабатты палаткалар қолданылуы керек. Палаткалар төсектермен, киімдер мен аяқ киімдер сақтауға арналған тумбочкалар және шкафтармен жабдықталуы керек.

      Палаткалардың айналасында жауынның сулары ағуына арналған еңісті арықшалар (палаткадан) болуы керек.

      44. Әрбір топта қолданылып жүрген ҚНжЕ талаптарына сай тұруға арналған үй-жайлар болуы тиіс.

      45. Бір ғимаратта немесе оқшауланған блокта жалпы саны 160 адамнан аспайтын төрт топ орналастыруға болады. Әрбір топтың тұратын үй-жайлардың бөлінген жер аумағына шығатын жеке есігі болуы керек. Жасы жетіден он төртке дейінгі балалар үшін бір тұрғын бөлмедегі орынның саны бестен, ал алты, жеті жастағы балалар үшін он орыннан аспауы керек, бір адамға төрт шаршы метрден деп есептегенде қолданыстағы ҚНжЕ талаптарына сай орналастырылуға тиіс.

      46. Балаларды қабылдауға арналған үй-жайларға вестибюль, қабылдау бөлмесі, медициналық орындар кіреді. Медициналық орындарда оқшауланған бөлме, дәрігердің кабинеті, тіс дәрігерінің, процедуралық және медбикенің кабинеттері, әжетхана бір унитаз шлюздегі қолжуғышпен болуы керек. Осы тармақта аталған үй-жайлардың аудандары қолданыстағы ҚНжЕ талаптарына сәйкес анықталады. Палаталардағы төсектің саны, боксты қосқанда балаларды сауықтыру ұйымдарының жобалық қуатының кем дегенде 2% есебінен қабылданады.

      47. Балаларды сауықтыру ұйымдарында орталықтандырылған ас бөлмесі бар, тамақтанатын залдары және қол жуғыштары бар, бөлек кіретін есігі бар асхана болуы керек. Жазда жұмыс істейтін балаларды сауықтыру ұйымдарындағы қол жуғыштарды тамақтанатын залдарға кіре берістегі, төбесі жабылған террасаларда орналастыруға болады.

      48. Тамақтанатын залдың ауданы балаларға бір мезгілде қызмет көрсеткенде (бір ауысымда) бір орынға 1,0 шаршы метр есебімен болуы керек.

      49. Мәдени мақсаттағы және қызметті-тұрмыстық үй-жайлар мен алаңдар қолданыстағы ҚНжЕ талаптарына сәйкес қабылданады.

      50. Балаларды сауықтыру ұйымдарының ғимараттары шаруашылық ауыз-су, өртке қарсы және ыстық сумен қамту жүйелерімен, құбырландыру және су жинағыштармен қолданыстағы ҚНжЕ талаптарына сай, жабдықталуы керек.

      51. Балаларды сауықтыру ұйымдары қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес сапалы ауыз сумен қамтамасыз етілуі керек.

      52. Ыстық сумен ас блогының өндірістік үй-жайлары, кір жуатын, тұрмыстық, ванналық, себезгілі, қол жуатын бөлмелер, аяқ жууға арналған жуғыштар, қыздардың жеке басы тазалығының кабиналары, медициналық орындар қамтамасыз етілуі керек.

      53. Құбырландыру арналарының құрылғылары санитарлық түйіндермен жабдықталған тұрғын корпустарда, асханаларда, ас бөлмесінде мәдени және медициналық мақсаттағы үй-жайларда, дене шынықтыру-сауықтыру және қызметтік-тұрғын үй-жайларда, кір жуылатын, себезгі бөлмесінде, бөлек тұрған дәретханалар мен қол жуғыштарда болуы керек.

      54. Орталықтандырылған құбырландыру жүйесі жоқ аудандарда балаларды сауықтыру ұйымдарын орналастырғанда, жиналған суды шығаратын және тазалайтын құрылғының жергілікті жүйесі рұқсат етіледі. Құбырландырудың жергілікті жүйесін таңдау және құру мәселелері тиісті аумақтың санитарлық-эпидемиологиялық қызмет мемлекеттік органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды негізінде шешіледі.

      55. Жаңадан соғылып жатқан балалар сауықтыру ұйымдарын жылумен жабдықтау, жылыту және желдеткіш жүйелерін қолданыстағы ҚНжЕ талаптарына сәйкес жобалау қажет.

      56. Жыл бойы жұмыс істейтін ғимараттардағы тұрғын бөлмелердегі ауаның температурасы 18 о С-ден төмен болмауы, оқшауланған бөлменің палаталарында - 20 о С, вестибюльде - 16 о С болуы керек.

      57. Жазғы тамақтанатын залдарды (жабық), асхананың өндірістік үй-жайлары мен орталықтандырылған ас бөлмелерін сорып шығаратын механикалық қондырғымен қосылған желдеткішпен жабдықтау керек. Ғимараттың барлық түрлеріндегі себезгі бөлмелер мен дәретханалардың жеке сорып шығаратын желдеткіштері болуы тиіс.

      58. Балаларды сауықтыру ұйымдарының барлық негізгі үй-жайларында табиғи жарық көзі болуы тиіс.

      Асханалық, мәдени және дене шынықтыру-сауықтыру бағытындағы үй-жайлардың табиғи жарықтандыруының коэффициенті қолданыстағы ҚНжЕ талаптарына сәйкес болуы керек. Жыл бойы жұмыс істейтін ғимараттардағы тамақтандыратын залдарды, үйірмелер мен мәдени мақсаттағы үй-жайларды жарықтандыруға қолданыстағы ҚНжЕ талаптарына сәйкес люминесцентті шамдарды қолдану ұсынылады. Ұйықтайтын үй-жайларды жарықтандыруға жарықтан қорғайтын арматурасы бар шамдар қолданылады.

      59. Балаларды сауықтыру ұйымдарын негізгі үй-жайларының қабырғаларының, төбелерінің, едендерінің беттері тегіс, оларды тазалау (жуу) мен зарарсыздандыруға ыңғайлы болуы керек. Әрлеуге Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдар қолданылуы тиіс.

      Ас блогының өндірістік және қоймалық үй-жайларының қабырғалары глазурленген плиткалармен қапталуы керек немесе 1,8 метр биіктікке сырлануы тиіс (дәліздерді 1,5 метр биіктікке).

      60. Балаларды сауықтыру ұйымдарының жабдықтары мен жиһаздары балалардың бой-жас ерекшеліктерін есепке ала отырып, гигиеналық және педагогикалық талаптарға сәйкес болуы керек.

      Ұйықтайтын бөлмелерді екі қабатты төсектермен жабдықтауға болмайды.

 **5. Балаларды сауықтыру ұйымдарының жер бөлігі**
**мен үй-жайларының күтілуіне қойылатын**
**санитарлық-эпидемиологиялық талаптар**

      61. Күнделікті балаларды сауықтыру ұйымдарының барлық үй-жайларының терезелерін және терезе көздерін ашып қойып техникалық қызметкерлердің көмегімен Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуғыш заттарды қолдана отырып, ылғалды түрде тазалау керек, он жастағы балалар ұйықтайтын бөлмені күніне екі рет (түнгі және күндізгі ұйқыдан кейін) жинастыру керек; он жасқа дейінгі балалар жататын ұйықтайтын бөлмелерді техникалық қызметкерлер жинастырады.

      62. Әрбір ауысымның аяғында техникалық қызметкерлер барлық үй-жайларда күрделі жинап-тазалау, жуып-шаю жұмыстарын жүргізеді:

      1) күрделі жинап-тазалау, жуып-шаю жұмыстарын, Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарды қолдану арқылы жүргізеді;

      2) Төсек әбзелдерін (матрацтар, жастықтар, көрпелер) желденуі және кебуі үшін, ауысымның алдында таза ауаға шығарады. Балалар арасынан жұқпалы аурулар шықса, ұйықтайтын бөлмені, төсек әбзелдерін, жабдықтарды, белгіленген тәртіпте зарарсыздандырады. Әрбір сауықтандыру маусымы ашылардың алдында, төсек әбзелдерін химиялық жолмен тазалайды немесе зарарсыздандырғыш камерада өңдейді. Жарамсыз төсек әбзелдері жаңа төсек әбзелдеріне ауыстырылады.

      63. Қол жуатын, себезгі, тұрмыстық тазалық бөлмелерінде және дәретханалардың едендерін, қабырғаларын, есіктің тұтқасын жуғыш заттарды қолдана отырып ыстық сумен күнделікті жуу керек:

      1) едендер кірлеген сайын сүртілуі керек;

      2) унитаздарды күніне екі рет жуғыш заттарды қолдана отырып, щөткемен жуу керек;

      3) несеп қышқыл тұздарды кетіру үшін тұз қышқылының 2% ерітіндісін қолданған жөн, немесе Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген арнайы жуу құралдарын пайдалану керек.

      64. Қоқыс жинағыштарды, олардың 2/3 көлемі толғаннан кейін тазалау және зарарсыздандырғыш және дезинсекциялағыш заттармен өңдеу керек.

      65. Асхананың барлық үй-жайларын күн сайын мұқиятты түрде жинау керек: ылғалдандырып сыпыру және едендерді жуу, шаңды, өрмекші торын алып тастау, жиһаздарды, радиаторларды, терезенің алдын сүрту. Өндірістік үй-жайларды жинау, жабдықтар мен керек-жарақтарды жуу, тамақтанатын залдарды жинау әрбір тамақ ішкеннен кейін жүргізілуі керек.

      Тамақтанатын залдардың едендері гигиеналық жабындымен жабылуы және әрбір тамақтанған сайын арнайы бөлінген техникалық персонал ылғалдандырылған шүберекпен сүртіп отыруы керек.

      66. Тазалайтын керек-жарақтар (шылапшындар, шелектер, щөткелер-шүберектер):

      1) арнайы белгімен белгіленіп әрбір үй-жайларға (ұйықтайтын, ас бөлмесі, асхана, оқшау бөлмеге, дәретхана) арнайы бекітілуі керек;

      2) соларға арнайы бөлінген орындарда сақталуы керек;

      3) дәретханаларға арналған керек-жарақтар белгілі түске (қызыл, сары-қызыл) боялып, бөлек сақталуы керек;

      4) барлық тазалайтын керек-жарақтарды қолданып болғаннан кейін жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарды хлорлы әктің 0,5% ерітіндісін, кальцидің гипохлоридін, басқа да қолдануға рұқсат етілген заттарды қолданып жуып-шаю керек.

      67. Балаларды сауықтыру ұйымдарының аумағы күнделікті тазалануы керек: таңертең балалар аулаға шығардан бір сағат бұрын және ол ластанған сайын, қоқыстарды қоқыс жинағышқа ғана жинау керек, балаларды сауықтыру ұйымдарының аумағында тұрмыстық қоқыстар мен жапырақтарды жағуға болмайды.

      Құм салынған жәшіктердегі құмды айына бір рет ауыстырып отыру керек, құм салғыштардың бетін түнде қақпақпен жабу керек. Ауысымына бір рет құмды ішқұрттардың жұмыртқаларымен ластауына тексеру керек, оларды тапқан жағдайда құмды ауыстыру керек. Шыбындармен күресуге Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген заттар мен өнімдерге сәйкес зарарсыздандырғыш заттар қолданылуы тиіс.

      68. Балаларды сауықтыру ұйымдарында сөрелер, немесе таза іш киімдерді, таза төсек жабдықтарын (сөрелер немесе шкафтардағы матрацтар, жастықтар, көрпелер) сақтауға арналған шкафтармен жабдықталған қойма (кем дегенде үш бөлмесі бар) болуы керек. Ауыстырылатын төсек әбзелдерінің саны кем дегенде үшеу болып, матрацтардың ауыстыратын тысының саны екеу болуы тиіс. Моншаға түсу жеті күнде бір реттен кем болмауы тиіс.

      69. Төсек әбзелдерін және бет пен аяқ сүртуге арналған орамалдарды, олардың ластануына қарай ауыстырады, бірақ ауыстыру саны аптасына бір реттен кем болмауы керек. Төсек әбзелдерін арнайы қаптарға (мата немесе клеенка) салады да, сұрыптауға және кір жуатын орынға жіберуге арнайы бөлінген бөлмеге жеткізеді. Мата қаптарды қолданғаннан кейін жууға тапсырады, клеенка қаптар сабынды-содалы ерітіндімен өңделеді, ал егер жұқпа болса зарарсыздандырғыш заттардың бірімен өңделеді. Ластанған төсек әбзелдеріне арналған бөлмені, ондағы кір заттарды, кір жуатын бөлмеге жөнелткеннен кейін жуып зарарсыздандыру керек.

 **6. Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар**

      70. Ас блогының құрылымы, жабдықталуы, күтілуі қолданыстағы ҚНжЕ талаптарына сәйкес болуы керек.

      71. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау жағдайлары мен сату мерзімдері Қазақстан Республикасының мемлекеттік бас санитарлық дәрігерінің 2002 жылғы 1 тамыздағы N 32 , Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2002 жылғы 30 қыркүйектегі N 1989 тіркелген "Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына және сату мерзіміне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар" санитарлық ережелері мен нормалары талаптарына сәйкес орындалады.

      72. Балалар мен жасөспірімдерге арналған ақ уыздардың, майлардың, көмірсутектердің пайдалану нормасы мен нәрлілігінің ұсынылатын мөлшері осы санитарлық ережелерге 4 қосымшаның 3 кестесіне сәйкес анықталады.

      73. Ақуыздардың, майлардың, көмірсутектерінің ең жақсы қатынасы 1:1:4 болып саналады. Жануарлардан (ет, балық, сүт, сүт өнімдері, жұмыртқа) алынған ақ уыздың құрамы 50-60% кем болмауы және майлардың жалпы санынан 20-30% өсімдіктерден алған майлар құрауы керек. Балаларға берілетін астың жиілігінің арасы төрт сағаттан аспайтындай, төрт немесе бес мәрте етіп ұйымдастыру керек. Тамақтанудың тәуліктік рационының жалпы нәрлілігін мынандай етіп бөлген жөн: таңертеңгілік ас - 25%; түскі ас - 35%; түстен кейінгі ас - 15%; кешкі ас - 20%; екінші кешкі ас - 5%.

      74. Ұйықтардың алдында бір сағат бұрын екінші кешкі ас ретінде балаларға бір стакан сүт немесе айран беру ұсынылады.

      75. Балаларды сауықтыру ұйымдарының медициналық қызметкері күнделікті ұсынылатын тағам өнімдерінің тәуліктік жиынтығын және өнімдерді өзгерту кестесін осы санитарлық ережелерге 4 қосымшаның 1 , 2 кестелерін есепке ала отырып дастарқан мәзірін жасау керек.

      76. Балаларды сауықтыру ұйымдарында балаларды "С" витаминімен қамтамасыз ету мақсатында тәтті тағамдар мен сусындарды аскорбин қышқылымен, орташа тәуліктік сұранысының 35% есебінен витаминдеу жүргізіледі. Витаминделген тағамның бір үлесіндегі аскорбин қышқылы: 7-11 жастағы балалар үшін 20 миллиграмм (бұдан әрі - мг), 12-15 жастағы жасөспірімдер үшін - 25 мг құрауы керек. Нәр суларды 12-15 о температураға дейін салқындатқаннан кейін, оларды таратардың алдында витаминдеу ұсынылады, ол үшін киселдер 30-35 о С температураға дейін суытылған соң аскорбин қышқылын қосады да оларды таратуға дейін араластырып салқындатады.

      77. Күн сайын піскен тамақтың тәуліктік сынамасы қалдырылуы керек. Тәуліктік сынаманы алу медициналық қызметкерлердің бақылауымен жүргізіледі. Сынаманы таза (қайнатылып өңделген) қақпағы бар шыны ыдысқа (гарнирлер басқа ыдысқа алынады) алып, мұздатқыштың арнайы бөлінген орнында қосу 2 о қосу 6 о аралығында сақтау керек.

      78. Тағам өнімдерін аспаздық өңдеуді, қоғамдық тамақтандыру объектілеріне арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау үшін рецептурада белгіленген талаптарға сәйкес жүргізу керек:

      1) винеггреттер мен салаттарға арналған көкөністер тазаланбаған күйінде пісіріледі. Көкөністерді дайындағанда күн бұрын пісіруге болмайды; піскен көкөністерді қайнататын цехта тазалайды;

      2) тағамға табиғи қалпында қолданылатын көкөністерді ағын сумен жақсылап жуып, тазаланған соң, ағын сумен қайта тазалап жуу керек. Көкөністерді алдын ала шылауға (аспаздық өңдеуден өткізгенге дейін) болмайды;

      3) винегреттер мен салаттарды жіберердің алдында ғана өсімдік майымен араластырады;

      4) азық-түліктердің дәмдік қасиеті мен витаминдік құндылығын сақтау үшін, асты әрбір қабылдағанға дайындайды және дайын болғаннан мезгілден бір сағаттың ішінде жібереді. Көкөністерді, картопты пісірердің алдында турап қайнап жатқан суға салып, қақпағы жабылатын ыдыста пісіру керек. Жаңа үзілген көктерді піскен тағамдарға жіберу кезінде ғана салу керек;

      5) картопты тазалағаннан кейін, 2-3 сағатқа суық, тұздалған суға салады;

      6) котлеттер, балық немесе ет турамасынан жасалған биточкалар, кесектеп туралған балықтар табада 3-5 минут бойы екі жағынан бірдей қуырылуы керек, содан соң ыстық арқылы қуыратын шкафтарда 250-280 о С температурада 5-7 минут бойы әрі қарай пісіреді;

      7) асылған еттен (тауықтан) жасалған екінші тағамдар және бірінші тағамға қосылатын ұсақтап туралған еттер екінші қайтара термиялық өңдеуден өтуі керек - сорпада қайнатылып және жібергенге дейін сорпада сақталуы керек;

      8) омлет дайындауға емдәмдік жұмыртқа қолданылуы керек. Омлетті температурасы 180-200 о С қуыратын шкафта 2,5-3 см қалыңдықта 8-10 минут бойы дайындайды; пісіргенде жұмыртқаны су қайнағаннан кейін 10 минут бойы қайнатады;

      9) ақ ірімшіктен жасалған запеканкалардың қалыңдығы 3-4 см болуы керек және температурасы 180-200 о С қуыратын шкафта 20-30 минуттай пісіру керек;

      10) пісірілген шұжықтар, жіңішке шұжықтар ыстық өңдеуден өткеннен кейін (қайнаған мезгілден кейін 5 минут бойы қайнатқаннан соң) таралымға жіберіледі;

      11) флягтегі сүтті 2-3 минут бойы қайнату керек. Сүтті қайнатқаннан кейін арнайы сөрелерде немесе ваннада қақпағы жабылған қалпында суытады.

      79. Бұрынғы дайындалған тамақтан қалған тағамдарды қолдануға және дайындалғанына біраз уақыт өткен тағамды, айран немесе басқа да ашыған сүт өнімдерін дайындауға, етті құймақты, флотша дайындалған макорондарды қолдануға болмайды; кремі бар кондитерлік өнімдерді, кремдерді, сусындарды, морстарды, квасты, сілікпелерді, құйылып жасалатын тағамдарды (еттен және балықтан), майшабақтан жасалған тураманы; фритюрде жасалатын тағамдарды, паштеттерді; пастерленбеген сүттен дайындалған сүт және ашыған сүт өнімдерін; қаннан және өкпе-бауыр, ішек-қарыннан жасалған шұжықтарды, суда жүзетін құстардың жұмыртқасын және етін, үйде жасалған консервіленген өнімдерді пайдалануға болмайды.

      80. Піскен тағамды тарату, балаларды сауықтыру ұйымдарының медициналық қызметкері сынама алғаннан кейін ғана жүргізіледі. Тағамдардың сапасын түйсіктік көрсеткіштер бойынша (сынаманы тағам дайындалған ыдыстан ғана алады) бағалайды. Піскен тағамдардың ақаулығын тіркейтін журналдарда салынатын негізгі өнімдерді, сынама алынғаны және таратуға рұқсат етілгені туралы осы санитарлық ережелерге 4 қосымшаның 5 кестесіне сәйкес тіркелуі тиіс. Тамақ дайындаудың технологиясы бұзылғанда, тағам дайын болмаған жағдайда, анықталған аспаздық кемшіліктері жойылғанға дейін тағамдарды таратуға болмайды.

      81. Балаларды сауықтыру ұйымдарында тамақтандырудың сапасы мен ұйымдастырылуына ұйымның басшысы, дәрігер, емдәм бикесі қамтамасыз етеді.

      Медициналық қызметкерлер мынандай бақылауларды жүргізеді:

      1) арнайы журналға тіркелген, ас дайындау орнына қабылданған өнімдер сапасын осы санитарлық ережелерге 4 қосымшаның 6 кестесіне тексеруге;

      2) өнімдердің сақталу жағдайына және тарату мерзімінің сақталуын тексеруге;

      3) дайындалатын тағамдардың сапасын тексеруге;

      4) тағам өнімдерінің табиғи нормаларының сақталуын (әрбір 10 күн сайын жинақталатын бухгалтерлік есебі бойынша) қадағалауды;

      5) тәуліктік сынаманың дұрыс алынуы мен сақталуын;

      6) ас дайындау орнының қызметкерлерінің және асхана кезекшілерінің жеке бас тазалығы ережесін сақтауын.

 **7. Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы күн тәртібіне**
**қойылатын талаптар**

      82. Балаларды сауықтыру ұйымдарында балалардың бұлшық еттеріне түсетін жүктемемен және қозғалу белсенділігіне байланысты атқарылатын жұмыстардың барлық түрлерін дәрігермен келісе отырып іске асыру керек.

      83. Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы күн тәртібі балалардың жас ерекшелігіне байланысты, жаңа белдеулік уақыттың енгізілуін есепке ала осы санитарлық ережелерге 5 қосымшаның 1 кестесіне сәйкес жіктелуі керек.

      Климаттық жағдайға қарай, белдеулік уақытты есепке ала отырып күн тәртібіне өзгертулер енгізілуі мүмкін. Маусым, шілде айларында балаларды кешірек жатқызып, кешірек тұрғызуға болады.

      84. 7-9 жастағы балалар үшін жұмыстың ұзақтығы күніне бір сағаттан, 10-11 жастағылар үшін - 1,5 сағаттан, 12-13 - 2 сағаттан, 14-15 жастағы жасөспірімдер үшін үш сағаттан аспауы тиіс.

      85. Балаларды тамақ дайындауға, піскен көкөністерді тазалауға, піскен тамақты таратуға, нан кесуге, шай, асханалық ыдыстарды жууға, ыстық тамақты тасу үшін пайдалануға болмайды.

      86. Балаларға үлкен ауырлық түсіретін (ауыр заттарды орнынан қозғау және ауыстыру, отын аралау, төсек әбзелдерін жуу), өміріне және денсаулығына қауіпті (терезе жуу, дәретханаларды, жуынатын бөлмелерді тазалау, лас заттар мен қалдықтарды шығару және тазалау, бассейн айналасын тазалау) жұмыстарды істетуге болмайды.

      87. Балалардың асхана және аула бойынша кезекшілігін ұйымдастырғанда, асханада (таңертеңгілік, түстік ас) күннің бірінші жартысында бір балалардың, (түстен кейінгі ас, кешкі ас) күннің екінші жартысында екінші балалардың кезекшілік жұмыстарының ауыстырылып отыруын қадағалау керек. Балалардың асханада да, сауықтыру ұйымының аумағында кезекшілік жүргізуі 7-10 күнде бір реттен жиі болмауы керек.

 **8. Дене тәрбиесі және сауықтыру шараларын ұйымдастыруға қойылатын талаптар**

      88. Балалардың дене тәрбиесі бойынша шаралары, олардың жасына, денсаулығына, денесінің өсуі және дайындық деңгейіне сәйкес болуы керек.

      89. Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы дене шынықтыру-сауықтыру жұмыстары дәрігердің келісімімен жүргізіледі және мыналардан тұрады:

      1) таңертеңгілік гимнастика;

      2) шынығу, ауа және күн ванналарын алу, сүртіну, су құю, шомылу;

      3) секцияларда дене тәрбиесімен айналысу;

      4) жалпылагерлік және отрядтық серуендер, экскурсиялар және жорықтар және ойындар;

      5) спорттық жарыстар.

      90. Дене тәрбиесімен айналысу үшін медициналық топтарға бөлуді дәрігер жүргізеді. Негізгі топтағы балалар дене шынықтыру-сауықтыру, жалпы спорттық шаралардың барлық түрімен ешқандай шектеусіз түрде шұғылдана алады.

      Медициналық дайындық тобындағы балалармен дене шынықтыру-сауықтыру шаралары әрбір баланың денсаулығын және мүмкіндік ерекшеліктерін еске ала отырып жүргізеді. Олар спорт үйірмелерінің, секцияларының сабағына қатысқанымен жарыстарға және нормативтерді орындауға жіберілмейді. Олар бір күндік туристік жорықтарға қатыса алады.

      91. Күн сайын таза ауада, ал жаңбырлы күндері - жақсы желдетілген бөлмеде 10-15 минуттан таңертеңгілік гимнастика өткізіледі. Спорттық киім үлгісі ауа-райы жағдайына сай болу керек. Жалаң аяқ жаттығу жасау қолайлы ауа-райы кезінде өткізіледі.

      92. Жорыққа қатысушылардың барлығы медициналық тексеруден өтуі керек. Туризм нұсқаушысы арқылы суға шомылатын орынның маршруттары алдын-ала тексеруден өткізіледі. Балаларды жорыққа жіберуден бір-екі күн бұрын жол жүру парағына дәрігердің қолы қойылуы керек. Туристік жорықтардың түрлері мен ұзақтығы осы санитарлық ережелерге 5 қосымшаның 2 кестесіне сәйкес медицина қызметкерінің қатысуымен өткізіледі.

      93. Жорыққа қатысушыға берілетін күндегі азықтардың грамм мөлшерінде үлгілі жиынтығы: нан - 400,0; жарма және макарон өнімдері - 200,0; қант - 150,0; ет консервісі (бұқтырылған) - 100,0; қойылтылған сүт - 100,0; сары май (тортасы айрылған май) - 50,0; сүтсірне - 50,0; жемістер - 50,0-100,0, мұнымен қоса балалар қайнатылған су құйылған дүңгірмен жабдықталады.

      94. Спорт залдарда және ашық және спорт алаңдарында болатын тренажер және тренажер құрылымдарының түрлерін (велотренажерлар, ескекті тренажерлар, гимнастикалық комплекстер) балаларды сауықтыру ұйымдарында да қолданылуы керек.

      95. Балаларды сауықтыру ұйымдарында, бірінші күннен бастап балаларды шынықтырумен айналысу керек:

      1) ауа ваннасын және адаптация кезеңін аяқтағаннан кейін балаларға күн ваннасын қабылдау тағайындалады. Тамақ ішіп болған соң бір немесе біржарым сағаттан кейін жаға жайдың таңғы және кешкі уақыттарында, желден сақтайтын арнайы алаңдарда (шуашақтарда) өткізіледі;

      2) балаларды сауықтыру ұйымдарындағы балаларды сауықтыру шаралары, бірінші күннен бастап таңертеңгі гимнастикадан кейін дымқыл орамалмен сүртінуден, жылы (30-35 о ), содан соң суық сумен (10-15 о ) болатын су ваннасын қабылдаудан басталуы керек;

      3) Шомылу күніне бір рет рұқсат етіледі, ыстық күндері қайта шомылуға болады. Шомылуды ашық желсіз күндері судың температурасы 20 о С, ауаның температурасы 23 о С-ден төмен болмаған жағдайда жүргізіледі; бұдан кейін бір жеті шомылғаннан соң, негізгі топ үшін судың температурасы 18 о С, дайындық тобы үшін 19 о С болу керек. Шомылу уақыты бірінші күні 5-7 минутты құрап, күн сайын шомылу уақыты ұзартылып, соңында 25-30 минутқа дейін жетуі керек. Күн сәулесі ваннасын алу ұзақтығы осы санитарлық ережелерге 5 қосымшаның 3 кестесіне сай жүргізіледі.

      96. Егер демалушы тез өрбитін аурулармен ауырған болса, оның дене шынықтыру жаттығуларымен айналысуын дәрігер анықтайды.

 **9. Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы балаларға**
**берілетін гигиеналық тәрбие**

      97. Балаларды сауықтыру ұйымдарында балаларға берілетін гигиеналық тәрбиені медицина қызметкерлерімен педагогтар  жүргізеді. Бұл жұмыстағы жалпы басшылық дәрігер арқылы жүргізіледі. Балаларды гигиеналық тәрбиелеудің жоспары балаларды сауықтыру  ұйымдарының педагогикалық кеңесінде бекітіледі.

      98. Балаларды сауықтыру ұйымдарында балаларға гигиеналық тәрбие беру салауатты өмір салтын қалыптастыру негізінде жүргізіледі. Топтар бойынша жүргізілетін әңгіменің (ұзақтығы 15-20 минут) тақырыбы:

      1) улы саңырауқұлақтарменен, өсімдіктерменен, жеміс-жидектерменен уланудан сақтануға;

      2) балалар арасында болатын жарақаттануды болдырмауға, жарақаттану орын алғанда көрсетілетін алғашқы көмекті дұрыс жүргізуді үйретуге;

      3) шылым шегудің, арақ-шарап ішудің, нашақорлықтың зияндылығын насихаттауға;

      4) жыныстық жолмен берілетін аурулардың алдын алуға, иммунитет жетіспеушілігінен пайда болған синдромды болдырмауға және жеке бастың тазалығын сақтауға бағытталуы керек.

 **10. Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы медицина**
**персоналының жұмысын ұйымдастырудағы негізгі принциптер**

      99. Медицина персоналы үшін штат кестесі Қазақстан Республикасының Үкіметінің 2002 жылғы 4 қарашадағы N 1168 қаулысына сәйкес бекітіледі. Қараныз P080077

      100. Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы дәрігерлер мен орта медициналық персоналдың жұмысына әдістемелік басшылық және бақылауды балаларды сауықтыру ұйымының орналасқан жеріндегі ведомстволық бағыныстылығына қарай жергілікті денсаулық сақтау жүйесінің аумақтық органдары мен ұйымдары жүргізеді.

      101. Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы медицина қызметкерлері:

      1) балалар келер алдында ұйымдастыру-дайындық жұмыстарын жүргізу, үй-жайды, ұйымның аумағын, шомылатын және спортпен айналысатын орындарды, қоршаған жерді алдын-ала қарап, дайындығын тексереді;

      2) балаларды сауықтыру ұйымдарын комиссиямен қабылдап алуға қатысады;

      3) медициналық кабинетті және ауруларды оқшаулайтын бөлмелерді жабдықтау, оларды қажетті дәрі-дәрмектермен, таңатын материалдар жиынтығымен, осы санитарлық ережелерге 6 қосымшаға сәйкес медициналық құжатпен қамтамасыз етеді;

      4) балаларды сауықтыру ұйымдарының әрбір қызметкерлерінің құжаттарын тексереді;

      5) балаларды қабылдау кезінде медициналық тексеру жүргізу, Ф079/у үлгідегі "Балаларды сауықтыру ұйымдарына демалуға баратын оқушыға берілетін медициналық анықтаманың" болуын және оның осы санитарлық ережелерге 2 қосымшаға сәйкес дұрыс толтырылуын тексереді;

      6) балаларды, балаларды сауықтыру ұйымдарына дейін шығарып салу және қайтарда бірге алып келеді;

      7) балалардың денсаулығына, әсіресе денсаулығында ауытқуы бар балаларға жүйелі бақылау жүргізеді;

      8) дене шынықтырумен айналысу үшін балаларды топқа бөледі;

      9) балалардың денсаулығы туралы, денсаулығы ауытқыған балаларға арналып ұсынылатын тәрбиелік тәртіп туралы сауықтыру ұйымдарының бастығына, жетекшісіне, дене шынықтыру және спорт бойынша нұсқаушыға ақпарат береді;

      10) күнделікті емханалық қабылдау жүргізу, ауырғандарға медициналық көмек көрсетеді;

      11) ауырған балаларды анықтау, оларды дер кезінде оңашалау, оқшауланған балаларды емдеу мен күтуді ұйымдастыру: емдеу-профилактикалау ұйымдарына (көрсеткіштері бар болғанда) балаларды жатқызу, жарақаттанған жағдайда алғашқы медициналық көмек көрсету, жақын арадағы ауруханаға жатқызады;

      12) қайғылы жағдайға душар болған сәттерде алғашқы медициналық көмек көрсету, жақын жердегі ауруханаға жеткізеді;

      13) жұқпалы аурулардың жағдайы туралы жергілікті денсаулық сақтау және санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органына жедел хабарлама беру, науқастарды ауруханаға жатқызуды (балаларды сауықтыру ұйымдарының бастығымен бірге) ұйымдастыру және науқастарды тасымалдау (ауруханаға); санитарлық-эпидемияға қарсы шараларды ұйымдастырып жүргізеді;

      14) балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру үшін: қабылданатын өнімдердің сапасына, олардың сақталу жағдайына, таратылу мерзімінің қадағалануына, дайындалу технологиясына, піскен тағамның сапасына, ас блогының санитарлық жағдайына және ұсталуына, ыдыстың жуылуына, тамақты "С" витаминдендіруді жүргізуге, күнделікті ас блогының қызметкерлерін және кезекші балаларды іріңді ауруларға қарсы тексеруге, тәуліктік сынаманы алуға бақылау жүргізеді;

      15) барлық үй-жайлар мен аумақтардың санитарлық жағдайы мен ұсталуына, сумен қамтамасыз ету көздеріне бақылау жүргізеді;

      16) балалар мен қызметкерлердің жеке бас тазалығы ережесінің сақталуына бақылау жүргізу, санитарлық-ағарту жұмыстарын жүргізеді;

      17) санитарлық эпидемияға қарсы шараларды ұйымдастырады және жүргізеді;

      18) ойын, викториналар, денсаулық күндерін, сұрақ-жауап кештерін жүргізу, санитарлық посттарды ұйымдастыру және олардың жұмысына басшылық етеді;

      19) балалардың арасында дене тәрбиесінің ұйымдастырылуын, дене шынықтыру сабақтары өткізілетін орындарының жағдайы мен ұсталуын бақылау, балалардың жас ерекшелігі мен денсаулығына және жүргізілетін сауықтыру шараларына байланысты, дене шынықтыру жұмыстарының дұрыс жүргізілуін қадағалайды;

      20) медициналық құжаттарды жүргізеді;

      21) осы санитарлық ережелерге 7 -қосымшаға сәйкес сауықтыру жұмыстарының тиімділігіне баға береді.

      102. Балаларды сауықтыру ұйымдарында осы санитариялық ережелерге 8 -ші қосымшасына сәйкес есепке алу-есеп беру құжаттарын жүргізу қажет.

"Балаларды сауықтыру

ұйымдарының құрылымына,

оларды ұстауға жұмысын

ұйымдастыруға қойылатын

санитарлық-эпидемиологиялық

талаптар" туралы

санитарлық ережелер мен

нормаларға

1-қосымша

**Балаларды сауықтыру ұйымдарын қабылдау актісі**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_200\_\_ж                                      N\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ұйым (атауы, мекен-жайы)

Комиссия келесі құрамда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

балаларды сауықтыру ұйымдарына қабылдау жүргізді.

      1. Балаларды сауықтыру ұйымдарының орналасуы (нақты мекен-жайы, темір жолдан, елді-мекеннен, ауруханадан қашықтығы)

      2. Балаларды сауықтыру ұйымының аумағы: жалпы ауданы ...... бір адамға келетін аудан........ оның нормаларға сәйкестігі (ия, жоқ).....

      Қоршалуы (штакет) (ия, жоқ)........ қоршаудың биіктігі .............

      3. Көлік кіретін жолдардың болуы (шоссе, село аралық жолдар) олардың жағдайы, пайдалануға жарамдылығы

      4. Жазғы уақытта немесе жыл бойы жұмыс істейтін, балаларды сауықтыру ұйымдары (керектісінің астын сызу)

      5. Стационарлы немесе жалға алынған ғимарат (астын сызу), қай жылдан бері жұмыс істейді

      6. Есеп бойынша сыйымдылығы \_\_\_\_\_\_\_ ауысым саны.

      7. Ғимараттың ішінде, корпустарда (жылытылатын, жылытылмайтын), шатырларда (керектісінің астын сызу)

      жатын жайларының орналасуы, олардың саны (жекелеп көрсету)

      8. Жататын жайдағы бір балаға тиесілі алаң көлемі шаршы метрмен, жататын бөлмелердегі орын саны: төменгі сынып оқушылары \_\_\_ және жоғарғы сынып оқушылары үшін \_\_\_\_

      9. Корпустарда орналасқан жататын жайлар мен мәдени көпшілік шаралар өткізуге арналған негізгі және қосымша жайлардың болуы, пайдалануға дайындығы, олардың құрамы мен алаңдарының қолданылып жүрген нормаларға сәйкестігі (жекелеп көрсету): шешінетін бөлме, киімдер мен аяқ киімдерді кептіретін, шамадан сақтайтын орын, күндізгі демалатын жайлар, балалар жетекшісі, мұғалімдер бөлмесі, аяқ жуатын ваннасы бар қолжуғыштар, дәретханалар (ер балалар мен қыздар үшін бөлек), үйірмелер мен клуб, эстрада, пионер бөлмесі жұмыстарын жүргізуге арналған бөлмелер.

      10. Ас блогы: тамақтанатын залдағы орын саны \_\_\_\_\_\_

      бір орынға келетін орын мөлшері және олардың нормаға сәйкес келуі (ия, жоқ)

      қолданыстағы стандарттың талаптарына сәйкес балалардың өсуін ескере отырып, тамақтану залдарын жиһазбен қамтамасыз ету.

      11. Балаларды сауықтыру ұйымдарын жұмыс істеу уақыты мен түріне байланысты белгіленген нормаға сәйкес үй-жайлар жиынтығының болуы (тізбесі және әр жайдың алаңы) және олардың: тамақтану залының, өндірістік, қоймалық, техникалық, персоналға арналған тұрмыстық жайлардың пайдалануға дайындығы.

      12. Медицинаға арналған жайлар (алаңы және оның жағдайы, пайдалануға дайындығы): қабылдау бөлмесі, дәрігер кабинеті, тіс дәрігері кабинеті, емшаралық, мейірбике бөлмесі, қол жуғышпен жабдықталған дәретхана, ауруды оңашалауға арналған бөлме: палата (саны, алаңы), төсек саны, бокстардың болуы, қосалқы жайлар (түрлері, алаңы), олардың жабдықтары.

      13. Монша, душ бөлімдері, кір жууға және қыздардың жеке басының тазалығын сақтауға арналған гигиеналық кабиналардың болуы және олардың пайдалануға дайындығы.

      14. Орталықтандырылған сумен қамтамасыз ету көздері және құбырландыру арнасының болуы.

      Барлық жуғыш ванналар мен раковиналарға тұрақты ыстық және суық су жеткізгіштердің болуы.

      15. Электрқайнатқыштың болуы (ия, жоқ).

      16. Ас блогының керек-жарақпен, жабдықтармен, ыдыстармен қамтамасыз етілуі.

      17. Ас блогының пайдалануға дайындығы (ия, жоқ).

      18. Азық-түлікті сақтау жағдайы (тез бұзылатындарды, құрғақ, көкөністі).

      Салқындататын жабдықтар мен басқалай салқындату көздерінің (мұздататын камералар, тұрмыстық мұздатқыштар, мұздар) болуы, олардың температуралық режимді сақтауы және жарамдылығы. Пайдалануға дайындығы.

      19. Негізгі жайларды: ұйықтайтын бөлмелер мен медициналық, мәдени-көпшілік шаралар өткізуге арналған жайларды, ас блогын нормаға сәйкес табиғи және жасанды жарықпен қамтамасыз ету.

      20. Балаларды сауықтыру ұйымдарының аумағы: жалпы алаңы, бір адамға келетін алаң көлемінің нормаға сәйкес келуі (ия, жоқ), қоршауы (ия, жоқ), оның биіктігі.

      21. Қолданыстағы санитарлық ережелер мен нормалардың талаптарына сәйкес су айдынының болуы және шомылатын орынды ұйымдастыру. Шомылатын орынға қажетті жабдықтардың болуы, олардың пайдалануға дайындығы.

      22. Жалпы ұйымдық сапқа тұру алаңы (ия, жоқ). Алау жағуға арналған алаң (ия, жоқ).

      23. Дене шынықтыру және спортқа арналған ғимараттар, жабдықтар (тізімі, саны, көлемі, олардың белгіленген санитарлық нормалар мен ережелерге сай келуі).

      24. Ойын алаңдары мен аттракциондардың болуы, олардың жабдықталуы, пайдалануға дайындығы.

      25. Табиғат және жас натуралист бұрышы.

      26. Арнайы жабдықталған география және астраномия алаңдарының болуы.

      27. Қызмет көрсететін персоналды орналастыру жағдайлары.

      28. Қатты және жұмсақ керек-жарақпен қамтылуы (ауыстыратын төсек әбзелдерінің саны). Үйірме жұмыстарына қажетті керек-жарақтармен қамтамасыз етілуі (түрлері, саны).

      29. Штат кестесінің мамандармен қамтамасыз етілуі

      (саны): тәрбиешілер, жетекшілер және басқалай білім беру саласы қызметкерлері, медицина, әкімшілік-шаруашылық

      және қызмет көрсетуші персоналмен.

      30. Тамақтың қалдықтарын, қоқыстарды шығару және қалдық су жиналатын шұқырды тазалауға келісім-шарттың болуы.

      31. Жоспар-тапсырманың орындалуы (сапасы)

      32. Комиссия қорытындысы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      33. Комиссия мүшелерінің қолдары.

"Балаларды сауықтыру

ұйымдарының құрылымына,

оларды ұстауға жұмысын

ұйымдастыруға қойылатын

санитарлық-эпидемиологиялық

талаптар" туралы

санитарлық ережелер мен

нормаларға

2-қосымша

**Балаларды сауықтыру ұйымдарының баратын оқушылардың медициналық ауыстырмалы анықтамасы (карта)**

      1. Фамилиясы, аты, әкесінің аты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ жасы \_\_\_\_

      2. Мекен жайы, телефон.

      3. Мектептің, сыныбы, емхана.

      4. Денсаулық жағдайы (егер 030/у үлгі бойынша есепте тұрса, диагнозын көрсету).

      5. Ауырған жұқпалы аурулар түрі (қызылша, жөншау, көкжөтел, эпидемиялық паротит, вирусты гепатит (А, В, С), шешек, дизентерия, басқалай жұқпалы аурулар).

      6. N 63 "Алдын ала егулердің картасы" үлгісінен жазу.

      7. Жүргізілген профилактикалық екпелер.

      8. Физикалық өсуі.

      9. Дене шынықтыру тобы.

      10. Ұсынылатын тәртіп.

      11. Жұқпалы аурумен араласуы болған жоқ.

      12. Анықтаманың берілген уақыты, емхана дәрігерінің қолы.

      Екінші бөлімі - балаларды сауықтыру ұйымының дәрігерімен толтырылады

      1. Балаларды сауықтыру ұйымдарында болған уақыттағы денсаулығының жайы және ауырған ауру түрлері.

      2. Жұқпалы аурулармен араласуы.

      3. Балаларды сауықтыру ұйымдарында болған уақыттағы алдын ала егулердің қабылдануы және ауырған аурулардың диагнозы.

      4. Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы сауықтырудың тиімділігі. Жалпы жағдайы.

      5. Келген уақыттағы және кететін кездегі салмағы.

      6. Динамометрия.

      7. Спирометрия.

      8. Толтыру уақыты.

      9. Балаларды сауықтыру ұйымының дәрігерінің қолы.

      10. Анықтама тұрғылықты жердегі медицина ұйымына қайтарылуға тиіс.

"Балаларды сауықтыру

ұйымдарының құрылымына,

оларды ұстауға жұмысын

ұйымдастыруға қойылатын

санитарлық-эпидемиологиялық

талаптар" туралы

санитарлық ережелер мен

нормаларға

3-қосымша

**Дене шынықтыру-сауықтыру имараттарының құрамы,**

**саны және алаңы**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

              |   Дене шынықтыру-сауықтыру имараттарының саны мен

              |   көлемі (дана/шаршы метр) және дене шынықтыру-

              |   сауықтыру имараттарына бөлінетін балаларды

              |   сауықтыру ұйымдарында сыйымдылығы мен жер

              |   бөлігінің жалпы көлемі

              |\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

              | 120 | 160   | 240   | 360   | 400   | 480   | 560    | 800

              |2400 |3200 | 4800 | 7200 | 8000 | 9600 | 11200 |16000

              |\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

        1     | 2   |  3  |  4   |  5   |  6   |  7   |  8    |  9

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                      Міндеттері:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Волейболға

   арналған

   алаң       1/360  1/360 1/360  2/270  2/270  2/270 3/1080  4/1440

2. Бадминтон.

   ға арнал.

   ған алаң   1/120  1/120 2/240  3/360  4/480  4/480  5/560   6/720

3. Үстел

   теннисіне

   арналған

   алаң       1/72   1/72  2/144  3/216  4/288  4/288  5/360   6/432

4. Биіктікке

   секіруге

   арналған

   орын       1/493  1/493 1/493  1/493  1/493    -      -     1/493

5. Ұзындыққа

   секіруге

   арналған

   орын       1/121  1/121 1/121  1/121  1/121    -      -     1/121

6. Жүгіруге

   арналған

   түзу жол   1/650  1/650 1/650  1/650  1/650    -      -     1/650

7. Жеңіл

   атлетикаға

   арналған

   алаң         -     -      -      -       -    1/3000 1/3000

8. Денсаулық

   жолы       1/600  1/600 1/800  1/1000 1/1000  1/1000 2/1200   2/

                                                                1200

   Барлығы     6/     6/    8/     13/     13/     13/    14/    19/

              1816   1816  2008    2725   2725    4488   5040   3956

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                         Қосымшалар

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Спорт

   ойында.

   рының

   түрлеріне

   арналған

   алаң

   (аралас)    -      -      -      -    1/1032  1/1032 1/1032   -

10. Волейбол

    және

    баскетбол.

    ға арнал.

    ған алаң

    (Аралас)   -      -      -    1/658    -        -     -   2/1116

11. Спорт

    ойындары

    және ядро

    лақтыруға

    арналған

    алаң       -      -      -   1/3225 1/3225  1/3225 1/3225   -

12. Жеңіл ат.

    летика

    ядросы

    алаңы мен

    жүгіру

    жолы 333,3  -     -      -      -      -      -      -    1/8500

13. Аяқ добы

    алаңы     1/2400 1/2400 1/2400  -      -      -      -      -

14. Оқу

    қабырғасы

    бар теннис

    корты                                               1/840  1/840

15. Теннис

    спорты      -     -      -   1/648  1/648   1/648    -     1/648

16. Коньки,

    ролик

    және

    тақтаймен

    сырғанау.

    ға арнал.

    ған алаң   -     -    1/400  1/400  1/400   1/400  2/800   2/800

Барлығы        1/   1/     2/     4/     4/      4/     5/      7/

              2400 2400  2800    4844   5305    5305   5897    11904

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

"Балаларды сауықтыру

ұйымдарының құрылымына,

оларды ұстауға жұмысын

ұйымдастыруға қойылатын

санитарлық-эпидемиологиялық

талаптар" туралы

санитарлық ережелер мен

нормаларға

4-қосымша

**Қала сыртындағы балаларды сауықтыру ұйымдары үшін**

**бір балаға арналған бір күндік**

**тамақ өнімдерінің үлгілі жиынтығы**

                                                             1 кесте

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

        Өнімдердің аты          |      Өнімдердің мөлшері

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

            Сүт                                500

    Жартылай майлы ірімшік                      40

           Қаймақ                               10

            Сыр                                 10

             Ет                                160

            Балық                               60

           Жұмыртқа                           1 тал

           қара нан                            100

   Бидай наны /оның ішінде бөлке/              250

          Бидай ұны                             10

       Макарон өнімдері                         20

          Жармалар                              45

          Бұршақтар                             10

   Қант және кондитерлік өнімдер                70

          Картоп ұны                             8

           Ашытқы                                2

          Сары май                              45

          Сұйық май                             15

            Картоп                             350

          көкөністер                           400

          жаңа піскен                          100

        кепкен жемістер                         15

            Шәй                                0,2

           Кофе                                2,5

            Тұз                                  6

         дәмдеуіштер                             1

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Негізгі тамақтық заттар бойынша өнімдерді алмастыру кестесі

                                                           2 кесте

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

  Өнім    | Грамм |   Алмастыру      |  Грамм  |   қосу (+);

          |Салмағы|     өнімі        | салмағы |   алу (-) гр.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

    1         2          3                 4            5

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сиыр еті    100,0  қоян еті              98,0    Сары май (-) 6,8

                   ІІ категориялы

                   қой еті               97,0    Сары май (-) 2,1

                   түйе еті              107,0   Сары май (-) 3,6

                   І категориялы

                   жылқы еті             104,0   сары май (-) 4

                   бұлан еті             95,0    сары май (+) 6,5

                   І категориялы

                   бұғы еті              104,0   сары май (-) 2,2

                   Сиырдың бауыр еті     116,0   сары май (+) 4,1

                   Шошқаның бауыр еті    107,0   сары май (+) 3,9

                   ІІ категориялы

                   тауық еті             97,0    сары май (-) 1,8

                   жұмыртқа ұнтағы       45,0    сары май (+) 11,9

                   Треска балығы         115,0   сары май (+) 7,6

                   Жартылай майлы сүзбе  121,0   сары май (-) 4,7

                                                 қант (-) 1,6

                   ет консервілері       120,0   сары май (-) 18,1

Қаймағы

айрылмаған

сүт         100,0  құрғақ сүт            11,0    сары май (+) 0,6

                                                 қант (+) 0,4

                   қоюландырылған

                   стерильді сүт         40,0    Қант (+) 1,0

                   қантпен қоюландырыл.

                   ған стерильді сүт     39,0    Қант (-) 17,4

                   құрғақ қаймақ         12,0    сары май (-) 2,3

                                                 қант (+) 1,6

                   қантпен қоюландырыл.

                   ған қаймақ            36,0    сары май (-) 4,1

                                                 қант (-) 11,7

                   Жартылай майлы сүзбе  17,0    сары май (+) 2,0

                                                 қант (+) 4,5

                   Треска балығы         16,0    сары май (+) 3,7

                                                 қант (+) 4,7

                   Сүтсірне (пошехондық) 11,0    сары май (+) 0,4

                                                 қант (+) 4,7

                   Тауық жұмыртқасы      22,0    сары май (+) 0,8

                                                 қант (+) 4,6

                   жұмыртқа ұнтағы       6,0     сары май (+) 1,2

                                                 қант (+) 4,3

Жартылай

майлы

ірімшік     100,0  Сиыр еті              83,0    сары май (+) 3,9

                                                 қант (+) 1,3

                   Треска балығы         95,0    сары май (+) 10,2

                                                 қант (+) 1,3

Тауық

жұмыртқасы  41,0   Жартылай майлы сүзбе  31,0    сары май (+) 2,3

                   Сиыр еті              26,0    сары май (+) 3,5

                   Треска балығы         30,0    сары май (+) 5,4

                                                 қант (+) 0,3

                   қаймағы айрылмаған

                   сүт                   186,0   сары май (-) 1,5

                                                 қант (-) 8,4

                   Сүтсірне

                   (пошехондық)          20,0    сары май (-) 0,7

                                                 қант (+) 0,3

                   жұмыртқа ұнтағы       11,5    сары май (+) 6,5

                                                 қант (-) 0,5

Треска

балығы             Сиыр еті              87,0    сары май (-) 1,5

                   Жартылай майлы сүзбе  105,0   сары май (-) 10,8

                                                 қант (-) 2,8

                   жұмыртқа ұнтағы       39,0    сары май (-) 16,8

                                                 қант (-) 2,8

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Белок, май және көмірсутектерін қолдану нормасы мен калориялығының мөлшерлері

                                                           3-кесте

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

  Жасы      | Калория. | Белоктар | Майлар  | Линолды   |  Көмір

            |  лығы    | (күніне/ |(күніне/ |  қышқыл   | Сутектері

            | (күніне/ |  грамм)  |грамм)   |(каллория, | (күніне/

            |  кило.   |          |         |    %)     |  грамм)

            | каллория)|          |         |           | барлығы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6 жас         1970        68        68        3          272

7-10 жас       2300        79        79        3          315

11-13 жас      2700        93        93        3          370

(ер балалар

үшін)         2450        85        85        3          340

11-13 жас

(қыздар үшін)  2900       100       100

14 жас (ер

балалар үшін)  2600        90        90        3          400

14 жас

(бойжеткендер                                  3          360

үшін)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Тамақ өнімдерін суық және жылы өңдеу кезіндегі шығын нормалары

                                                            4 кесте

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

   Өнімдердің аты          |            Шығын пайызы

                           |\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                           |  Суық өңдеу  |   Жылы өңдеу

                           |  кезіндегі   |    Кезіндегі

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1                                  2                  3

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

     ет (сиыр еті)                    30,5

       піскен ет                                            38

    Буға пісірілген ет                                      40

(ұсақ тілімдер: азу, гуляш,

қуырылған ет, бефстроганов)                                 37

   Қуырылған котлеттер,

   битоктар, шницельдер                                     19

     Қуырылған және

   бұқтырылған тефтелилер                                   15

Турама және қуырылған зразы                                 15

  Қуырылған және жұмыртқа

      қосылған рулет                                        12

        Тауық еті                      25

     Піскен тауық еті                   7                   28

      Қуырылған және

  бұқтырылған бауыр еті                                     28

       Хек балығы                      41

   Пісірілген хек балығы                                    18

    Қуырылған хек балығы                                    18

   Хек балығының сүбесі

  (сүйексіз, терісі алынбаған)         52

Қуырылған хек балығының сүбесі                             20

бөктірілген хек балығының сүбесі                            18

    Пісірілген треска балығы           43                   18

    Қуырылған треска балығы                                 20

    Треска балығының сүбесі

  (сүйексіз, терісі алынбаған)         54

Қуырылған треска балығының сүбесі                           20

Бөктірілген треска балығының сүбесі                         18

         Шұжықшалар                                         2,5

      Пісірілген шұжық                                      3

   Жартылай қақталған шұжық             2

          Сүтсірне                      2

    Ұсақтау кезіндегі сүзбе             1

        Аршылған картоп                 40                  3

        Қуырылған картоп                                    31

Қабығымен піскен картопты соңынан

        қабығынан тазалау                                   43

        Аршылған шикі сәбіз             25

          Қуырылған сәбіз                                   32

     Қабығымен піскен сәбізді

          соңынан тазалау                                   25

    Піскен сәбізді ұзынша немесе

        куб түрінде турау                                   8

           Шикі қызылша                 25

Қабығы аршылып пісірілген қызылша                          27

          Ақтүсті капуста               1

       Аршылған жас қырыққабат          20

       Бұқтырылған қырыққабат                               21

               Пияз                     16

        Көжелерге дайындалып

          қуырылған пияз                                    20

     Тұздық және екінші тағамға

   берілетін ас үшін әзірленген пияз                        50

              Көк пияз                  20

        Аршылмаған жас қияр              5

         Аршылған жас қияр              20

       Алжұмыр (жас томаттар)           15

        Сабақты қызыл шалған            37

        Кесілген қызыл шалған           25

               Салат                    28

      Консервіленген жас бұршақ         33

        Бұқтыру кезіндегі кәді          33                  22

               Қарбыз                   10

          өзегі алынған алма            12

         өзегі алынған алмұрт           10

              Абрикос                   14

              Шабдалы                   10

           Жас қара өрік                10

          Сабағы алынбаған шие           5

           Сабағы алынған шие            2

                Жүзім                    4

            қызыл қарақат                6

            қара қарақат                 2

     Бауда өсетін бүлдірген (құлпынай)  15

              Мүк жидек                  5

          Аршылған апельсин             30

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дайын астың сапасын бақылайтын журналды толтыру тәртібі (бракеражды)

                                                                                                                              5 кесте

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Күн |  Дайын    |                Дұрыстығы        | Медицина  |Қолы

    |өнімнің аты|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_| қызмет.   |

    | (таң. ас, | Ас   |Сапалы.|Аспаздық |  С-    | керінің   |

    | түскі ас, |мәзірі|ғының  | өңдеу.  |витамин.|тамақ беру |

    |   түстік, |орын. |       |   дің   |  денуі | туралы    |

    | кешкі ас) |далу  |       |         |        | рұқсаты   |

    |           |тәрті.|       |         |        |   және    |

    |           |бінің |       |         |        | басқа да  |

    |           |      |       |         |        |нұсқаулары,|

    |           |      |       |         |        | аты-жөні  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Азық дайындайтын орынға түсетін тез бұзылатын тағам өнімдерінің сапасын бақылау жөніндегі журналды толтыру тәртібі

                                                          6 кесте

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Түскен |  Түскен өнім.  | Тексерілгендердің | Сатудың соңғы | Қолы

мерзімі| дердің сапасы  |      сапасы       |    мерзімі    |

       |    мен саны    |                   |               |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

"Балаларды сауықтыру

ұйымдарының құрылымына,

оларды ұстауға жұмысын

ұйымдастыруға қойылатын

санитарлық-эпидемиологиялық

талаптар" туралы

санитарлық ережелер мен

нормаларға

5-қосымша

**Күн тәртібі**

                                                           1 кесте

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

  Күн тәртібінің элементтері            6-9 жасар      10-14 жасар

                                       балалар үшін    балалар үшін

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Төсектен тұру, төсек орынды жинау       8.00-8.10       8.00-8.10

    Таңертеңгі гимнастика               8.10-8.30       8.10-8.30

       Су процедурасы                   8.30-8.50       8.30-8.50

   Таңертеңгі қатарға тұрғызу           8.50-9.00       8.50-9.00

        Таңертеңгі ас                   9.00-9.30       9.00-9.30

   Балалардың пайдалы еңбекке

       қатысуы, үйірме,

    звено, отрядтар жұмысы              9.30-11.10      9.30-11.10

  Сауықтыруға арналған гигиеналық

   процедуралар (ванна, душ, суға       11.10-12.30     11.10-12.30

   шомылу), суға малтуды үйрету

          Бос уақыт                     12.30-13.30     12.30-13.30

          Түскі ас                      13.30-14.30     13.30-14.30

Түскі астан соңғы күндізгі демалыс      14.30-16.00     14.30-16.00

      Түскі қосымша ас                  16.00-16.30     16.00-16.30

Үйірмелерге, спорттық секцияларға,

  бірлестіктерге, сабаққа, жалпы

  өткізілетін шараларға қатысу.         16.30-18.30     16.30-18.30

     Бос уақыт, шусыз ойындар           18.30-19.00     18.30-19.00

          Кешкі ас                      19.00-20.00     19.00-20.00

Кештер, алау, отрядта жүргізілетін

  шаралар, кешкі қатарға тұрғызу        20.00-20.30     20.00-21.30

        Кешкі тазалық                   20.30-21.00     21.30-21.45

         Ұйқыға кету                    21.00-8.00      21.45-22.00

                                                        22.00-8.00

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Экскурсия және туристік жорықтардың ұзақтығы

                                                                                                                                2 кесте

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

   Жорықтардың      |Қай жастан|   Сандық     |Ұзақтығы | Ұзындығы

      түрі          | бастап   |құрамы (адам) |  (күн)  | (километр)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Туристік серуен   6 жастан       8-30           1        3-4

2. Экскурсиялар      7 жастан       8-30           1         -

3. Бір күндік жорық  7 жастан       8-30           1        6-15

4. Төрткүндік жорық  9 жастан       8-30           4        10-25

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Күн ваннасының ұзақтығын белгілеудің үлгісі

                                                           3 кесте

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

  Негізгі топ     | Дайындық  |  Сәулелендіру   |  Сәулелендіру

                  |           | уақыты (минут)  |    мөлшері

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Емшараның реттік

    номері

      1              1-3              4,5              5

      2              4-6                9             10

      3              7-9               13             15

      4             10-12              18             20

      5             13-15             22,5            25

      6             16-18              27             30

      7             19-21             31,5            35

      8              22                36             40

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Орта белдеу жағдайында, күн ашықта, сыртқы температура көрсеткіші қосу 17 о С-ден 20 о -ға дейінгі аралықта сағат 9-дан 11-ге дейін жүргізіледі.

"Балаларды сауықтыру

ұйымдарының құрылымына,

оларды ұстауға жұмысын

ұйымдастыруға қойылатын

санитарлық-эпидемиологиялық

талаптар" туралы

санитарлық ережелер мен

нормаларға

6-қосымша

**100 балаға шаққанда (бір сменаға) бөлінетін таңу**

**материалдары мен медициналық жабдықтардың,**

**дәрі-дәрмектердің үлгілі жиынтығы**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Медициналық дәкелік стерильденген және

стерильденбеген бинттер                              50 дана

Медициналық дәкеден жасалған стерильденген

және стерильденбеген сулықтар                        10 бума

Медициналық дәке                                     10 метр

Тұрмыстық ақ мақта                                   500 грамм

Медициналық лейкопластырь                            2 шарғы

Бактерия жойғыш лейкопластырь                        20 дана

Әмбебап шиналар                                      2 дана

Қан тоқтатуға арналған білем                         2 дана

2 грамдық бір рет пайдаланатын пістек                15 дана

5 грамдық бір рет пайдаланатын піспек                15 дана

10 грамдық бір рет пайдаланатын піспек               5 дана

Бір рет пайдаланатын қан құю жүйесі                  5 дана

Дәрі қабылдауға арналған стакан                      5 дана

Медициналық термометр                                10 дана

10% глюкоза ерітіндісі                               10 ампула

4% натрий бикарбонаты                                10 ампула

3% преднизалон                                       10 ампула

2,4% эуфиллин ерітіндісі                             10 ампула

200 млг Рингер ерітіндісі                            1 құты

200 млг "Трисоль" ерітіндісі                         1 құты

2% супрастин ерітіндісі                              10 ампула

1% гауһар жасыл ерітіндісі (құтыда)                  20 құты

5% иодтың спиртті ерітіндісі (құтыда)                20 құтыда

3% сутегі асқын оксидінің ерітіндісі                 300 грамм

Калий перманганаты (кристалдар)                      10 грамм

Қоскөмірқышқылды сода (асханалық)                    100 грамм

Валериана тұндырмасы                                 25 мл

Кордиамин (тамшы)                                    20 мл

Аммиак ерітіндісі                                    100 мл

10% 1,0 кофеин-бензоат натрийі (ампулада)            2 ампула

Кордиамин 1,0 (ампулада)                             3 ампула

0,18% 1,0 Адреналин гидротартраты (ампулада)         5 ампула

0,5% 5млг новокаин ерітіндісі (ампулада)             10 ампула

10% Хлорлы кальций                                   300 грамм

N 10 белсенді көмір                                  3 бума

Бальзамдалған линимент (Вишневский бойынша)          50 грамм

0,25% жақпамайы                                      10 грамм

Тетрациклин жақпамайы (көздікі)                      10 грамм

10% Синтомицин лиминенті                             50 грамм

N 10 0,5 анальгин (таблеткада)                       2 бума

N 10 0,5 Димедрол (таблеткада)                       3 бума

N 10 Валидол (таблеткада)                            1 бума

Жөтелге қарсы таблеткалар                            2 бума

Стрептоцид (таблеткада)                              2 бума

0,25 Эритромицин (таблеткада)                        1 бума

0,2 Парацетамол (таблеткада)                         20 бума

Регидрон                                             20 пакет

Смекта                                               20 пакет

0,2 Иммодиуам (таблеткада)                           1 бума

20% натрий сульфацилі, тамшылату тюбигі              5 дана

Бисептол 120 (таблеткада)                            10 бума

Бір бумада 10 дана қыша қағазы                       5 бума

Қансарысуы: 1) сіреспе анатоксині (ампулада)         5 бума

2) күл ауруына қарсы 10000 АЕ (ампулада)             2 бума

Зарарсыздандырушы заттар:

Хлорамин                                             500 грамм

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

"Балаларды сауықтыру

ұйымдарының құрылымына,

оларды ұстауға жұмысын

ұйымдастыруға қойылатын

санитарлық-эпидемиологиялық

талаптар" туралы

санитарлық ережелер мен

нормаларға

7-қосымша

**Балаларды сауықтыру ұйымдарының сауықтыру жұмысының тиімділігіне берілетін баға**

      1. Балалар денсаулығын сауықтырудың тиімділігін бағалау - демалу ауысымының басында және аяғында өткізілетін екі медициналық тексеруді салыстыру арқылы жүргізіледі. Төмендегідей көрсеткіштер бойынша салыстырылады:

      1) бала денесінің дамуы;

      2) ағзаның функционалдық күйі;

      3) дене дайындығының дәрежесі;

      4) жалпы аурушаңдығы.

      2. Физикалық дамуды бағалау - бала денесінің биіктігі мен салмағының арақатынасы арқылы Кетле индексі анықталады.

      Физикалық дамудың үйлесімділігін дәлелдейтін Кетле индексінің нормасы мынаны құрайды:

      1) 6-8 жасар ұл мен қыздар үшін - 16 (килограмм/шаршы метр - кг/ш.м.)

      2) 9-10 жасар ұл мен қыздар үшін - 17 (кг/ш.м.);

      3) 11 жасар ұл мен қыздар үшін - 18 (кг/ш. м.);

      4) 12 жасар ұл мен қыздар үшін - 19 (кг/ш.м.);

      5) 13-14 жасар ұл мен қыздар үшін - 20 (кг/ш.м.);

      6) индекстің 2 бірлікке өсуі - дене салмағының нормадан артықтығын, ал 2 бірлікке төмендеуі - нормадан төмендігін дәлелдейді.

      3. Сауықтыру ұйымдарының жағдайында сауықтыру жұмыстарының тиімділігінің маңызды көрсеткіші болып адам ағзаларындағы функционалдық мүмкіндіктерінің өсуі болып табылады.

      Осы мақсат үшін балалардың жүрек қан тамырлары, демалу жүйелерінің функционалдық жағдайы сынақ арқылы, және еңбекке деген физикалық қабілеттеріне бағалау жүргізіледі.

      4. Жүрек-қан тамыры жүйесінің функционалды жағдайын ортостатикалық сынама көмегімен анықтау керек. Әдістемені жүргізу жолы: әуелі шалқасынан 3 минут жатқаннан соң жүрек соғуының жиілігі (бұдан әрі - ЖСЖ) (10 секунд бойы) және артериалдық қан қысымы (бұдан әрі - АҚ) анықталады. Содан кейін тексерілген адамды тез тұрғызып, тұрған қалпында өлшемдерді жүргізу қайталанады. Осы кезде тамырдың соғуы минутына 4 соғудан көп болмай, ал АҚ ең үлкен өсімі 10 миллиметр сынап бағанасынан аспаса, бұл реакция қалыпты болып саналады және индекс деп саналады.

      1-кестеде ортостатикалық сынама индекстеріне берілетін баға келтірілген.

      Ортостатикалық сынамалардың индекстеріне берілетін баға

                                                         1-кесте

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тамыр    |         жоғарғы артериалды қысымның өзгеруі

соғуының |\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

минут    |           өсуі                   төмендеуі

бойында  |\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

жиіленуі |+10   +8   +6   +4   +2   0   -2    -4   -6   -8    -10

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

0-4        100  95   90    85   80   75   70   65   50   55    55

5-8        95   90   85    80   75   70   65   60   55   50    45

9-12       90   85   80    75   70   65   60   55   50   45    40

13-16      85   80   75    70   65   60   55   50   45   40    35

17-20      80   75   70    65   60   55   50   45   40   35    30

21-24      75   70   65    60   55   50   45   40   35   30    25

25-28      70   65   60    55   50   45   40   35   30   25    20

29-32      65   60   55    50   45   40   35   30   25   20    15

33-36      60   55   50    45   40   35   30   25   20   15    10

37-40      55   50   45    40   35   30   25   20   15   10    5

41-44      50   45   40    35   30   25   20   15   10    5    0

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Ең жақсы индекс болып 100-85, ал 84-75 дейінгі аралық норма болып, ал ең нашар индекс болып 74-60 аралығы саналады. Динамикалық бақылау процесіндегі индекстің өсуі балаларды сауықтыру ұйымдарында қозғалыс режимін жаттықтырудың дұрыс әсерін куәландырады.

      5. Тыныс алу жүйесінің функционалды жағдайы Генч сынамасының көмегімен бағаланады (демнің сыртқа шығу кезіндегі демалу кідірісі).

      Генч бақылауы келесі жайлармен өткізіледі: жағымсыз сезіну пайда болғанша сыналған адам мұрнын қысып, ауыз арқылы еркін дем шығарып, аузын жауып отырады. Демалу кідірісінің уақыты секундомермен тіркелінеді. Әр түрлі жастағы ұлдар мен қыздарға берілген көрсеткіштің орташа мәндері 2-кестеде көрсетілген (+ ортаңғының қатесі).

      Балаларда демін сыртқа шығару кезіндегі демалу кідірісі көрсеткішінің мөлшері (секунд)

                                                          2-кесте

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

   Жастары                   Ер балалар               Қыздар

    (жыл)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

    7                       10 +- 2,8             8.3 +- 4.0

    8                       17 +- 12,4            13,0 +- 7,2

    9                       16,8 +- 11,0          12,1 +- 6.3

    10                      15,5 +- 7,5           11,0 +- 4,0

    11                      18,2 +- 8,5           13,0 +- 8,6

    12                      20.0 +- 12,0          16,0 +- 13,6

    13                      18,5 +- 11,0          16,0 +- 6,2

    14                      19,6 +- 6,7           19,0 +- 9,2

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы балаларды сауықтыру нәтижесі, гипоксия тұрақтылығының жоғарылауы - терең тканьді биохимиялық процестің орындалуы арқылы көрінеді.

      Баланың тыныс алу уақытындағы демалу кідірісі көрсеткішінің 10% және одан жоғары өсуі оңды қозғалыс ретінде сипатталады; демалу кідірісі уақытының 10% төмендеуі кері сипатталып ауа тапшылығы тұрақтылығының төмендеуіне әкеледі.

      6. Балалардың еңбекке деген физикалық қабілетін бұлшық ет төзімділігінің және бұлшық ет күшінің көрсеткішімен бағалау ұсынылады.

      Балалардың бұлшық ет күші динамометр көмегімен анықталады.

      Қол бұлшық етінің күші оң қол динамометрімен (солақайларда - сол қолымен) өлшенеді. Жасы мен жынысына қарай қол бұлшық етінің орташа стандарты 3 кестеде берілген.

      Балалар қолының бұлшық ет күші (килограмм)

                                                          3 кесте

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Жастары  |           Оң қол (солақайларға сол қол)

       (жыл)   |\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

               |         Ер балалар      |       қыздар

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

        8         14,8 +- 3.2                    12.2 +- 2.9

        9         16,7 +- 3.2                    14.3 +- 2.7

        10        18,7 +- 3,8                    15,3 +- 2,5

        11        21,1 +- 3,6                    16,6 +- 3,8

        12        25,9 +- 5,5                    19,6 +- 4,7

        13        26,2 +- 7,0                    21,6 +- 4,4

        14        28,6 +- 9,0                    23,5 +- 4,6

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      1) бұлшық ет күшінің 10% және одан жоғары өсуі мекемедегі дене тәрбиесінің дұрыс қойылуын, сауықтыру шаралары жүйелерінде күшті және жылдам бағыттағы жаттығулардың қолданылуын куәландырады.

      Динамикалық бақылау процесіндегі бұлшық ет күшінің 10%-ке төмендеуі көрсеткіштің кері динамикасын білдіреді;

      2) сондай-ақ динамометрдің көмегімен бұлшық ет төзімділігі анықталады. 5-7 секундты демалу үзілісімен бала динамометрді бар күшімен 5 рет қысқаннан соң, динамометрдің бірінші және бесінші көрсеткіші салыстырылады. Бала жағдайының тәуелділігінің себебінен бұлшық ет күшінің көрсеткіші оның бастапқы мөлшеріне қарағанда 10-15% төмендейді. Осы ерекшелік неғұрлым аз болса, күштің төзімділігі соғұрлым жоғары болады. Стайер типіне жататын төзімді балаларда ең басқы және соңындағы өлшемдерінің динамометр көрсеткіші сәйкес келеді. Демалыс ауысымының басынан аяғына дейінгі өлшемдері арасындағы ерекшеліктің азаюы төзімділіктің жоғарылауы және дамуын білдіреді.

      7. Жылдамдығымен (30 және 60 метр) және төзімділігі бағытында (300 және 500 метр) жүгіру және басқа да нормативтерді тапсыру кезіндегі бала бойының функционалды жағдайын білдіретін маңызды көрсеткіш дене тәрбиесі дайындығының қалыпты көрсеткіші болып табылады.

      8. Ұйымда болған балаларды сауықтырудың тиімділігі былай бағаланады:

      1) тесттердің көпшілігінде оң өзгерістің артықшылығынан сауықтыру нәтижесінің айтарлықтай болуы (50% аса);

      2) бірқатар тесттердің оң өзгерістеріндегі әлсіз сауықтыру нәтижесі;

      3) фунционалды сынама және дене дамуының оң өзгерісі болмағанда, сауықтыру нәтижесі болмайды;

      4) сауықтыру нәтижесі болмаған жағдайда медперсоналға ұйымның басшысымен бірге себептерге талдау жүргізу, қозғалу тәртібі мен спорттық-жалпы жұмыстарды ұйымдастырудан кемшіліктерді табу керек, оларды жоятын жолдарды белгілеу.

      Балаларды сауықтырудың оң көрсеткіші

                                                        4 кесте

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Аты-жөні  |Дене  |Бұлшық ет|Төзім.|ЖЕЛ |Демін    |Дене     |Барлығы

          |дамуы |күші     |ділік |    |сыртқа   |тәрбиесі.|+ - 0

          |      |         |      |    |шығару   |нің      |

          |      |         |      |    |кезіндегі|дамуы    |

          |      |         |      |    |кідіріс  |         |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Иванов

Коля, т.б          +          +          -          0         +

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      "+" жақсaру, "-" нашарлау, "0" өзгеріссіз.

      Қорытынды: балаларды сауықтыру нәтижесі айтарлықтай, әлсіз сауықтыру және сауықтыру болмаған жағдай.

"Балаларды сауықтыру

ұйымдарының құрылымына,

оларды ұстауға жұмысын

ұйымдастыруға қойылатын

санитарлық-эпидемиологиялық

талаптар" туралы

санитарлық ережелер мен

нормаларға

8-қосымша

**Балаларды сауықтыру ұйымдарының медициналық**

**есепке алу-есеп беру құжаттары**

      Есепке алу-есеп беру құжаттар:

      1) амбулаторлық ауруларды тіркейтін журнал (ф 074/у);

      2) жұқпалы ауруларды есепке тұрғызатын журнал Ф 060/у;

      3) изолятордың жұмысын есепке тұрғызатын журнал Ф 125/у;

      4) күрделі жинап-тазалауды жүргізу журналы;

      5) кабинетті кварцтау журналы;

      6) бракераждық журнал;

      7) С-витаминімен байытуды тіркейтін журнал;

      8) ас блогындағы қызметкерлерді іріңді ауруға тексеру журналы;

      9) жетілдірілген ас мәзірі;

      10) тоңазытқыштардағы температуралық режимінің есебін тіркейтін журнал;

      11) бұйрықтар мен нұсқаулар;

      12) санитарлық сауаттандыру жұмысының есебін тіркейтін 038/е үлгідегі журнал;

      13) жұқпалы аурулар туралы, тағамнан және кәсіби мамандығы салдарынан болған шұғыл улану туралы 058/е үлгідегі шұғыл хабарлама.

 © 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК