

"Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 17 наурыздағы № 217 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылы 6 мамырда № 10975 тіркелді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 17 тамыздағы № 615 бұйрығымен

Ескерту. Күші жойылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 17.08.2017 № 615 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен

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

1. Қоса беріліп отырған "Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.

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

1) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін;

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

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

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

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

Қазақстан Республикасының
Ұлттық экономика министрі
"КЕЛІСІЛГЕН"

Е. Досаев

Қазақстан Республикасының
Білім және ғылым министрі

_____ А. Сәрінжіпов
2015 жылғы 31 наурыз
"КЕЛІСІЛГЕН"
Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау және
әлеуметтік даму министрі
_____ Т. Дүйсенова
2015 жылғы 2 сәуір

Қазақстан Республикасы
Ұлттық экономика министрінің
2015 жылғы 17 наурыздағы
№ 217 бұйрығымен
бекітілген

"Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары

1. Жалпы ережелер

1. Осы "Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Кодексінің (бұдан әрі – Кодекс) 144-бабының 6-тармағына сәйкес әзірленді және жобалауға, салуға, қайта жанартуға, жөндеуге, пайдалануға беруге, сумен жабдықтауға, кәріздеуге, жылытуға, жарықтандыруға, желдетуге, микроклиматқа, күтіп-ұстауға және пайдалануға, тәрбиелеу мен оқыту, тұру жағдайларына, тамақтандыруды ұйымдастыруға, балаларға медициналық қызмет көрсетуге, сондай-ақ меншік нысанына және ведомстволық бағыныстылығына қарамастан, толық, жарты күн (қысқа уақытқа), тәулік бойы болатын балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілерінің барлық түрлері мен үлгілеріндегі персоналды гигиеналық тәрбиелеуге (жеке гигиенасына) қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Осы Санитариялық қағидалар:

1) мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту – мемлекеттік және жеке бөбектер бақшасы, балабақшалары, отбасылық бөбектер бақшасы, санаториялық бөбектер бақшасы, "мектеп-балабақша" кешені, мектепке дейінгі шағын-орталықтар (бұдан әрі бірлесіп – МДҰ деп аталатын);

2) тәрбиелеу және балалар тұратын орындарды ұйымдастыру – балалар үйі, жетімдер үйі;

3) меншік нысандарына қарамастан, балалардың тамақтануын ұйымдастыру қызметін жүзеге асыратын балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне (бұдан әрі бірлесіп - объектілер деп аталатын) қолданылады.

3. Қызметі балаларды тәрбиелеу және оларды оқытумен байланысты заңды және жеке тұлғалар (білім беру қызметтерін көрсету, оның ішінде тәрбиелеу мен оқыту, тұру, тамақтандыру, медициналық қызмет көрсету) қызметін бастар алдында осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды алады.

4. Осы Санитариялық қағидалардың орындалуын бақылауды халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствосы жүзеге асырады.

5. Объектілерге мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау жүргізу кезінде осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес зертханалық-аспаптық зерттеу жүргізіледі.

6. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай ұғымдар пайдаланылды:

1) арнайы мектепке дейінгі ұйымдар – мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқытудың мемлекеттік жалпы білім беру стандартына сәйкес мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқытудың жалпы білім беру оқу бағдарламаларының негізінде әзірленген арнайы білім беретін оқу бағдарламаларын іске асыратын ұйымдар;

2) арнайы киім – шикізатты, қосымша материалдар мен дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен ластанудан және басқа да ластанулардан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы (костюм немесе халат, үшкіл орамал, қалпақ, алжапқыш және т.б.);

3) балалар қысқа уақытқа болатын МДҰ – тамақтандыруды және ұйқыны ұйымдастырмай, 4 сағаттан аспайтын уақытқа балалар болатын МДҰ;

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

5) дайындау алдындағы бөлме – жартылай фабрикаттардан дайын тамақ өнімін дайындау жүзеге асырылатын үй-жай;

6) дайындау бөлмесі – азық-түлік шикізаттарын дайындау және жартылай фабрикаттарды әзірлеу жүргізілетін үй-жай;

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

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

9) жартылай фабрикаттар – жылумен өңдеуге алдын ала дайындалған шикі тамақ өнімдері;

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

11) климаттық аймақ – климаттық белгілері (температурасы, ылғалдылығы) бойынша бөлінетін аумақ;

12) күн режимі – мектепке дейінгі ұйымдардағы белгіленген күн тәртібі;

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

14) мектеп алды сыныптары – балаларды мектепте оқытуға даярлауды жүзеге асыратын сыныптар;

15) мектепке дейінгі шағын-орталықтар - бөлек тұрған ғимараттарда, көп пәтерлі тұрғын үйлерде, сондай-ақ ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда ораластырылатын, 50-ге дейін орны бар МДҰ;

16) мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту – балалардың физикалық, жеке тұлғасын, танымдық сапасын дамыту, олардың әлеуметтік жетістігі мен өмір бойғы бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз ету үшін қажетті шешуші құзыреттілікті қалыптастыру;

17) мектепке дейінгі ұйымдар (бұдан әрі - МДҰ) – бір жастан бастап мектеп жасына жеткенге дейін баланы тәрбиелеуді, оны оқытуды, дамытуды, қарауды, күтуді және сауықтыруды қамтамасыз ететін білім беру ұйымы;

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

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

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

21) сәбилер үйі - жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларды, некесіз, жас аналардан туылған балаларды, сондай-ақ ақыл-ойы мен дене дамуында ауытқуы бар балаларды тәрбиелеу және оларға медициналық көмек көрсету үшін арналған мемлекеттік мекеме;

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

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

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

25) тез бұзылатын тамақ өнімдері – қатаң регламенттелген мерзім ішінде арнайы тасымалдау, сақтау және өткізу шарттарын талап ететін тамақ өнімдері;

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

27) топтардың толықтырылуы – топтағы балалардың нормаланған саны;

28) топтық оқшаулау – топтарды әкімшілік-шаруашылық, тұрмыстық үй-жайлардан және бір-бірінен оқшаулау;

29) топтық ұяшық – МДҰ-да бір топтағы балаларға арналған үй-жайлардың жиынтығы;

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

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

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

2. Объектілердің аумағына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

7. Объектілерді жобалау, салу, қайта жаңарту және пайдалануға беру халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы болған кезде жүзеге асырылады.

8. МДҰ жер учаскелерінің ауданы Қазақстан Республикасының № 3.02-24-2004 "Мектепке дейінгі білім беру объектілері" құрылыс нормалары мен қағидаларының (бұдан әрі – МДББО ҚНмҚ), № 3.02-31-2005 "Мүгедек балаларға арналған үйлер мен интернаттар" құрылыс нормалары мен қағидаларының талаптарымен нормаланады.

9. Көп пәтерлі тұрғын үйлерде, жеке үй иелігінде, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналастырылатын, балалар қысқа уақыт болатын МДҰ-да жеке жер учаскесі болмауы мүмкін.

10. Объектілер учаскесінің аумағы қаңғыбас жануарлардың кіріп кетуінің алдын-алу мақсатында қоршалады.

11. Аумаққа гүлдегенде мамықты тұқымдар беретін ағаштар мен бұталарды отырғызбайды.

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

13. Қоқыс жинағыштар тығыз жабылатын қақпақтармен жабдықталады, үш жағынан қоршалған, тазалауға және дезинфекциялауға қол жетімді, қатты жабындысы бар алаңға, ғимараттардан кемінде 25 м қашықтықта орнатылады. Көп пәтерлі тұрғын үйдің бірінші қабатында, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналастырылатын объектілердің қоқысын жинау үшін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшесінің келісімі бойынша қоқыс алғыштар ғимараттардан кемінде 15 м қашықтықта орнатылады және (немесе) ортақ қоқыс салғыштар пайдаланылады.

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

15. Объектілердің аумағында негізгі ғимаратты(тарды), шаруашылық және топтық алаңдарды орналастыру аймақтарына бөлінеді. Объектінің бейініне байланысты аумақты қосымша аймақтарға бөлу көзделеді.

16. Шаруашылық аймақтың аумағында тазалауға және дезинфекциялауға болатын қатты төсемі болады.

17. Объекті ғимаратының сыртқы жарықтандыру жабдығы аумаққа біркелкі жарықтың түсуін қамтамасыз етуі тиіс.

18. Сәбилер үйінің және МДҰ-ның топтық алаңдары әрбір балалар тобы үшін бөлек болу көзделеді. Сәбилер үйінің топтық алаңдары бөбек жасындағы топтарда бір орынға 7,5 м² және мектепке дейінгі ұйымдарда 7,2 м² аудан көзделеді. МДҰ-да топтық алаңдардың көлемі бір орынға кемінде 6 м² қабылданады. Барлық алаңдар бір-бірінен жасыл көшеттермен (бұталармен) оқшауланады.

19. Әрбір топтық алаңда күн мен жауын-шашыннан қорғану үшін топта 1 орынға 1,6 м² есебімен көлеңке қалқалары көзделеді. Көлеңке түсіретін қалқалардың едені ағаш тактайлардан болу көзделеді. IV климаттық белдеудегі және III Б кіші ауданындағы көлеңкелік қалқалар екі жағынан қоршалады.

20. Сәбилер үйі мен МДҰ-ның топтық алаңдарында ғимараттағы топтық ұяшықтарға сәйкес келетін үй-жайдан шығу есігімен ыңғайлы байланыс болады.

МДҰ-да бөбек жасындағы балаларға арналған алаңдар осы топтардың үй-жайлардан шығу есігіне тікелей жақын орналасады.

21. Топтық және спорт алаңдарындағы жабдық балалардың бойы мен жасына сай орналастырылуы тиіс. Жабдықтың бетіндегі жабын су өткізбейтін материалдан болу көзделеді.

22. Бөбек жасындағы балалар үшін ойын алаңдарының төсемі – шөптен, мектепке дейінгі жастағы балалар үшін ойын алаңдарының төсемі – шөптен немесе құм себілген немесе ұсақ қиыршық тастармен нығыздалған, тегістелген топырақтан болу көзделеді. Жолдар мен тротуарлардың төсемі үшін тротуар тақтайша және тазалауға қолжетімді басқа да материалдар қолданылады.

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

23. МДҰ-ды жеке тұрған ғимараттарда орналастырады немесе көп пәтерлі тұрғын үйлерге салынған (ішіне – жапсарлас салынған) болуы мүмкін.

24. Егерде жобалауда өзгеше көзделмесе, тұрғын үйлердің бірінші қабатында, сондай-ақ ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда балалар қысқа уақытқа болатын МДҰ орналастырылады. Көп пәтерлі тұрғын үйлерде МДҰ бірінші қабаттан жоғары орналастырылмайды.

25. Сәбилер үйі мен МДҰ ғимараттарында және учаскелерінде әкімшілік-шаруашылық, тұрмыстық үй-жайлардан және бір-бірінен топтық оқшаулау қағидаты сақталады. Бөбек жасындағы топтардың балаларына арналған топтық ұяшық құрамына: қабылдау бөлмесі, ойын бөлмесі, жатын бөлмесі, буфет, дәретхана;

мектепке дейінгі жастағы топтар үшін – шешінетін бөлме, ойын бөлмесі, дәретхана, буфет, жатын бөлмесі кіреді.

МДҰ-ны жобалауға арналған тапсырма бойынша МДББО ҚНЖҚ талаптарына сәйкес жатын бөлмелерді топ бөлмелерімен біріктіруге жол беріледі.

Мектепке дейінгі шағын-орталықтарда киім ауыстыратын орынның ортақ болуына жол беріледі.

26. Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілері жанындағы мамандандырылған медициналық және стоматологиялық кабинеттер, кір жуатын орындар, бассейндер, оқу сыныптары, тамақтану объектілері Қазақстан Республикасының халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласында қолданыстағы заңнамасының талаптарына сәйкес келеді.

27. Сәбилер үйін жеке тұрған 1–2 қабатты ғимараттарда орналастырады.

28. Көп пәтерлі тұрғын үйдің бірінші қабатында орналастырылатын МДҰ-дың тұрғын үйдің кіреберісімен қосылмаған бөлек есігі болады.

29. Сәбилер үйіндегі, МДҰ-дағы негізгі үй-жайлардың аудандары осы Санитариялық қайдаларға 2-қосымшаның 1, 3-кестелерінде көрсетілген.

30. Балалардың саны объектінің жобалық сыйымдылығынан аспауы тиіс.

31. Баспалдақтардың қоршау биіктігі кемінде 1,2 метр болу көзделеді. Сәбилер үйінде және МДҰ-да тұтқалар ересек адамдар үшін 0,85 м биіктікте, балалар үшін 0,5 м биіктікте орналасады, баспалдақтар қоршауындағы тігінен орнатылған элементтердің 0,1 м аспайтын саңылаулары болады, оларды көлденең орнатуға жол берілмейді.

32. Объектілердің ғимараттарын жобалау кезінде халықтың аз қозғалатын топтары үшін қолжетімділік мәселелерін шешу сәулет-қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормаларға сәйкес жүзеге асырылады.

33. Пайдалану режимі шумен қоса жүретін және балалардың алаңдауын тудыруы, педагогикалық, медициналық, әкімшілік персоналдың жұмысына кедергі келтіруі немесе бұзуы мүмкін үй-жайларды (сорғы қондырғысы бар бойлерлер, өндірістік үй-жайлар, жөндеу шеберханалары, сорғы бөлімшелерімен салқындатқыш камералар, желдеткіш камералары, компрессорлық және т.б.) ұйықтау бөлмелерімен, емдеу-диагностикалық үй-жайларға жапқарлас, астында немесе үстінде орналастырылмайды.

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

35. Оқшаулағышы бар медициналық блокты объектілердің 1-қабатында орналастырады.

36. Объектілерде спорт залын орналастырған кезде ауданы бір спортпен айналысушыға кемінде 4 м^2 қабылданады. Еденнің ағаштан болуы көзделеді немесе арнайы жабыны болады. Еденнің беті тегіс, ойықсыз және зиянсыз болуы тиіс. Батарейлар терезе астындағы қуыстарда орналастырылады және ағаш торлармен жабылады, терезелерде және жарықтандыру құралдарында қоршау құрылғылар көзделеді.

37. Балалар болатын үй-жайлар мен медициналық мақсаттағы үй-жайларды ғимараттың жертөле және цокольдық қабаттарында орналастырмайды.

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

39. Медициналық мақсаттағы үй-жайларда, топтық ұяшық жайларында қабырғалардың, еденнің, жабдықтың үсті жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып ылғалды әдіспен тазалауға болатын тегіс, жұмсақ болады. Персоналға арналған санитариялық тораптарда, дәретханаларда, ас блогында, бассейнде, егу бөлмесінде, емшара жасау бөлмесінде, ылғалды режимді үй-жайларда (себезгі бөлмелері, кір жуатын, жуынатын, жуатын бөлмелер және басқалары) қабырғаларды жылтыр тақтайшамен немесе ылғалға төзімді басқа да материалдармен 1,8 м-ден аспайтындай биіктікте қаптайды, еденге төсеу үшін ылғал өтпейтін материалдар немесе еден тақтайшалары қолданылады.

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

41. Тазалау мүкәммалын сақтау және өңдеу үшін бөлек үй-жай (орын) көзделеді.

42. Жүзу бассейндерін 32 м³ аспайтын көлемде орнату суды тазарту жүйесінсіз көзделеді. Суды екі топтың балалары (50 баладан аспау) шомылып біткеннен кейін ауыстырады, содан кейін нұсқаулыққа сәйкес, белгіленген тәртіпте қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялаушы құралдармен өңдеу жүргізіледі.

43. Объектілердің аумағына олардың қызметімен байланысы жоқ объектілерді орналастырмайды.

4. Объектілерді жабдықтауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

44. Объектілердің жиһазы мен жабдығы балалардың бойына, жас ерекшеліктеріне сәйкес келеді. Жабдықтың жиыны, саны және көлемі объектінің бейінін, үй-жайлардың ерекшелігін есепке ала отырып көзделеді.

Сәбилер үйінің және МДҰ-ның жиһазының негізгі өлшемдері осы Санитариялық қағидаларларға 3-қосымшаның 1, 2-кестелерінде көрсетілген.

45. Объектілерде жиһазды өлшеміне сәйкес таңбалайды.

46. Қабылдау бөлмесі мен киім ауыстыратын бөлмелер балалардың және персоналдың сыртқы киіміне арналған шкафтармен және орындықтармен жабдыкталады. Балалар толық және тәулік бойы болатын сәбилер үйінде, МДҰ-да балалардың киіміне арналған шкафтарды жеке таңбалайды және олар бас киімге арналған сөрелермен және сыртқы киімге арналған ілмектермен жабдыкталады.

47. Жабдық, жиһаз, жұмсақ және қатты мүкәммал, санитариялық-техникалық аспаптар жұмыс жағдайында болады және мақсатына сай пайдаланылады. Үй-жайларды әрлеудегі ақаулар және жабдықтың, жиһаздың бұзылуы уақытында жөнделуге немесе ауыстырылуға жатады.

48. МДҰ санитариялық аспаптардың саны мен өлшемі осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес көзделеді.

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

50. Сәбилер үйлері топтарының дәретхана үй-жайларын сүлгілерге арналған ілгіштермен, жуынуға арналған раковиналармен, жуатын ванналармен, балалар унитаздарымен, түбектерге арналған шкафтармен, шаруашылық мақсатта қолданылатын шкафпен және ағызу жүйесімен жабдықталады. 2 жасқа дейінгі балалар топтарында ілгіштерді ересек адам бойының дейгейінде - еденнен 1 – 1,3 м етіп, 2 жастан асқан балалар топтарында 60 – 80 см биіктікте бекітеді.

51. 1,5 жасқа дейінгі балалар топтарындағы дәретхана бөлмелерінде ересектерге арналған бір қолжуғышты, ағызу жүйесін, ваннаны орналастырады.

52. 1,5 жастан жоғары топтардағы дәретхана бөлмелерінде балаларға арналған екі қолжуғыш, балаларға арналған бір унитаз, ағызу жүйесі, себезгі тұғырығы, түбектерге арналған таңбаланған ұяшықтары бар шкаф-стеллаждар орнатылады.

53. 6 айлыққа дейінгі сәбилер үшін топтарда манеждер мен құндақтау үстелдерін орналастырады. 1 жастан асқан сәбилерді тамақтандыру аймағын тамақтандыруға арналған үстелдермен жабдықтайды.

54. МДҰ-ның дәретхана бөлмелерінде балалардың сүлгілеріне және жеке гигиена заттарына арналған жеке ұяшықтары бар қабырғалық немесе аспалы ілгіштер оратылады. Бөбек топтарындағы дәретхана бөлмелерінде қосымша жеке таңбасы бар түбектерге арналған бөлек ұяшықтары бар шкафтар орнатылады.

55. МДҰ-да балаларға арналған санитариялық құралдарды орнату еденнен мынадай биіктікте көзделеді:

бөбек және мектепке дейінгі кіші жастағы (1 жастан 4 жасқа дейінгі) балалар үшін қолжуғыштар - 0,4 м;

мектепке дейінгі орта және жоғары жастағы (4 жастан 6 (7) жасқа дейінгі) балалар үшін қолжуғыштар - 0,5 м.

56. Жатын бөлмелерді жұмсақ және қатты мүкәммалмен жабдықтау, балалар күндіз болатын МДҰ-дағы киім-кешектерді жуу және оны таңбалау тәулік бойы болатын МДҰ-дағы балалардың тұру жағдайларына қойылатын талаптарға сәйкес келеді.

57. МДҰ-дағы жатын бөлмелерді жеке стационарлық төсектермен жабдықтайды. Үш жасқа дейінгі балаларға арналған төсектердің ұзындығы - 120 см, еденнен жататын жердің 30 см және 50 см деңгейде өзгермелі биіктігімен және қоршаудың еденнен 95 см биіктігімен бірге ені - 60 см; 3 – 6 (7) жастағы балалар үшін – ұзындығы 140 см, ені – 60 см, биіктігі – 30 см. Бүйір жақ қоршау биіктігін азайту мүмкіндігі кемінде 15 см.-ге көзделеді.

58. Балалар толық күндіз болатын МДҰ топтарында екі қабатты және жазылатын қатты төсектерді пайдаланған кезде ауданы 1 балаға кемінде 2 м^2 болатын норма және екі қабатты төсектердің жататын жерінен кемінде 0,3 м биіктікте қоршау болуы сақталады.

59. Сәбилер үйлеріндегі және бөбек жасындағы топтардағы жатын бөлмелер төрт жағынан қоршалған, ұзындығы 1,2 м, ені 0,6 м стационарлық төсектермен немесе манеждермен жабдыкталады.

60. Балалар толық және тәулік бойы болатын сәбилер үйлерінде және МДҰ-да сауықтыру (шынықтырушы) рәсімдері өткізіледі. Сауықтыру (шынықтырушы) рәсімдерін жүргізу үшін әдістемеге байланысты тиісті жабдықты қолданады.

61. Объектілерде сабақ өткізу үшін жиһазды орналастыру кезінде мына талаптар орындалады:

1) үстелдерді сол жақтан жарықтандырылатын жарық түсіретін қабырғаға қарай орналастырады;

2) 4 орынды үстелдерді кемінде 2 қатарға, 2 орынды үстелдерді кемінде 3 қатарға орналастырады. Үстелдердің қатары арасында қашықтық кемінде 0,5 м болып көзделеді; 1-қатардағы үстелдердің жарық түсіретін қабырғадан қашықтығы 1 м, бірінші үстелдерден тақтаға дейінгі қашықтық 2,4 – 2,7 м болады;

3) қабырғалық тақтаның төменгі шетінің ілмесінің биіктігі 0,7 м болады.

62. Спорттық төсеніштердің жабыны тазалауға және дезинфекциялауға болатын материалдардан болуы көзделеді.

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

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

64. Объектілерде жұмыс жағдайында болатын орталықтандырылған шаруашылық-ауыз су, ыстық сумен жабдықтау жүйесі, кәріздеу және суағарлар көзделеді.

65. Объектілер Кодекстің 144-бабының 6-тармағына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган бекіткен санитариялық-эпидемиологиялық нормалау құжаттарының (бұдан әрі - нормалау құжаттары) талаптарына сәйкес қауіпсіз және сапалы ауыз сумен қамтамасыз етілуі тиіс.

66. Елді мекенде орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда жергілікті сумен жабдықтау жүйесі жабдықталады.

67. Қысқа уақытқа балалар болатын МДҰ-да тасымалданатын сумен жабдықтау және қолмен су құятын қолжуғыштар орнату халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствосындағы аумақтық бөлімшенің келісімі бойынша жүзеге асырылады.

68. Тасымалданатын суды пайдаланатын объектілерде ауыз су қорын сақтауға арналған ыдыстар орналастырылған жеке үй-жай көзделеді. Ыдыстардың таңбасы ("ауыз су") болады, олар апта сайын (және қажет болғанда) жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, тазалауға және дезинфекциялауға жатады. Ауыз суға арналған ыдысты басқа мақсатта пайдаланбайды.

69. Су әкелуді санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар болған кезде арнайы көлікпен немесе ауыз сумен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалған арнайы таңбаланған ыдыстарда жүргізеді.

70. Объектілердегі дәретханаларда, буфеттерде, кір жуатын, жуынатын орындарда, себезгі бөлмелерде, тұратын орындарда, сондай-ақ медициналық мақсаттағы үй-жайларда және ас блогында орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда су жылытқыштар орнату арқылы ыстық сумен жабдықтау көзделеді.

71. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшелерімен келіскен кезде өзінің от жағу орнының ыстық суымен жабдықтау көзделеді.

72. Объектілерде ауыз су режимі ұйымдастырылады. Ауыз су, оның ішінде ыдыстарға (графиндерге, шәйнектерге) құйылған және шөлмектердегі су сапасы мен қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келеді.

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

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

75. Кәріз қадалары мен құбырлар тамақ өнімдері сақталатын және өңделетін және тамақ дайындалатын үй-жайларда, медициналық мақсаттағы үй-жайларда орнатылмайды.

76. Объектілердің дәретханаларында балаларға арналған унитаздар орнатылады.

77. Персоналға арналған САҚ халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшелерінің келісімі бойынша орнатылады.

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

79. Объектілердің барлық үй-жайларында табиғи жарықтандыру көзделеді. Мыналарды: коммуникациялық жүйелер үй-жайларына (су құбырлары мен кәріздеу сорғылары, желдету және ауаны салқындату камералары, бойлер тұратын бөлмелер және басқалары), рекреациялық үй-жайлар болып табылмайтын дәліздерге, фойеге, қоймаларға (тез жанатын сұйықтықтарды сақтайтын бөлмелерден басқа), мұкамалға арналған бөлмелер, дезинфекциялау құралдарын дайындайтын бөлмелерге, киім ауыстыратын бөлмелерге, киім ілетін орындарға, себезгі бөлмелеріне, персоналға арналған дәретханаларға, әйелдерге арналған жеке гигиена бөлмелеріне, ғимараттың инженерлік және технологиялық жабдығын орнату және басқару үй-жайларына және ас блогының өндірістік үй-жайларына табиғи жарықтандырусыз жол беріледі.

80. Объектілерде рекреациялық болып табылмайтын дәліздердің, дәретханалардың, қабылдау және киім ауыстыратын бөлмелердің, сондай-ақ табиғи жарықтандырусыз жобалауға рұқсат етілген барлық бөлмелердің қабырғаларында екінші жарықты түсірген кезде әйнекті арақабырғаларды немесе фрамугаларды салу көзделеді.

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

82. Жасанды жарықтандыру үшін люминесценттік және электр қуатын сақтайтын шамдарды пайдаланады. Бір үй-жайда бір үлгідегі шамдар қолданылады.

Жасанды жарықтандыру деңгейлері осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес қабылданады.

83. Істен шыққан шамдар уақытында ауыстырылады. Жұмыс істемейтін, істен шыққан құрамында сынап бар (люминесценттік, электр қуатын сақтайтын)

шамдарды балалар кірмейтін жеке үй-жайда сақтайды және қоқыс жинайтын контейнерлерге тасталынбайды. Пайдаланылған құрамында сынап бар шамдарды сақтау және шығару объекті басшысының бұйрығымен жауапты адамға жүктеледі. Пайдаланылған шамдарды жою және кәдеге жаратуды осындай қызмет түріне арналған лицензиясы бар ұйымдар жүргізеді.

84. Объектілердің ғимараттары бұзылмаған жағдайда ұсталынатын орталықтандырылған жылыту, желдету және ауа баптау жүйелерімен жабдықталады.

85. Орталықтандырылған жылыту көзі болмаған жағдайда автономды қазандық көзделеді.

86. 1-ші қабаттарда орналасқан ойын объектілерінде жылы едендер көзделеді.

87. Сәбилер үйлерінде және МДҰ-да балалардың күйікке шалдығуын және жарақат алуын болдырмау үшін жылыту құралдарын алмалы-салмалы ағаш торлармен қоршайды.

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

89 Сәбилер үйлерінде және МДҰ-да ыстық сумен жабдықтау жүйесіне киім ауыстыратын орындардағы сыртқы киімді кептіруге арналған шкафтарда орналасқан жылыту құралдарын жалғайды.

90. Терезелердің конструкциясында балалар болатын үй-жайларды жылдың кез келген уақытында желдетуді ұйымдастыру мүмкіндігі көзделеді. Терезелердің әйнектелуі бүтін шыныдан жасалады. Терезе блоктарын ауыстыру кезінде әйнектеу ауданы сақталады немесе үлкейтіледі. Сынған әйнектерді ауыстыру тез арада жүргізіледі.

91. Өтпелі немесе бұрыштық желдетуді балалар болмаған кезде жүргізеді. Өтпелі желдетуді дәретхана үй-жайлары арқылы жүргізбейді.

92. Топтық ұяшық үй-жайларындағы, сондай-ақ себезгі бөлмелері мен спорт залдың жанындағы киім ауыстыратын орындардағы, спорт залындағы, медициналық пункттің үй-жайларындағы ауа температурасын бақылау үшін ішкі қабырғаға 0,8 – 1,2 м биіктікте бекітілген термометрлер орнатылады.

93. Объектілерде үй-жайлардың оңтайлы микроклиматтық жағдайлары қамтамасыз етіледі.

94. Жылыту кезеңінде ауаның мынадай температурасы көзделеді:

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

2) буфеттерде, киім үтіктейтін, кептіретін бөлмелерде, қоймаларда және киім-кешек бөлмелерінде $+16^{\circ}\text{C}$;

3) физиотерапевт кабинеттерінде, уқалау кабинеттерінде $+28^{\circ}\text{C}$;

4) медициналық үй-жайларда, ойын бөлмелерінде, киім ауыстыратын бөлмелерде, дәретханаларда $+20 + 22^{\circ}\text{C}$;

5) спорт залында, рекреацияларда, вестибюль мен киім ілетін орындарда, $+15 + 17^{\circ}\text{C}$;

6) спорт залының орнында $+19 + 23^{\circ}\text{C}$;

7) ваннасы, бассейні бар үй-жайларда $+30^{\circ}\text{C}$;

8) себезгі бөлмелерінде $+25^{\circ}\text{C}$;

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

95. Апатты ғимараттарда және үй-жайларда орналасқан объектілерді пайдаланбайды.

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

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

97. Объектілердің аумағы таза ұсталады.

98. Жыл сайын, көктемгі уақытта, ойын алаңдарында құмды толық ауыстырады. Жаңадан әкелінген құм паразитологиялық, микробиологиялық, санитариялық-химиялық, радиологиялық көрсеткіштер бойынша гигиеналық нормативтерге сәйкес келеді. Құмның ластануын болдырмау үшін балалар болмағанда құмды алаңдарды қақпақтармен, полимерлік пленкалармен немесе басқа да қорғаныш құрылғылармен жабу керек. Паразиттік аурулардың қоздырғыштарын тапқан кезде құмға кезектен тыс ауыстыру жүргізеді.

99. Қоқыс жинағыштар (контейнерлер) олардың көлемінің үштен екі бөлігі толған кезде тазартылады.

100. Барлық үй-жайлар, жиһаз және жабдық таза күтіп-ұсталады.

101. Медициналық үй-жайларды, ас блогын және дәретханаларды күн сайын жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып тазалайды.

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

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

103. Белгіленген тәртіппен қолдануға рұқсат етілген қолданылатын дезинфекциялау ерітінділері дайындалған күнін көрсете отырып, таңбаланған ыдыстардағы нұсқаулыққа сәйкес дайындайды. Дезинфекциялау және жуу құралдары және олардың жұмыс ерітінділері балалардың қолы жетпейтін орындарда сақталады.

104. Жинау мүкәммалы (легендер, шелектер, жөкелер, шүберектер) таңбаланады, бөлек үй-жайға (әрбір топтық ұяшықтағы үй-жайлар, медициналық блок, оқшаулағыш, ас блогындағы өндірістік үй-жайлар, рекреациялар және т.б.) бекітіледі және арнайы бөлінген үй-жайларда (орындарда) сақталады.

105. Объектілердің дәретхана бөлмелері мен санитариялық тораптары үшін жинау мүкәммалының сигналды таңбасы болады.

106. Балалар үшін жаңадан сатып алынған өнімдердің (ойыншықтар, аяқ киім, киім, ыдыс, жеке гигиена құралдары, мектеп және жазу құралдары, төсек-орын жабдықтары, парфюмерлік-косметикалық өнім, жиһаз және басқ.) сапасын және қауіпсіздігін растайтын құжаттар ұсынылады.

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

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

109. Сәби жастағы топтарда және изоляторда жұмсақ ойыншықтар мен пенолатексті түкті ойыншықтарды пайдаланбайды.

110. Спорттық маттардың ылғалды тәсілмен өңдеуге және дезинфекциялауға болатын жабындысы болады.

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

112. Терезе әйнектері, электр шамдарының плафондары және сорып-шығаратын желдету жүйелерінің жалюзді торлары таза ұсталынады.

113. Дәретханаларда және санитариялық тораптарда едендер, есік тұтқалары, кран барашкалары, қолжуғыштар және унитаздар күн сайын дезинфекциялануға тиісті.

114. Пайдаланылған жинау мүкәммалы дезинфекциялануға тиісті. Таза жинау мүкәммалын шаруашылық шкафта немесе жинау мүкәммалын өңдеуге және сақтауға арналған бөлмеде сақтайды.

115. САҚ-ты жинауды күн сайын дезинфекциялық құралдарын қолдана отырып жүргізеді, олардың үштен екі бөлігінің толуына байланысты, бірақ жылына кемінде 1 реттен сиретпей тазартады.

116. Ас блогы үй-жайларына (қажет жағдайда ұйықтайтын және басқа да бөлмелерге) желдету үшін ашылған терезелерге, форточкаларға, фрамугаларға шыбындардың және масалардың ұшып кірмеуін болдырмау үшін шыбын-шіркейге қарсы торларды орнатады.

117. Құндақтау үстелдерін, балалардың жаялық астына салатын клеенкаларын, манеждердің, төбешіктердің жапқыштарын күн сайын жуу құралдарын қолдана отырып өңдейді, нәжіспен ластанған жағдайда арнайы бөлінген шүберекпен қосымша дезинфекциялау жүргізеді.

118. Түбектер пайдаланылғаннан кейін тазартылады, жуылады және дезинфекцияланады. Таза түбектер дәретханаларда, жеке таңбаланған ұяшықтарда сақталады

119. Объектілер жұмыс істеп тұрған кезде апаттық жағдайларды жою бойынша жұмыстарды қоспағанда, күрделі және басқа да жөндеу жұмыстарын жүргізбейді.

120. Объектілерде жәндіктердің, егеуқұйрықтардың және тышқан тәріздес кеміргіштердің болуына жол берілмейді.

7. Балалардың тұру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

121. Сәбилер үйлеріндегі ұйықтайтын бөлмелердің тұрғын ауданы осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаның 1-кестесіне сәйкес көзделеді.

122. Сәбилер үйлерінің жатын бөлмелері төрт жағының қоршауы бар, ұзындығы 1,2 м, ені 0,6 м стационарлық кереуеттермен жабдықталады. Балалардың жасына байланысты жататын жердің биіктігі еденнен 0,3 – 0,5 м құрайды. Қоршау биіктігі еденнен - 0,95 м.

123. МДҰ-ның жатын бөлмелері жеке стационарлық кереуеттермен жабдықталады. Үш жасқа дейінгі балаларға арналған кереуеттердің ұзындығы 120 см, ені жататын жер мен қоршаудың өзгермелі биіктігімен 60 см құрайды; 3 – 7 жастағы балаларға арналған төсектердің ұзындығы - 140 см, ені - 60 см.

124. МДҰ-ның жатын бөлмелерінде кереуеттер өтуге және үй-жайды жинауға ыңғайлылықты есепке ала отырып, ұзын жағынан терезелерге параллель орналастырылады. Кереуеттер қатарлары арасындағы ең аз қашықтық – 0,5 м., бас жақтарының арасы – 0,2 м.

125. Бір жатын орынға төсек жабдықтарының кемінде үш жиынтығы көзделеді. Барлық төсек жабдықтары (матрастар, жастықтар, көрпе) таңбаланады

; жиналмалы кереуеттерді пайдаланған кезде төсек жабдықтары (жайма, жастықтың тысы, көрпенің тысы) таңбалады.

126. Балалар тәулік бойы болатын объектілерде оларды жуындыру төсек жабдықтары, іш киімді және сүлгілерді бір мезетте ауыстыра отырып, жеті күнде бір реттен сиретпей график бойынша жүзеге асырылады.

127. Киім-кешектерді жуу кір жуатын объектіде жүзеге асырылады, ол болмаған жағдайда кір жуатын орындарда шарт бойынша кір жууды ұйымдастыру жүргізіледі. Инфекциялық аурумен ауыратын науқастардың киім-кешектері жуу алдында таңбаланған ванналарда дезинфекциялануға жатқызылады.

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

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

130. Кір жуатын бөлмені орналастыру кезінде таза және лас киім-кешектің қарама-қарсы ағымы болмайды. Лас киім-кешекті тапсыруға және таза киім-кешекті алуға арналған терезелер бөлек болады және топтық ұяшықтар үй-жайына, жатын бөлмелерге және ас блогына кіру есігіне қарама-қарсы орналастырылмайды; терезелер ойын бөлмелері мен жатын бөлмелерінің терезесінің астына орналастырылмайды.

131. Сәбилер үйінің кір жуатын орындарында бөбек жасындағы топтар үшін киім-кешектерді алғашқы өңдеуге арналған бөлме көзделеді.

132. Сәбилер үйлерінде балалар тәулік бойы болатын, МДҰ-да төсек жабдықтары, сүлгілер, жеке гигиена заттары (тіс щеткасы, тарак, жөке) әр балаға жеке бөлінеді. Жеке тіс щеткалары ашық ұяшықтарда сақталады.

8. Балаларды тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

133. Объектілердегі ас блогында тұруға, балаларды тамақтандыруды ұйымдастырумен байланысы жоқ жұмыстар мен қызметтерді орындауға, сондай-ақ жануарлар мен құстарды ұстауға жол берілмейді.

134. Объектілерде шикізатпен жұмыс істейтін ас блогы көзделеді. Ас блогын 2-қабаттан жоғары орналастырмайды. Ас блогын 2-қабатта орналастыру кезінде өнімді тасымалдау үшін жүк көтеретін лифт жабдықталады.

135. Объектілердің осы Санитариялық қағидалардың талаптарына қарама-қарсы болмайтын бөлігіндегі ас блогына қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын нормалау құжаттарының талаптары пайдаланылады.

136. Сәбилер үйінің және МДҰ-ның ас блогы үй-жайларының жиыны мен ауданы осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаның 1, 4-кестелеріне сәйкес қабылданады.

137. Ас блогы үй-жайларының көлемді-жоспарлау және конструктивтік шешімдерімен шикі өнімнің, шикі жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің, пайдаланылған және таза ыдыстың, тәрбиеленушілер мен персоналдың қарама-қарсы ағынын болдырмайтын технологиялық үдерістердің жүйелілігі көзделеді.

138. Құрғақ өнімдерді, көкөністерді сақтайтын қоймалар және салқындалатын камералар асүйден оқшауланады.

139. Бейімделген ғимараттарда, жеке үй иелігінде орналасқан мектепке дейінгі шағын орталықтарда ас блогы үй-жайларының жиынын: аймақтарды (шикі өнімдерді, дайын өнімдерді өңдеуге арналған, асүй ыдыстарын жууға арналған тарату бөлмесі) бөле отырып, ауданы кемінде 21 м² болатын ыстық тамақ цехын, көкөністер мен сусымалы өнімдерді сақтау аймағын бөле отырып, қойманы, персоналға арналған бөлмені (бөлінген орынды) қысқарту көзделеді.

Шикі өнімдерді және персоналдың қолын жуу үшін бөлек жуғыштар, асүй ыдыстарын жуу үшін – пайдаланатын ыдыстарды толықтай батырып қоюға жеткілікті көлемдегі бір жуғыш орнатылады.

Шикі көкөністерді, балықтарды және етті бөлшектеу мынадай бөлек таңбаланған бөлшектеу мүкәммалын (тақтайлар мен пышақтарды) қолдана отырып, "шикі өнім" деген үстелде жүргізіледі: шикі көкөніс (бұдан әрі – "ШК"), шикі ет (бұдан әрі - "ШЕ"), шикі балық (бұдан әрі - "ШБ").

Дайын өнімдерді бөлшектеу мынадай таңбаланған бөлшектеу мүкәммалын (тақтайлар мен пышақтарды) қолдана отырып, "дайын өнім" деген үстелде жүргізіледі: піскен көкөніс (бұдан әрі - "ПК"), піскен ет (бұдан әрі - "ПЕ"), піскен балық (бұдан әрі - "ПБ").

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

141. Шикі және дайын өнімдер бөлек сақталады. Тамақ өнімдерін сақтаған кезде "тауар көршілестігі" қағидатын сақтау қамтамасыз етіледі. Тамақ өнімдерін еденде сақтауға жол берілмейді.

142. Барлық өндірістік цехтарда араластырғыш арқылы суық және ыстық су келтірілген қолжуғыштар, өндірістік жуғыштар орнатылады.

143. Мектепке дейінгі шағын орталықтарда топтық ұяшықтар құрамына буфеттерді орналастыру үшін жағдай болмаған кезде ортақ тамақтану залы көзделеді. Балаларды тамақтандыру график бойынша топтарға бөлек жүзеге асырылады. Тамақтану залдары жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, оларға өңдеу жүргізуге мүмкіндік беретін жабыны бар жиһазбен жабдықталады.

Тамақтану залының жанында тарату бөлмесі және 3 секциялы жуғышты орнату арқылы асхана ыдыстарын жуу бөлмесі көзделеді. Үш секциялы жуғыштарда асхана ыдыстарын қолмен жуу кезінде мынадай тәртіп сақталады:

- 1) тамақ қалдықтарын механикалық тазарту;
- 2) ваннаның бірінші секциясында $+45^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурада жуғыш заттар қосылған суда жуу;
- 3) ваннаның екінші секциясында $+45^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурада және ваннаның бірінші секциясына қарағанда 2 есе аз мөлшерде жуғыш заттар қосылған суда жуу;
- 4) ваннаның үшінші секциясында ыдысты $+65^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурада ыстық ағынды сумен шаю;
- 5) ыдыстарды торларда, сөрелерде және стеллаждарда төңкерілген күйінде кептіру.

144. Шамшырақтардың қорғаныш арматурасы болады және оларды плиталардың, технологиялық жабдықтың және бөлшектеу үстелдерінің үстіне орналастырмайды.

145. Өндірістік, қойма және әкімшілік-тұрмыстық үй-жайларының ас блогындағы жабдықтарының ең аз тізбесі осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшаға сәйкес қабылданады.

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

147. Қандай да бір технологиялық және тоңазытқыш жабдығы істен шыққан жағдайда, ас мәзіріне өзгерістер енгізіледі.

148. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған стеллаждардың төменгі сөрелері мен тауарлардың астына қоятын тұғырлардың еденнен биіктігі кемінде 15 см көзделеді.

149. Объектілер бір отыратын орынға кемінде үш жиын есебінен асхана ыдысымен және аспаптармен қамтамасыз етіледі.

150. Тамақтануды ұйымдастыру кезінде тамақ өнімдерімен жанасатын материалдар үшін қауіпсіздік талаптарына сай келетін фарфордан, фаянстан

және шыныдан жасалған ыдыстар (тәрелкелер, табақшалар, тостағандар, бокалдар) пайдаланылады. Дайын тамақтарды дайындауға және сақтауға арналған асхана аспаптары (қасық, шанышқы, пышақтар), ыдыстар тот баспайтын болаттан немесе материалдың гигиеналық қасиеттері бойынша ұқсас материалдан болуы тиіс.

151. Шикі және дайын өнімдерді бөлек сақтау, оларды технологиялық өңдеу және тарату үшін мынадай бөлек таңбаланған жабдық, бөлшектеу мүкәммалы, асүй ыдысы пайдаланылады:

1) мынадай таңбасы бар өндірістік үстелдер: шикі ет "ШЕ", шикі балық "ШБ", шикі көкөністер "ШК", "нан", дайын өнім "ДӨ", "қамыр";

2) мыадай бөлшектеу мүкәммалы (бөлшектеуге арналған тақтай және пышақтар): шикі ет "ШЕ", піскен ет "ПЕ", шикі балық "ШБ", піскен балық "АБ", шикі көкөністер "ШК", піскен көкөністер "ПК", "қамыр", "нан", "гастрономия", "аскөк";

3) мынадай таңбасы бар асүй ыдыстары: "I тағам", "II тағам", "III тағам", "сүт", "жұмыртқаларды өңдеуге арналған", шикі ет "ШЕ", шикі көкөністер "ШК", шикі балық "ШБ", "дайын өнімге арналған", "шикі өнімге арналған".

Бөлшектеу мүкәммалы мен асүй ыдысы таңбалауға сәйкес мақсатына қарай қолданылады.

152. Пішіні өзгерген, жиектері сынған, сызаттары, сынықтары бар, эмалы зақымданған асүй және асхана ыдыстары; алюминийден жасалған асхана аспаптары; пластмассадан және сығымдалған жұқа тақтайдан жасалған бөлшектеу тақтайлары; сызаттары және механикалық зақымдалған бөлшектеу тақтайлары және ұсақ ағаш мүкәммалы пайдаланылмайды.

153. Ет пен балықты қасаптауға арналған бөлшектеу тақтайлары, науалар тесіктері және саңылаулары жоқ тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдардан дайындалады.

Етті шабуға арналған науаны арнайы тұғырыққа орнатады және күн сайын жұмыс аяқталған соң тазартады және бетіне тұз себеді. Науаның бетін жүйелі түрде сүргілейді және жонады.

154. Ас блогының өндірістік және басқа да үй-жайлары, өндірістік жабдық пен мүкәммал (шкафтар, үстелдер, стеллаждар), санитариялық-техникалық жабдық дұрыс жадайда, тәртіппен және таза ұсталады.

155. Тамақтану үстелдерін жинау әрбір тамақ ішілгеннен кейін арнайы бөлінген шүберек пен таза және пайдаланылған шүберекке арналған таңбаланған ыдысты пайдалана отырып, жуғыш заттарды қолдану арқылы жүргізіледі.

156. Асүй ыдысын жуу асхана ыдысынан бөлек көзделеді. Жуу үй-жайларында ыдыстар мен мүкәммалды жуу қағидалары туралы нұсқаулық ілінеді.

157. Асхана және асүй (қазан жуғыш) ыдыстарын жууға арналған жуғыштардың пайдаланатын ыдыстардың толықтай батуын қамтамасыз ету үшін жеткілікті көлемі болады және тығындармен қамтамасыз етіледі. Жуу және дезинфекциялау құралдарын дозалау үшін өлшегіш ыдыс пайдаланылады.

158. Асүй ыдыстарын жуу екі секциялы жуғыштарда жүзеге асырылады.

Мектепке дейінгі шағын орталықтарда асүй ыдыстарын жуу үшін бір секциялы жуғыш ванна (жуғыш) орнатылады.

159. Асхана ыдыстарын жуу буфеттерде 2 секциялы жуғыштарда жүзеге асырылады.

Алдымен бірінші секцияға жуғыш заттарды қоса отырып $+45^{\circ}\text{C}$ температурада шай ыдыстарын жуады, екінші секцияда $+65^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурада ыстық ағынды сумен шаяды, содан соң осындай кезекпен асхана ыдыстарын жуады. Асхана ыдысын жуу алдында оларды тағам қалдықтарынан тазартады, жуғыш заттарды қосып, $+45^{\circ}\text{C}$ температурада бірінші секцияда ыстық сумен жуады, екінші жуғышта $+65^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурада ыдысты ағынды сумен шаяды және тор-сөрелерде кептіреді.

160. Арнайы жуғыш машинада асхана ыдыстарын жуу оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жүргізіледі.

161. Асхана аспаптарын сақтауға арналған ыдыстар $+45^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурада жуғыш заттарды қолдана отырып ыстық суда жуылуға тиісті.

162. Емізіктерді жуады, он бес минут қайнатады және қақпағы жабық шыны ыдыста сақтайды. Сүт қоспаларына арналған бөтелкелерді жөкенің және майсыздандыратын құралдардың (қыша ұнтағы, ас содасы) көмегімен жылы ағынды сумен жуады, содан кейін он бес минут қайнатады және таңбаланған жабық эмаль ыдыста сақтайды.

163. Таза асүй ыдысын және мүкәммалды еденнен кемінде 0,5 м биіктіктегі стеллаждарда; асхана ыдысын шкафтарда немесе торларда сақтайды.

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

165. Бөлшектеу тақтайларын және бөлшектеу мүкәммалын жууды асүй ыдысына арналған жуу бөлімшесінде (цехта) жуғыш заттарды қоса отырып, $+45^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурада ыстық суда жүргізеді, $+65^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурада ыстық сумен шаяды да, қайнап тұрған сумен салып алады, ал содан кейін стеллаждарда қырынан тұрғызып кептіреді. Өңдегеннен және

кептіргеннен кейін бөлшектеу тақтайларын және пышақтарды таңбаланған арнайы кассеталарда (қырынан), немесе тиісті өндірістік үстелдерге (қырынан) тікелей сақтайды. Оларды үсті-үстіне қойып сақтауға жол берілмейді.

166. Ыдыс жууға арналған щеткалар мен шүберекті пайдаланғаннан кейін тазартады, жуғыш заттарды қоса отырып, $+45^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурада ыстық суға батырып қояды, дезинфекциялайды (немесе 15 минут бойы қайнатады), ағынды сумен шаяды, кептіреді және арнайы ыдыста сақтайды.

167. Ақ және қара нан бөлек (әртүрлі шкафтарда немесе әртүрлі сөрелерде) сақталады. Шкафтарда желдетуге арналған есігінде саңылау көзделеді, төменгі сөренің еденнен қашықтығы кемінде 35 см болу көзделеді. Шкафтардың сөрелерін нанның ұнтағынан арнайы щеткалармен тазартады және 1 %-дық асханалық сіркесу ерітіндісін қолдана отырып, шүберекпен сүртеді.

168. Тамақ қалдықтарына арналған таңбаланған ("тамақ қалдықтары") ыдыстардың қақпағы болады, буфеттерде арнайы бөлінген орында сақтайды және әрбір тамақ ішкеннен кейін қалдықтардан босатылады.

169. Тамақ ішу арасындағы аралық 3,5 – 4 сағаттан аспайды.

170. Балаларды тамақтандыру нормалары "Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 қаулысына сәйкес қабылданады.

171. Объектілерде перспективалы маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық мәзір жасалады. Мәзір жасау кезінде аймақта өндірілген отандық өнімдердің ассортименті ескеріледі. Балаларды тамақтандыру рационында витаминдік-минералдық кешенмен байытылған өнімдер көзделеді.

172. Шығарылатын өнімнің перспективалы мәзірі және ассортимент тізбесі ас блогын пайдалануға беру кезінде, одан әрі қайта жаңарту жүргізілгеннен кейін, өндірістік процесі өзгерген кезде, сондай-ақ бұрын бекітілген ассортиментке өзгерістер мен толықтырулар енгізу кезінде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшелерімен келісіледі.

173. Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзіріне сәйкес келуі тиіс. Ерекше жағдайларда осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаға сәйкес бір өнімді, тағамды және аспаздық бұйымды басқаларымен алмастыруға жол беріледі.

174. Күн сайын тамақтанатын балалардың саны көрсетілген мәзір-тарату парағы, жас ерекшелігіне, сондай-ақ әрбір тағам бойынша өнімдердің шығыстарына байланысты порцияның массасын граммен ("брутто" салмағында) көрсете отырып, әрбір тамаққа тағам тізбесі жасалады.

Ұсынылатын бөлек тағамдар порциясының массасы осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшада көрсетілген.

175. Тамақ дайындау тағамға кіретін өнімдердің тізбесі, олардың граммдағы массасы ("брутто"), дайын тағамның "нетто" салмағы (тағамның шығысы), химиялық құрамы (граммен), құнарлығы, тағамды дайындау технологиясы туралы мәліметтер көрсетілген технологиялық карталарға сәйкес тағамдар картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі.

176. Мәзірде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде немесе келесі 2 – 3 күнде қайталауға жол берілмейді.

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

178. Таңғы ас ыстық тамақтан (бірінші немесе екінші) және ыстық сусыннан, сары май, ірімшік, жұмыртқа қосылған бутербродтан тұрады. Екінші таңғы асқа шырындар, жемістер көзделеді.

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

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

179. Күн сайын объектінің басшысы бекіткен, дайын тамақтың және аспаздық өнімнің атауы мен көлемі көрсетілетін мәзір ілінуі тиіс.

180. Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның нысанына сәйкес деректерді "Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының бракераж журналына" кіргізе отырып, олардың сапасы және қауіпсіздігін куәландыратын құжаттары болған жағдайда жүзеге асырылады.

Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар объектіде сақталады.

181. Тамақ өнімдерін тасымалдауды санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар автокөлік жүргізеді. Экспедитордың арнайы киімі және жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар жеке медициналық кітапшасы болады.

182. Мектепке дейінгі шағын орталықтарда тамақ өнімдерін сатып алу нүктелері 500 метрден аспайтын радиуста орналасқан кезде өнімдерді қол жүгімен жеткізу жүзеге асырылады.

Тасымалдау кезінде жеткізілетін өнімнің бұзылуы мен ластануын болдырмайтын жағдай қамтамасыз етіледі.

183. Шикі өнімдерді (тазаланбаған көкөністі, етті, балықты) өңдеу үшін бөлек жуғыштар көзделеді. Осы мақсаттар үшін асүй немесе асхана ыдыстарын жууға арналған жуғыштарды, қол жууға арналған қолжуғышты пайдалануға жол берілмейді.

184. Балықты өндірістік үстелдерде немесе 1 литр суға 7 – 10 г есебімен тұз қоса отырып, $+12^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температурадағы суда жібітеді. Бекіре тұқымдас балықты және жон етін суда еріту ұсынылмайды.

185. Ет, жартылай фабрикаттар, балық және басқа да өнімдер екінші рет мұздатылуға жатпайды және бірінші өңдеуден кейін жылы өңдеуден өтеді. Жібітілген өнім сақтауға жатпайды.

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

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

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

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

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

190. Тазартылған картопты және басқа да көкөністерді 2 сағаттан артық салқын суда ұзақ ұстап, алдын ала дайындауға жол берілмейді. Салатқа арнап пісірілген көкөністер $+2+6^{\circ}\text{C}$ температурада 6 сағаттан асырмай тоңазытқышта сақталады.

191. Салат дайындауға арналған шикі көкөністер мен аскөкті кейіннен термиялық өңдеуден өткізбей, 3%-дық сіркесу қышқылы ерітіндісінде немесе кейіннен салқындатылған қайнаған сумен шаю арқылы 10 минут бойы 10%-дық ас тұзы ерітіндісінде ұстайды. Бөлшектеу "ПК" деген таңбасы бар үстелдерде және тақтайларда дайын өнімдер цехында жүргізіледі.

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

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

2) бірінші тағамға арналған порциялық етті таратуға дейін ыстық плитада немесе мармитте 1 сағаттан асырмай сорпада сақтайды;

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

4) гарнирлерді және басқа да тағамдарды тұздықтауға пайдаланылатын сары май мен сүтті алдын ала термиялық өңдеуге (еріту және қайнату) жатқызылады;

5) жұмыртқаны су қайнағаннан кейін 10 минут бойы пісіреді;

6) рецептурасына жұмыртқа кіретін омлеттерді және пісірмелерді қуыру шкафында, омлеттерді $+180 - +200^{\circ}\text{C}$ температурада 8 – 10 минут бойы 2,5 – 3 см қабатпен; пісірмелерді – $+220 + 280^{\circ}\text{C}$ температурада 20 – 30 минут бойы 3 – 4 см аспайтын қабатпен дайындайды. Жұмыртқа массасын сақтау $+2 + 4^{\circ}\text{C}$ температурада 30 минуттан асырмай жүзеге асырылады;

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

8) тартылған еттен немесе балықтан жасалатын котлеттерді, биточкаларды 10 минут бойы екі жағынан қуырады және $+220 - +250^{\circ}\text{C}$ температурада дайын болғанға дейін духовка шкафында қуырады.

193. 1,5 жасқа дейінгі балаларға асылған еттен жасалған езбе ұсынылады, 1,5 жастан үлкен балаларға шикі тартылған еттен жасалған котлетті буға дайындау ұсынылады. Бұл ретте тартылған етті тікелей котлетті дайындау алдында дайындайды. 2 жастан үлкен балаларға кейіннен бұқтырылатын қуырылған котлеттерді, сонымен қатар етті және биточкаларды беру ұсынылады.

1,5 жасқа дейінгі балаларға сұйық және ұсақталған ботқалар, үлкен балаларға – жабысқақ және бытырап піскен ботқалар ұсынылады.

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

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

196. Тамақ дайындау кезінде мынадай талаптар сақталады:

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

2) ет-сүйек сорпасын сүзіп алады;

3) салатқа арналған шикі көкөністерді "ПК" – піскен көкөністер деген таңбасы бар үстелдерде және тақтайларда турайды;

4) шикі және піскен өнімдер үшін бөлек кемінде екі еттартқыштың болуы;

5) ашыған сүтті тек қамыр дайындауға қолданады;

6) сүт өңдеу ұйымдары ұсақ орамаларда шығарған қаймақ және сүзбе арнайы термиялық өңдеуді қажет етпейді.

197. Балалар толық және тәулік бойы болатын сәбилер үйлерінде және МДҰ-да гиповитаминоздың алдын алу және спецификалық емес иммунитетті жоғарылату мақсатында салқындатылған сусындарға (компотқа, кисельге) аскорбин қышқылымен жасанды витаминдеу жүргізіледі.

198. Компоттарды витаминдеу оларды өткізуден бұрын $+15^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температураға дейін салқындатқаннан кейін жүргізіледі, кисельге аскорбин қышқылының ерітіндісін $+30$ $+35^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындатқан кезде, артынан араластырып, өткізу температурасына дейін салқындата отырып қосады. Аскорбин қышқылымен витаминдеу тәуліктік орташа қажеттіліктің 35% есебінен осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 2-нысанына сәйкес журналға деректерді енгізу арқылы жүргізеді. "С" витаминінің бір порцияда болуы мектеп жасына дейінгі балалар үшін – 20 мг құрауы тиіс. Витаминделген тағамдар жылытылмайды.

199. Дайын бірінші және екінші тағам дайындалған сәттен бастап мармитте немесе ыстық плитада 2 сағаттан асырмай болуы мүмкін. Тарату температурасынан төмен, суып қалған дайын ыстық тамақты ысытпайды.

200. Салаттарды және олардың тұздығын дайындау тікелей тарату алдында жүзеге асырылады. Тұздық қатқан салаттар сақтауға жатпайды.

201. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттары өндірушінің (дайындаушының) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді.

202. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау төмен температуралы ($- 30^{\circ}\text{C}$ -дейін) және орташа температуралы ($+2$ $+ 6^{\circ}\text{C}$) тоңазытқыш жабдықта жүзеге асырылады.

Тоңазытқыш жабдықта температураны бақылау үшін термометрлер орнатылады. Сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

203. Объектілерде:

1) мыналарды:

айран, сүзбе және басқа да қышқыл сүт өнімдерін;

туралған ет қосылған құймақтарды;

флотша макаронды;

зельцтерді, форшмактарды, сілікпелерді, паштеттерді;

кремі бар кондитерлік өнімдерді;

морстарды, квастарды;

фритюрде қуырылған өнімдерді;

шала пісірілген жұмыртқаны, қуырылған жұмыртқаны;
күрделі (4 компоненттен артық) салаттарды, қаймақ пен майонез қосылған салаттарды;
окрошканы;
саңырауқұлақты;
үйде дайындалған өнімдерді;
тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;
газдалған және алкогольсіз энергетикалық сусындарды (минералды және ауызсудан басқа);
чипсилер, кептірілген нан, гамбургерлер, хот-догтарды;
ащы тұздықтар, кетчуптарды;
сағыздарды дайындауға және өткізуге;

2) мыналарды:

пастерленбеген сүтті, қайнатылмаған немесе термиялық өңдеусіз сүзбені және қаймақты;
суда жүзетін құстың жұмыртқасы мен етін;
алдында ішкен тамақтарды, сондай-ақ алдында дайындалған тамақты;
ауыл шаруашылығы малының сырқаттанушылығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардың сүтін және сүт өнімдерін;
тіл, жүрек және бауырды қоспағанда субөнімдерді;
салқындатылғаннан басқа құс етін, механикалық түрде еті сылынып алынған және өнім өндіруге арналған құрамында коллагені бар тауық етінің шикізатын;
генетикалық түрлендірілген шикізаттар және (немесе) генетикалық түрлендіру көздері бар шикізаттарды;
йодталмаған тұзды және жоғарғы және бірінші сортты құрамында темірі бар витаминдермен, минералдармен байытылмаған (фортификацияланбаған) ұнды пайдалануға жол берілмейді.

204. Жаппай сауықтыру емшаралары ретінде оттегі коктейльдерін өткізу жүргізілмейді.

205. Ас блогында ұйымның медицина қызметкері немесе жауапты адам осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 3-нысанына сәйкес бракераж журналына жазба енгізу арқылы дайын тағамның сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді.

206. Күн сайын ас блогында аспазшы дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдыруы тиіс. Сынамаларды қақпағы бар таза (қайнатылып өңделген) шыны ыдысқа (гарнирді бөлек ыдысқа салады) толық көлемде алады және +2⁰С-тан +6⁰С-қа дейінгі температурада тоңазытқышта арнайы бөлінген орында сақтайды.

Тәуліктік сынама келесі күні немесе демалыстан кейінгі (демалыс күндерінің санына қарамастан) күні дайындалатын тағаммен – таңғы аспен, түскі аспен, бесін немесе кешкі аспен сәйкесінше ауыстырғанға дейін кемінде 24 сағат сақталынады.

9. Объектілерде персоналды гигиеналық тәрбиелеуге (жеке гигиенаға) қойылатын талаптар

207. Объектілерде персоналдың жеке гигиена қағидаларын сақтауына жағдай жасалынады. Қол жуу үшін араластырғышы бар ыстық және салқын су келтірілген, сабын және жеке немесе бір рет қолданылатын сүлгі орнатуға арналған құрылғымен жабдықталған қол жуатын қолжуғыштар орналастырылады.

208. Персоналдың арнайы киімін жуу кір жуатын ұйымда (ол бар болғанда) немесе өзге де кір жуатын орында шарт бойынша жүргізіледі.

209. Ас блогының қызметкерлері кемінде үш арнайы киім жиынымен және қажетті жеке гигиена қағидаларын сақтау жағдайларымен қамтамасыз етіледі. Ас блогының қызметкерлері мынадай жеке гигиена қағидаларын орындайды:

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

2) таза арнайы киімде жұмыс істейді, шаштарын орамалдың немесе қалпақтың астына жинайды;

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

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

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

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

211. Ішек инфекциясы, ірінді тері аурулары бар, жоғарғы тыныс алу жолдары қабынған, күйік алған немесе бір жерін кесіп алған тұлғалар уақытша жұмыстан шеттетіледі және тиісті тексеру және дәрігердің қорытындысы бойынша медициналық бақылау тексерісінен өткізілгеннен кейін жұмысқа жіберіледі.

212. Жұмысқа тиісті кәсіби біліктілігі және жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар санитариялық кітапшасы бар аспаз қабылданады.

10. Объектілерде тәрбиелеу жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

213. Жалпы үлгідегі сәбилер үйінде туғаннан бастап 3 жасқа дейінгі, мамандандырылған сәбилер үйінде (жалпы үлгідегі сәбилер үйіндегі топта) 4 жасқа дейінгі балалар тәрбиеленеді.

214. Сәбилер үйінде тәрбиеленетін балалардың тиімді саны 100 – 150 баланы құрайды. Топтардың топтасуы туғаннан бастап 1,5 жасқа дейін – 10 бала; 1,5 жастан 2 жасқа дейін – 13 бала; 2 жастан 3 жасқа дейін – 15 бала.

215. Бір жастағы сәбилер үшін күннің үлгілік режимі осы Санитариялық қағидаларға 10-қосымшада келтірілген.

216. 2 түрлі жастағы балаларды 1 топқа біріктірген кезде әртүрлі режимді сақтау қамтамасыз етіледі.

217. МДҰ топтарының толықтырылуы осы Санитариялық қағидаларға 11-қосымшаға сәйкес қабылданады.

218. Серуендердің ұзақтығы кемінде 1 – 1,5 сағатты құрайды.

219. Объектілердің "тірі бұрыштарында" ұсталынатын жануарлар мен құстарға ветеринариялық ілеспе құжаты болуы керек.

11. Балаларды медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

220. Балалар толық және тәулік бойы болатын сәбилер үйлерінде және МДҰ-да балаларға медициналық қызмет көрсету қамтамасыз етіледі.

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

221. Изолятор палаталары өтпелі болмауы көзделеді, олардың арасында 1,2 м биіктікте әйнектелген қалқа құрылғысы арқылы медициналық кабинетпен жапсарлас орналасады.

222. Сәбилер үйлеріне жаңа түскен балалар үшін ойын бөлмесінде бір сәбиге ауданы 2,5 м², жатын бөлмесі – 1,8 м², дәретхана – 0,8 м² болатын карантиндік бөлімше көзделуі тиіс.

223. Сәбилер үйлерінің және МДҰ-ның медициналық үй-жайларының жиыны мен ауданы осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаның 2, 4-кестелеріне сәйкес қабылданады.

224. Балалар қысқа уақытқа болатын объектілерде медициналық үй-жай көзделмейді.

225. Медициналық кабинеттің жабдықталуы осы Санитариялық қағидаларға 12-қосымшаға сәйкес қабылданады.

226. Аурудың созылмалы түрі, қатер факторлары, сондай-ақ профилактикалық медициналық тексерулер кезінде анықталған және (немесе) жекелеген жіті аурулармен ауырған балалар диспансерлік есепке алынып, кейіннен сауықтыру арқылы бақылауға жатады;

227. Емдеу-профилактикалық және сауықтыру іс-шараларын медицина персоналы жүргізеді, сондай-ақ балалардың сырқаттанушылығын төмендетуге және денсаулықтарын нығайтуға бағытталған кешенді сауықтыру іс-шараларының жоспары жасалады.

228. Балалар толық және тәулік бойы болатын сәбилер үйлерінде және МДҰ-да балаларға профилактикалық медициналық тексерулер жүргізіледі. Объектілердің балалары және персоналы профилактикалық егулер алуы тиіс.

229. Балалар толық және тәулік бойы болатын сәбилер үйлерінде және МДҰ-да объектілердің медицина қызметкерлері мен әкімшілігі:

1) балалардың сырқаттанушылығының статистикалық есебін жүргізеді;

2) балалардың денсаулығын сақтау және нығайту, олардың арасында сырқаттанушылықты төмендету бойынша іс-шараларды жыл сайын жоспарлайды және балаларды сауықтыру бойынша іс-шаралар жүргізеді;

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

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

5) емдеу-сауықтыру жұмысын (оның ішінде балалардың денсаулық жағдайын жүйелі түрде бақылау, күн сайын амбулаториялық қабылдау, шынықтыру, сауықтырудан өту және т.б.) жүргізеді;

6) тоқсан сайын сауықтыру жоспарларын кейіннен түзете отырып, сырқаттанушылыққа талдау жүргізеді;

7) объектілердегі қызметкерлердің профилактикалық медициналық тексеруден уақытылы өтуін бақылауды және осы Санитариялық қағидаларға 13-қосымшаға сәйкес "Ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналына" деректерді тіркеу арқылы ас блогы қызметкерлерінің денсаулығына күн сайын бақылауды жүзеге асырады;

8) тиісті аумақтағы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшесіне сырқаттанушылық, профилактикалық медициналық тексеруді өткізу, денсаулық жағдайы бойынша балаларды бөлу (денсаулық тобы), дене дамуы, дене тәрбиесі топтары, диспансерлік бақылау және жүргізілген сауықтыру бойынша есептерді жыл сайын және сұратуға байланысты ұсынады;

9) балалардың тамақтануының ұйымдастырылуын: келіп түскен тағам өнімдерінің сапасын, оларды сақтау мерзімдері мен талаптарын, дайындау технологиясы, дайын тағамның сапасын, ас блогының ұсталуын бақылауды жүзеге асырады;

Балалар толық және тәулік бойы болатын сәбилер үйлерінде және МДҰ-да осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 4-нысанына сәйкес "Тамақ өнімдерінің нормаларын орындауды бақылау ведомосына" деректерді енгізе отырып, ай сайын онкүндікте тамақтануға және кейіннен бақылау ведомосын түзете отырып, жекелеген өнімдер бойынша тәуліктік нормалардың орындалуына талдау жүргізеді. 10 күн ішінде тамақтану нормасының орындалуын қамтамасыз ете отырып, күні бойы нормадан 5% асырмай ауытқуға жол беріледі;

10) балалардың жеке гигиена ережелерін сақтай отырып, дене тәрбиесіне жүйелі бақылауды жүзеге асырады.

230. Сәбилер үйіне және МДҰ-ға түсетін балалар медициналық тексеруден өтеді және денсаулық жағдайы туралы анықтама тапсырады. Үш күн және одан да көп күн болмаған балалар педиатр дәрігердің денсаулық жағдайы туралы анықтамасы болған кезде МДҰ-ға қабылданады.

231. МДҰ-ға және сәбилер үйлеріне түскен кезде, сондай-ақ басқа топқа ауысқан кезде балалар гельминтозға және ішек протозоозына, ары қарай – жылына бір рет зертханалық тексерілуге тиісті.

232. Медициналық кабинеттерде жабдықтар мен мүкәммалды нұсқаулыққа сәйкес, белгіленген тәртіпте қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялаушы құралдармен санитариялық-дезинфекциялық өңдеуден өткізеді.

233. Балалар немесе персонал арасында инфекциялық аурулар тіркелген жағдайда, объектілердің басшылығы, олардың персоналы және медицина қызметкерлері эпидемияға қарсы іс-шаралар жүргізеді.

234. Балалар толық және тәулік бойы болатын сәбилер үйлерінде және МДҰ-да осы Санитариялық қағидаларға 14-қосымшаға сәйкес есепке алу-есеп беру құжаттамасы жүргізіледі.

235. Объектілердің персоналы медициналық тексеруден және гигиеналық оқудан өтеді. Жеке медициналық кітапшасынсыз және жұмысқа жіберілгені туралы белгісі жоқ тұлғалар жұмысқа қабылданбайды.

"Балаларды мектепке дейінгі
тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне
қойылатын санитариялық-
эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидаларына
1-қосымша

Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілерінде жүргізілетін зертханалық-аспаптық зерттеулер

Кесте

Зерттеу түрлері	Зерттеу кезеңділігі	Өлшеу немесе сынама алу орны
1	2	3
1. Микроклиматты зерттеу		
Температура, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысының жылдамдығы	Ағымдағы қадағалау тәртібімен пайдалануға берген кезде	Қабылдау бөлмелері, киім ауыстыратын бөлмелер, топтық, жатын, спорт және музыка залдары, медициналық кабинеттер, демалуға және ұйықтауға арналған үй-жайлар
2. Ауа ортасын зерттеу		
Сынап буларының болуы	Ағымдағы қадағалау тәртібімен	Медициналық үй-жайлар, қабылдау бөлмелері, киім ауыстыратын бөлмелер, изолятор
Көміртегі тотығының болуы	Ағымдағы қадағалау тәртібімен	Пешпен немесе автономды, электрсіз жылытылатын объектілердегі спорт залдары, ойын бөлмелері, демалуға және ұйықтауға арналған үй-жайлар
Желдетудің тиімділігін зерттеу	Көрсеткіштер бойынша	Объектілердің үй-жайлары
3. Өнімдерді, дайын тағамдарды және тамақтану рациондарын зерттеу		
Жеке компоненттерді қосу толықтығын анықтау	Ағымдағы қадағалау тәртібімен	Объектілердің ас блоктары - қазандықтардан немесе тарату желісінен сынамалар алу
"С" витаминінің болуы	Ағымдағы қадағалау тәртібімен	Объектілердің ас блоктары
Тамақ өнімдерін, жартылай фабрикаттардың, дайын тағамды зерттеу	Ағымдағы қадағалау тәртібімен	Ас блогы, тарату желісі, тамақтану үстелі, қоймалар
4. Суды зерттеу		
Су құбырлары жүйесінің суы (бактериологиялық және санитариялық-химиялық зерттеулер)	Алдын ала санитариялық (құрылыс аяқталғаннан, қайта жаңартудан, жөндеу жұмыстарынан кейін, жүйедегі апатты жағдайлар жойылғанда, объектіні пайдалануға беру кезінде), ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен. Маусым басталу алдында сауықтыру (маусымдық) ұйымдарында	Су тарату крандары – ғимаратқа судың кіру және шығу орындары, Ас блогында (бөлек блокта орналасқан кезде) Таңдау нүктесі сумен жабдықтау көзіне байланысты анықталады.
Ыдыстарға құйылған ауыз су (шөлмектердегі суды қоспағанда)	Ағымдағы қадағалау тәртібімен	Ыдыстарға құйылған суды пайдаланатын объектілер
Құдықтардан, ұңғымалардан, каптаждардан, қоғамдық		

пайдалану бұлақтарынан алынған су (бактериологиялық, санитариялық-химиялық, паразитологиялық, радиологиялық зерттеулер)	Пайдалануға беру кезінде, оқу жылының басталар алдында, ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен Көрсеткіштер бойынша	Құдықтар, ұңғымалар, каптаждар және бұлақтар, су тарату крандары
Жабық жүзу бассейндерінен және ванналардан алынған су (бактериологиялық, санитариялық-химиялық, паразитологиялық, радиологиялық зерттеулер)	Пайдалануға беру кезінде және ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Балалар мен жасөспірімдерге арналған шомылатын орындар
Жабық жүзу бассейндерінен және ванналардан алынған су (бактериологиялық, санитариялық-химиялық, паразитологиялық зерттеулер)	Пайдалануға беру кезінде және ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Екі нүктеде – бассейн ваннасының тайыз және терең бөліктерінен судың бетінен 25-30 см тереңдікте, сүзгіден кейінгі суда
5. Топырақты зерттеу		
Гельминттердің болуына санитариялық-микробиологиялық және паразитологиялық зерттеулер	Көрсеткіштер бойынша мамыр айынан қыркүйек айына дейін ағымдағы қадағалау тәртібімен	Объектілердегі құмды алаңқай
Топырақты радиологиялық зерттеу	Құрылыстағы жер учаскесін бұру кезінде	Объектілердің жер учаскесі
6. Жиһаздарды және жабдықтарды зерттеу		
Жиһаздардың өлшемі балалардың жасы мен бойына сәйкестігі	Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Ойын, жатын бөлмелері, оқу кабинеттері
7. Балалар ассортименті тауарларын сараптау		
Балалар ассортименті тауарлары (киім, аяқ киім, ойыншықтар, косметикалық құралдар және т.б.)	Ескертпелі қадағалау тәртібімен үлгілерді олардың массалық шығарылымына дейін және ағымдағы қадағалауға (әрбір тексеру кезінде) шейін сараптау	Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілері
8. Құрылыс және әрлеу материалдары		
Құрылыс және әрлеу материалдары	Ескертпелі санитариялық қадағалау тәртібімен, құрылыс, жаңарту, жөндеу жұмыстарын жүргізу, пайдалануға бөлу кезінде және көрсеткіш бойынша	Салынып, қайта жаңартылып жатқан объектілерде, жөндеу жұмыстарын жүргізу кезінде
9. Объектілердің санитариялық жағдайын бағалау кезіндегі санитариялық-бактериологиялық көрсеткіштер		
Сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Ас блоктарындағы және топтардағы бөтелкелер, емізіктер, ойыншықтар, жабдық, бөлшектеу үстелдері, мүкәммал, тамақтану үстелдері, персоналдың қолы мен киімдері және т.б.
Шайындыларды паразитологиялық зерттеуге тексеру	Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Ойыншықтар, үстелдер, орындықтар, көрнекі құралдар, төсек әбзелдері, сүлгілер

10. Персоналды бактериологиялық тасымалдаушылыққа зерттеп-қарау		
Персоналды бактериологиялық тасымалдаушылыққа зерттеп-қарау	Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен және эпидкөрсеткіштер бойынша	Объектілердегі персонал
11. Оқыту жағдайларын зерттеу		
Электромагниттік және электростатикалық өрістердің кернеулігі	Пайдалануға беру кезінде, ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	ДК-мен және БТ-мен сабақ өткізу кабинеттері
Жасанды жарықтандыру деңгейі	Пайдалануға беру кезінде, ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Объектілердің үй-жайлары
Шу, діріл	Пайдалануға беру кезінде және ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Ас блогы, шу көзімен іргелес тұрған үй-жайлар, дербес компьютерді және бейне терминалды пайдаланатын үй-жай
12. Радиологиялық зерттеулер		
Топырақты радиологиялық зерттеу	Жер телімін бөлу кезінде және көрсеткіш бойынша	Жер учаскесі
Объектіні радиологиялық зерттеу	Пайдалануға берудің алдында, құрылыс, қайта жаңарту, жөндеу жұмыстары аяқталғаннан кейін және көрсеткіштер бойынша	Зерттеп-қарау объектісі

"Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
2-қосымша

Сәбилер үйлеріндегі үй-жайлардың ауданы

1-кесте

Үй-жайлардың атауы	Балалардың жасына қарай ауданы:		
	0-1 жас	1–2 жас	2–3 жас
Топтық ұяшық			
Киім ауыстыратын бөлме	18	18	18
Киім кептіретін бөлме	4	4	4
Ата-аналармен кездесетін бөлме	6	8	8
Логопед кабинеті	-	9	9
Ойын бөлмесі	30	40	40
Жатын бөлмесі	24	37	37
Күндіз ұйықтауға арналған веранда	24	30	30
Массаж бөлмесі	6	-	-
Қолжуғышы және себезгі бөлмесі бар дәретхана	9	9	9
Ванна-себезгі бөлмесі	4	4	4

Оқу-тұрмыстық бөлмелері	Жобалық қуат бойынша үй-жайлардың аудандары				
	50	95	140	190	280
Меңгерушінің кабинеті	10	10	10	9	-
Шаруашылық меңгерушісінің бөлмесі	-	-	-	6	-
Персоналдың бөлмесі	-	8	6	10	12
Шаруашылық қоймасы	4	5	5	8	12
Таза төсек жабдықтарының қоймасы	4	6	6	8	10
Кастелянша бөлмесі	-	-	-	-	6
Себізгі бөлмесі	-	2	2	2	2
Персоналға арналған дәретхана	3	3	3	3	6
					2x3
Барлығы:	21	34	46	58	61

Ас блогы (шикізат)	Жобалық қуат бойынша үй-жайлардың аудандары				
	50	95	140	190	280
Тарату бөлмесі бар асүй	15	23	23	28	30
Дайындау цехы	6	8	8	12	14
Асүй ыдыстарын жуу бөлмесі	4	4	4	5	6
Салқындату камерасы	-	-	-	-	9
Құрғақ азық-түлік қоймасы	7	8	8	11	6
Көкөністер қоймасы	4	4	4	5	8
Тиеу бөлмесі	-	4	4	5	6

Сәбилер үйінің медициналық үй-жайларының құрамы мен ауданы

2-кесте

Үй-жай атауы	Нормаланатын ауданы м ²
Дәрігер кабинеті	8
Аға мейірбике бөлмесі	10
Кезекші мейірбике бөлмесі	6
Стерилдеу бөлмесі бар емшара кабинеті	18
физиотерапия кабинеті	24
Логопед кабинеті	10
Изолятор	

Мектепке дейінгі топтық ұяшық үй-жайларының аудандары

3-кесте

киім ауыстыратын орын (кабылдау бөлмесі)	ауданы 1 балаға кемінде 0,7 м ² ;

кір жуу бөлмесі	12	14	14	16	16	18	20+6 сорттау	22+8 сорттау	сорттау
үтіктеу бөлмесі	-	10	10	12	12	12	14	16	18
Қызметтік-тұрмыстық үй-жайлар									
шаруашылық жүргізу менгерушісінің кабинеті	-	-	-	6	6	6	8	8	10
персоналдың бөлмесі	6	8	8	10	12	12	12	12	12
шаруашылық қоймасы	4	5	5	8	12	20 (10+ 10)	22 (10+12)	24 (10+14)	26 (10+16)
таза төсек әбзелдерінің қоймасы	4	6	6	8	10	14	14	16	18
кастелянша бөлмесі	-	-	-	-	6	6	6	6	6
себезгі бөлмесі	-	2	2	2	2	2	2	2	2
персоналға арналған дәретхана	3	3	3	3	3	3	3	3	3

"Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
3-қосымша

Сәбилер үйлеріндегі және мектепке дейінгі ұйымдардағы жиһаздың негізгі өлшемдері

Сәбилер үйлері үшін жиһаздың таңбалары мен өлшемдері

1-кесте

Жиһаздар тобы	Таңбалау түсі	Балалар бойының тобы, см	Үстелдің биіктігі, см	Орындық отырғышының биіктігі, см	Балалар бойының тобына байланысты жасы
1	2	3	4	5	6
А	Ақ	80-ге дейін	34	17	7 ай - 1 ж. 8 ай
Б	Жасыл	80-90	38	20	1 ж.6 ай-2 ж.8 ай
В	Көгілдір	90-100	43	24	2 жас

Мектепке дейінгі ұйымдарға арналған жиһаздың таңбалары мен өлшемдері

2-кесте

Жиһаздар тобы	Таңбалау түсі	Балалар бойының тобы, см	Үстелдің биіктігі, см	Орындық отырғышының биіктігі, см
1	2	3	4	5
А	Ақ	80-ге дейін	34	17
Б	Жасыл	80-90	35	20
В	Көгілдір	90-100	43	24

Персоналдың дәретханасы	-	1	-	1	-	-	-	-
Әйелдердің жеке гигиена бөлмесі	-	1	-	биде				
Персоналдың себезгі бөлмесі	1	-	1	-	-	-	-	1
Учаскеден сырттан кіру есігінің жанындағы балаларға арналған дәретхана							1	-
Кіші кір жуу орнына арналған үй-жай (шағын МДТОҰ-да)								

Ескертпе: мектепке дейінгі шағын орталықтардың дәретханаларында 10 тәрбиеленушіге 1 унитаз және 1 раковина көзделеді.

"Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
5-қосымша

Баларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілерінің үй-жайларында жасанды жарықтандыру деңгейлері

1-кесте

Үй-жайлардың атауы	Ең аз жарықтану деңгейі, лк	
	Люминесцентті шамдар кезінде	Қызу шамдары кезінде
1	2	3
Топтық (ойын) бөлмесі, компьютер сыныптары, демалу бөлмелері, үйірме бөлмелері, медициналық пункт, қолмен үтіктеу үй-жайлары	300	150 (оқу үстелдерінің жазықтығы)
Персоналға арналған қызмет үй-жайы	300	100
Музыка және дене шынықтыру сабақтарына арналған үй-жайлар, киім ауыстыратын бөлме, себезгі, буфет, изолятор, тамақ ішетін залдар,	200	100

киім-кешек жуу, кептіру үй-жайы, киімдерді механикалық үтіктеу бөлмелері	(еденге)	
Вестибюльдер және рекреациялар	100	50
Жатын бөлмесі, веранда, жуынатын орын, дәретхана бөлмесі, әйелдердің жеке гигиена бөлмесі	100	75
Асүйлер	100	50
Дәліздер, ванналар, басқыш алаңдары	50	20
Шатырлар	-	5

"Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
6-қосымша

Объекті ас блогының өндірістік, қойма және әкімшілік-тұрмыстық үй-жайлары жабдықтарының ең аз тізбесі

1-кесте

Үй-жайлардың атауы	Жабдық түрі
1	2
Қойма үй-жайы	Стеллаждар, тауар қоятын тұғырықтар, орта және төмен температуралы тоңазытқыш шкафтар
Көкөніс цехы	Өндірістік үстел, жуу ваннасы (жуғыш)
Ет-балық цехы	Өндірістік үстел, орташа температуралы және қажеттілігіне қарай, төмен температуралы тоңазытқыш шкафтар (саны "тауар көршілігін" сақтау мүмкіндігін қамтамасыз ететіндей және тамақ өнімдерінің қажетті көлемін сақтайтындай), электрлі ет турағыш, жуу ваннасы (жуғыш)
Ұн цехы	Өндірістік үстел, бақылау таразылары, нан пісіретін шкаф, стеллаждар, қол жууға арналған раковина
Нан кесуге арналған үй-жай	Өндірістік үстел, нан сақтайтын шкаф
Ыстық тамақ цехы	Өндірістік үстел (кемінде екі: шикі және дайын өнімдер үшін), электр плитасы, пісіру (куыру) шкафы, дайын өнімдер үшін әмбебапты электрлі құрылғы, бақылау таразылары, электрлі су қайнатқыш, қол жууға арналған раковина
Жұмыртқа өңдеуге арналған цех	Өндірістік үстел, 2 терең жуғыш, қол жууға арналған раковина
Дайындау алдындағы цех	Өндірістік үстелдер (кемінде екі), ет/балық және көкөністерді өңдеуге арналған 2 жуу ваннасы, электрлі ет турағыш, бақылау таразылары
Тарату аймағы	Өндірістік үстел, бірінші, екінші және үшінші тағамдарға арналған мармиттерді және тоңазытқыш сөрелерді (витриналар және басқалар) орнатуға жол беріледі

Асхана ыдыстарын жуатын орын	Өндірістік үстел, асхана ыдыстарын жуатын үш секциялы жуғыш, стеллаж, (шкаф)
А с ү й ыдыстарын жуатын орын	Өндірістік үстел, екі жуу ваннасы, стеллаж

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

"Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
7-қосымша

Өнімдерді алмастыру кестесі

1-кесте

№	Алмастыруға жататын өнім	Гра м ғ а шаққандағы салмағы	Алмастырушы өнім	Гра м ғ а шаққандағы салмағы
1	2	3	4	5
1	Сыыр еті	100,0	1-санатты сүйегі бар кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	100,0
			1-санатты сүйегі жоқ кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	80,0
			1-санатты жылқы еті	104,0
			ішек-қарны тазартылған немесе жартылай тазартылған құс еті	100,0
			ішек-қарны тазартылмаған құс еті	120,0
			1-санатты субөнімдер: бауыр, бүйрек, жүрек	116,0
			пісірілген шұжық	80,0
			ет консервілері	120,0
			балғын балық	150,0
			жартылай майлы сүзбе	250,0
			балғын сүт	600,0
2	Майы алынбаған сүт	100,0	кефир, айран	100,0
			қойылытылған стерилденген сүт	40,0
			таза кілегей	20,0
			майлы сүзбе	30,0
3	Қаймақ	100,0	балғын кілегей	133,0
			балғын сүт	667,0
			балғын сүт	333,0

4	Сүзбе	100,0	ірімшік	40,0
			брынза	80,0
			қаймақ	50,0
			кілегей	66,0
5	Ірімшік	100,0	сиыр сары майы	50,0
			балғын қаймақ	125,0
			сүзбе	250,0
			брынза	200,0
			балғын сүт	825,0
			жұмыртқа	3 шт.
6	Жұмыртқа	1 шт.	ірімшік	33,0
			қаймақ	40,0
			сүзбе	80,0
7	Басы алынған балғын балық	100,0	жас ет	67,0
			тұздалған майшабақ	100,0
			балықтың жон еті	70,0
			сүзбе	168,0
			ірімшік	50,0
8	Жас жемістер	100,0	жеміс-жидек шырыны	100,0
			кептірілген алма	20,0
			кептірілген өрік	8,0
			қара өрік	17,0
			мейіз	22,0
			қарбыз	300,0
			қауын	200,0

"Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
8-қосымша

Жас ерекшелігіне байланысты граммға шаққандағы порциялардың ұсынылатын массасы

1 кесте

	Салмағы (г)			
	1 жас – 1 жас 6 ай	1 жас 7 ай – 3 жас	3 жас - 5 жас	5 жас - 7 жас
1	2	3	4	5
Таңғы ас				
Ботқа, көкөніс тағамы	130	150	180	200

Жұмыртқа, ірімшік, ет тағамы, балық тағамы	50	60	70	80
Көкөніс салаты	20	30	40	50
Сусын	100	150	180	200
Түскі ас				
Салат	30	40	50	60
Бірінші тағам	100	150	180	200
Еттен, балықтан, құс етінен жасалған тағам	50	60	70	80
Гарнир	100	120	130	150
Сусын	100	150	180	200
Бесін асы				
Кефир, сүт	150	150	200	200
Пісірме	40	60	70	90
Ірімшік, жарма, көкөніс тағамдары	50	60	70	100
Балғын жемістер	100	100	150	200
Кешкі ас				
Көкөніс, ірімшік тағамдары, ботқа	150	180	200	250
Сүт, кефир	150	150	200	200
Балғын жемістер	50	70	100	120

"Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
9-қосымша

"Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаттарының бракераж журналы"

1-нысан

Азық-түлік шикізаттары мен тамақ өнімдерінің келіп түскен күні мен сағаты	Тамақ өнімдерінің атауы	Келіп түскен азық-түлік шикізаттары мен тамақ өнімдерінің саны (килограммен, литрмен, данамен)	Қабылдап алынған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін растайтын құжаттың нөмірі	Келіп түскен азық-түлік шикізаттары мен тамақ өнімдерін органолептикалық бағалау нәтижелері	Азық-түлік шикізаттары мен тамақ өнімдерін өткізудің соңғы мерзімі	Азық-түлік шикізаттары мен тамақ өнімдерін іс жүзінде өткізу күні мен сағаты	Жауапты адамның қолы	Ескеі *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

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

"С" витаминдеу журналы

2-нысан

Тамақтың дайындалу күні және сағаты	Тамақтың атауы	Қосылған витаминнің жалпы саны	Бір порциядағы "С" витаминінің мөлшері	Жауапты адамның қолы
1	2	3	4	5

Дайын тамақтың сапасын бақылау (бракераж) журналы

3-нысан

Тамақтың дайындалу күні және сағаты	Бракераж алу уақыты	Тамақтың, аспаздық өнімнің атауы	Тамақтың, аспаздық өнімнің дайындық дәрежесі және органолептикалық бағалау нәтижелері	Тамақты, аспаздық өнімді өткізуге рұқсат ету	Жауапты адамның қолы	Ескертпе
1	2	3	4	5	6	7

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

_____ айы _____ жылы тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы

4-нысан

р/с №	Өнімнің атауы	Өнімнің бір адамға граммен нормасы* г (брутто)	Бір адамға күндер бойынша (барлығы) бруттода іс жүзінде берілген өнімдер / тамақтанатындар саны					Бруттода 1 адамға 10 күнде берілген барлық азық-түлік	Орташа есеппен 10 күн ішінде	% (+/-)-да нормадан ауытқу
			1	2	3	...	10			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Ескертпе: _____

"Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 10-қосымша

Күн режимі

Бір жастағы балаларға арналған үлгілік күн режимі

1-кесте

Режим кезеңдері	Туғаннан бастап 2,5 – 3 айға дейін	2,5-3 айдан бастап 5 – 6 айға дейін	5-6 айдан бастап 9 – 10 айға дейін	9–10 айдан бастап 1 жасқа дейін
1	2	3	4	5
Оянуына қарай біртіндеп тұрғызу, дәретхана, тамақтандыру	6.00 – 7.00	6.00 – 7.00	6.00 – 7.00	-
Сергіту	7.00 – 7.30	7.00-8.30	7.00 – 8.00	6.30 - 09.30
Ұйқы	7.30 – 9.00	8.30 – 9.30	8.00 -10.00	-
Тамақтандыру	9.00 – 9.30	9.30-10.00	10.00 -10.30	7.30
Сергіту, массаж, таңертеңгі жаттығу	9.30 – 10.30	10.00-11.00	10.30–12.00	7.30 - 09.30
Кіші топтарға қарай сабақтар	-	-	11.00 – 11.10 – 11.20	08.40 – 08.50 – 09.00
Ұйқы	10.30 –12.00	11.00 – 13.00	12.00 – 14.00	09.30 – 12.00
Тамақтандыру	12.00 – 12.30	13.00 – 13.30	14.00 – 14.30	12.00 – 12.30
Сергіту	12.30 – 13.00	13.30 – 14.30	14.30 – 16.00	12.30 – 15.00
Кіші топтарға қарай сабақтар	-	-	14.30 – 14.40 – 14.50	13.40 – 13.50 – 14.00
Ұйқы	13.00 – 15.00	14.30 – 16.30	16.00 – 18.00	15.00 – 16.30
Тамақтандыру	15.00 – 15.30	16.30 – 17.00	18.00 – 18.30	16.30 – 17.00
Сергіту	15.30 – 16.00	17.00 - 18.00	18.30 – 20.00	17.00 – 20.00
Ұйқы	16.00 –17.30	-	-	-
Тамақтандыру	17.30-18.00	-	-	-
Сергіту	18.00 – 19.00	-	-	-
Ұйқы	19.00-20.00	18.00 –19.00	-	-
Сергіту	20.00 – 20.45	19.00 – 20.00	-	-
Шомылдыру	20.45-21.00	20.00 – 20.30	20.00 – 20.30	20.00 – 20.30
Тамақтандыру	21.00-21.30	20.30 – 21.00	20.30 – 21.00	20.30 – 21.00
Түнгі ұйқы	21.30 – 6.00 (7.00)	21.00 – 6.00 (7.00)	21.00 – 6.00 (7.00)	21.00 – 6.30 (7.00)
Түнгі тамақтандыру	24.00 немесе 3.00	23.00 немесе 3.00	22.00	22.00

Ескертпе: қолайлы ауа райы жағдайында балаларға күндізгі ұйқыны ашық таза ауада ұйымдастырады.

Екі жастағы балалардың үлгілік күн режимі

2-кесте

--	--	--	--	--

Режим кезеңдері	Жылдың салқын мезгілінде		Жылдың жылы мезгілінде	
	1ж. – 1ж. 6 ай.	1ж. 6 ай. – 2 жас	1ж. – 1ж.6 ай	11ж. 6 ай. – 2 жас.
1	2	3	4	5
Ұйқыдан тұру, таңертеңгілік дәретхана	6.30 – 7.30	6.30 – 7.30	6.30 – 7.30	
Ойын	7.00 – 8.00	7.00 – 8.00	7.00 – 8.00	
Таңертеңгілік асқа дайындық, таңғы ас	7.30	8.20	7.30 – 8.20	
Ойын	8.00 – 9.15	8.00 – 9.15		
Серуенге дайындық, серуен			8.40 – 9.20	8.40 – 11.00
1-сабақ (кіші топтар бойынша)		8.45 – 9.00 – 9.15		
Серуеннен оралу, ұйқыға дайындық			9.20 – 9.30	
Таза ауадағы ұйқы (№ 1)	9.30 – 12.00	-	9.30-12.00	
Серуендеу	-	9.20 – 11.00	-	-
1 -сабақ (кіші топтар бойынша)	-	-	-	10.00 – 10.15 – 10.30
Серуеннен оралу, ойын	-	11.00 – 11.20	-	-
Түскі асқа дайындық				
Серуеннен оралу, су емшаралары				
Түскі ас	-	11.20 – 12.00	-	11.30 – 12.00
Ұйқы	-	12.00 – 15.00	-	12.00 – 15.30
Біртіндеп ояту, түскі ас	12.00 – 12.30	-	12.00 – 12.30	-
Ойын	12.30 – 15.00	-	-	-
Серуенге дайындық, серуен			12.30 – 14.15	-
1- сабақ (кіші топтар бойынша)	13.00 – 13.10 – 13.20		13.00 – 13.10 – 13.20	
2-сабақ (кіші топтар бойынша)	14.00 – 14.10 – 14.20		13.50 – 14.00 – 14.10	-
Серуеннен оралу, су емшаралары	-	-	14.15 – 14.30	-
Ұйқыға дайындық, ұйқы (екінші)	15.00 – 16.30	-	14.30-16.30	-
Біртіндеп тұру, бесін асы	16.30 – 17.00	15.00 – 15.30	16.30 – 17.00	15.30 – 16.00
2 - сабақ (кіші топтар бойынша)		16.00 – 16.10 – 16.20	-	16.10 – 16.25 – 16.40
Ойын	17.00 – 19.00	16.20 – 19.00	-	-
Серуенге дайындық, серуен	-	-	17.00 – 19.00	17.00 – 19.00

Серуен	18.00 – 19.00	18.00 – 19.00	19.00 – 19.30	19.00 – 19.30
Серуеннен оралу, кешкі ас, тыныш ойындар	-		19.30 – 20.30	19.30 – 20.30
Ойын	19.00 – 19.30			
Кешкі ас	19.30 – 20.00			
Тыныш ойындар	20.00 – 20.30			
Ұйқыға дайындық, түнгі ұйқы	20.30 – 6.30	20.30 – 6.30	20.30 – 6.30 (7.00)	20.30 – 6.30 (7.00)

Мектеп жасына дейінгі балаларға арналған үлгілік күн режимі

3-кесте

Режим компоненті	Жас ерекшелік топтары, жасы				
	2 – 3	3 – 4	4 – 5	5 – 6	6 – 7
1	2	3	4	5	6
Үйде (ұйқыдан тұру, дәретхана)	6.30 – 7.30	6.30 – 7.30	6.30 – 7.30	6.30 – 7.30	6.30 – 7.30
Қабылдау, тексеріп-қарау, ойындар, таңертеңгі жаттығу	7.00 – 8.00	7.00 – 8.00	7.00 – 8.00	7.00 – 8.00	7.00 – 8.30
Таңғы ас	8.00 – 8.30	8.20 – 8.55	8.30 – 9.00	8.30 – 8.55	8.30 – 8.55
Ойындар, сабаққа дайындалу	8.30 – 9.00	8.55 – 9.20	9.00 – 9.15	8.55 – 9.10	8.55 – 9.10
Сабақтар (үзілістерді қоса алғанда)	9.00 – 9.30	9.20 – 10.00	9.15 – 10.00	9.10 – 10.10	9.10 – 11.00
Серуенге дайындық	9.30 – 9.50	10.00 – 10.20	10.00 – 10.20	10.10 – 10.30	11.00 – 11.15
Серуендеу	9.50 – 11.30	10.20 – 12.00	10.20 – 12.10	10.30 – 12.35	11.15 – 13.00
Серуеннен оралу	11.30 – 11.50	12.00 – 12.20	12.10 – 12.30	12.35 – 12.50	13.00 – 13.15
Түскі ас	11.50 – 12.30	12.20 – 13.00	12.30 – 13.00	12.50 – 13.20	13.15 – 13.35
Ұйқы	12.30 – 15.00	13.00 – 15.10	13.00 – 15.10	13.20 – 15.20	13.35 – 15.25
Біртіндеп тұру, ауа, су емшаралары	15.00 – 15.30	15.10 – 15.40	15.10 – 15.40	15.20 – 15.50	15.25 – 15.50
Бесін асы	15.30 – 16.00	15.40 – 16.00	15.40 – 16.00	15.50 – 16.10	15.50 – 16.05
Ойындар, өз бетінше жұмыс	16.00 – 16.20	16.00 – 16.30	16.00 – 16.30	16.10 – 16.40	
Серуенге дайындық	16.20 – 16.40	16.30 – 16.50	16.30 – 16.50	16.40 – 17.00	16.05 – 18.00
Серуендеу	16.40 – 18.00	16.50 – 18.00	16.50 – 18.00	17.00 – 18.00	

Серуеннен оралу	18.00 – 18.20	18.00 – 18.20	18.00 – 18.20	18.10 – 18.20	18.00 – 18.15
Кешкі ас	18.20 – 18.45	18.20 – 18.45	18.20 – 18.45	18.20 – 18.45	18.15 – 18.40
Балалардың үйге жіберілуі	18.45 – 19.00	18.45 – 19.00	18.45 – 19.00	18.45 – 19.00	18.40 – 19.00
Үйде					
Серуендеу	19.00 – 19.50	19.00 – 20.00	19.00 – 20.10	19.00 – 20.15	19.00 – 20.15
Тыныш ойындар, гигиеналық күтім	19.50 – 20.20	20.00 – 20.30	20.10 – 20.40	20.15 – 20.45	20.15 – 20.45
Жатқызу, түнгі ұйқы	20.00 – 6.30 (7.30)	20.30 – 6.30 (7.30)	20.40 – 6.30 (7.30)	20.45 – 6.30 (7.30)	20.45 – 6.30 (7.30)

"Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
11-қосымша

Мектепке дейінгі ұйымдардағы топтардың толықтырылуы

1-кесте

	Топтар	Жасы	Балалар саны
1	2	3	4
1	Бөбек жасындағы топ:		
	ерте жастағы топ	бір жастан екі жасқа дейін	10
	бірінші кіші топ	екі жастан үш жасқа дейін	20-дан артық емес
	топта екі түрлі жастағы балалар бар болғанда	бір жастан үш жасқа дейін	15-тен артық емес
	Мектепке дейінгі жас:		
	екінші кіші топ:	үш жастан төрт жасқа дейін	25-тен артық емес
	орта топ	төрт жастан бес жасқа дейін	25-тен артық емес
2	ересек топ	бес жастан алты жасқа дейін	25-тен артық емес
	дайындық тобы	бес жастан алты (жеті) жасқа дейін	25-тен артық емес
	топта кез келген 3 түрлі жастағы балалар бар болғанда	үш жастан жеті жасқа дейін	20-дан артық емес
	топта кез келген 2 түрлі жастағы балалар бар болғанда	үш жастан жеті жасқа дейін	20-дан артық емес

Медициналық пункттің жабдықталуы

1-кесте

	Медициналық жабдықтар мен құрал-саймандардың атауы	Саны
1	2	3
1	Жазу үстелі	1
2	Орындықтар	2-6
3	Кушетка	1
4	Кенсе шкафы	1-3
5	Медициналық шкаф	1
6	Керме	1
7	Әйнек қақпағы бар медициналық шағын үстел	1-2
8	Тоңазытқыш (вакциналарға және дәрі-дәрмектерге арналған)	2
9	Тонометр	1-2
10	Фонендоскоп	1-2
11	Бактерицидті шам	1-2
12	Медициналық таразы	1
13	Бой өлшегіш	1
14	Вакциналарды тасымалдауға арналған термоконтейнер	1-2
15	Үстелге қоятын шам	1
16	Медициналық термометрлер	20-50
17	Қайшы	2
18	Қол жуатын раковина	1
19	Педальды қақпағы бар шелек	1
20	Вакциналардың қалдықтарын жоюға арналған ыдыс	2
21	Медициналық халаттар	2
22	Қалпақтар	2
23	Бір рет қолданылатын ақ жаймалар	үнемі бөлу
24	Бір рет қолданылатын сүлгілер	үнемі бөлу
25	Жинауға арналған қоңыр түсті халаттар	1
26	Бір рет қолданылатын маскалар	10-30
27	Жинау мүкәммалы: шелек, швабра, шүберек, шүберек сақтайтын ыдыс, қолғаптар	үй-жай жиынына қарай есептеледі
28	Дезинфекциялау құралдары	3 айға қор
29	Кенсе тауарлары (журналдар, дәптерлер, желім, қаламсап, қағазтескі, степлер, корректор, папкалар және т.б.)	қажеттілігіне қарай
30	Кішкентай бикс	1 дана

31	Үлкен бикс	1 дана
32	Резеңке бұрау	4-6 дана
33	2,0	10 дана
	5,0	10 дана
	10,0 инелері бар шрицтер	5 дана
34	Пинцет	1 дана
35	Резеңке жылытқы	1-2 дана.
36	Мұзға арналған ыдыс	1-2 дана.
37	Бүйрек тәрізді науа	5 дана.
38	Металл қалақша	40 дана.
39	Қолға арналған шиналар	5 дана.
40	Тубусты кварц	1 дана.
41	Кілемше	1 дана
42	Сантиметрлік лента	1 дана
43	Көздің көргіштігін анықтауға арналған кестелер	1 дана
44	Дозаторлы сұйық сабын	үнемі болу

"Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
13-қосымша

Ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналы

кесте

р/с №	Қызметкердің Т.А.Ә.	Лауазымы	Отбасында ЖИИ болмауы туралы қызметкерлердің қойған қолдары	Терінің іріңді ауруларын тексеріп-қарау	ЖРВИ, баспаның болуына тексеріп-қарау	Медицина қызметкерінің қолы	Ескертпе
1	2	3	4	5	6	7	8
1.							
2.							
3.							

Ескертпе: Тексеріп-қарау күні журналда белгіленген қызметкерлердің тізімі сол күнгі ауысымдағы қызметкерлердің санымен сәйкес болуы тиіс;

Жұмыстан шеттетілгені туралы немесе басқа жұмысқа ауыстырылғаны туралы жазба.

"Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
14-қосымша

Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілерінің медициналық есепке алу-есеп беру құжаттамасы

Медициналық есепке алу-есеп беру құжаттамасы:

- 1) инфекциялық ауруларды есепке алу журналы;
- 2) соматикалық сырқаттанушылық журналы;
- 3) жіті инфекциялық аурулармен байланыстарды есепке алу журналы;
- 4) карантинді есепке алу журналы;
- 5) профилактикалық егулер картасы;
- 6) профилактикалық егулерді есепке алу журналы;
- 7) вакциналардың, басқа бактериялық препараттардың қозғалысын тіркеу журналы;
- 8) Манту сынамаларын тіркеу журналы;
- 9) Манту сынамасы бойынша тексеруге жататын тәуекел тобындағы балаларды тіркеу журналы;
- 10) фтизиопедиатрда тексеруге жататын туберкулинді - оң мәнді адамдарды тіркеу журналы;
- 11) вакцинадан кейінгі асқыну журналы;
- 12) тұрақты немесе ұзақ мерзімге медициналық қарсы көрсетілім журналы;
- 13) вакциналар қалдықтарын жоюға және ашылған құтыларға арналған журнал;
- 14) бақыланатын химиялық-профилактиканы жүргізу журналы;
- 15) вакциналардың және басқа да иммундық-биологиялық препараттардың қозғалысы туралы есеп;
- 16) профилактикалық егулермен қамту туралы есеп;
- 17) толық жинау жұмыстарын жүргізу журналы;
- 18) кабинетті кварцтау журналы;
- 19) тоңазытқыш жабдығының температуралық режимін есепке алу журналы;
- 20) паразиттік аурулардың қоздырғыштарына тексерілгендерді тіркеу журналы;
- 21) гельминттерге тексерілген адамдарды тіркеу журналы;
- 22) дерматомироз, қышыма, педикулезге тексеріп-қараулар журналы;
- 23) профилактикалық медициналық тексеріп-қараулар нәтижелері бойынша есеп;
- 24) баланың денсаулық паспорты;
- 25) тәуекел тобындағы балалардың тізімі;
- 26) флюорографиялық тексеру нәтижесі оң болған адамдарды есепке алу журналы;
- 27) дайын өнімнің бракераж журналы;

- 28) ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналы;
- 29) санитариялық-ағарту жұмыстарын есепке алу журналы;
- 30) вакциналардың түсіндірме-аңдатпасы бар папка;
- 31) бұйрықтар мен нұсқаулықтар;
- 32) тамақтану нормаларының орындалуын бақылау журналы (жинақтау ведомосы бойынша).
- 33) диспансерлік науқастарды есепке алу журналы;
- 34) тәрбиеленушілердің жеке медициналық картасы;
- 35) диспансерлік қадағалаудың бақылау картасы;
- 36) тереңдетілген профилактикалық медициналық тексеріп-қарау журналы, мамандардың актілері;
- 37) тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаттарының бракераж журналы;
- 38) тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы.