

"Санаториялық және сауықтыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы № 233 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылы 15 мамырда № 11056 тіркелді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 3 сәуірдегі № 146 бұйрығымен

Ескерту. Бұйрықтың күші жойылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 03.04.2018 № 146 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап 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 "Санаториялық және сауықтыру 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 жариялануға жіберілуін;

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

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

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

Қазақстан Республикасының

Ұлттық экономика министрі

Е.Досаев

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Білім және ғылым министрі

_____ А.Сәрінжіпов

2015 жылғы 15 сәуір

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Денсаулық сақтау және

әлеуметтік даму министрі

_____ Т.Дүйсенова

2015 жылғы 10 сәуір

Қазақстан Республикасы
Ұлттық экономика министрінің
2015 жылғы 19 наурыздағы
№ 233 бұйрығымен
бекітілген

"Санаториялық және сауықтыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары

1. Жалпы ережелер

1. "Санаториялық және сауықтыру 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 санаториялық және сауықтыру объектілерін жобалау, салу, сумен жабдықтау, су бұру, жарықтандыру, желдету, үй-жайларын күтіп-ұстау және пайдалану, емдік-профилактикалық және қоғамдық тамақтануды, медициналық қамтамасыз етуді, персоналдың тұру және еңбек жағдайларын ұйымдастыру кезінде оларға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды.

2. Осы Санитариялық қағидалар қызметі емдеу-сауықтыру, дене шынықтыру-сауықтыру, оқу-тәрбиелеу жұмыстарын және мәдени бос уақыттарын ұйымдастырумен және жүзеге асырумен байланысты жеке және заңды тұлғалардың орындауы үшін міндетті болып табылады.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай ұғымдар пайдаланылады:

1) арнайы киім – шикізатты, қосымша материалдар мен дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен ластанудан және басқа да ластанулардан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы;

2) аэрарий – ауа ванналарын қабылдау үшін жабдықталған алаң, қалқа;

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

4) Генча сынамасы – сәбидің тыныс алу жүйесінің функционалдық жағдайын бағалайтын көрсеткіш;

5) дезинфекциялық және дезинсекциялық құралдар – инфекциялық (паразиттік) аурулардың қоздырғыштарын және жәндіктерді жою үшін қолданылатын химиялық заттар;

6) инсоляция – алаңды, үй-жайды, ғимаратты гигиеналық бағалауға арналған күн радиациясының нормаланатын көрсеткіші;

7) Кетле индексі – баланың дене дамуының үйлесімділігін бағалау көрсеткіші ;

8) климаттық аймақ – климаттық белгілері (температура, ылғалдылық) бойынша бөлінетін аумақ;

9) палатка түріндегі балаларды сауықтыру ұйымы – бұл жазғы каникул кезінде табиғат аясында ұйымдастырылатын, балалар мен жасөспірімдерді орналастыру және оларға қызмет көрсету үшін палаткаларды пайдалану арқылы олардың демалу түрі;

10) санаториялық объектілер – табиғи емдік физикалық факторларды (климат, минералды сулар, балшықтар), физиотерапиялық әдістерді, емдік дене шынықтыру және басқа да жағдайларды басым пайдалана отырып, белгіленген режимді сақтау кезінде профилактикаға, медициналық оңалтуға және демалтуға арналған емдеу-профилактикалық мекемелер, оның ішінде туберкулезге қарсы мекемелер (бұдан әрі – санаторийлер);

11) 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-біріне тығыз жалғасқан материалдардан (тақтайлардан, кірпіштерден, блоктардан) жасайды. Шұңқыр су өткізбейтін материалдан жасалады. Шұңқырдың тереңдігі жерасты суының деңгейіне байланысты, бірақ 3 метрден аспайды;

12) сауықтыру объектілері – 6 жастан 18 жасқа дейінгі балалар үшін оқу-тәрбиелеу, дене шынықтыру-сауықтыру, емдеу-сауықтыру қызметін және мәдени бос уақыттарын ұйымдастыруды жүзеге асыратын балаларды сауықтыру ұйымдары (бұдан әрі - БСҰ), оның ішінде жалпы, орта және қосымша білім беру бағдарламаларын іске асыратын жыл бойы жұмыс істейтін БСҰ;

13) солярий – күн ванналарын қабылдау үшін жабдықталған алаң, үй-жай;

14) технологиялық процестің ағымдылығы - таза және кір (киімнің, ыдыстың), шикі және дайын өнімдердің қарама-қарсы ағымын, келушілер мен

персоналдың қарама-қарсы қозғалысын болдырмайтын технологиялық процестердің жүйелілігін қамтамасыз ету.

4. Объектілердегі персоналдың қызметтерді жүзеге асыру кезінде міндетті медициналық тексеруден өткені, жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар жеке медициналық кітапшасы, гигиеналық оқытудан өткені туралы мәліметтер болуы қажет.

5. Балалардың туберкулезге қарсы санаторийіне емдеудің сүйемелдеуші фазасындағы бактерия бөлмейтін туберкулезбен ауыратын науқас балаларды қоса алғанда 18 жасқа дейінгі балалар, виражбен және гиперергиялық реакциясы бар балалар, сондай-ақ туберкулез инфекциясы ошақтарындағы және туберкулезбен ауырып сауыққан балалар қабылданады.

Санаторийлерде жататын және толық немесе жарым-жартылай өздігінен қозғалу мүмкіндігінен айырылған балалар үшін 10%-ға дейін орын көзделеді.

2. Санаториялық және сауықтыру объектілерін жобалауға, салуға, қайта жаңартуға, және пайдалануға беруге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

6. Санаториялық және сауықтыру ұйымдарын (бұдан әрі - объектілер) жобалауға, салуға, қайта жаңартуға және пайдалануға беруге халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы уәкілетті органның аумақтық ведомство бөлімшесінің санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы болғанда жүзеге асырылады.

Маусымдық жазғы БСҰ-да, оның ішінде палатка түріндегі стационарлық БСҰ-да балалар мен жасөспірімдерді сауықтыру бойынша қызметті жүзеге асыратын жеке және заңды тұлғалар жазғы маусым басталар алдында Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы уәкілетті органның аумақтық ведомство бөлімшесінің санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысын уақытылы алу қажет.

7. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы уәкілетті органның аумақтық ведомство бөлімшесі сауықтыру объектісінің болжанып отырған ашылу күні туралы сауықтыру объектісінің басшысына жазбаша хабардар етуі қажет.

8. Объектілер аумағында тікенекті бұталарды, гүлдегенде мамықты тұқымдар беретін жасыл желектерді (ағаштарды, бұталарды) отырғызбайды.

9. Сауықтыру объектісінің басшысы сауықтыру объектісінің ашылуы алдында және ары қарай көрсеткіштер бойынша аумақты дезинфекциялық, дератизациялық және дезинсекциялық өңдеу жүргізуді ұйымдастырады.

10. Жас көшеттері жоқ аумақта, кіретін жолдарда, жүк түсіретін алаңдарда, тротуарларда, көлік құралдарының тұрағына арналған орындарда қатты жабыны және жаңбыр мен еріген су ағатын еңістері болады.

11. Объектілердің аумағында: тұрғын үй, мәдени-көпшілік, дене шынықтыру-сауықтыру, медициналық, әкімшілік, шаруашылық және техникалық мақсаттағы аймақтар көзделеді.

Шаруашылық және техникалық мақсаттағы аумақтарда отын сақтауға арналған қоймасы бар қазандық, сумен жабдықтау құрылысы, гараж, жөндеу шеберханалары, автотұрақ орналасады.

12. Қабылдау бөлімшесінің, медициналық мақсаттағы үй-жайлардың, ас блогының және санитариялық-тұрмыстық бөлмелердің (кір жуатын орын, дәретхана, қолжуғыш, себезгі бөлмесі) қабырғалары мен еденінің беттері жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді материалдардан орындалады.

13. Балалар санаторийіндегі тұрғын бөлмелердің ауданы бір орынға кемінде 6,0 шаршы метр (бұдан әрі – м²) есебінен көзделеді, ересектерге – кемінде 10 ш.м.

14. 6-7 жастағы балалар үшін БСҰ бір жатын бөлмесіндегі орын саны бір балаға 4,5 м² есебінен – 10-нан асырмай, 8 жастан 18 жасқа дейінгі балалар үшін 5 орыннан асырмай көзделеді.

Отрядқа арналған ойын бөлмесінің ауданы бір балаға 2 м² есебінен көзделеді.

15. Ингаляторий, оттекпен емдеу кабинеті және дәрілік препараттар кабинеті жапсарлас орналасады және дәрілік шөптерді сақтауға арналған жалпы қосалқы үй-жайы болады.

16. БСҰ балалардың жас ерекшеліктерін есепке ала отырып, отрядтар немесе топтар бойынша топтастырылады:

- 1) 6 жастан 9 жасқа дейін – 25 адамнан аспау;
- 2) 10 жастан 14 жасқа дейін – 30 адамнан аспау;
- 3) 15 жастан 18 жасқа дейін – 25 адамнан аспау.

17. Жылытылмайтын ғимараттардағы БСҰ-ның жатын үй-жайларын орналастыру кезінде балалардың орналасуына сыртқы ауаның орташа тәуліктік температурасы бес күн ішінде кемінде плюс 16 градус Цельсийде (бұдан әрі – °С) рұқсат етіледі.

18. Балаларды қабылдау денсаулық жағдайы туралы медициналық анықтама болғанда және инфекциялық аурулармен ауыратын науқастармен байланыс болмағанда жүзеге асырылады.

19. Оқу процесі кезінде балалардың бой-жас ерекшеліктеріне сәйкес оқу жиһаздарымен қамтамасыз етіледі.

Санаторийлердің жатын бөлмелері мен тұрғын үй-жайлары кереуеттермен, кереует жанындағы тумбалар, киімге арналған шкафтармен жабдықталады. Екі қабатты кереуеттер мен қатты емес жиналмалы кереуеттерді пайдаланбайды.

Жиһаз, жабдық, жұмсақ және қатты мүкәммал, санитариялық-техникалық құралдар жұмыс жағдайында болады және мақсатына сай пайдаланылады. Үй-жайларды әрлеудегі ахаулар мен жабдықтың, жиһаздың істен шығуы уақытылы жөндеуге немесе ауыстыруға жатады.

20. Объектілердің үй-жайларында терезе желдеткіштеріне және фрамугаларына москит торлар орнатылады.

21. Объектілердің аумағында қоқыс жинауға арналған қоқыс салғыштар орнатылады. Тұрғын үй корпусына кірер жерде қоқыс жинауға арналған қоқыс салғыштар мен аяқ-киім тазалағыш решеткалар орнатылады.

22. Қажет болған жағдайда объектілерде ғимаратқа, шатырға ағымдағы жөндеу жүргізіледі, қолданыстағы инженерлік коммуникацияға ревизия жасалады, сондай-ақ күрделі жөндеу жүргізіледі.

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

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

3. Санаториялық және сауықтыру объектілерін сумен жабдықтауға, суды бұруға, желдетуге, жылытуға, жарықтандыруға және микроклиматына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

24. Объектілер орталықтандырылған суық және ыстық сумен жабдықтау, жылыту және су бұру жүйелеріне қосылады.

Барлық жүйелер жұмыс істейтін жағдайда болады.

25. Объектілер Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 16 наурыздағы № 209 бұйрығымен (Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеудің № 10774 тізілімінде тіркелген) бекітілген "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының (бұдан әрі - № 209 бұйрық) талаптарына сәйкес қауіпсіз және сапалы ауыз сумен қамтамасыз етіледі.

26. Ас блогының өндірістік үй-жайлары, кір жуатын орын, монша, себезгі бөлмесі, қол жуатын орын, жеке гигиена кабиналары, медициналық мақсаттағы үй-жайлар ыстық сумен жабдықтау жүйесімен қамтамасыз етіледі.

Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда, су жылытқыштарды орнату көзделеді.

Кәрізделмеген аудандарда ғимараттан 25 м (бұдан әрі - метр) қашықтықта су өтпейтін шұңқыры бар аула дәретханалары көзделеді, бұлар көлемінің екіден үш бөлігінің (бұдан әрі - 2/3) толуына қарай тазартылады.

27. Объектілерде ауыз су режимі ұйымдастырылады. Ауыз су, оның ішінде ыдыстарға (графиндерге, шәйнектерге) құйылған және шөлмектердегі су сапасы мен қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша № 209 бұйрық талаптарына сәйкес келеді.

Қайнатылған ауыз суды пайдалануға жол беріледі. Ауыз су режимін ұйымдастыру үшін БСҰ басшысының бұйрығымен балалар санаториясына жауапты адам тағайындалады. Демалушылардың объектілерде болатын барлық уақыт ішінде олардың ауыз суға еркін қолжетімділігі қамтамасыз етіледі.

28. Су ішу үшін таза ыдысты (шыны ыдысты, фаянсты ыдысты, бір рет қолданатын стакандарды) 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.

29. Ауылдық және жекелей кәріздеу жүргізген жерлерде сарқынды суды жинауға арналған су өткізбейтін қазылған шұңқырлар жабдықталады, бұлар көлемінің 2/3 бөлігінің болуына қарай тазартылады.

30. Объектінің үй-жайлары жылыту, желдету және ауа баптау жүйелерімен жабдықталады.

31. Барлық үй-жайлар ашылатын терезелер немесе фрамугалар арқылы табиғи желдеткіш көзделеді.

32. Себезгі бөлмелері мен санитариялық тораптар дербес сору желдеткішімен жабдықталады.

33. Температурасы минус 40 °С төмен климаттық аудандарда биіктігі үш қабат және одан жоғары тұрғын үй-жайлар сыртқы ауаны жылытатын тарату желдеткішімен жабдықталады.

Объектілердің барлық үй-жайларында табиғи жарық болады. Зат қоятын бөлмелерде, санитариялық тораптарда, себезгі бөлмелерінде, киім ілетін орындарда, жеке гигиена бөлмелерінде, бойлер, сорғы тұрған бөлмелерде екінші жарықпен жарықтандыруға немесе тек жасанды жарықтандыруға жол беріледі.

34. Барлық үй-жайларда жасанды жарықтандыру көзделеді. Шамшырақтарда қорғаныш плафондар болады. Үй-жайлардың жасанды жарықтандыру деңгейлері осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес келеді.

35. Жарамсыз шамдарды уақтылы ауыстырады. Артық және жарамсыз люминесцентті шамдар балалардың қолы жетпейтін үй-жайларда сақталады.

Пайдаланылған шамдар мен басқа да құрамында сынабы бар аспаптарды қоқыс жинағыш контейнерлерге тастауға тыйым салынады. Пайдаланылған құрамында сынабы бар аспаптарды, люминесцентті шамдарды сақтау және шығару жауапты адамға жүктеледі. Пайдаланылған люминесцентті шамдар мен құрамында сынабы бар аспаптарды шығаруды және кәдеге жаратуды осындай қызмет түріне арналған лицензиясы бар ұйымдар жүргізеді.

36. Орталықтандырылған жылыту көзі болмаған жағдайда жеке қазандықты орнату көзделеді. Жылыту кезеңінде ауаның температурасы мынадай болып көзделеді:

1) жатын және оқу үй-жайларында, кабинеттерде, кітапханаларда, мәдени-көпшілік іс-шаралар өткізілетін және демалу үй-жайларында, компьютер сыныптарында, қызметтік-тұрмыстық, кір жуатын орындарда $+18 - 22^{\circ}\text{C}$;

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

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

4) медициналық үй-жайларда $+20 - 22^{\circ}\text{C}$;

5) спорт залда және секциялық сабақтарды өткізуге арналған бөлмерде, рекреацияларда, вестибюль мен киім ілетін орындарда, асханада, киімдер мен аяқ киімдерді кептіру бөлмелерінде $+15 - 17^{\circ}\text{C}$;

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

7) ваннасы бар бассейн үй-жайларында $+29 - 30^{\circ}\text{C}$;

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

Үй-жайлардағы ауаның оңтайлы ылғалдылығы 40 - 55%-ды, ас үйде және кір жуатын бөлмелерде 60 - 70%-ға дейін құрайды.

4. Санаториялық және сауықтыру объектілерін күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

37. Объектілердің аумағы тазалықта ұсталады. Қоқыс жинағыштар (контейнерлер) 3/2 бөлігі толған кезде тазартылады.

Учаскенің жабдығы (үстелдер, орындықтар, дене шынықтыру жабдығы мен шағын сәулет нысандары) жарамды жағдайда ұсталады.

38. Тұрмыстық қоқыс пен қалдықтарды жинау үшін бетондалған немесе асфальтталған алаңда орнатылған, қақпақтары бар металл контейнерлер көзделеді. Алаң негізгі ғимараттардан кемінде 25 м қашықтықта орналасады.

39. Сауықтыру науқаны басталар алдында және әрбір ауысым аяқталған соң техникалық персонал күрделі жинау жүргізеді.

Сауықтыру ауысымының арасындағы интервал кемінде күнтізбелік 2 күн құрайды, сол арада күрделі жинау мен санитариялық тазарту жұмыстары барлық үй-жайларда жүргізіледі.

Белгіленген тәртіппен қолдануға рұқсат етілген, қолданылатын дезинфекциялау ерітінділері дайындалған күні көрсетіле отырып, таңбаланған ыдыстарда нұсқаулыққа сәйкес дайындалады. Дезинфекциялау және жуу құралдары және олардың жұмыс ерітінділері демалушылар үшін қол жетпейтін орындарда сақталады.

40. Сору желдеткіш жүйелерінің жалюз торлары шаңнан тазартылады және оларды үй-жайдың және сыртқы ауаның температурасы кенеттен өзгерген кезде жабады.

41. Санаторий және БСҰ жұмыс істеп тұрған кезде, апатты жағдайды жою жұмыстарын қоспағанда, күрделі жөндеуді және жөндеу жұмыстарының басқа да түрлерін жүргізбейді.

42. Жинау мүкәммалы (легендер, шелектер, щеткалар, шүберектер және тағы басқа) таңбаланады және үй-жайларға бөлек бекітіледі. Пайдаланылғаннан кейін жинау мүкәммалын жуу және дезинфекциялау құралдарымен ыстық сумен жуады және сол үшін арнайы бөлінген шкафтарда немесе үй-жайларда сақтайды.

Санитариялық тораптарды жинауға арналған жинау мүкәммалының сигналды (қызыл, сарғылт) түсі болады және жеке сақталады.

43. Төсек-жабдықтарын және сүлгілерді ауыстыру ластануына байланысты, бірақ аптасына бір реттен сиретпей (графикке сәйкес) және тұратын адамдар кеткеннен кейін жүргізіледі. Лас киім -кешек кір жуу орнына (клеенкалы және мата) қаптармен жеткізіледі. Матадан тігілген қаптар жууға тапсырылады, клеенкалы-сабынды содалы ерітіндімен өнделеді. Таза киім жуылған қаппен жеткізіледі.

44. Киім-кешекті жуу кір жуатын орнында немесе шарт бойынша өзге кір жуатын орында жүзеге асырылуы тиіс. Инфекциялық аурумен ауыратын науқастардың киім-кешектері жуу алдында таңбаланған ванналарда дезинфекциялануға жатқызылады.

45. Кір жуатын орында таза және лас киім-кешектің қарама-қарсы ағымы болмайтын технологиялық процестің ағымдылығы сақталады. Объектілерде киім-кешекті ауыстыру кестесін сақтау жөніндегі құжаттама жүргізіледі.

46. Барлық үй-жайлар мен жабдықтар тәртіппен және тазалықта ұсталады. Үй-жайларды жинау күн сайын ылғалды тәсілмен, кейіннен желдету арқылы жүргізіледі. Медициналық мақсаттағы үй-жайлар, ас блогы және дәретханалар жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып күнделікті тазартылады.

Еден, есік тұтқалары, кран барашкалары, раковиналар және унитаздар күн сайын дезинфекциялауға жатады.

47. Жаңадан сатып алынған бұйымдар (ыдыс-аяқ, төсек әбзелдері, парфюмерлік-косметикалық бұйымдар, ойыншықтар, жиһаз және тағы басқа) сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарымен бірге беріледі.

48. Жабдықтар мен мүкәммалға, оның ішінде медициналық жабдықтарға санитариялық-дезинфекциялық өңдеу Қазақстан Республикасының белгіленген заңнамасына сәйкес, нұсқаулыққа сай белгіленген тәртіппен қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарымен жүргізіледі.

49. Санаториялық және сауықтыру объектілеріндегі медициналық қалдықтарды жинау Қазақстан Республикасының белгіленген талаптарына сәйкес жүргізіледі.

5. Санаториялық және сауықтыру объектілерінің жағажайларын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

50. Жағажай оқшауланған учаскеде, айлақтардан, шлюздерден, гидроэлектр станцияларынан, сарқынды суларды жіберу орындарынан, малдың қорасы мен суатынан және басқа да ластану көздерінен алыста орналасады немесе жоғарыда көрсетілген ластану көздерінен кемінде 500 м қашықтықта орналасады.

51. Су қоймасының түбі ұйық, балдырлары, бұжыр ағаштары, үшкір тастары жоқ, құмды болып таңдалады. Балалардың шомылатын орындарындағы су қоймасының тереңдігі 0,7-ден 1,3 м-ге дейін құрайды.

52. Жағажай күннен қорғайтын қалқалармен, жатақтармен және отырғыштармен жабдықталады.

Аумақта киім ауыстыратын кабиналар (50 адамға 1), санитариялық-аулалық қондырғылар (75 адамға 1) немесе биодәретханалар орнатылады.

53. Жағажайды балалардың жас ерекшеліктеріне сәйкес ойын құрылғыларымен, сондай-ақ емшараларды дозалап қабылдау үшін солярийлермен, аэрарийлермен жабдықтау керек. Солярийлер мен аэрарийлерде орын саны жалпы санының (II және III климаттық аудандарында) 50 %-ынан асырмай құрайды. Аэрарийлер мен солярийлердің ауданы 1 орынға 2,5 және 3,0 м² есебімен қабылданады.

54. Шомылу маусымы басталар алдында БСҰ немесе санаторий әкімшілігі аккредиттелген зертханалардың шаруашылық-ауыз су мақсатында пайдаланылатын суға және су қоймаларынан санитариялық-химиялық,

микробиологиялық, радиологиялық көрсеткіштерге зерттеу жүргізуін және паразитологиялық көрсеткіштерге топырақты зерттеу жүргізуді қамтамасыз етеді

55. Шомылуға арналған су бетінің шекарасы ашық түсті, жақсы көрінетін қалқитын белгілермен белгіленеді.

56. Жағажайдың аумағында қоқыс жинауға арналған қоқыс салғыштар орнатылады.

57. Киім ауыстыратын орындар, киім ауыстыруға арналған павильондар, киім ілетін орындар тазалықта ұсталады.

Жинау жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүргізіледі.

58. Жыл сайын жағажайда таза құм, малта тас себіледі. Құмды жағажайларда аптасына бір реттен сиретпей жиналған қалдықтарды шығара отырып, құмның беткі қабатына механикалық қопсыту жүргізіледі.

59. Адамдардың шомылуына арналған орындарда киім-кешекті жумайды және жануарларды жуындармайды.

6. Санаториялық және сауықтыру объектілерінде тұруды ұйымдастыруға және тұру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар.

60. Күн режимі балалардың жас ерекшелігіне байланысты құрылады. БСҰ-дағы балалардың күн режимі осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаның 1-кестесінде келтірілген.

Каникул және оқу жылы кезінде санаторийдегі балалардың күн режимі осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаның 2 және 3-кестелерінде келтірілген.

61. Дене шынықтыру-сауықтыру іс-шаралары жоспары дәрігермен келісіледі және мынадай іс-шараларды қамтиды:

- 1) таңертеңгілік гимнастика;
- 2) шынықтыру емшаралары;
- 3) қозғалыс ойындары және дене дайындығының әр түрімен айналысу;
- 4) спорт, емдік дене шынықтыру, жүзуге үйрету;
- 5) серуендер, экскурсиялар, жорықтар;
- 6) спорттық жарыстар және мерекелер.

62. Дене шынықтырумен айналысу үшін медициналық топтарға бөлуді дәрігер жүргізеді. Негізгі медициналық топтың балалары шектеусіз барлық дене шынықтыру-сауықтыру және спорттық-бұқаралық іс-шараларға қатысуға жіберіледі.

63. Медициналық дайындық тобының балаларымен дене шынықтыру-сауықтыру іс-шаралары олардың денсаулық жағдайын және жеке

төзгіштігін ескере отырып жүргізіледі. Бір күндік туристік жорықтарға қатысуға тартады.

64. Таңертеңгі жаттығу күн сайын 10–15 минут бойы ашық ауада, жаңбырлы ауа райында жақсы желдетілетін үй-жайда жүргізіледі.

65. Жорыққа қатысушылар медициналық тексеруден өтеді. Балаларды жорыққа жіберуден 1–2 күн бұрын бағдар мен шомылу орындарын туризм жөніндегі нұсқаушы тексереді, ал дәрігер бағдар парағына қол қояды. Туристік жорықтар медицина қызметкерінің қатысуымен жүргізіледі.

66. Шынықтыру іс-шаралары БСҰ-ға баланың келген алғашқы күнінен басталады:

1) күн ванналары таңғы немесе кешкі сағаттарда жағажайда, желден қорғалған арнайы алаңдарда (солярийлерде) тамақтан соң бір-бір жарым сағаттан кейін тағайындалады.

2) су рәсімдері таңертеңгі жаттығудан кейін ылғалды сүлгімен алдымен плюс 30 – 35 °С температурада, содан соң салқын сумен плюс 10–15 °С температурада сүртінуден басталады.

67. Шомылу күніне бір рет, ыстық күндері екі рет судың температурасы плюс 20 °С төмен емес, ауаның температурасы плюс 23 °С төмен емес кезде жүргізіледі.

7. Санаториялық және сауықтыру объектілерінде емдік-профилактикалық және қоғамдық тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

68. Түстену залының ауданы өзіне өзі қызмет көрсету кезінде бір орынға (тарату желісін қоспағанда) 1,8 м² (тарату желісін қоса алғанда), даяшы қызмет көрсеткен кезде 1,4 м² есебімен қабылданады. Түстену залының ауданы балаларды бір мезетте қызмет көрсету кезінде (бір ауысымда) бір орынға 1,0 м² есебімен көзделеді.

69. Объектілердің осы Санитариялық қағидалардың талаптарына қарама-қарсы болмайтын бөлігіндегі ас блогына Кодекстің 144-бабы 6-тармағына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган бекіткен қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын нормалау құжаттарының талаптары пайдаланылады.

70. Санаторийлерде емдік-профилактикалық тамақтану ұйымдастырылады.

71. Дайын тамақты беруді медицина қызметкері осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаның 1-нысанына сәйкес дайын тамақтың сапасын

бақылау (бракераж) журналына жаза отырып дайын тамақтың сапасын органолептикалық бағалау жүргізуден кейін жүзеге асырады.

72. Санаторийде және БСҰ-да күн сайын аспаз дайын тағамның тәуліктік сынамасын қалдырады. Сынамалар қақпағы бар таза (қайнаған сумен өңделген) шыны ыдысқа (гарнирді бөлек ыдысқа салады) алынады және тоңазытқыштың арнайы бөлінген орнында $+2^{\circ}\text{C}$ -тан $+6^{\circ}\text{C}$ -қа дейін температурада кемінде 24 сағат сақталады және алу күні мен уақытын көрсете отырып таңбаланады.

73. Тамақ өнімдерін тасымалдау санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар автокөлікпен жүргізіледі. Тамақ өнімдері сақтау шарттарына қойылатын талаптарды ескере отырып тасымалданады, тамақ өнімдерін тасуға арналған көлікті басқа мақсаттар үшін пайдаланбайды.

Экспедитор арнайы киіммен қамтамасыз етіледі және оның жұмысқа рұқсат етілген жеке медициналық кітапшасы болады.

Азық-түлікке арналған ыдыс таңбаланады және мақсатына қарай пайдаланылады.

74. БСҰ үшін бір балаға күніне азық-түліктер жиыны (брутто массасында) осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаның 1-кестесінде көрсетілген.

75. Жас ерекшелігіне (жастарына) байланысты балалар мен жасөспірімдерге ұсынылатын порцияның массасы (граммға шаққанда) осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаның 2-кестесінде көрсетілген.

76. Балалар санаторийлеріндегі тамақтану нормалары "Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтанудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 қаулысына сәйкес қабылданады.

77. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері мен оларды сақтау шарттары өндіруші (шығарушы) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді.

78. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау төмен температуралы тоңазытқыш құрылғыларында (-30°C дейін) және $+2 - +6^{\circ}\text{C}$ температурада тоңазытқыш камераларында немесе тоңазытқыштарда жүзеге асырылады.

79. Санаторийлерде және БСҰ-да тамақ қабылдау арасындағы аралықты 3,5 сағаттан асырмай, балаларды қосымша 2-ші таңғы аспен немесе кешкі аспен кемінде бес рет тамақтандыру көзделеді.

Тамақ арасындағы аралыққа ас мәзіріне қымызды немесе сүт қышқылы өнімін енгізу ұсынылады.

Тәуліктік тамақтандыру рационының құнарлылығын бөлу мынадай: таңертеңгілік ас – 25%; түскі ас – 35 %, бесін ас 15 %, кешкі ас – 20 %, 2-ші таңғы ас (кешкі ас) - 5%.

80. Объектілерде ас мәзірін жасаған кезде ұлттық дәстүр, аймақтарда өндірілетін отандық өнімдердің ассортименті ескеріледі.

Тамақтану рационасында витаминді-минералды кешенмен байытылған өнімдер көзделеді.

Перспективалы мәзір мен шығарылатын өнімнің ассортимент тізбесі ас блогын пайдалануға берген кезде, кейіннен реконструкция жүргізгеннен кейін, ас блогы бейіні немесе өндірістік үдеріс өзгерген кезде, сондай-ақ бұрын бекітілген ассортиментке өзгерістер мен толықтырулар енгізілген жағдайда халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның аумақтық ведомство бөлімшесімен келісіледі.

Нақты тамақтану рационы бекітілген перспективалы мәзіріне сәйкес орындалады.

Қажетті өнімдер болмаған жағдайда осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген негізгі тағамдық заттар бойынша өнімдерді алмастыру кестесіне сәйкес химиялық құрамы жағынан тең бағалы өнімдерге ауыстырады.

81. Өнімдерді салқын және жылылай өңдеу кезінде қалдықтардың нормалары осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаның 4-кестесіне сәйкес қабылданады.

82. Гиповитаминоздың алдын алу және балаларды тиімді сауықтыру мақсатында салқындатылған сусындарды (компот, кисель) аскорбин қышқылымен жасанды витаминдеу жүргізеді, бұл туралы осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаның 2-нысаны бойынша "С" - витаминдеу журналына жазба жазылады. Поливитамин препараттарын витаминделген және минералды заттармен байытылған тамақ өнімдерін пайдаланады (қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес).

83. Инфекциялық және жаппай уланулардың пайда болуының және таралуының алдын алу мақсатында мыналар:

1) банкаларының тұншалануы бұзылған консервілер, қақпағы көтерілген консервілер, тот басқан, пішіні өзгерген, заттаңбасы жоқ банкилар;

2) жұмсақ ыдыста су тиген өнімдер (ұн, жарма, қант және басқа да өнімдер);

3) қамба зиянкестерін жұқтырған, сондай-ақ механикалық қоспалармен ластанған жарма, ұн, құрғақ жемістер және басқа да өнімдер;

4) зең және шіру белгілері бар көкөністерді, жемістерді, жидектерді;

5) саңырауқұлақтар;

6) жеңіл асқа арналған консервілер, маринадталған көкөністер мен жемістер;

7) үйде дайындалған өнімдер (консервіленген саңырауқұлақтар, ет, сүт, балық және басқа да пайдалануға дайын өнімдер) пайдаланылмайды.

84. Тамаққа:

1) алдыңғы тамақтың қалдықтарын;

2) кремi бар кондитерлик німдердi, кремдi, суындарды, здерi дайындаған морстарды, квасты, iркілдектi, паштеттердi, құйылған тағамдарды (еттен және балықтан), майшабақтан жасалған фаршмақты;

3) фритюрдегi бұйымдарды, қуырылған жұмыртқаны;

4) ащы тұздықтарды, қышаны, ақжелкектi, бұрышты, сiрке суын, табиғи кофенi, шырындар мен құрғақ концентраттар түрiндегi сусындарды, майонездi;

5) пастерленбеген сүттен дайындалған сүттi және сүт қышқылы німдерiн;

6) қан және кпе-бауыр шұжықтарын;

7) қатықты;

8) тартылған ет салынған құймақтарды және флотша дайындалған макаронды ;

9) суда жүзетiн құстардың жұмыртқаларымен етiн;

10) үйде дайындалған, консервіленген німдердi;

11) газдалған және алкогольсiз энергетикалық сусындарды (минералды және ауыз суды қоспағанда);

12) чипсилердi, кириешкилердi, гамбургерлердi, хот-догтарды, құрғақ концентраттарды гарнир ретiнде пайдаланбайды.

85. Құрамы тағамдық қоспаларды, гендік-түрлендірілген организмдерді және табиғиға сәйкестендірілген кез-келген німдердi (хош иістендіргiштер, шығу тегi жасанды бояғыштар, сағыз) қамтитын німдердi тұтынуға тыйым салынады.

86. Туберкулезге қарсы санаторийлерде мектепке дейiнгi жастағы балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру үшін 1 балаға кемiнде 2 м² есебiмен асхана-ойын бөлмесi; 3 ұялы жуу ваннасымен, ыдысты кептiруге арналған сөрелермен және оларды сақтауға арналған шкафтармен жабдықталған буфет бөлмесi көзделедi.

87. Жататын балаларға және өз бетiнше қозғалу мүмкiндiгiн толық жоғалтқан не жартылай жоғалтқан балаларға арналған санаторийлерде тамақтандыру тарату орны бар буфет бөлмесi, 3 ұялы жуу ваннасымен, ыдысты кептiруге арналған сөрелермен және сақтауға арналған шкафтармен жабдықталған ыдыс жууға арналған үй-жай қарастырылған секцияда жүзеге асырылады. Қажет болған жағдайда, ас блогынан тамақты беруге арналған көтергiш жабдыкталады.

88. Мектеп жасындағы жүретiн науқастар үшін бiр отыратын орынға 1,5 м² есебiмен тамақтану залы көзделедi. Түстену залдарының сыйымдылығын 60 орыннан асырмау көзделедi.

Түстену залының жанында 25 балаға 1 қолжуғыш, 40 балаға 1 унитаз есебiмен санитариялық торап, изоляторда тарату орны мен ыдысты жууға және сақтауға арналған үй-жай көзделедi.

89. Персоналдың тамақтануы үшін жеке есiгi, себезгi бөлмесi және дәретханасы бар арнайы зал бөлiнедi.

90. Компоттарды витаминдеу оларды өткізуден бұрын +15⁰С-тан аспайтын температураға дейін салқындатқаннан кейін жүргізіледі, кисельге аскорбин қышқылының ерітіндісін +30 – + 35⁰С температураға дейін салқындатқан кезде қосады. Сәби балаларға арналған "С" витаминінің тәуліктік нормасы 50 миллиграмм (бұдан әрі – мг), ал мектепке дейінгі балалар үшін - 60 мг, мектеп жасындағы балалар үшін – 70 мг. Витаминделген тағамдар жылытылмайды.

91. Балаларды ыстық тамақты таратуға, нан кесуге, дайын тамақтарды порцияға бөліп орауға, ыдыс жууға, санитариялық тораптарды, аумақтарды тазалауға, бассейндерді тазалауға тартпайды.

92. Салаттарға арналған көкөністерді кейіннен термиялық өңдеуден өткізбей, бөлшектеу піскен көкөністер "ПК" деген таңбасы бар үстелдерде және тақтайларда, бактерицидтік сәулелендіргішпен жабдықталған дайын өнімдер цехында жүргізіледі. Салаттарды дайындау және оларды тұздықтау тура таратар алдында жүзеге асырылады. Тұздықталған салаттарды сақтауға тыйым салынады.

93. 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.

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

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

96. Тамақ өнімдерін, ыдыстарды, мүкәммалды сақтауға арналған стеллаждардың төменгі сөрелері мен тауарлардың астына қоятын тұғырлардың еденнен биіктігі кемінде 15 см етіп көзделеді.

97. Асханаларды бір отыратын орынға кемінде үш жиын есебінен асхана ыдысымен және аспаптармен қамтамасыз етіледі.

98. Тамақтануды ұйымдастыру кезінде тамақ өнімдерімен жанасатын материалдар үшін қауіпсіздік талаптарына сай келетін фарфордан, фаянстан және шыныдан жасалған ыдыстар (тәрелкелер, табақшалар, тостағандар, бокалдар) пайдаланылады. Тот баспайтын болаттан немесе материалдың гигиеналық қасиеттері бойынша ұқсас материалдан жасалынған, дайын тамақтарды дайындауға және сақтауға арналған асхана аспаптары (қасық, шанышқы, пышақтар), ыдыстар пайдаланылады.

99. Шикі және дайын өнімдерді бөлек сақтау, оларды технологиялық өңдеу және тарату үшін бөлек және 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) бөлшектеу мүкәммалы (бөлшектеуге арналған тақтай мен пышақтар): шикі ет "ШЕ", піскен ет "АЕ", шикі балық "ШБ", піскен балық "АБ", шикі көкөністер "ШК", піскен көкөністер "ПК", "нан", "гастрономия", "аскөк", "қамыр";

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 таңбалануына сәйкес мақсатына қарай пайдаланылады.

100. Пішіні өзгерген, жиектері сынған, сызаттары, сынықтары бар, эмалы зақымданған асүй және асхана ыдыстарын; алюминийден жасалған асхана аспаптарын; пластмассадан және сығымдалған жұқа тақтайдан жасалған бөлшектеу тақтайларын; сызаттары және механикалық зақымдалған бөлшектеу тақтайларын және ұсақ мүкәммалды пайдаланбайды.

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

Етті қасаптауға арналған науаны арнайы тұғырыққа орнатады және күн сайын жұмыс аяқталған соң тазартады және бетіне тұз себеді. Науаның бетін тесіктері мен саңылаулары пайда болған кезде сүргілейді және жонады.

102. Ас блогының өндірістік және басқа да үй-жайлары, өндірістік жабдық пен мүкәммал (шкафтар, үстелдер, стеллаждар), санитариялық-техникалық жабдық жарамды жағдайда, тәртіппен және таза ұсталады. Тамақ өнімдерін еденде сақтауға жол берілмейді.

103. Тамақтану залдарын жинау әрбір тамақ ішілгеннен кейін жүргізіледі. Тамақтану үстелдерін арнайы бөлінген шүберекті және таза немесе пайдаланылған шүберекке арналған таңбаланған ыдысты пайдалана отырып, жуғыш заттар қосылған ыстық сумен жуады. Шүберекті пайдаланғаннан кейін жуғыш заттарды қоса отырып, жуады, дезинфекциялайды немесе қайнатады, шаяды, кептіреді және таза шүберекке арналған ыдыста сақтайды.

104. Асүй ыдысын жуу асхана ыдысынан бөлек көзделеді. Ыдыс жуатын үй-жайларда ыдыстар мен мүкәммалды жуу ережелері туралы нұсқаулық ілінеді. Ыдыс-аяқ жуатын машинаны пайдалану ұсынылады. Мамандандырылған жуатын машиналарда асхана ыдыстарын жуу оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жүргізіледі.

105. Асхана және асүй (қазан жуғыш) ыдыстарын жууға арналған жуғыштардың пайдаланатын ыдыстарды толықтай батырып қоюды қамтамасыз етуге жеткілікті көлемі, көлемдік сыйымдылығының таңбасы болады және полимер және резеңке материалдардан жасалған тығындармен қамтамасыз етіледі. Жуу және дезинфекциялау құралдарын дозалау үшін өлшегіш ыдыстар пайдаланылады.

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

- 1) тамақ қалдықтарын механикалық тазарту;
- 2) ваннаның бірінші секциясында + 45⁰С төмен емес температурада жуғыш заттар қосылған суда жуу;
- 3) ваннаның екінші секциясында + 45⁰С төмен емес температурада және ваннаның бірінші секциясына қарағанда 2 есе аз мөлшерде аз жуғыш заттар қосылған суда жуу;
- 4) ваннаның үшінші секциясында + 65⁰С төмен емес температурада ыстық ағынды суда ыдыстарды шаю;
- 5) торларда, сөрелерде және стеллаждарда төңкерілген күйінде кептіру.

107. Арнайы жуғыш орны және ағынды су болмаған кезде ыдыстарды үш легенде (легеннің көлемі кемінде 10 литр) жуғыш заттарды қоса отырып, ыстық суда жуады, таза ыдыстар ыстық сумен шайылады, кейін кептіріледі.

108. Асхана аспаптарын сақтауға арналған сыйымдылықтар + 45⁰С төмен емес температурада жуғыш заттарды қолдана отырып, ыстық суға жуады.

109. Таза асүй ыдысын және мүкәммалды еденнен кемінде 0,5 м биіктіктегі стеллаждарда; асхана ыдыстарын шкафтарда немесе торларда; асхана аспаптарын тұтқасын жоғары қаратып сақтайды, оларды табақтарда шашылған күйде сақтауға тыйым салынады.

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

111. Бөлшектеу тақтайларын және ұсақ ағаш мүкәммалын жууды асүй ыдысына арналған жуу бөлімшесінде (цехта) жуғыш заттарды қоса отырып, +45⁰ С төмен емес температурада ыстық суда жүргізеді, +65⁰С төмен емес температурада ыстық сумен шаяды және ыстық су құяды, содан кейін стеллаждарда қырынан тұрғызып кептіреді. Өндегеннен және кептіргеннен кейін бөлшектеу тақтайларын және пышақтарды таңбаланған арнайы кассеталарда (тақтайларды қырынан) сақтайды, тиісті өндірістік үстелдерге (қырынан) тікелей сақтауға жол беріледі. Оларды үсті-үстіне қойып сақтауға жол берілмейді.

112. Ыдыс жууға арналған щеткалар мен шүберекті пайдаланғаннан кейін тазартады, жуғыш заттарды қоса отырып, +45⁰С төмен емес температурада ыстық суға батырып қояды, дезинфекциялайды (немесе 15 минут қайнатады), ағынды сумен шаяды, кептіреді және арнайы ыдыста сақтайды.

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

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

115. Тамақ қалдықтарына арналған таңбаланған ("тамақ қалдықтары") ыдыстардың қақпағы болады, арнайы бөлінген орында сақтайды және олардың 2/3 көлемі толуына байланысты қалдықтардан босатылады, жуғыш заттардың ерітіндісімен жуады.

116. Ас блогындағы персонал арнайы киімнің үш жиынтығымен қамтамасыз етіледі. Салаттарды дайындау кезінде кейін термиялық өңдеуден өткізбей және тарату жолында бір рет пайдаланатын қолғаптар пайдалану ұсынылады.

117. Тамақты дайындау өнімдерді тарату, тағамдардың шығымы, тағамды дайындау технологиясы туралы мәліметтер көрсетілген технологиялық карталарға сәйкес тағамдар картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі.

Перспективалы мәзірде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде немесе келесі 2 – 3 күнде қайталауға жол берілмейді.

Күн сайын тамақтану рационна 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.

118. Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаттарын қабылдау осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаның 3-нысанына сәйкес "Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаттарының бракераж журналына" деректер енгізе отырып олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар болған кезде жүзеге асырылады.

Өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар қоғамдық тамақтану ұйымдарында сақталады.

119. Санаторий мен БСҰ-ның медицина қызметкерлері ас блогына келіп түскен өнімдердің сапасын, өнімдерді сақтау жағдайлары мен өткізу мерзімдерін сақтауды, тәуліктік сынамаларды алу және сақтау дұрыстығын, асхана

персоналы мен кезекшілерінің тамақтарды дайындау технологиясын, жеке гигиена ережелерін сақтауды бақылауды жүзеге асырады, осы Санитариялық қағидаларға ай сайын берілетін тамақтың мөлшеріне қадағалау жүргізіліп, 3-қосымшаның 4-нысаны бойынша "Айдағы тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосын" толтыру арқылы тамақтандыру нормаларын орындауды талдайды.

120. Қоғамдық тамақтану объектілерінде шығарылатын өнімдердің қауіпсіздігі объектілерде құрал-саймандық және (немесе) зертханалық зерттеулерді қоса алғанда, өндірістік бақылау жүргізу арқылы қамтамасыз етіледі.

121. Өндірістік бақылаудың тәртібі мен мерзімділігін тамақтануды ұйымдастырушы (объектінің басшысы, қоғамдық тамақтану объектісінің басшысы, тамақтануды ұйымдастыру бойынша қызметтерді жеткізуші) халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның аумақтық ведомство бөлімшесінің келісімі бойынша, күрделі тазалау, дератизациялау және дезинсекциялау мерзімділігін көрсете отырып анықтайды. Өндірістік бақылаудың әзірленген бағдарламасы технологиялық үдеріске өзгерістер енгізу кезінде қайта қаралады.

8. Санаториялық және сауықтыру объектілерінде медициналық қамтамасыз етуді ұйымдастыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

122. Санаторийлер мен БСҰ-да медициналық қамтамасыз ету мынадай:

1) үй-жайлардың, аумақтың, шомылу және спортпен айналысу орнының дайындығын тексеру;

2) медициналық кабинетті және изоляторды денсаулық сақтау саласында қолданыстағы заңнамаға сәйкес жарақтандыруды бақылау;

3) әр қызметкердің жеке медициналық кітапшаларын тексеру;

4) балалар мен жасөспірімдерді қабылдау кезінде медициналық тексеру жүргізу;

5) балалар мен жасөспірімдердің денсаулық жағдайларын жүйелі бақылау;

6) балалар мен жасөспірімдерді дене шынықтыру сабақтары үшін медициналық топтарға бөлуді, дене шынықтыру және спорт жөніндегі нұсқаушыларға балалардың денсаулық жағдайлары, спорт сабақтарының ұсынылатын режимі туралы ақпарат беру;

7) күн сайын амбулаториялық қабылдау жүргізуді, ауырған балалар мен жасөспірімдерге медициналық көмек көрсету;

8) жазатайым оқиғалар туындаған кезде алғашқы медициналық көмек көрсетуді, жақын жердегі стационарға тасымалдау;

9) санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шараларды ұйымдастыру және жүргізу арқылы инфекциялық ауру жағдайлары туралы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның аумақтық ведомство бөлімшесіне шұғыл хабарлама беру;

10) балалар мен жасөспірімдерді тамақтандырудың ұйымдастырылуын бақылау;

11) барлық үй-жайлар мен аумақтың, сумен жабдықтау көздерінің санитариялық жағдайын және оларды күтіп-ұстауды бақылау;

12) балалар мен персоналдың жеке гигиена қағидаларын сақтауын, санитариялық-ағарту жұмысын жүргізуді бақылау;

13) осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес БСҰ жағдайларында балаларды сауықтырудың тиімділігін бағалауды жүргізу;

14) вираж және гиперергиясы бар балаларға химиофилактика жүргізу шараларын қамтиды.

123. БСҰ мен балалар санаторийлерінің медициналық есепке алу-есеп беру құжаттамасы осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшаға сәйкес жүргізіледі.

9. Санаториялық объектілерде балшықпен емдеуге және физиотерапияға арналған үй-жайларды күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

124. Санаторийде балшық кені орнынан тасымалдағаннан кейін және пайдаланған соң өңделмеген балшықты өңдеу жүргізеді. Қайта қалпына келтірілген балшық қалпына келтіру бассейндерінде тиісті микроклиматтық жағдайларда 3-4 айдан асырмай сақталады.

125. Емшараларға дайын емдік балшықтар мынадай талаптарға сәйкес келеді:

1) диаметрі 0,25 миллиметр (бұдан әрі – мм) минералды бөліктермен (тұз кристалдарымен, гравиймен, құммен) ластану шоқы және шөгінді сульфидті балшықтарда 3%-дан, шымтезек және тұнба балшықтарда 2 %-дан аспайды;

2) шымтезек балшықтарындағы ыдырау дәрежесі кемінде 40 % болады;

3) тұнба және шоқы балшықтарының ығысуға кедергісі 1000-2000 шегінде, шөгінді сульфидті және шымтезек балшықтарында 1500-4000 дин/см² болады;

4) балшықты ерітіндінің ылғалдылығы, жылу сыйымдылығы, қышқылдығы, минералдануы және сульфидтердің болуы балшықтың әр типіне арналған нормативтік құжаттамаға сәйкес шектерге сәйкес келеді;

5) табиғи және емшараларға дайындалған емдік балшықтардың нормаланатын физикалық-химиялық және токсикологиялық көрсеткіштері осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаға сәйкес келеді;

6) табиғи және емшараларға дайындалған емдік балшықтардың нормаланатын микробиологиялық көрсеткіштері осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаға сәйкес келеді.

126. Балшықтарда коккты микрофлораның (стафилококктар, стрептококктар, диплококктар), сіреспе және көк ірінді таяқшалардың және перфрингенс бациллалары вирулентті түрлерінің болуына тыйым салынады.

Пайдаланылған емдік балшық көп жылдық ұзақ қалпына келуі үшін табиғи ортаға тасталады.

127. Физиотерапия кабинеттерін орналастыру, жабдықтау, күтіп-ұстау және пайдалану денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес келеді.

128. Сумен, балшықпен емдеуге арналған емдеу корпустарының ғимараттары жеке тұрған ғимаратта орналастырылады. Жобалық оқшаулаған кезде жапсарлас ғимаратта орналастырады. Үй-жайлар киім ауыстыратын орын, санитариялық торап және себезгі бөлмесі арқылы жеке кіретін есіктері бар жеке блоктарға топтастырылады.

Балшықтарды сақтау үшін тек таза балшықты пайдалануға есептелген бірнеше бассейндер көзделеді.

129. Табиғи көздердің (минералды балшықтар, саз) балшығымен емдеуге арналған құралдар бір рет қолданылады. Олардың негізінде заттар (балшық маскалары және басқалары) дайындаушының қаптамасында сақталады және заттаңбасындағы, қаптамасындағы деректерге сәйкес пайдаланылады.

130. Фито-барлар өнімді сақтауға, ыдысты жууға, өңдеуге және сақтауға арналған тиісті жағдайлар, сапасы мен қауіпсіздігі туралы құжаттар бар болғанда ұйымдастырылады. Ыдыстарды жуу және өңдеу ыстық және салқын су жүргізілген екі секциялық жуатын орында жүргізіледі.

131. Бальнеологиялық емшараларды жүргізу үшін бөлек бальнеологиялық құрылғысы бар жеке үй-жайлар жабдықталады. Асқазанды жуу емшараларын қызыл иекті шаюмен, ішек себезгісін ішекке минералды су мен емдік балшықтың қоспасын енгізе отырып, ішекті сифонмен жуумен біріктірмейді. Емшара кабинеттерінде әр кушетка (кресло) жеке кабиналарда орнатылады.

132. Алмалы-салмалы және адаммен жанасатын құралдарды (резеңке түтікшелер, ұштықтар, үштіктер және басқалар) жуу, қайнату, дезинфекциялау қоса берілетін нұсқаулықтарына сәйкес жүзеге асырылады және жеке үй-жайларда жүргізіледі.

Әрбір дәретхана бөлмесінде жуатын раковина, электрлі сүлгі немесе бір рет қолданылатын сүлгі, сабын көзделеді.

133. Медициналық жабдық оны қолдану саласын және белгіленген тәртіппен тағайындалуын растайтын техникалық паспортпен қамтамасыз етіледі.

134. Емдік массажды жүргізуге арналған үй-жайлар массажға және себезгіге арналған кабинеттерден тұрады. Массажға арналған кабинеттің ең аз ауданы бір кушеткаға кемінде 6 м^2 есебімен қабылданады. Кабинет қол жууға арналған раковинамен, қол жууға арналған құралдармен және жеке пайдаланылатын сүлгімен жабдықталады. Емдік балшықты, суды пайдалануға, сақтауға және тасымалдауға арналған бактардың, сыйымдылықтардың, құбырлардың конструкциясы және оларды пайдалану көрсеткіштердің қауіпсіздігін және тазалау, жуу және дезинфекциялау мүмкіндігін қамтамасыз етеді.

Массажға арналған кабинет механикалық желдеткішпен жабдықталады.

10. Туберкулезге қарсы санаторийлерді күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

135. Туберкулезге қарсы санаторий құрылысына арналған жер учаскесі елді мекеннің табиғи аймағында, орман алқаптары мен су қоймаларына жақын тұрғын үй құрылысына дейін кемінде 1000 м, автомобиль жолдарына дейін 500 м және бау-бақша учаскелеріне дейін 300 м қашықтықта таңдап алынады.

136. Жатын бөлмелер мен оқу корпустары және тұру аймағы учаскесінің шекарасы арасындағы санитариялық ажыраулар кемінде 50 м, санаторийдің негізгі ғимараттарынан шаруашылық аймағына дейін кемінде 100 м құрайды.

137. Санаторий саябағының аймағында балалар үшін мектепке дейінгі жастағы барлық балалар және мектеп жасындағы балалардың 40-50%-ы бір уақытта болғанда бір балаға ауданы $7,5 \text{ м}^2$ есебімен ойын алаңдары орналастырылады. Алаңдар құм салғышпен, әткеншектермен, төбелермен, басқыштармен және басқа да ойын түрлерімен, күркелермен, отырғыштармен, үстел ойындарымен және оқуға арналған үстелдермен жабдықталады. Мектепке дейінгі жастағы балаларға арналған ойын алаңдары үй-жайдан шығатын жерге тікелей жақын орналастырылады.

138. Туберкулезге қарсы санаторийдің құрылымында клиникалық-диагностикалық және рентгенологиялық, функционалдық диагностика, физиотерапиялық, массаж, емдік дене шынықтыру, стоматологиялық, фитотерапия кабинеттері, қақырық жинайтын бөлме, химизатор бөлмесі (туберкулезге қарсы препараттар беру кабинеті) көзделеді.

139. Туберкулезге қарсы санаторийде балалар үшін оқу үй-жайлары мен емдік дене шынықтыру сабақтарына арналған спорт залдары көзделеді.

140. Жатын үй-жайлар әрқайсысы сыйымдылығы 30 төсектен аспайтын оқшауланған палаталы секциялардан тұрады. Бір қабатта екі секциядан артық орналастырылмайды. Әр секцияның құрамында ауданы кемінде 15 м^2 ойын алаңы; бір орынға $0,6 \text{ м}^2$ есебімен кептіру шкафтары бар киім ілетін орын жобаланады. Екі секцияға бір орынға кемінде $0,1 \text{ м}^2$ есебімен киім үтіктеуге және тазалауға арналған бөлме; 1 орынға $0,2 \text{ м}$ есебімен балалардың заттарын сақтауға арналған үй-жай көзделеді.

141. Мектепке дейінгі балалар үшін палаталы секциялардың құрамына мыналар кіреді: бір балаға ауданы $4,0 \text{ м}^2$ жатын бөлме, асхана-ойын бөлмесі, дәретхана, киім ауыстыратын орын және буфет. Киім ауыстыратын орындарда киім мен аяқ киімге арналған кептіру шкафтары көзделеді. Мектеп оқушылары палаталарының ауданы 1 орынға 6 м^2 есебімен және сыйымдылығы 5 орыннан аспайтындай етіп қабылданады. Әр секцияда 3 орыннан 2-3 палата көзделеді. Жатын үй-жайлар мен изолятор қатты төсегі бар кереуеттермен жабдықталады.

142. Мектепке дейінгі балаларға арналған бөлімшелерде санитариялық тораптар әр секция үшін жеке орнатылады. Санитариялық тораптар: ваннамен, себезгімен, екі қолжуғышпен және аяқ жууға арналған екі жуғышпен, унитаздармен, тостағандарға арналған жуғыштармен және сөре-стеллаждармен, сүлгілер мен жуынатын құралдарды сақтауға арналған ашық шкафтармен жабдықталады. 5 жастан үлкен балалар үшін ұл балалар мен қыз балаларға арналған бөлек дәретханалар көзделеді.

143. Мектеп оқушыларына арналған санитариялық тораптар бір секцияға жабдықталады және ол мыналарды қамтиды: 5 адамға 1 қолжуғыш есебімен қолжуғыштар, 15 адамға аяқ жууға арналған 2 жуғыш, 15 адамға арналған 2 унитазы бар дәретхана, 15 ұл балаға 1 унитаз және 1 писсуар; 15 адамға 1 себезгі есебімен себезгі кабиналары; иілгіш шлангісі бар табандықпен, 15 қыз балаға 2 раковина есебімен қолжуғышпен жабдықталған қыздардың гигиенасы кабиналары.

144. Әр палаталы секцияда шлюзде қолжуғышы бар, персоналға арналған санитариялық торап және ауданы кемінде 6 м^2 санитариялық бөлме көзделеді. Санитариялық бөлме құйылыс тесігі мен қолжуғышпен, жататын балалар бар санаторийде дәрет ыдысын өңдеуге арналған қондырғы жабдықталады.

145. Зиянды заттарды бөлуге байланысты емшараларды өткізуге арналған үй-жайларды бір корпуста жатын үй-жайлармен орналастыруға тыйым салынады.

146. Барлық үй-жайларды күн сайын ылғалды жинау және апта сайын күрделі жинау кейіннен жатын бөлмелердегі ауаны ультракүлгін шамдармен

сәулелендіру арқылы жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып жүргізіледі.

Дезинфекциялау құралдары балалардың қолы жетпейтін жерде нұсқаулыққа сәйкес сақталады.

Жылына бір рет төсек жабдығын камералық зарарсыздандыру жүргізіледі.

147. Ойыншықтар олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттармен сатып алынады.

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.

Жұмсақ ойыншықтарды пайдаланғаннан кейін күннің соңында ойыншықтан 25 сантиметр (бұдан әрі - см) қашықтықта бактерицидті сәулелендіргіштермен 30 минут бойы дезинфекциялайды.

148. Жуынатын, себезгі (ванна бөлмелерінде), кір жуатын бөлмелерде, дәретханаларда қабырғалары, есіктің тұтқалары күн сайын ыстық сумен жуғыш заттарды пайдалана отырып жуылады, едені ластануына қарай күніне кемінде 3 рет жуылады.

149. Жинау мүкәммалы таңбаланады, жеке үй-жайларға бекітіледі, дезинфекциялап, жуғаннан кейін арнайы осы мақсатқа бөлінген үй-жайда, шкафтарда немесе қабырға сөрелерінде бөлек сақталады.

Жөкелер мен шүберектер ыдысты, ас үй мүкәммалын және үстелдерді жуғаннан кейін 15 минут бойы қайнатылады, кептіріледі және арнайы бөлінген орында сақталады.

150. Қабылдау бөлімшесінде кемінде екі қабылдау-қарау бокстарын көздеу керек. Балаларды санитариялық өңдеу осы үй-жайларда жүргізіледі.

11. Туберкулезге қарсы санаторийлерде балалардың тұру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

151. Күн режимі әртүрлі жастағы балалар үшін жеке құрылады және: сақтайтын, сергітетін (аяп жаттықтыратын) және жаттықтыратын (жалпы) түрлерін қарастырады.

Сақтайтын режим барлық балаларға санаторий жағдайларына (баланың денсаулық жағдайына және жасына байланысты) бейімделудің алғашқы 5-10 күніне қозғалу белсенділігін шектеу және осы кезеңде инфекция ошақтарын тазарту және тексеру арқылы тағайындалады. Бейімделу кезеңі қолайлы өткен

жағдайда баланы дене жүктемесінің қарқындылығын біртіндеп көбейтіп, физиотерапия және басқа да сауықтыру тәсілдерін жүргізе отырып сергітетін режимге ауыстырады.

Организмнің реактивтілігінің қалпына келуіне қарай жаттықтыратын режим (жалпы) тағайындалады.

152. Санаторий мектебіндегі оқу сабақтары түске дейін, емдеу рәсімдерінің негізгі кешені оқу сабақтарынан кейін жүргізіледі.

Санаторийдегі оқу жүктемесі күніне 35 минуттан 4-тен аспайтын сабақты қамтиды, сабақтар арасындағы үзіліс 10 минут, екінші сабақтан кейін балалар ауада 35 минут болады. Үлкен үзілісті дене шынықтыру сабақтары ретінде пайдалану ұсынылады. Мәдени-көпшілік іс-шараларды және үйірме сабақтарын күніне 1,5 сағаттан асырмай жүргізу ұсынылады.

153. Жаз мезгілінде балалармен өткізілетін барлық мәдени-көпшілік және дене шынықтыру-спорттық іс-шаралар ашық ауада жүргізіледі.

12. Туберкулезге қарсы санаторий персоналының еңбек жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

154. Туберкулезге қарсы санаторийге жұмысқа қабылдау алдында қызметкер туберкулезбен ауыратын науқастармен жұмыс режимі бойынша дайындықтан және аттестаттаудан Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес өтеді.

155. Персонал кемінде үш жиынтықты арнайы киіммен және жеке қорғаныш құралдарымен қамтамасыз етіледі.

156. Туберкулездің таралу мүмкіндігі жоғары үй-жайларда (зертхана, емшара, таңып-байлау бөлмелері, палаталар, изолятор, қақырық жинайтын бөлме, туберкулезге қарсы препараттар қабылдайтын үй-жай, медициналық қалдықтарды уақытша сақтайтын үй-жай) экрандалған ультракүлгін бактерицидті сәулелендіргіштер орнатылады.

157. Туберкулезге қарсы санаторийдегі науқастарға балалардың және жасөспірімдердің келуіне жол берілмейді.

158. Туберкулезге қарсы санаторийде қорытынды дезинфекция жылына 2 рет және барлық қайта бейіндеу, көшу, қайта жаңарту, жөндеу жағдайларында жүргізіледі.

Туберкулезге қарсы санаторийде әр науқас шыққаннан кейін және жоспарлы түрде жылына бір рет төсек-орын жабдықтарына камералық зарарсыздандыру жүргізіледі.

13. Палатка түріндегі БСҰ-н орналастыруға және олардың жұмыс тәртібін ұйымдастыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

159. Палатка түріндегі БСҰ жоғары жерлерде, шөптесін немесе тапталған топырақты алаңқайларда орналастырылады. Палатка айналасында жаңбырдың сулары (палаткадан) ағатын еңістері бар кішкентай жыралар көзделеді.

160. Көрсеткіштер бойынша дезинсекциялық, дератизациялық іс-шаралар жүргізіледі.

161. Палатка түріндегі БСҰ аумағы периметр бойынша жақсы көрінетін белгілермен (жалаушалар, ленталар және басқалар) белгіленеді.

162. Палаткалардың түрі (бір-, екі-, үшқабатты) елді мекеннің табиғи-климаттық ерекшеліктеріне байланысты қолданылады.

163. Палаткалар берік, су өткізбейді (сыртқы палатка - тент), жылу ұстайды, қансорғыш жәндіктердің кіріп кетуінен қорғайды (терезеге және есікке москитті тор, сыдырмалы ілгегі бар құлып), желдету үшін ашылатын клапан-терезелері, жақсы жабылатын кіретін есігі және тақтай едені, жел үрлемейтін жақтауы бар.

164. Палаткадағы жатын орындардың саны оны қолдану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген сыйымдылығымен айқындалады. Әрбір демалушыға ұйықтайтын қапшықтарды пайдалана отырып жеке жатын орын көзделеді.

165. Палаткаларды кереуеттермен немесе жайылмалы кереуеттермен, киім мен аяқ киімді сақтайтын тумбочкалармен жабдықтаған кезде оларды жердің бетінен кемінде 0,2 м биіктікте ағаш төсемдерге орналастырады.

166. Ауладағы дәретханалар немесе биодәретханалар орнатылады. Өндеу ҚР аумағында рұхсат етілген дезинфекциялаушы құралдарды пайдалану арқылы жұмыс күнінің соңына қарай күнделікті жүргізіледі.

167. Палатка түріндегі БСҰ бөлу орындарында жеке гигиена ережелерін сақтау үшін жағдайлар жасалады.

168. Ауызсу режимі ұйымдастырылады. Ауызсу сапасы мен қауіпсіздігінің көрсеткіштері бойынша № 209 бұйрық талаптарына сәйкес келеді.

169. Тамаққа әртүрлі концентраттар (дайын ботқалар, консервілер, құрғақ сүттер және басқалар) пайдалану ұсынылады.

170. Палатка түріндегі БСҰ басшысы балалар мен жасөспірімдерге медициналық қызмет көрсету үшін дәрігерді және/немесе орта медицина қызметкерін тартады.

"Санаториялық және сауықтыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 1-қосымша

Үй-жайларды жасанды жарықтандыру деңгейлері

Кесте

Үй-жайлардың атауы	Жарықтандыру (лк-пен)		Жарықтандыру нормаларына қатысты беті
	Люминисцентті шамдар кезінде	Қыздыру шамдары кезінде	
1	2	3	1
Ойын бөлмелері және үйірмелерге арналған бөлмелер	300	150	Үстелдің жұмыс беті
Жатын бөлмелер	75	30	Еденнен 0,5 м деңгейде
Дене шынықтыру залы	200	100	еден
Рекреациялар	150	75	еден

"Санаториялық және сауықтыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 2-қосымша

Балаларды сауықтыру объектілеріндегі күн режимі

1-кесте

Күн режимі элементтері	10 жасқа дейінгі балалар үшін	11-18 жастағы балалар үшін
1	2	3
Ұйқыдан тұру	8.00 – 8.10	8.00 – 8.10
Танертеңгілік гимнастика	8.10 – 8.30	8.10 – 8.30
Су емшаралары	8.30 – 8.50	8.30 – 8.50
Танертеңгі жиын	8.50 – 9.00	8.50 – 9.00
Таңғы ас	9.00 – 9.30	9.00 – 9.30
Секциялардағы және үйірмелердегі сабақтар	9.30 – 11.10	9.30 – 11.10
Сауықтыруға арналған гигиеналық емшаралар (ауа, күн ванналары, себезгі, суға шомылу), жүзуді үйрету	11.10 – 12.30	11.10 – 12.30
Бос уақыт	12.30 – 13.30	12.30 – 13.30
Түскі ас	13.30 – 14.30	13.30 – 14.30
Түскі астан кейінгі күндізгі демалыс	14.30 – 16.00	14.30 – 16.00
Бесін асы	16.00 – 16.30	16.00 – 16.30
Үйірмелердегі, спорт секцияларындағы сабақтар	16.30 – 18.30	16.30 – 18.30
Бос уақыт, тыныш ойындар, жеке кітап оқу	18.30 – 19.00	18.30 – 19.00
Кешкі ас	19.00 – 20.00	19.00 – 20.00
Кештер, алаулар, отрядтағы іс-шаралар, жиын	20.00 – 20.30	20.00 – 21.30 21.30 – 21.45
Кешкі тазалық	20.30 – 21.00	21.45 – 22.00
Ұйқы	21.00 – 8.00	22.00 – 8.00

Балалардың каникул кезіндегі санаторийдегі күн режимі

2-кесте

Қызмет түрлері	Оқушылардың жасына байланысты уақыт өткізуі	
	10 жасқа дейін	11-18 жас
1	2	3
Тұру, температураны өлшеу, дәрілерді тарату	7.00 – 7.30	7.00 – 7.30
Таңертеңгі жаттығу, таңертеңгі тазалық	7.30 – 8.00	7.30 – 8.00
Таңғы ас	8.00 – 8.30	8.00 – 8.30
Серуендеу (ауа және күн ванналары, суға шомылу, басқа да шынықтыру шаралары)	8.30 – 10.30	8.30 – 10.30
Екінші таңғы ас	10.30 – 11.00	10.30 – 11.00
Емдеу шаралары (сумен, балшықпен емдеу)	11.00 – 13.00	11.00 – 13.00
Түскі ас	13.00 – 14.00	13.00 – 14.00
Күндізгі ұйқы	14.00 – 16.00	14.00 – 16.00
Температураны өлшеу, дәрілерді тарату	16.00 – 16.15	16.30 – 16.15
Бесін асы	16.15 – 16.30	16.15 – 16.30
Серуендеу, секциялардағы және үйірмелердегі сабақтар	16.30 – 18.00	16.30 – 18.00
Кешкі ас	18.00 – 19.00	18.00 – 19.00
Бос уақыт	18.30 – 19.30	18.30 – 19.30
Ұйқы алдындағы серуен, тыныш ойындар	19.30 – 20.00	19.30 – 21.00
Екінші кешкі ас	20.00 – 21.00	21.00 – 21.30
Ұйқыға дайындық, дәрілерді тарату, су емшаралары	21.00 – 21.30	21.30 – 22.00
Ұйқыға кету	21.30	22.00

Оқу жылы кезеңінде балалардың санаторийдегі күн режимі

3-кесте

Қызмет түрлері	Оқушылардың жасына байланысты уақыт өткізуі	
	10 жасқа дейін	11-18 жас
1	2	3
Ұйқыдан тұру, температураны өлшеу, дәрілерді тарату	7.00 – 7.30	7.00 – 7.30
Таңертеңгі жаттығу, таңертеңгі тазалық, шынықтыру шаралары	7.30 – 8.00	7.30 – 8.00
Таңғы ас	8.00 – 8.30	8.00 – 8.30
Оқу сабақтары	8.30 – 9.50	8.30 – 9.50
Үлкен үзіліс (таза ауада белсенді қозғалыс)	9.50-10.25	9.50-10.25
Оқу сабақтары	10.25 – 11.00	10.25 – 11.45
Емдік емшаралар, ванналар	11.00 – 12.30	12.00 – 13.00
Түскі ас	12.30 – 13.00	13.00 – 13.30
Күндізгі ұйқы	13.00 – 15.00	13.30 – 15.00

түскен күні және сағаты		киллограммен, литрмен, данамен)	растайтын құжаттың нөмірі	органолептикалық бағалау нәтижелері	өткізудің соңғы мерзімі	күні және сағаты		Еске *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Ескертпе: *есептен шығару, құжатты қайтару және т.б. фактілері көрсетіледі.
4-нысан

_____ ЖЫЛҒЫ _____ айдағы тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы

р/с №	Өнімнің атауы	Өнімнің 1 адамға граммен шаққандағы нормасы * (брутто)	Бір адамға күндер бойынша (барлығы) бруттода іс жүзінде берілген өнімдер, бір адамға г/тамақтанатын адамның саны					Бруттода 1 адамға 10 күнде берілген барлық азық-түлік	Орташа есеппен 10 күн ішінде	% (+/-) – да нормадан ауытқу
			1	2	3	...	10			

"Санаториялық және сауықтыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
4-қосымша

БСҰ үшін күніне бір балаға арналған азық-түліктің жиыны

1-кесте

Азық-түліктердің атауы	Азық-түліктердің граммға шаққандағы мөлшері
1	2
Сүт, қышқыл сүт өнімдері	500
жартылай майлы сүзбе	40
қаймақ	10
ірімшік	10
ет	160
балық	60
диеталық жұмыртқа	1 дана
қара бидай наны	100
бидай наны (оның ішінде тоқаштар)	250
бидай ұны	10
макарон бұйымдары	20
жармалар	45
бұршақтар	10
қант және кондитерлік бұйымдар	70

картоп ұны	8
Нан ашытқысы	2
сары май	45
өсімдік майы	15
картоп	350
жаңа піскен көкөніс	400
жаңа піскен жемістер	100
құрғақ жеміс-жидектер	15
табиғи шырындар	200
шай	0,2
какао	1,2
тұз	6
қоспалар	1

Балалар мен жасөспірімдерге жасына (жылмен) қарай ұсынылатын порцияның массасы (граммға шаққанда)

2-кесте

Тамақтану, тағам	Порцияның массасы	
	6-11 жас	12-18 жас
Таңғы ас		
Ботқа немесе көкөністен жасалған тамақ	300	300-400
Кофе (шай, какао)	200	200
Түскі ас		
Салат	60-80	100-150
Сорпа	300-400	400-450
Ет, котлет	100-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Компот және басқа да сусындар	200	200
Бесін асы		
Айран	200	200
Печенье (пісірілген нан)	40/100	40/100
Жеміс-жидектер	100	100
Кешкі ас		
Көкөністен жасалған тағам, ботқа	300	400
Шай және басқа да сусындар	200	200
Бір күнге арналған нан:		
Бидай наны	150	200
Қара бидай наны	100	150

Өнімдерді негізгі тағамдық заттар бойынша алмастыру

3-кесте

Өнім	Граммға шаққандағы салмағы	Алмастыратын өнім	Граммға шаққандағы салмағы	қосу (+); алып тастау (-) гр
1	2	3	4	5
сиыр еті	100,0	қоян еті	98,0	сары май (-) 6,8
		II санаттағы қой еті	97,0	сары май (-) 2,1
		түйе еті	107,0	сары май (-) 3,6
		1 санаттағы жылқы еті	104,0	сары май (-) 4
		Бұлан еті	95,0	сары май (+) 6,5
		1 санаттағы бұғы еті	104,0	сары май (-) 2,2
		сиырдың бауыры	116,0	сары май (+) 4,1
		2 санаттағы тауық еті	97,0	сары май (-) 1,8
		жұмыртқа ұнтағы	45,0	сары май (+) 11,9
		нәлім балығы	115,0	сары май (+) 7,6
		жартылай майлы сүзбе	121,0	сары май (-) 4,7 қант (-) 1,6
		ет консервілері	120,0	сары май (-) 18,1
Қаймағы алынбаған сүт	100,0	құрғақ сүт	11,0	сары май (+) 0,6 қант (+) 0,4
		қойытылған стерилденген сүт	40,0	қант (+) 1,0
		қанты бар қойытылған сүт	39,0	қант (-) 17,4
		құрғақ қаймақ	12,0	сары май (-) 2,3 қант (+) 1,6
		қанты бар қойытылған қаймақ	36,0	сары май (-) 4,1 қант (-) 11,7
		жартылай майлы сүзбе	17,0	сары май (+) 2,0 қант (+) 4,5

		сыыр еті	14,0	сары май (+) 2,7 қант (+) 4,7
		нәлім балығы	16,0	сары май (+) 3,7 қант (+) 4,7
		Ірімшік (пошехондық)	11,0	сары май (+) 0,4 қант (+) 4,7
		тауық жұмыртқасы	22,0	сары май (+) 0,8 қант (+) 4,6
		жұмыртқа ұнтағы	6,0	сары май (+) 1,2 қант (+) 4,3
Жартылай майлы сүзбе	100,0	сыыр еті	83,0	сары май (+) 3,9 қант (+) 1,3
		нәлім балығы	95,0	сары май (+) 10,2 қант (+) 1,3
т а у ы қ жұмыртқасы	41,0	жартылай майлы сүзбе	31,0	сары май (+) 2,3
		сыыр еті	26,0	сары май (+) 3,5
		нәлім балығы	30,0	сары май (+) 5,4 қант (+) 0,3
		қаймағы алынбаған сүт	186,0	сары май (-) 1,5 қант(-) 8,4
		ірімшік (пошехондық)	20,0	сары май (-) 0,7 қант (+) 0,3
		жұмыртқа ұнтағы	11,5	сары май (+) 6,5 қант (-) 0,5
Нәлім балығы	100,0	сыыр еті	87,0	сары май (-) 1,5
		жартылай майлы сүзбе	105,0	сары май (-) 10,8 қант (-) 2,8
		жұмыртқа ұнтағы	39,0	сары май (-) 16,8 қант (-) 2,8

Өнімдерді салқынмен және жылмен өңдеу кезінде қалдықтар нормалары

4-кесте

Өнімнің атауы	Қалдық пайыздары	
	Салқынмен өңдеу кезінде	Жылумен өңдеу кезінде
1	2	3
Ет (сиыр еті)	30,5	
Пісірілген ет		38
Бұқтырылып пісірілген ет		40
(ұсақ тілімдер: азу, гуляш, қуырылған ет, бефстрогандар)		37
Қуырылған котлеттер, битоктар, шницельдер		19
Қуырылған және бұқтырылған тефтелилер		15
Турама және қуырылған зразалар		15
Қуырылған және жұмыртқа қосылған рулет		12
Тауық	25	
Піскен тауық еті	7	28
Бұқтырылған және қуырылған бауыр		28
Хек балығы	41	
Суға пісірілген хек балығы		18
Қуырылған хек балығы		18
Хек балығының сүбесі (сүйексіз, терісі алынбаған)	52	
Қуырылған хек балығының сүбесі		20
Бөктірілген хек балығының сүбесі		18
Пісірілген нәлім балығы	43	18
Қуырылған нәлім балығы		20
Нәлім балығының сүбесі (сүйексіз, терісі алынбаған)	54	
Қуырылған нәлім балығының сүбесі		20
Бөктірілген нәлім балығының сүбесі		18
Ірімшік	2	
Сүзбе	1	
Аршылған картоп	40	3
Жас картоп	20	6
Қуырылған картоп		31
Қабығымен піскен картопты кейіннен қабығынан тазалау		43
Аршылған шикі сәбіз	25	
Қуырылған сәбіз		32
Қабығымен піскен сәбізді кейіннен тазалау		25
Піскен немесе ұзынша немесе текше түрінде өткізілген сәбіз		8
Шикі қызылша	25	
Қабығы аршылып пісірілген қызылша		27
Аққауданды орамжапырақ	1	

Аршылған жас орамжапырақ	20	
Бұқтырылған орамжапырақ		21
Пияз	16	
Көжелерге дайындалып қуырылған пияз		20
Тұздық және екінші тағамға берілетін ас үшін әзірленген пияз		50
Көк пияз	20	
Аршылмаған жас қияр	5	
Аршылған жас қияр	20	
Қызанақтар (жас томаттар)	15	
Сабақты қызыл шалғам	37	
Сабағы бар қызыл шалғам	25	
Салат	28	
Консервіленген жасыл бұршак	33	
Бұқтыру кезіндегі кәді	33	22
Қарбыздар	10	
Өзегі алынған алма	12	
Өзегі алынған алмұрт	10	
Өрік	14	
Шабдалы	10	
Жаңа піскен қара өрік	10	
Сабағы алынбаған шие	5	
Сабағы алынған шие	2	
Жүзім	4	
Қызыл қарақат	6	

"Санаториялық және сауықтыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
5-қосымша

БСҰ жағдайларында балаларды сауықтыру тиімділігін бағалау

1. Балаларды сауықтыру тиімділігін бағалау екі медициналық тексеріп-қарау – ауысым басында және соңында деректерді салыстыру негізінде жүргізіледі.

Мынадай көрсеткіштер талданады:

- 1) баланың дене-бітімінің дамуы;
- 2) организмнің функциялық жағдайы;
- 3) дене дайындығының деңгейі;
- 4) жалпы сырқаттанушылығы.

2. Дене дамуын бағалау кезінде дене массасының дене ұзындығына қатынасымен – Кетле индексімен айқындалады.

Дене дамуының үйлесімділігін дәлелдейтін Кетле индексінің нормасы мынаны құрайды (шаршы метрге килограммен (бұдан әрі – кг/м²):

- 1) 6-8 жастағы ұл және қыз балалар үшін – 16 (кг/ м²);
- 2) 9-10 жастағы ұл және қыз балалар үшін – 17 (кг/ м²);
- 3) 11 жастағы ұл және қыз балалар үшін – 18 (кг/ м²);
- 4) 12 жастағы ұл және қыз балалар үшін – 19 (кг/ м²);
- 5) 13-14 жастағы ұл және қыз балалар үшін – 20 (кг/ м²);

б) индекстің екі бірлікке артуы дене массасының артықтығын, екі бірлікке төмендеуі – жетіспеушілікті дәлелдейді.

3. Балаларды сауықтыру ұйымдарының жағдайларында сауықтыру тиімділігінің маңызды критерийлері организмнің функционалдық (резервтік) мүмкіндіктерінің артуы болып табылады.

Осы мақсатта балалардың жүрек-қан тамыры, тыныс алу жүйелерінің функционалдық сынамаларын бағалау және еңбекке дене қабілеттерін бағалау жүргізіледі.

4. Жүрек-қан тамыры жүйесінің функционалдық жағдайын орто-статикалық сынама көмегімен бағалау керек. Жүргізу әдістемесі: шалқасынан 3 минут жатқаннан соң жүрек соғуының жиілігі (бұдан әрі – ЖСЖ) (10 секундтық мерзім бойынша) және артериялық қысымы (бұдан әрі – АҚ) анықталады. Содан кейін тексерілетін адам тез тұрады және тұрған қалпында өлшемдер қайталанатын. Бұл ретте тамыр соғуының минутына 4 соғудан көп болмауы, ал АҚ ең үлкен өсімі сынап бағанының 10 миллиметріден аспауы қалыпты реакция болып саналады және 100-ге тең индекс ретінде қабылданады, 1-кестеде ортостатикалық сынама индекстерін бағалау келтіріледі.

Ортостатикалық сынама индекстерін бағалау

1-кесте

Тамыр соғуының бір минутта жиілеуі	Ең жоғары артериялық қысымның өзгеруі											
	артуы											
	+10		+10		+10		+10		+10		+10	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
0-4	100	95	90	85	80	75	70	65	50	55	55	
5-8	95	90	85	80	75	70	65	60	55	50	45	
9-12	90	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40	
13-16	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35	
17-20	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30	
21-24	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25	
25-28	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20	

29-32	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15
33-36	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10
37-40	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5
41-44	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5	0

Қолайлы индекс 100-85, рұқсат етілетін 84-75 және ең нашар 74-60 болып саналады. Динамикалық бақылау үдерісінде индекстің өсуі сауықтыру ұйымдарындағы қозғалыс режимінің жаттықтыру әсері туралы куәландырады.

5. Тыныс алу жүйесінің функционалдық жағдайы Генч сынамасы көмегімен бағаланады (демнің сыртқа шығу кезіндегі тыныс алу кідірісі).

Генч сынамасы былайша өткізіледі: сыналатын адам мұрнына қыстырғыш салып, ауыз арқылы еркін дем шығарады және жағымсыз сезімдер пайда болғанға дейін аузын жауып отырады. Тыныс алу кідірісінің уақыты секундомермен тіркеледі. Әртүрлі жастағы және жыныстағы балаларға арналған осы көрсеткіштің орташа мәндері 2-кестеде келтірілген (\pm орташаның қатесі).

Балаларда дем шығару кезінде тыныс алу кідірісі көрсеткішінің шамасы (секундына)

2-кесте

Жастары жылмен	Ер балалар	Қыздар
7	10 \pm 2,8	8,3 \pm 4,0
8	17 \pm 12,4	13,0 \pm 7,2
9	16,8 \pm 11,0	12,1 \pm 6,3
10	15,5 \pm 7,5	11,0 \pm 4,0
11	18,2 \pm 8,5	13,0 \pm 8,6
12	20,0 \pm 12,0	16,0 \pm 13,6
13	18,5 \pm 11,0	16,0 \pm 6,2
14	19,6 \pm 6,7	19,0 \pm 9,2

Балаларды сауықтыру ұйымдарында балалардың болуының сауықтыру тиімділігі терең тінді биохимиялық үдерістерді жетілдіруде – гипоксия тұрақтылығының жоғарылауында көрінеді. Баланың демалу уақытында тыныс алу кідірісінің 10%-ға және одан жоғары өсуі жағымды қозғалыс ретінде сипатталады; тыныс алу кідірісі уақытының 10% төмендеуі керісінше сипатталады және оттегі тапшылығына төзімділіктің төмендеуі туралы куәландырады.

6. Балалардың еңбекке дене қабілетін бұлшық ет күшінің және бұлшық ет шыдамдылығының көрсеткіштері бойынша бағалау ұсынылады.

Балалардың бұлшық ет күші динамометр көмегімен анықталады. Қол буынының бұлшық етінің күші бір жаққа созылған күшті оң қолмен (солақайларда – сол қолмен) қол буыны динамометрі арқылы өлшенеді. Қол буыны бұлшық етінің жас-жынысына қарай орташа стандарты 3-кестеде берілген.

Балалардың қолының бұлшық ет күші (килограмм)

3-кесте

Жастары жылмен	Оң қол (солақайларға сол қол)	
	Ер балалар	Қыздар
8	14,8 ± 3,2	12,2 ± 2,9
9	16,7 ± 3,2	14,3 ± 2,7
10	18,7 ± 3,8	15,3 ± 2,5
11	21,1 ± 3,6	16,6 ± 3,8
12	25,9 ± 5,5	19,6 ± 4,7
13	26,2 ± 7,0	21,6 ± 4,4
14	28,6 ± 9,0	23,5 ± 4,6

1) бұлшық ет күшінің 10%-ға және одан жоғары өсуі балаларды сауықтыру ұйымындағы дене тәрбиесінің дұрыс жолға қойылуы, сауықтыру іс-шаралары жүйелерінде күш және жылдамдыққа-күшке бағытталған жаттығулардың қолданылуы туралы куәландырады. Динамикалық бақылау үдерісінде бұлшық ет күшінің 10%-ға төмендеуі көрсеткіштің кері динамикасы туралы куәландырады;

2) сондай-ақ бұлшық ет төзімділігі динамометрдің көмегімен анықталады. 5-7 секунд демалуға үзіліс жасап, бала динамометрді бар күшімен 5 рет қысады да сосын динамометрдің бірінші және бесінші көрсеткіші салыстырылады. Баланың жағдайына байланысты бұлшық ет күшінің көрсеткіші оның бастапқы мөлшеріне қарағанда 10-15%-ға төмендейді. Осы ерекшелік неғұрлым аз болса, соғұрлым күштің төзімділігі жоғары болады. "Стайер" типіне жататын төзімді балаларда динамометрде өлшеудің басындағы және соңындағы көрсеткіштері сәйкес келеді. Осы өлшеулердің арасындағы айырмашылықтардың лагерь ауысымының басынан бастап соңына дейін төмендеуі төзімділіктің дамуы немесе артуы туралы айғақтайды.

7. Баланың функционалдық мүмкіндіктерінің өсуін білдіретін маңызды көрсеткіштер дене дайындығының оң динамикасы: жылдамдыққа (30 метрге және 60 метрге) жүгіргенде, төзімділікке жүгіргенде (300 метрге және 500 метрге), сондай-ақ басқа да нормативтерді тапсыру кезінде нәтижелердің жақсаруы болып табылады.

Балаларды сауықтыру тиімділігінің көрсеткіштері динамикасы

Плюс "+" жақсару (бұдан әрі – "+"), минус "-" нашарлау (бұдан әрі – "-"), "0" - өзгеріссіз (бұдан әрі – "0").

Жиыны: тиімділігі айқын, сауықтыру тиімділігі әлсіз, сауықтыру тиімділігі жоқ балалардың үлес салмағы.

4-кесте

Баланың аты-жөні	Дене дамуы	Бұлшық ет күші	Төзімділігі	Өкпенің өмірлік сыйымдылығы	Тыныс алуды кідіртуі	Орто-статикалық сынама	Дене дайындығы	Жиыны + - 0
1	+	+	+	+	+	-	+	6+ 1-
2	+	+	+	+	+	-	-	5+ 2-

"Санаториялық және сауықтыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
6-қосымша

БСҰ мен балалар санаторийлерінің 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) Манту сынамасын тіркеу журналы;
- 8) Манту сынамасымен тексеруге жататын тәуекел тобының балаларын тіркеу журналы;
- 9) фтизиопедиатрда тексеруге жататын туберкулинді-оң мәнді адамдарды тіркеу журналы;
- 10) бақыланатын химиялық-профилактиканы жүргізу журналы;
- 11) профилактикалық егулермен қамту туралы есеп;
- 12) толық жинау жұмыстарын жүргізу журналы;
- 13) кабинетті кварцтау журналы;
- 14) тоңазытқыш жабдығының температуралық режимін есепке алу журналы;
- 15) паразиттік аурулардың қоздырғыштарына тексерілгендерді тіркеу журналы;

- 16) гельминттерге тексерілген адамдарды тіркеу журналы;
- 17) дерматомикоз, қышыма, педикулезге тексеріп-қараулар журналы;
- 18) профилактикалық медициналық тексеріп-қараулардың нәтижелері бойынша есеп;
- 19) баланың денсаулық паспорты;
- 20) тәуекел тобындағы балалардың тізімі;
- 21) дайын өнімнің бракеражды журналы;
- 22) ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналы;
- 23) санитариялық-ағарту жұмыстарын есепке алу журналы;
- 24) бұйрықтар мен нұсқаулықтар;
- 25) тамақтану нормаларының орындалуын бақылау журналы (жинақтау ведомосі бойынша);
- 26) диспансерлік науқастарды есепке алу журналы;
- 27) "С-витаминдеу" журналы;
- 28) тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаттарының бракераж журналы.

"Санаториялық және сауықтыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
7-қосымша

Табиғи және емшараларға дайындалған емдік балшықтардың нормаланатын физикалық-химиялық және токсикологиялық көрсеткіштері

Кесте

Көрсеткіш	шөгінді сульфидті	шымтезекті	тұнба	шоқы
1	2	3	4	5
Ылғалдылығы, %	25-75	50-85	60-90	40-80
мөлшері 0,25-5 мм минералды бөлшектермен ластануы, табиғи затқа %	<3,0	<2,0	<2,0	<3,0
мөлшері 5 мм артық қатты минералды қоспалары	жоқ			
ыдырау деңгейі (шымтезек, балшық үшін), органикалық затқа %	40-тан төмен емес			
жылжуға кедергі, дин/см ²	1500-4000	1500-4000	1000-2000	1500-2500
Уытты заттар				
Техногенді радионуклидтер (Cs ¹³⁷ , жүқтырған Sr ⁹⁰), Бк/кг	РҚН-ға сәйкес			
Ауыр металдар (Hg, Pb, Zn, Cu, Cd), мг/кг	Топырақтың жергілікті табиғи фонынан артық емес			

Пестицидтер, мг/кг	Жергілікті топырақ үшін белгіленген нормалардан артық емес
--------------------	--

"Санаториялық және сауықтыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
8-қосымша

Табиғи және емшараларға дайындалған емдік балшықтардың нормаланатын микробиологиялық көрсеткіштері

Кесте

Балшықтың түрлері	ОМЧ, артық емес	Коли-титр (ІТТБ)	Титр E.coli (лактоза-оң)	Т и т р Cl.per-fringens	Патогенді коккты микрофлора, Pseudomonas aeruginosa, 10 г
1	2	3	4	5	6
Тұнба және шоқы балшықтары	1×10^6 5×10^5	1 және жоғары	30 және жоғары	0,1 және жоғары	жоқ
Шөгінді орташа және нашар минералданған және рН кемінде 3,6 шымтезекті	5×10^5	10 және жоғары	30 және жоғары	0,1 және жоғары	жоқ
Шөгінді сульфидті қатты минералданған және рН кемінде 3,6 шымтезекті	5×10^5	30 және жоғары	50 және жоғары	0,1 және жоғары	жоқ

Ескертпе: балшықтың микробиологиялық көрсеткіштері:

1) 1 г-дағы микроорганизмдердің жалпы саны – балшықтың органикалық заттармен ластануының қарқындылық көрсеткіші;

2) коли-титр немесе ІТТБ болуы – ішек таяқшалары топтары бактериялары анықталатын балшықтың көлемі;

3) *Escherichia coli* титр – ішінде *Escherichia coli* жаңа нәжістік ластану көрсеткіші ретінде анықталатын балшықтың көлемі;

4) *Clostridium perfringens* титр – ішінде *Clostridium perfringens* дәрежесі қандай да бір ескі нәжістік ластанудың куәсі ретінде анықталатын балшықтың көлемі;

5) балшықтың белгілі бір көлемінде *Pseudomonas aeruginosa* патогенді коккты (стафилококктар, стрептококктар) микрофлораның болуы – терінің ауыр зақымдауларын, тамақтан улануларды және ауруларды (сіреспе) тудыратын микроорганизмдер ретінде.

