

Халықтың декреттелген тобын гигиеналық оқытуды ұйымдастыру мен жүргізу жөніндегі ережені бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің 2003 жылғы 17 қыркүйектегі N 688 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2003 жылғы 20 қазанда тіреклді. Тіркеу N 2531. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2009 жылғы 24 қарашадағы N 770 Бұйрығымен.

Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2009.11.24 N 770 бұйрығымен.

"Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" Қазақстан Республикасының Заңын іске асыру мақсатында Халықтың декреттелген тобын гигиеналық оқытуды ұйымдастыру мен жүргізу бойынша б ұ й ы р а м ы н :

1. Қоса беріліп отырған Халықтың декреттелген тобын гигиеналық оқытуды ұйымдастыру мен жүргізу жөніндегі ереже бекітілсін.

2. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Денсаулық сақтау бірінші вице-министрі, Қазақстан Республикасының Бас мемлекеттік санитарлық дәрігері А.А.Белоногқа жүктелсін.

3. Осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін қолданысқа енгізіледі.

Министрдің міндетін атқарушы

Қ а з а қ с т а н Р е с п у б л и к а с ы

Д е н с а у л ы қ с а қ т а у

м и н и с т р і н і ң

2 0 0 3 ж ы л ғ ы 1 7 қ ы р к ү й е к т е г і

N 688 бұйрығымен бекітілген

Халықтың декреттелген тобын гигиеналық оқытуды ұйымдастыру мен жүргізу жөніндегі ереже

1. Жалпы талаптар

1. Осы Халықтың декреттелген тобын гигиеналық оқытуды ұйымдастыру мен жүргізу жөніндегі ереже (бұдан әрі - Ереже) меншік нысанына қарамастан, жеке және заңды тұлғаларға арналған.

2. Осы Ережені сақтау үшін жауапты меншік нысанына қарамастан, қызметі халықтың декреттелген тобын гигиеналық оқытуды жүргізумен байланысты жеке және заңды тұлғалар болып табылады.

3. Халықтың декреттелген тобы - қызмет көрсету саласында жұмыс істейтін, айналасындағыларға жұқпалы және паразиттік ауруларды жұқтыру үшін неғұрлым қауіп төндіретін адамдар.

2. Гигиеналық оқытудан өтудің тәртібі

4. Халықтың декреттелген тобының мына өкілдері жұмысқа келген кезде және одан әрі жылына бір рет гигиеналық оқытудан өтеді:

- 1) азық-түлік сауда объектілерінің;
- 2) қоғамдық тамақтану объектілерінің, барлық ұйымдардағы тамақ блоктарының;
- 3) крем-кондитерлік өндірістердің, балалар сүтханаларының;
- 4) тамақ өнеркәсібі саласының, азық-түлік тауарларын сақтау мен сатуға арналған базалар мен қоймалардың;
- 5) азық-түлік рыногының;
- 6) қызметі азық-түлік шикізатын, тамақ өнімдері мен жолаушыларды тасымалдауға байланысты жеке және заңды тұлғалар;
- 7) жолаушы поездарының, өзен, теңіз көліктерінің жолсеріктері мен авиакөліктердің стюардтары, жолаушы поездарының жабдықтау бригадаларының жұмыскерлері;
- 8) маусымдық балалар мен жасөспірімдердің сауықтыру ұйымдарының (жұмыс басталар алдында);
- 9) емдеу-алдын алу ұйымдарының;
- 10) коммуналдық шаруашылық пен тұрмыстық қызмет көрсету (моншалардың, душтардың, сауналардың, шаштараздардың, косметология және косметика салондарының, кір жуу, химиялық тазарту орындарының, қонақ үйлердің, мотельдердің, жатақханалардың, кемпингтердің, бассейндердің, су шипажайларының, балшық шипажайларының, спорттық-сауықтыру ұйымдарының);

11) суды дайындау мен тасымалдауға тікелей қатысты су құбырлары құрылыстарының, сондай-ақ су құбырлары желісіне қызмет көрсететін адамдар;

12) қызметі шөлмектелген суды шығарумен байланысты жеке және заңды тұлғалар.

5. Халықтың декреттелген тобының мына өкілдері жұмысқа келген кезде және одан әрі 2 жылда 1 рет гигиеналық оқытудан өтеді:

1) жалпы білім беру ұйымдарының, арнаулы орта оқу орындарының;

2) мектепке дейінгі ұйымдардың (ясли, балабақшалар, ясли-балабақшаларының, сәбилер үйілерінің), мектеп-интернаттарының;

3) балалардың санаторлық жыл бойғы сауықтыру ұйымдарының, балалар үйлерінің;

4) зиянды және қауіпті өндірістік факторлары бар өнеркәсіп салаларының.

3. Гигиеналық оқытуды ұйымдастыру мен жүргізудің тәртібі

6. Халықтың декреттелген тобы өкілдерін гигиеналық оқыту мен олардан емтихан қабылдау осы ережеге 1-қосымшаға сәйкес бағдарламалар бойынша жүргізіледі.

Оқу бағдарламалары оқушылардың кәсібіне сәйкес келуге тиіс.

Әр түрлі гигиеналық оқыту бағдарламалары бар халықтың декреттелген тобы өкілдерін қосып оқытуға болмайды.

7. Гигиеналық оқытуды жүргізу үшін тартылатын адамдардың санитарлық-эпидемиологиялық бейінді арнайы медициналық білімі болуға тиіс.

8. Тиісті аумақтағы, көліктегі мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органының басшысы жыл басында бұйрықпен тұрақты жұмыс істейтін, құрамында төраға, мүшелер мен хатшысы бар емтихан комиссиясын құрады.

9. Емтихан комиссиясының құрамына қызметі тиісті аумақтарда гигиеналық оқытуды жүргізумен байланысты ұйымдардың өкілдері кіруге тиіс.

10. Ұйымның басшысы гигиеналық оқыту аяқталғаннан кейінгі (жұмыс) күні ішінде емтихан алу үшін тиісті аумақтағы, көліктегі мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органына халықтың декреттелген тобы өкілдерінің тізімін ұсынуға тиіс.

Емтихан комиссиясы тізім ұсынылған күннен бастап бір-екі жұмыс күні ішінде емтихан қабылдайды.

11. Емтихандар билеттік жүйе бойынша жүргізіледі, олардың қорытындысын комиссия хатшысы осы ережеге 2-қосымшаға сәйкес нысан бойынша журналға тіркейді.

12. Емтихан тапсырған халықтың декреттелген тобы өкіліне жеке медициналық кітапшасына (бұдан әрі - ЖМК) емтиханды тапсырғаны туралы белгі қояды, ол тегі, аты, әкесінің аты көрсетіле отырып, емтихан комиссиясы төрағасының қолымен және тиісті мөрімен бекітіп беріледі.

13. Емтихан тапсырмаған халықтың декреттелген тобы өкілі гигиеналық оқытуға қайта жіберіледі.

Х а л ы қ т ы ң д е к р е т т е л г е н
 т о б ы ө к і л д е р і н г и г и е н а л ы қ
 о қ ы т у д ы ұ й ы м д а с т ы р у м е н
 жү р г і з у ж ө н і н д е г і е р е ж е г е
 1-қосымша

Гигиеналық оқыту бағдарламалары

1. Қоғамдық тамақтану, крем-кондитерлік өндірістер объектілерінің, балалар сүтханаларының қызметкерлерін гигиеналық оқыту бағдарламасы

Р/с N	Тақырыптардың атауы	Сағаттар саны
1	Қоғамдық тамақтану, крем-кондитерлік өндірістер объектілеріне, балалар сүтханаларына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар	1-2
2	Технологиялық процестің санитарлық-эпидемиологиялық режимі Тамақ өнімдерін сақтауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар және тез бұзылатын өнімдерді сату мерзімдері Тамақ өнімдерін тасымалдау	1-2
3	Микроорганизмдер, жұқпалы аурулар, тамақтан уланулар мен олардың алдын алу туралы түсініктер Жіті ішек жұқпалы аурулары мен олардың алдын алу	1 - 2
4	Жеке және қоғамдық гигиена түсініктері, медициналық тексерулердің мәні	1-2
5	Санитарлық-эпидемиологиялық режимді ұйымдастыру Ас бөлмесі мен асхана ыдыстарын жуудың тәртібі	1-2

6	Дератизациялық және дезинсекциялық іс-шаралар	1
7	Қорытынды сабақ	1-2
	Ж и ы н т ы ғ ы	8 - 1 2

2. Тамақ өнеркәсібі ұйымдарының қызметкерлерін гигиеналық оқыту бағдарламасы

R/c N	Тақырыптардың атауы	Сағаттар саны
1	Тамақ өнеркәсібі ұйымдарына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар	1
2	Микроорганизмдер, жұқпалы аурулар, тамақтан уланулар мен олардың алдын алу туралы түсініктер Жіті ішек жұқпалы аурулары мен олардың алдын алу	1 - 2
3	Жеке және қоғамдық гигиена түсініктері, медициналық тексерулердің мәні	1
4	Тамақ өнеркәсібі ұйымдарында тиісті санитарлық-эпидемиологиялық режим орнату жөніндегі іс - шаралар	1
5	Дератизациялық және дезинсекциялық іс-шаралар	1
6	Қорытынды сабақ	1-2
	Ж и ы н т ы ғ ы	6 - 8

3. Азық-түлік сауда объектілерінің қызметкерлерін гигиеналық оқыту бағдарламасы

R/c N	Тақырыптардың атауы	Сағаттар саны
1	Азық-түлік сауда объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық және эпидемияға қарсы талаптар	1-2
2	Микроорганизмдер, жұқпалы аурулар, тамақтан уланулар мен олардың алдын алу туралы түсініктер Жіті ішек жұқпалы аурулары мен олардың алдын алу	1 - 2
3	Тамақ өнімдерін сақтаудың, тасымалдау мен	

	сатудың тәртібі	1 - 2
4	Дератизациялық және дезинсекциялық іс-шаралар	1
5	Сатушыларды медициналық тексеру мен гигиеналық оқыту	1
6	Қорытынды сабақ	1
	Ж и ы н т ы ғ ы	6 - 9

4. Мектепке дейінгі, балалардың санаторлық сауықтыру ұйымдарының, балалар үйлерінің қызметкерлерін гигиеналық оқыту бағдарламасы

P/c N	Тақырыптардың атауы	Сағаттар саны
1	Орналастыру және ұстау жөніндегі санитарлық-эпидемиологиялық талаптар Үй-жайлар мен учаскелерді ұстауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар	1-2
2	Микроорганизмдер туралы түсініктер Ауа-тамшы, жіті ішек жұқпалы ауруларының және тамақтан уланулардың алдын алу Ішек құрттарының профилактикасы	1-2
3	Балалардың жеке бас гигиенасы Балаларға гигиеналық дағдылар мен ептіліктерді үйрету Балалардың күн тәртібі және олардың жеке бас г и г и е н а с ы	
	Балалардың тамақтануын ұйымдастыру	1-2
4	Персоналдың жеке бас гигиенасы Санитарлық киімді сақтау	1
5	Қорытынды сабақ	1-2
	Ж и ы н т ы ғ ы	5 - 9

5. Коммуналдық шаруашылық жүргізу және тұрмыстық қызмет көрсету ұйымдарының қызметкерлерін гигиеналық оқыту бағдарламасы

P/c N	Тақырыптардың атауы	Сағаттар саны
----------	---------------------	---------------

1	<p>Микроорганизмдер туралы түсінік және олардың жұқпалы аурулардың туындауындағы ролі Олардың берілу жолдары мен тәсілдері Жұқпалы аурулардың алдын алу шаралары Су факторларының жұқпалы аурулардың берілуіндегі ролі Дезинфекциялық режим Негізгі және жұмыс ерітінділерін дайындау әдістемесі</p>	1-2
2	<p>Тұрғын үйлердің, қонақ үйлерінің, жатақханалардың, кір жуу орындарының, моншалардың, жүзу бассейндерінің орналасуы мен оларды ұстауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар Шаруашылық және ауыз суымен жабдықтау көздері Су қауіпсіздігінің микробиологиялық көрсеткіштері Шуылдан сақтану шаралары Ішкі су құбыры мен кәріз</p>	1-2
3	<p>Қонақ үйлер мен жатақханалардың бөлмелерін жинаудың тәртібі Монша процесінің қысқаша гигиеналық сипаттамасы Жұқпалы аурулармен ауыратын науқастардың іш киімін жуудың сапасына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар</p>	1-2
4	<p>Салауатты өмір салты Коммуналдық шаруашылық жүргізу ұйымдары қызметкерлерінің жеке бас гигиенасы Зиянды әдеттер мен олардың алдын алу шаралары Тері және жыныстық аурулар, ЖҚТБ, олардың алдын алу шаралары</p>	1
5	<p>Қорытынды сабақ Ж и ы н т ы ғ ы</p>	1-2 5 - 10

**6. Шаштараздардың, косметология және
косметика салондарының қызметкерлерін
гигиеналық оқыту бағдарламасы**

R/c N	Тақырыптардың атауы	Сағаттар саны
1	Тері, шаш, тырнақтар анатомиясы мен физиологиясының негіздері	1
2	Жеке бас гигиенасы Микробтар, ЖҚТБ-ның алдын алу, тері және жыныстық аурулар туралы түсінік Жазатайым оқиғалар (күйіктер, электрден жарақат алу, салданулар) кезінде бастапқы көмек көрсету	1-2
3	Шаштараздардың, косметология және косметика салондарының орналасуына, жабдықтарына, оларды ұстауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар Дезинфекциялық режим	1-2
4	Қорытынды сабақ Жиынтығы	2 5 - 7

7. Емдеу-алдын алу ұйымдары тамақ блоктарының қызметкерлерін гигиеналық оқыту бағдарламасы

R/c N	Тақырыптардың атауы	Сағаттар саны
1	Тамақ блоктарының орналасуы мен жабдықтары	1-2
2	Тамақ өнімдерін кулинарлық өңдеуге қойылатын талаптар	1 - 2
3	Үй-жайларды, жабдықты, мүккәмалды күтуге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар Ыдыс жуу режимі	
4	Тамақ өнімдерін қабылдау, сақтау және оларды тасымалдау	1
5	Емдеу-алдын алу ұйымының буфеті мен асханасындағы санитарлық-эпидемиологиялық режим	1
6	Медициналық тексеру және жеке бас гигиенасы Дератизациялық және дезинсекциялық іс-шаралар	1
7	Қорытынды сабақ	2

8. Жолаушы поезддары жабдықтау бригадаларының жолсеріктері мен қызметкерлерін гигиеналық оқыту бағдарламасы

R/c N	Тақырыптардың атауы	Сағаттар саны
1	Поездарда жүрудің оңтайлы санитарлық жағдайын қамтамасыз етуге арналған гигиеналық оқытудың м ә н і	1
2	Микроорганизмдер туралы түсінік және олардың жұқпалы аурулар (ішек жұқпалы аурулары, ішек құрттары, ауа-тамшы жұқпалы аурулары, тері қабаттарының жұқпалы аурулары, жыныстық аурулар, қан инфекциялары, карантиндік және аса қауіпті жұқпалы аурулар) туындауындағы ролі Поезда жұқпалы аурулармен ауыратын науқастар анықталған кезде жүргізілетін іс-шаралар	2
3	Жолаушы поезддарын жабдықтауға, коммуникация жүйесіне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық т а л а п т а р Жолаушы вагондарын профилактикалық дезинфекциялау	1
4	Профилактикалық медициналық тексеруден өтудің т ә р т і б і	1
5	Зардап шеккендерге көрсетілетін бастапқы көмек түрлері	1
6	Қалалардың санитарлық-қорғаныш аймақтары	1
7	Қорытынды сабақ	1
	Ж и ы н т ы ғ ы	8

9. Авиакөліктердің стюардтарын, жолсеріктерін гигиеналық оқыту бағдарламасы

R/c N	Тақырыптардың атауы	Сағаттар саны
----------	---------------------	---------------

1	Гигиеналық оқытудың мәні	1
2	Аса қауіпті және карантиндік жұқпалы аурулар туралы түсінік, клиникасы және алдын алу шаралары Жіті ішек жұқпалы аурулары және тамақ уыттарынан улану туралы түсінік, клиникасы мен алдын алу шаралары	2
3	Науқастар аса қауіпті және карантиндік, жіті ішек жұқпалы ауруларымен және тамақтан уыттану ауруларымен ауырады деген күдік болған кезде жасалатын іс-шаралар	2
4	Дезинфекция түсінігі	1
5	Профилактикалық медициналық тексеруден өтудің т ә р т і б і	1
6	Бортта тамақтануға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар	1
7	Қорытынды сабақ Ж и ы н т ы ғ ы	1 9

10. Зиянды және қауіпті өндірістік факторлары бар өнеркәсіп салаларының қызметкерлерін гигиеналық оқыту бағдарламасы

R/c	Тақырыптардың атауы	Сағаттар саны
N		
1	Гигиеналық оқытудың мәні	1
2	Зиянды және қауіпті өндірістік факторлардың негіздері	2
3	Өндірістегі техника қауіпсіздігі жөніндегі негізгі ережелер	2
4	Өндірістегі жеке қорғаныш шаралары мен құралдары	1
5	Өндірістегі бастапқы медициналық көмек	2
6	Профилактикалық медициналық тексеруден өтудің т ә р т і б і	1
7	Қорытынды сабақ Ж и ы н т ы ғ ы	1 10

Халықтың декреттелген
тобы өкілдерін гигиеналық
оқытуды ұйымдастыру мен
жүргізу жөніндегі ережеге
2-қосымша

Жеке медициналық кітапшаларды есепке алу журналы

Р/с N	Гигиеналық оқытудан өткен адамның ТАӘА	Жұмыс орны, лауазымы	Гигиеналық оқытуды өткізген ұйымның атауы	ЖМК нөмірі	Емтихан тапсыруы туралы белгі
1	2	3	4	5	6