

Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 17 тамыздағы № 615 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2017 жылғы 13 қазанда № 15893 болып тіркелді.

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

1. Қоса беріліп отырған "Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.

2. "Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 17 наурыздағы № 217 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10975 болып тіркелген, "Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде 2015 жылғы 20 мамырда жарияланған) күші жойылды деп танылсын.

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

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

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

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

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

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

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

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрі	Е. Біртанов
--	-------------

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Білім және ғылым министрі

_____ Е. Сағадиев

2017 жылғы 19 қыркүйек

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Инвестициялар және даму министрі

_____ Ж. Қасымбек

2017 жылғы 21 қыркүйек

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Ұлттық экономика министрі

_____ Т. Сүлейменов

2017 жылғы 26 қыркүйек

	Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 17 тамыздағы № 615 бұйрығымен бекітілген
--	--

"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары

1-тарау. Жалпы ережелер

1. Осы "Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасы Кодексінің (бұдан әрі – Кодекс) 7-1-бабы 1-тармағының 2) тармақшасына, 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына сәйкес әзірленген және объектінің құрылысына жер учаскесін таңдауға, жобалауға, реконструкциялауға, пайдалануға, сумен жабдықтауға, су бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге, ауа баптауға, жөндеуге және күтіп-ұстауға, тәрбиелеу мен оқыту, тұру, тамақтану жағдайларына, өндірістік бақылауға, персоналдың еңбек және тұрмыстық қызмет көрсету жағдайларына, балаларды

медициналық қамтамасыз етуге, меншік нысанына қарамастан балалар толық, толық емес, тәулік бойы болатын барлық түрдегі мектепке дейінгі ұйымдардағы (бұдан әрі – МДҰ) және сәбилер үйлеріндегі персоналды медициналық тексеріп-қарауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Осы Санитариялық қағидалар мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне (бұдан әрі – объектілер) қолданылады.

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

4. 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 санитариялық киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізатты, қосымша материалдарды және дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен ластанудан және басқа да ластанулардан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы;

3) балалардың ойын алаңы (бұдан әрі – ойын алаңы) – жабдықты және балалардың ойын алаңына арналған жабынды қамтитын балалардың ойынына арналған арнайы жабдықталған аумақ;

4) балалардың ойын алаңдарына арналған жабдық – пайдаланушылар онымен немесе онда жеке немесе топпен өздерінің қалауы және қағидалары бойынша ойнау алатын балалардың ойын алаңында орнатылған жабдық;

5) балалар толық емес уақыт болатын МДҰ – тамақтандыруды және ұйқыны ұйымдастырмай, төрт сағаттан аспайтын уақытқа балалар болатын МДҰ;

6) бракераж – органолептикалық көрсеткіштері бойынша тамақ өнімдерінің және дайын тағамдардың сапасын бағалау;

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

8) жас ерекшелігіне байланысты топтық үй-жайлар (топтық ұяшық) – объектінің бір жас тобындағы балаларына арналған үй-жайлар жиыны;

9) жеке медициналық кітапша – жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар міндетті медициналық тексеріп-қарау нәтижелері енгізілетін, халықтың декреттелген тобының өкіліне берілетін жеке құжат;

10) мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту – балалардың дене, тұлғалық, зияткерлік қасиеттерін дамыту, олардың әлеуметтік жетістігі мен бүкіл өмірінің

бойында бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз ету үшін қажетті негізгі құзыреттілігін қалыптастыру;

11) мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту ұйымдары – мектепке дейінгі жастағы балаларға арналған ерекше қызмет түрлерін есепке ала отырып, мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқытудың міндетті оқу бағдарламаларын іске асыратын, сондай-ақ Қазақстан Республикасының заңнамасында көзделген қосымша қызметтерді көрсететін мектепке дейінгі ұйымдар;

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

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

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

15) санитариялық қорғаныш аймағы – елді мекендегі арнайы мақсаттағы аймақтарды, сондай-ақ өнеркәсіптік ұйымдар мен басқа да өндірістік, коммуналдық және қойма объектілерін жақын жатқан селитебті аймақтардан, тұрғын-азаматтық мақсаттағы ғимараттар мен құрылыстардан оларға қолайсыз факторлардың әсерін әлсірету мақсатында бөлетін аумақ;

16) сәбилер үйі – туылғаннан бастап үш жасқа дейін жетім балаларға, ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған денсаулық сақтау ұйымы;

17) септик – тұрмыстық сарқынды судың аз мөлшерін тазалауға арналған құрылыс;

18) технологиялық жабдық – өндіріс жұмысы үшін қажетті тетіктер, машиналар, құрылғылар, аспаптар жиынтығы;

19) технологиялық карта – тамақ өнімдерінің құрамы, тізбесі мен технологиялық операцияларды қамтитын өндіріс процесін сипаттау көрсетілген тамақ өнімінің атауы бар, тамақ өнімі негізделіп дайындалатын құжат;

20) тиімді тамақтандыру – тамақтандырудың физиологиялық және жас ерекшелігі нормаларын ескере отырып, теңестірілген тамақтандыру;

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

22) топтардың толықтырылуы – топтағы балалардың нормаланған саны.
2-тарау. Объектілердің құрылысына жер учаскесін таңдауға, жобалауға, пайдалануға, реконструкциялауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

5. Объектілердің құрылысына жер учаскесі көлік магистралдарынан алыс қашықтықта бөлінеді және жер үстіндегі суларды бұруды қамтамасыз ететін еңістері бар тегіс беті болады, тұрғын шағын аудандардың аумақтарында, санитариялық-қорғаныш аймақтарынан тыс орналасады.

6. Көп пәтерлі тұрғын үйлерде, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналастырылатын, балалар толық емес уақыт болатын МДҰ үшін жеке жер учаскесі көзделмейді.

7. Объектілердің құрылысына жер учаскесін таңдау кезінде алаң "Қазақстан Республикасындағы сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі туралы" 2001 жылғы 16 шілдедегі Қазақстан Республикасы Заңының 20-бабы 23-16) тармақшасына сәйкес сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтер (бұдан әрі – сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтер) талаптарымен айқындалады.

8. Жобалау кезінде объектілердің аумағында балалардың әрбір жас топтары үшін жеке ойын алаңдары көзделеді. МДҰ алаңдарының көлемдері балалардың санына қарай бір орынға кемінде 4 м² қабылданады.

9. Әрбір топтық алаңда күн мен жауын-шашыннан қорғау үшін үш жағынан қоршалған кемінде 20 м² көлеңке қалқа көзделеді. Көлеңке қалқалардың едені ағаштан болуы көзделеді.

10. Объектілерді жобалау және реконструкциялау кезінде үй-жайлардың жиыны мен алаңы сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтер талаптарына сәйкес жобалауға арналған тапсырмамен айқындалады.

11. Объектілерді жобалау кезінде ғимаратта және учаскеде әкімшілік-шаруашылық, тұрмыстық үй-жайлардан және бір-бірінен топтық оқшаулау қағидаты сақталады.

12. Объектілерді жобалау кезінде негізгі және қосалқы үй-жайлар көзделеді:

- жас ерекшелігіне байланысты топтық үй-жайлар – оқшауланған автономды үй-жайлар;

- мамандандырылған үй-жайлар (музыка, спорт залдары) балалармен сабақ өткізу үшін, барлық немесе бірнеше жас топтарының кезекпен пайдалануына арналған;

- ілеспе үй-жайлар (медициналық, ас блогы, кір жуатын орын) және персоналға арналған қызметтік-тұрмыстық үй-жайлар.

13. Жобалау кезінде МДҰ-ның жас ерекшелігіне байланысты топтық үй-жайларының құрамына киім шешетін бөлме, ойын, жатын бөлмесі, буфет-тарату орны, дәретхана кіреді.

МДҰ-ның жас ерекшелігіне байланысты топтық үй-жайлары және олардың аудандары осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшада көрсетілген.

14. МДҰ-ны жобалау кезінде сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтер талаптарына сәйкес жатын бөлмені ойын бөлмесімен біріктіруге жол беріледі.

Мектепке дейінгі шағын орталықтарда жалпы киім шешетін орынды орнатуға жол беріледі.

15. Объектілер ғимараттарының бірінші қабатында медициналық үй-жайлар және изолятор көзделеді. Изолятордың өтпелі болмауы көзделеді, олардың арасында 1,2 м биіктікте әйнектелген қалқа құрылысын орнату арқылы медициналық кабинетпен көрші орналастырылады.

16. Ғимараттардың жертөле және цоколдық қабаттарында балалар болатын үй-жайларды және медициналық мақсаттағы үй-жайларды орналастырмайды.

17. Пайдалану режимі шумен қоса жүретін және балаларды алаңдатуы, педагогикалық, медициналық, әкімшілік персоналдың жұмысына кедергі келтіруі немесе бұзуы мүмкін үй-жайларды (сорғы қондырғысы бар бойлерлер, өндірістік үй-жайлар, жөндеу шеберханалары, сорғы бөлімшесі бар салқындатқыш камералар, желдеткіш камералары, компрессорлық) жатын бөлмелеріне, топтық үй-жайларында, медициналық кабинеттерге көрші, олардың астында немесе үстінде орналастырмайды.

18. Жеке гигиена бөлмелерін, персоналға арналған санитариялық тораптарды әкімшілік үй-жайлар аймағында орналастырылады.

19. Үй-жайларды әрлеу үшін олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары бар құрылыс материалдарын пайдаланады. Рекреацияларда, холлдарда, акт залдарында, әкімшілік үй-жайларда әртүрлі конструкциялық аспалы төбелер қолданылады.

20. Қалыпты режимде жұмыс істейтін үй-жайлардағы қабырғалардың, жабдықтың беті ылғалды тәсілмен жинауға жол беретіндей тегіс, күңгірт болады.

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

21. Үй-жайлардағы еден ағаш тақтаймен немесе паркетпен жабылады. Едендердің бетіне ылғалды тәсілмен өңдеуге және дезинфекциялауға жол беретін синтетикалық полимерлі материалдар, жылы линолеум төсеуге жол беріледі.

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

Спорт залдың едені ағаштан немесе арнайы жабыны болады.

22. Жылыту жүйесінің радиаторлары терезе астындағы қуыстарда орналастырылады және тормен жабылады, терезелерде және жарықтандыру құралдарында қоршау құрылғылары көзделеді.

23. МДҰ-ны жеке тұрған ғимаратта, жеке үй иеліктерінде, көп пәтерлі тұрғын үйдің алғашқы екі қабаттарында, сондай-ақ ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда пайдалануға жол беріледі.

24. МДҰ-ны көп пәтерлі тұрғын үйдің бірінші қабатында тұрғын үй-жайлар болмаған жағдайда оның екінші қабатына орналастыруға жол беріледі.

Көп пәтерлі тұрғын үйдің алғашқы екі қабаттарында орналасқан МДҰ-ның тұрғын үйдің кіреберісімен біріктірілмеген жеке кіретін есігі болады.

25. МДҰ-ны көп пәтерлі тұрғын үйдің алғашқы екі қабаттарында орналастыру кезінде тұрғындардың тіршілік әрекетінің санитариялық-гигиеналық жағдайларының нашарлауына жол берілмейді (шу, тамақ иісі).

26. Авариялық ғимараттарда және үй-жайлардағы объектілерді пайдалануға жол берілмейді.

27. Объектілерді пайдалану кезінде аумағында бұзылмаған қоршауы болуы тиіс.

28. Объектілердің аумағына олардың функционалдық жағынан олармен байланысы жоқ объектілерді орналастырмайды.

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

30. Объектілерді реконструкциялау кезінде осы Санитариялық қағидалардың 6-29-тармағы аралығында көзделген талаптар сақталады.

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

31. Объектілерде орталықтандырылған шаруашылық-ауыз су, ыстық сумен жабдықтау, су бұру, жылумен жабдықтау жарамды жағдайда көзделеді.

32. Объектілер Кодекстің 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына сәйкес санитариялық қағидаларда, гигиеналық нормативтерде (бұдан әрі – нормалау құжаттары) белгіленген талаптарға сәйкес қауіпсіз және сапалы ауыз сумен қамтамасыз етіледі.

33. Объектілерде ауыз су режимі ұйымдастырылуы тиіс. Ауыз су, оның ішінде сыйымдылықтарға (графиндерге, шәйнектерге) өлшеп-құйылған және бөтелкедегі су сапасы мен қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келуі тиіс.

Суға арналған кулерлер (диспенсерлер) өндірушінің нұсқаулығына сәйкес тұрақты түрде тазартылуы тиіс.

Қайнатылған ауыз су үш сағаттан аспайтын уақыт сақталған жағдайда оны пайдалануға жол беріледі.

34. Су ішу үшін таза ыдысты (шыны, фаянс ыдыс немесе бір рет қолданылатын стақандар) пайдаланады, таза және пайдаланылған ыдыс үшін таңбаланған жеке подностар немесе бір рет қолданылатын ыдысты жинау үшін контейнерлер бөлінеді.

35. Орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда ішкі су құбыры мен су бұру құрылғылары бар ауыз су мақсатындағы жергілікті көздерден алынған суды пайдалануға жол беріледі.

36. Әкелінетін сумен жұмыс істейтін объектілерде ауыз су қорын сақтауға арналған сыйымдылықтар орналастырылған жеке үй-жай көзделеді. Сыйымдылықтардың таңбалауы ("Ауыз су") болады, апта сайын (және қажеттілігіне қарай) жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, тазалауға және дезинфекциялауға жатады. Ауыз суға арналған сыйымдылықтар басқа мақсаттарда пайдаланылмайды.

37. Ауыз су уақтылы тазартылатын, жуылатын және дезинфекцияланатын, ауыз сумен жанасуға рұқсат етілген материалдардан орындалған арнайы таңбаланған сыйымдылықтармен, арнайы автокөлікпен әкелінеді.

38. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау болмаған жағдайда су жылытқыштар орнатылады. Ыстық және суық су барлық ванналарға, себезгі бөлмелеріне, тұратын орындарындағы, медициналық мақсаттағы үй-жайлардағы қолжуғыштарға, сондай-ақ ас блогындағы араластырғыш қондырғысы бар қажетті технологиялық жабдықтарға тартылады.

39. МДҰ-ны кәрізделмеген және ішінара кәрізделген жерлерде орналастырған жағдайда жергілікті кәріз құрылғысы (шұңқырлар, септиктер) көзделеді. Сарқынды суды қабылдауды гидравликалық бекітпесі (сифон) бар қақпақпен жабдықталған, объекті аумағының шаруашылық аймағында

орналастырылатын, уақтылы тазартылып отыратын жерасты су өткізбейтін жалпы немесе бөлек сыйымдылықта (шұңқырда, септиктерде) жүзеге асырады.

40. Қойма үй-жайларында, тұрмыстық үй-жайларда су бұруға арналған кәріз бағандарын сыланған қораптарға салады.

41. Сарқынды суды ашық су айдындарына және іргелес аумаққа ағызуға жол берілмейді.

42. Персоналға арналған САҚ-тың жердің үстіндегі үй-жайлары мен су өткізбейтін материалдан жасалған қазылған шұңқыры болады.

САҚ-ты жинауды дезинфекциялық құралдарын қолдана отырып күн сайын жүргізеді. САҚ-тың қазылған шұңқырын уақтылы тазалайды.

43. Жылумен жабдықтаудың орталықтандырылған көзі болмаған жағдайда сұйық, қатты, газ түріндегі отынмен жұмыс істейтін автономды қазандық көзделеді.

44. Жылыту кезеңінде ауаның температурасы нормалау құжаттарының көрсеткіштеріне сәйкес келуі тиіс.

45. Үй-жайларды табиғи және жасанды жарықтандыру сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтерге сәйкес айқындалады. Бір үй-жайда бір типті шамдарды қолданады.

46. Жасанды жарықтандыру көрсеткіштері нормалау құжаттарына сәйкес нормаланады.

47. Объектілердің аумағында сыртқы жасанды жарықтандыру орнатылады.

48. Объектілердің барлық үй-жайларында табиғи жарықтандыру көзделеді. Мыналарды: коммуникациялық жүйелер үй-жайларына (су құбырлары мен кәріз сорғылары, желдету және ауа баптау камералары, бойлер бөлмелері), рекреациялық үй-жайлар болып табылмайтын дәліздерге, фойеге, қоймаларға, мүкәммал тұратын орындарға, дезинфекциялау құралдарын дайындайтын бөлмелерге, киім шешетін бөлмелерге, киім ілетін орындарға, себезгі бөлмелеріне, дәретханаларға, ғимараттың инженерлік және технологиялық жабдығын орнату және басқару үй-жайларына және ас блогының өндірістік үй-жайларына табиғи жарықтандырусыз жол беріледі.

49. Топтық және оқу үй-жайларында терезе әйнектерін бояуға жол берілмейді. Жарық ойықтарын реттелетін күннен қорғайтын құрылғылармен жабдықтайды.

50. Істен шыққан шамдар ауыстырылады. Жарамсыз, құрамында сынап бар (жарық диодты, люминесцентті, энергия үнемдегіш) шамдар балалардың қолы жетпейтін жеке үй-жайда сақталады. Істен шыққан құрамында сынап бар шамдарды қоқыс жинағышқа тастауға жол берілмейді.

51. Істен шыққан құрамында сынап бар шамдарды сақтау және шығару объекті басшысының бұйрығымен жауапты адамға жүктеледі.

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

53. Ас блогында механикалық түрде іске қосылатын желдету көзделеді. Жылу және ылғал бөлу көзі болып табылатын жабдықтың үстінде сыртқа тарту шатырлары көзделеді.

54. Объектілердің ас блогын желдетуге осы Санитариялық қағидалардың талаптарына қайшы келмейтін бөлікте қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын нормалау құжаттарының талаптары қолданылады.

55. Терезелердің конструкциясы балалардың болуына арналған үй-жайларды жылдың кез келген уақытында желдетуді ұйымдастыру мүмкіндігін көздейді. Терезелердің әйнектелуі бүтін шыны төсемнен орындалады.

56. Өтпелі немесе бұрыштан желдету балалар болмаған кезде жүргізіледі. Өтпелі желдету дәретхана үй-жайлары арқылы өткізілмейді.

57. Объектілерде нормалау құжаттарына сәйкес оңтайлы микроклиматтық жағдайлар (температура, ауа қозғалысының жылдамдығы және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы) жасалады.

58. Топтық үй-жайларындағы, сондай-ақ себезгі және спорт зал жанындағы киім шешетін орындардағы, медициналық пункт үй-жайларындағы ауа температурасын бақылау үшін ішкі қабырғаға 0,8 – 1,2 м биіктікте бекітілген термометрлер орнатылады.

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

59. Жыл сайын объектілерде ағымдағы жөндеу жүргізіледі.

60. Объектілер жұмыс істеп тұрған кезде авариялық жағдайларды жою жұмыстарын қоспағанда, күрделі және ағымдағы жөндеуді жүргізуге жол берілмейді.

61. Терезелерде, желдету үшін ашылатын желкөздерде, фрамугаларда москит торлары орнатылады.

62. Объектілердің аумағы және қоршау сыртындағы оған іргелес аумақ таза ұсталады.

63. Объектілердің барлық үй-жайлары мен жабдығы таза ұсталады. Медициналық үй-жайларды, ас блогын және дәретханаларды күн сайын дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып тазалайды. Дәретханаларда едендер, есік тұтқалары, крандардың шүмектері, раковиналар және унитаздар күнделікті дезинфекциялануға жатады.

64. Дәретханаларда балаларға арналған унитаздар, қол жууға арналған құралдары бар жуынатын раковиналар, жеке ұяшықтары бар балалардың орамалдарына арналған қабырғаға ілінетін немесе аспалы ілгіштер, шомылуға арналған ванна, шаруашылық шкафтары және ағызу жүйесі орнатылады.

65. Персоналға арналған дәретханаларда унитаздар, қолды жууға және кептіруге арналған құралдары бар жуынатын раковиналар, қоқыс жинауға арналған урналар орнатылады.

66. Санитариялық аспаптардың саны мен өлшемі осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес көзделеді.

67. Түбектер пайдаланылғаннан кейін тазартылады, жуылады және дезинфекцияланады. Таза түбектер дәретханаларда, жеке таңбаланған ұяшықтарда сақталады. Түбектерді сулауға арналған сыйымдылықтар таңбаланады.

68. Алты айға дейінгі балаларға арналған сәбилер үйлерінде топтық үй-жайларда манеждер мен құндақтау үстелдері орнатылады. 1 жастан асқан балаларды тамақтандыру аймағын тамақтандыруға арналған үстелдермен жабдықтайды.

69. Сәбилер үйлеріндегі топтардағы құндақтау үстелдері, балалардың жаялық клеенкалары, манеждердің жабыны, ойын жабдықтары күн сайын жуу құралдарын қолдана отырып өңделеді, нәжіспен ластанған жағдайда қосымша дезинфекциялау жүргізеді.

70. Жинау жүргізу үшін нормалау құжаттарына сәйкес қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдары пайдаланылады.

Дезинфекциялау ерітінділерін өндірушінің нұсқаулығына сәйкес ертіндіні дайындау күні көрсетіле отырып, таңбаланған сыйымдылықтарда дайындайды. Дезинфекциялау және жуу құралдары, жұмысшы ерітінділері балалардың қолы жетпейтін орындарда сақталады.

71. Жинау мүкәммалы (легендер, шелектер, жөкелер, шүберектер) таңбаланады және жеке үй-жайларға (санитариялық тораптар, медициналық пункт, ас блогының өндірістік үй-жайлары, тамақтану залы, топтық үй-жайлар) бекітіледі, арнайы бөлінген үй-жайларда (орындарда) сақталады. Санитариялық тораптарға арналған жинау мүкәммалының сигналды таңбасы болады.

72. Жыл сайын көктем мезгілінде ойын алаңдарында құмды толық ауыстыру жүргізіледі. Жаңадан әкелінетін құм паразитологиялық, микробиологиялық, санитариялық-химиялық, радиологиялық көрсеткіштер бойынша нормалау құжаттарына сәйкес келеді. Зертханалық зерттеулер нәтижелері нормалау

күжаттарына сәйкес келмеген жағдайда құмды кезектен тыс ауыстыру жүргізіледі.

73. Тығыз жабылатын қақпақтармен жабдықталған қоқыс жинағыштар шаруашылық аймақтағы үш жағынан қоршалған, тазалауға және дезинфекциялауға жеңіл су өткізбейтін жабыны бар алаңға орнатылады. Қоқыс жинағыштар (контейнерлер) тазаланады, жуылады және дезинфекцияланады.

Көп пәтерлі тұрғын үйдің алғашқы екі қабатында, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналастырылған МДҰ-ның қоқысын жинау үшін тұрғын үйдің ортақ қоқыс салғыштары немесе контейнерлері пайдаланылады.

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

5-тарау. Объектілерде тәрбиелеу және оқыту жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

75. Мектепке дейінгі тәрбие мен оқыту мазмұны, МДҰ-ның оқу жүктемесінің ең үлкен көлемі Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 23 тамыздағы № 1080 қаулысымен бекітілген Мектепке дейінгі тәрбие мен оқыту деңгейлерінің мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттарымен белгіленеді.

76. МДҰ топтарының толықтырылуы осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаның 1, 2-кестелеріне сәйкес көзделеді.

77. Сәбилер үйінде тәрбиеленетін балалардың оңтайлы саны 100 – 150 баланы құрайды. Топтардың толықтырылуы туғаннан бастап 1,5 жасқа дейін – 10 бала, 1,5 жастан 2 жасқа дейін – 13 бала, 2 жастан 3 жасқа дейін – 15 бала.

78. Серуендер ауа-райы жағдайы ескеріле отырып, күн сайын жүзеге асырылуы тиіс.

79. Ойын алаңдарының жабыны денсаулық үшін қауіпсіз (жарақаттануды болдырмайтын) материалдардан көзделеді.

80. Объектілердің жиһазы мен жабдығы балалардың бой-жас ерекшеліктеріне сәйкес келеді. Объектілерде ойын, оқу кабинеттері үстелдермен, арқалығы бар орындықтармен жабдықталады.

Ойын және спорт алаңдарындағы жабдықтар балалардың бойы мен жасына сәйкес келеді, үшкір шығыңқы жерлері мен ақауы болмайды, уақтылы жөнделеді. Жабдықтың бетінің жабыны суға төзімді материалдан көзделеді.

Жабдықтың жиыны, саны және өлшемін объектілердің бейінін, үй-жайлардың ерекшелігін есепке ала отырып көздейді.

МДҰ мен сәбилер үйінің жиһазының негізгі өлшемдері осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаның 1, 2-кестелеріне сәйкес белгіленген.

81. Жиһаз, жұмсақ, қатты мүкәммал, жабдық жұмыс жағдайында болады. Уақтылы жөнделуге немесе ауыстырылуға жатады.

82. Топтардағы киім шешетін бөлмелер сыртқы киімге арналған шкафтармен және орындықтармен жабдықталады.

Балалардың киіміне арналған шкафтарды жеке таңбалайды және бас киімге арналған сөрелермен және сыртқы киімге арналған ілмектермен жабдықтайды.

83. Спорт залдары жанындағы киім шешетін бөлмелер киімге арналған шкафтармен немесе ілгіштермен, орындықтармен жабдықталады.

Спорттық төсеніштердің жабыны тазалауға және дезинфекциялауға болатын материалдардан көздейді.

84. Пайдаланылған ойыншықтарды күн сайын жуу құралдарын қолдана отырып күннің соңында жуады. Ойыншықтарды жууға арналған сыйымдылықты, шүберек пен жөкені таңбалайды.

85. Жұмсақ ойыншықтарды пайдаланғаннан кейін күннің соңында ойыншықтан кемінде 25 см қашықтықта 30 минут бойы бактерицидті сәулелегіштермен дезинфекцияланады.

86. Ерте жастағы топтарда және медициналық мақсаттағы үй-жайларда жұмсақ ойыншықтар мен пенолатексті түкті ойыншықтар пайдаланылмайды.

87. Балалар үшін сатып алынған өнімдерге (ойыншықтар, аяқкиім, киім, ыдыс, жеке гигиена құралдары, мектеп және жазу құралдары, төсек-орын жабдықтары, парфюмерлік-косметикалық өнім, жиһаз) олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар беріледі.

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

88. Объектілердің жатын бөлмелерін жеке стационарлық кереуеттермен жабдықтайды.

МДҰ және сәбилер үйлеріндегі және бөбек жасындағы (үш жасқа дейінгі) топтардағы жатын үй-жайлары жататын жердің өзгермелі биіктігі еденнен 30 см және 50 см деңгейінде және қоршаудың еденнен биіктігі 95 см болатын төрт жағынан биіктігі 120 см, ені 60 см қоршауы бар манеждермен немесе стационарлық кереуеттермен жабдықталады.

3 – 6 (7) жастағы балалар үшін – ұзындығы 140 см, ені 60 см, биіктігі 30 см. Бүйір жақ қоршауының биіктігін кемінде 15 см-ге азайту мүмкіндігі көзделеді.

89. Мектепке дейінгі топтардағы (3-6 (7) жастағы) балалардың күндізгі ұйқысын стационарлық екі қабатты кереуеттерде, жататын жері қатты жиналмалы кереуеттерде немесе түрлендірілетін (қайырмалы, жылжытылатын, домалатып шығарылатын) кереуеттерде ұйымдастыруға жол беріледі.

Жиналмалы немесе түрлендірілетін кереуеттерді пайдаланған кезде оларды сақтау үшін, сондай-ақ төсек жабдықтары мен киім-кешектерді жеке сақтау үшін орын көзделген болуы тиіс.

90. Бір жатын орынға кемінде үш төсек-орын жиынтығының болуы көзделеді. Барлық төсек-орын жабдықтары (матрастар, жастықтар, көрпе) мен төсек-орын таңбалады.

91. Балалар тәулік бойы болатын МДҰ-да және сәбилер үйлерінде балаларды шомылдыру төсек-орнын, іш киімді және орамалдарды бір уақытта ауыстыра отырып, күнтізбелік жеті күнде бір реттен сиретпей график бойынша жүзеге асырылады.

92. Төсек-орынды, орамалдарды ауыстыру ластануына қарай, бірақ аптасына бір реттен сиретпей жүргізіледі.

Жылына кемінде бір рет төсек-орын жабдықтары камералық дезинфекциялануға жатады.

93. Төсек-орын, киім мен аяқкиім, қатты мүкәммал қорын сақтау үшін қойма үй-жайлары көзделеді.

94. Төсек-орын жабдықтары, орамалдар, жеке гигиена заттары (тіс щеткасы, тарақ, жөкелер) әр балаға жеке бөлінеді. Жеке тіс щеткалары, жөкелер ашық ұяшықтарда сақталады.

95. Төсек-орынды жуу объектінің кір жуатын орнында жүзеге асырылуы тиіс, ол болмаған жағдайда басқа орталықтандырылған кір жуатын орындарда ұйымдастыруға жол беріледі.

96. Кір жуатын орында таза және лас төсек-орынның қарама-қарсы ағынына жол берілмейді.

Инфекциялық аурумен ауырған науқастардың төсек-орны жуу алдында таңбаланған ванналарда дезинфекциялануға жатады.

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

97. Объектілерде ас блогы көзделеді.

98. Объектілердің ас блогында тұруға, балаларды тамақтандыруды ұйымдастырумен байланысы жоқ жұмыстар мен көрсетілетін қызметтерді орындауға жол берілмейді.

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

100. Объектілердің ас блогында технологиялық процестердің бірізділігі көзделеді, шикі және дайын өнімнің, шикі жартылай фабрикаттар мен дайын

өнімнің, пайдаланылған және таза ыдыстардың қарама-қарсы ағынына жол берілмейді.

101. Объектілерде объекті басшысы бекіткен перспективтік маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық мәзір жасалады.

Мәзір жасау кезінде өңірде шығарылатын отандық өнімдер ассортименті ескеріледі. Балаларды тамақтандыру рационында витаминді-минералдық кешенмен байытылған тамақ өнімдері көзделеді.

102. Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективтік ас мәзіріне сәйкес келуі тиіс. Ерекше жағдайларда осы Санитариялық қағидаларға б-қосымшаға сәйкес тамақ өнімін алмастыруға жол беріледі.

Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау температурасы төмен тоңазытқыш жабдықтарында және (немесе) тоңазытқыш камераларында және (немесе) тоңазытқыштарда жүзеге асырылады. Температураны бақылау үшін термометрлер орнатылады. Сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

103. Күн сайын тамақтанатын балалардың саны, жасына байланысты раммен дайын тағам порциясының массасы, сондай-ақ әрбір тағам бойынша өнімдер шығысы ("брутто" салмағында) көрсетіле отырып әрбір тамақтануға тағамдар тізбесі көрсетілетін тарату-ас мәзірі парағы жасалады және ілінеді.

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

105. Ас мәзірінде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде немесе келесі 2 – 3 күнде қайталауға жол берілмейді.

106. Тағамдар порцияларының массасы осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаға сәйкес көзделеді.

107. Күн сайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, кара бидай және (немесе) бидай наны, көкөністер және қант қосылады. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құстың еті күнтізбелік жеті күнде бір рет қосылады.

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

Түскі ас салат, бірінші, екінші (негізгі ыстық тағам еттен, балық немесе құстан) және үшінші (компот, шай, шырындар және кисель) тағамнан тұрады. Пісірілген және жас көкөністерден күрделі емес салаттар дайындалады.

Бесін асқа ас мәзіріне кремсіз тоқаш немесе кондитерлік бұйымдармен бірге сусынды (сүт, қышқыл сүт өнімдері, шырын, кисель және басқалары) қосады.

Кешкі ас көкөніс (сүзбе) тағамынан немесе ботқадан; негізгі екінші тағамнан (ет, балық немесе құс), сусыннан (шай, шырын, компот және кисель) тұрады. Екінші кешкі ас ретінде қосымша жемістерді немесе қышқыл сүт өнімдерін және кремсіз тоқаш немесе кондитерлік бұйымдарды қосады.

109. Тамақтандыру арасындағы интервал 3,5 – 4 сағаттан аспауы тиіс.

110. Тамақтану нормалары "Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздаы № 320 қаулысына сәйкес көзделген.

111. Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдауды осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаның 1-нысанына сәйкес тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының бракераж журналына деректерді енгізе отырып, олардың сапасы және қауіпсіздігін куәландыратын құжаттары болған жағдайда жүзеге асырады.

Тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар объектілердің ас блогында сақталады.

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

112. Гиповитаминоздың алдын алу және ерекше емес иммунитетті арттыру мақсатында салқындатылған сусындарды (компот, кисель) жасанды "С" витаминімен витаминдеуді жүргізеді.

113. Компоттарды витаминдеу оларды өткізу алдында +15°C-тан аспайтын температураға дейін салқындатқаннан кейін жүргізіледі, кисельге "С" витаминінің ерітіндісін оны +30+35°C температураға дейін салқындатқан кезде, кейіннен араластырып және өткізу температурасына дейін салқындата отырып қосады. "С" витаминімен витаминдеу осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаның 2-нысанына сәйкес "С-витаминдеу" журналына деректерді енгізе отырып, тәуліктік орташа қажеттіліктің 35%-ы есебінен жүргізіледі.

Витаминделген тағамдар жылытылмайды.

114. Объектілерде:

1) мыналарды:

ұйыған сүт, сүзбе мен айранды;

туралған ет қосылған құймақтарды;

флотша макаронды;

зельцтерді, форшмактарды, сілікпелерді, паштеттерді;

кремі бар кондитерлік бұйымдарды;
тұтыну қаптамасындағы кондитерлік бұйымдар мен тәттілерді (шоколад, кәмпит, печенье және басқалары);
морстар, квастарды;
фритюрде қуырылған бұйымдарды;
шала пісірілген жұмыртқаны, қуырылған жұмыртқаны;
күрделі (4 компоненттен артық) салаттарды, қаймақ пен майонез қосылған салаттарды;
окрошканы;
саңырауқұлақты;
өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде) тамақ өнімдерін;
тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;
газдалған, емдік және емдік-асханалық минералдық суды, тәтті ішімдіксіз сусындарды, ішімдіксіз энергетикалық (сергітетін) сусындарды, диффузиялық қойылтылған шырындарды (қапталған минералды және ауыз судан басқа);
фаст-фудтарды: гамбургерлер, хот-догтар, чипсілер, кептірілген нан, қытырлақ нандарды;
ащы тұздықтар, кетчуптар, ащы дәмдеуіштерді (бұрыш, ақшелкек, қыша) дайындауға және өткізуге;

2) мыналарды:

пастерленбеген сүтті, термиялық өңдеусіз сүзбені және қаймақты;
суда жүзетін құстың жұмыртқасы мен етін;
ауыл шаруашылығы малының сырқаттанушылығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардың сүтін және сүт өнімдерін;
тіл, жүректі қоспағанда өнімді мал мен құстың қосымша ет өнімдерін;
механикалық түрде еті сылынып алынған өнімді мал етін және құс етін;
құрамында коллагені бар құс етін;
сойылған өнімді мал мен құстың қайта мұздатылған өнімдерін;

генетикалық түрлендірілген шикізаттар және (немесе) генетикалық түрлендіру көздері бар шикізаттарды;

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

115. Жаппай сауықтыру емшаралары ретінде оттегі коктейльдерін өткізуге жол берілмейді.

116. Объектілердің ас блогында ұйымның медицина қызметкері немесе жауапты адамы күн сайын осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаның 3-нысанына сәйкес тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді.

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

117. Объектілердің ас блогында күн сайын аспазшы дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырады. 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 дайындалған таңғы ас, түскі ас, бесін немесе кешкі ас тағамымен ауыстырылғанға дейін кемінде жиырма төрт сағат сақталады.

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

118. Объектілерде нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі.

119. Объектілерде жеке гигиена қағидаларын сақтау үшін жағдайлар жасалады.

Қол жуу үшін ыстық және салқын су келтірілген, қолды жууға және кептіруге арналған құралдары бар жуынатын раковиналар орнатылады.

120. Объектілерде қызмет көрсететін персонал (тәрбиешілердің көмекшілері, техникалық персонал), ас блогының жұмыскерлері кемінде 2 жиынтығы бар арнайы киіммен (костюм немесе халат, орамал, қалпақ, алжапқыш), ауыстыратын аяқкиіммен қамтамасыз етіледі.

121. Объектілердің қызметкерлері жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды, объектіден шығар кезде және дәретханаға барар алдында арнайы киімді шешеді, жұмысты бастар алдында және дәретханаға барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен соң және ластанған заттармен жанасқаннан кейін қолды сабынмен жуады.

122. Ас блогының жұмыскерлері мынадай жеке гигиена қағидаларын сақтайды:

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

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

3) жұмыс процесінде сақина, алқа, сағатты шешіп қояды;

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

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

123. Терінің іріңді аурулары, іріңдеген кесілген жерлері, күйіктері, жаралары бар адамдар, инфекциялық аурулармен ауыратын науқастар немесе олардың қоздырғыштарын тасымалдаушылар, сондай-ақ науқастармен немесе тасымалдаушылармен байланыста болған адамдар тиісті медициналық зерттеп-қарау жүргізілгенше және дәрігердің қорытындысына дейін жұмысқа жіберілмейді.

124. Объектілерде қызмет көрсететін персонал және ас блогы жұмыскерлері медициналық тексеріп-қараудан және гигиеналық оқытудан өтеді. Жеке медициналық кітапшасы және жұмысқа жіберілгені туралы белгісі жоқ адамдар жұмысқа қабылданбайды.

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

125. Объектілерде балаларға медициналық қызмет көрсету қамтамасыз етіледі.

126. Балалар толық емес уақыт болатын МДҰ-да медициналық үй-жай көзделмейді.

127. Күн сайын әрбір жас тобында балаларды таңертеңгі тексеріп-қарау жүргізіледі.

128. Медициналық кабинеттің жабдықталуы осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаға сәйкес қабылданады.

129. Аурудың созылмалы түрлерімен ауыратын, тәуекел факторлары бар, сондай-ақ профилактикалық медициналық тексеріп-қарау кезінде анықталған және (немесе) жекелеген жіті аурулармен ауырған балалар құрылған сауықтыру жоспарына сәйкес диспансерлік есепке алуға және бақылауға жатады.

130. Медицина персоналы емдеу-профилактикалық және сауықтыру іс-шараларын жүргізеді, сондай-ақ балалардың сырқаттанушылығын төмендетуге және денсаулықтарын нығайтуға бағытталған кешенді сауықтыру іс-шараларының жоспарын жасайды.

131. Эпидемиялық қауіптілік дәрежесі бойынша әлеуетті қауіпті қалдықтарға жататын медициналық қалдықтар түзілген жағдайда, оларды нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес залалсыздандырады және жояды.

132. Объектілердің медицина қызметкерлері мен әкімшілігі:

- 1) тоқсан сайын сауықтыру жоспарларын кейіннен түзете отырып, сырқаттанушылыққа талдау жүргізеді;
- 2) жыл сайын балалардың денсаулығын сақтау және нығайту, олардың арасында сырқаттанушылықты төмендету бойынша іс-шараларды жоспарлайды және балаларды сауықтыру бойынша іс-шаралар жүргізеді;
- 3) созылмалы ауруы бар балаларды уақтылы диспансерлеуді ұйымдастырады және бақылайды;
- 4) тереңдетілген медициналық тексеріп-қарау нәтижелері бойынша динамикалық бақылау тобын (денсаулық топтары), денесінің даму деңгейін, дене шынықтыру сабақтары үшін медициналық топтарды айқындайды;
- 5) емдеу-сауықтыру жұмысын (оның ішінде балалардың денсаулық жағдайын динамикалық бақылау, шынықтыру, сауықтырудан өту және басқасы) жүргізеді;
- 6) балалардың сырқаттанушылығының статистикалық есебін жүргізеді;
- 7) объектілердегі қызметкерлердің профилактикалық медициналық тексеріп-қараудан уақтылы өтуін және осы Санитариялық қағидаларға 10-қосымшаға сәйкес ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау нәтижелері журналына деректерді тіркей отырып ас блогы жұмыскерлерінің денсаулығына күн сайын бақылауды жүзеге асырады;
- 8) жыл сайын және сұрау салу бойынша тиісті аумақтағы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшесіне сырқаттанушылық, профилактикалық медициналық тексеріп-қараудан өткізу, денсаулық жағдайы бойынша балаларды бөлу (денсаулық тобы), дене тәрбиесі топтары, диспансерлік бақылау және жүргізілген сауықтыру бойынша ақпарат ұсынады;
- 9) күн сайын ас блогының ұсталуын, тамақ өнімдерін сақтау жағдайлары мен мерзімдерін, тағамды дайындау технологиясын, дайын тағамның сапасын тексеріп-қарауды жүргізеді.

Балалар толық, тәулік бойы болатын МДҰ-да және сәбилер үйлерінде он күн сайын осы Санитариялық қағидаларға 11-қосымшаның нысанына сәйкес оны кейіннен түзете отырып және тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесін жүргізе отырып, күнтізбелік 10 күнге негізгі өнімдер бойынша тәуіліктік нормалардың орындалуына талдау жүргізеді.

133. МДҰ-ге түсетін балалар медициналық тексеріп-қараудан өтеді және денсаулық жағдайы туралы анықтама тапсырады.

134. Үш және одан көп күн болмаған балалар МДҰ-ға дәрігердің денсаулық жағдайы туралы анықтамасы болған кезде қабылданады.

135. Медициналық кабинеттерде жабдықтар мен мүкәммалды өндірушінің нұсқаулығына сәйкес дезинфекциялау құралдарымен санитариялық-дезинфекциялық өңдеуден өткізеді.

136. Балалар немесе персонал арасында инфекциялық аурулар тіркелген жағдайда, сондай-ақ профилактикалық мақсатта объектілердің басшылығы, оның персоналы және медицина қызметкерлері санитариялық-эпидемияға қарсы және санитариялық-профилактикалық іс-шараларды жүргізеді.

137. Объектілерде осы Санитариялық қағидаларға 12-қосымшаға сәйкес медициналық құжаттама жүргізіледі.

10-тарау. Сыйымдылығы үш топқа дейінгі МДҰ-ны күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

138. Ең аз үй-жайлар жиыны бар сыйымдылығы 3 топқа дейінгі МДҰ-ның жұмыс істеуіне рұқсат етіледі.

Қосымша алаңдар бөлу мүмкіндігі болмаған жағдайда мынаған:

1) бір үй-жайда 1 балаға кемінде 3,0 м² есебінен ойын және жатын үй-жайларды біріктіруге жол беріледі, бұл ретте жатын аймағында түрлендірілетін (қайырмалы, жылжытылатын, домалатып шығарылатын) кереуеттер орнатылады;

2) киімге және аяқкиімге арналған жеке шкафтармен, орындықтармен жабдықталған ортақ киім шешетін бөлмелерді ұйымдастыруға;

3) буфет-тарату бөлмелерін жабдықтамай топтарда немесе кесте бойынша ортақ асханада тамақтандыруды ұйымдастыруға;

4) топтан тыс асхана ыдыстары мен аспаптарына арналған орталықтандырылған жуу орындарын ұйымдастыруға;

5) дәретханаларда 10 балаға 1 унитаз және 1 раковина орнатуға;

6) балалардың есептік саны 30-дан аспайтын МДҰ-да бір дәретхана бөлуге;

7) дайын өнімдердің қауіпсіздігі қамтамасыз етілген жағдайда, ас блогындағы үй-жайлар жиынын және технологиялық жабдықтарды қысқартуға жол беріледі:

тамақты аймақтарды (тарату орны, шикі өнімдерді, дайын өнімдерді өңдеуге арналған, асүй ыдыстарын жууға арналған) бөлу сақталған жағдайда кемінде 21 м² болатын үй-жай алаңдарында дайындау;

көкөністер мен сусымалы өнімдерді сақтауға арналған аймақтар бөлінген қойма;

персоналға арналған үй-жай (бөлінген орын);

шикі өнімдерді және персоналдың қолын жуу үшін бөлек жуғыштар, асүй ыдыстарын жуу үшін – пайдаланылатын ыдыстарды толық батыру үшін жеткілікті көлемдегі бір жуғыш орнатылады;

көп пәтерлі тұрғын үйдің алғашқы екі қабаттарында орналастырылатын, балалардың есептік саны 30-дан аспайтын сыйымдылығы 3 топқа дейінгі МДҰ-да тамақты аймақтау (тарату орны, шикі өнімдерді, дайын өнімдерді өңдеуге арналған, асүй ыдыстарын жууға арналған) сақталған жағдайда кемінде 12 м² болатын үй-жай алаңдарында дайындауға жол беріледі. Тамақ өнімдеріне арналған қоймалар болмаған жағдайда сатып алу бір аптадан аспайтын уақытқа жүзеге асырылады;

тамақ дайындауға арналған үй-жайдың алаңын 10%-дан асырмай азайтуға;

8) төсек-орын қорын сақтау үшін қойма үй-жайлары немесе шкафтары бар бөлінген орынға;

9) серуендеуді ұйымдастыру үшін үй маңындағы аумақтағы қоршалған ойын алаңын пайдалануға (кесте бойынша серуендеуді ұйымдастыруға жол беріледі);

10) серуендеу алаңында балалар үшін олардың конструкциясының (жинаудың, орнатудың) қауіпсіздігін қамтамасыз ете отырып, жылдың ыстық уақытында пайдалану үшін құрастырмалы қалқаларды, күркелерді орнатуға жол беріледі.

139. Медицина қызметкері болмаған кезде медициналық қамтамасыз етуді аумақтық медициналық-санитариялық алғашқы көмек ұйымының жүзеге асыруына жол беріледі.

Бұл ретте мыналар:

1) ауданы кемінде 6 м² болатын медициналық кабинетті жабдықтау;

2) көп пәтерлі тұрғын үйдің алғашқы екі қабаттарында орналасқан, балалардың есептік саны 30-дан аспайтын сыйымдылығы 3 топқа дейінгі МДҰ-да медицина қызметкері үшін жеке жұмыс орнын бөлу көзделеді.

Жарақтау көрсетілетін медициналық қызметтерге сәйкес жүргізіледі.

	"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 1-қосымша
--	--

Зертханалық-құрал-саймандық зерттеулер

Кесте

Р/с	Сынама алу орны	Зертханалық зерттеулер, саны (бірлік)	Зерттеу кезеңділігі
-----	-----------------	---------------------------------------	---------------------

1	2	3	4
1.1	ас блоктары	микробиологиялық зерттеулерге тамақ өнімдерінің (шикізат) сынамаалары	ағымдағы қадағалау тәртібімен
		микробиологиялық зерттеулерге алынатын дайын тағамдардың сынамаалары	ағымдағы қадағалау тәртібімен
		микробиологиялық және санитариялық-химиялық зерттеулерге су сынамаалары	ағымдағы қадағалау тәртібімен (жылына бір рет)
		тағамдардың құнарлылығы	ағымдағы қадағалау тәртібімен
		термиялық өңдеу сапасы	ағымдағы қадағалау тәртібімен
		сыртқы орта шайындылары	ағымдағы қадағалау тәртібімен
		Дезинфекциялау құралдарында хлордың қалдығын айқындау	ағымдағы қадағалау тәртібімен
		бактериологиялық, санитариялық-химиялық зерттеулерге жергілікті сумен жабдықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар, ұңғымалар, каптаждар) алынатын ауыз су	ағымдағы қадағалау тәртібімен (жылына бір рет)
1.2	ойыншықтар, үстелдер, орындықтар, төсек әбзелдері, орамалдар	шайындыларды паразитологиялық зерттеуге тексеру	ағымдағы қадағалау тәртібімен
1.3	киім шешетін бөлмелер, ойын, жатын бөлмелер, музыка (спорт) залы, медициналық үй-жайлар, изолятор	температура, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы	объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы қадағалау тәртібімен (жылыту маусымы кезеңінде жылына бір рет)
1.4	ас блогы	желдетудің, шудың тиімділігін зерттеу	ағымдағы қадағалау тәртібімен (жылына бір рет)
1.5	су тарату крандары, ғимаратқа, ас блоктарына (бөлек блокта орналасқан кезде) – судың кіру және шығу орындары	су құбырлары жүйесінен алынатын су (бактериологиялық және санитариялық-химиялық зерттеулер)	объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы қадағалау
1.6	құдықтар, ұңғымалар, каптаждар, бұлақтар, су тарату крандары	бактериологиялық, санитариялық-химиялық зерттеулерге жергілікті сумен жабдықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар, ұңғымалар, каптаждар) алынатын ауыз су	объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы қадағалау тәртібімен

1.7	ыдыстарға өлшеп-құйылған суды пайдаланатын объектілер	ыдыстарға өлшеп-құйылған ауыз су (шөлмектердегі суды қоспағанда) бактериологиялық, санитариялық-химиялық зерттеулерге	ағымдағы қадағалау тәртібімен
1.8	жабық жүзу бассейндері және ванналар	бактериологиялық, санитариялық-химиялық, паразитологиялық зерттеуге алынатын су сынамалары	объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы қадағалау тәртібімен
	компьютерлік және	жұмыс орнындарындағы	объектінің сәйкестігі
1.9	мультимедиялық сыныптар, кабинеттер	электромагниттік, электростатикалық өрістердің кернеуі, аэроиондар шоғырлану және униполярлық коэффициенті деңгейі	(сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы қадағалау тәртібімен
1.10	ойын үй-жайлары, оқу кабинеттері, музыка (спорт) залы, медициналық үй-жайлар	жасанды жарықтандыру деңгейі	объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде
1.11	пешпен немесе автономды, электрсіз жылытылатын үй-жайлар, медициналық үй-жайлар	ауа ортасын зерттеу	ағымдағы қадағалау тәртібімен
1.12	ойын алаңдарындағы құмды алаңқай	гельминттердің болуына санитариялық-микробиологиялық және паразитологиялық зерттеулерге топырақты зерттеу	ағымдағы қадағалау тәртібімен мамырдан қыркүйекке дейінгі кезеңде
1.13	ойын, жатын бөлмелері, оқу кабинеттері	жиһаздар өлшемінің балалардың жасы мен бойына сәйкестігі	ағымдағы қадағалау тәртібімен жылына бір рет
1.14	балалар ассортименті тауарларын сатып алуды жүзеге асыратын білім беру ұйымдары	балалар ассортименті тауарлары (киім, аяқкиім, ойыншықтар, косметикалық құралдар, кеңсе тауарлары, ыдыстар, гигиена құралдары және басқалар)	жылына бір рет
			"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 2-қосымша

МДҰ-ның жас ерекшелігіне байланысты топтық үй-жайлары мен олардың аудандары кесте

киім шешетін орын	1 балаға кемінде 0,7 м ² есебінен
ойын бөлмесі	бөбектер мен мектепке дейінгі топтар үшін 1 балаға кемінде 2,0 м ² есебінен
буфет-тарату орны	кемінде 3,8 м ²

жатын бөлмесі	бөбектер мен мектепке дейінгі топтар үшін 1 балаға кемінде 1,8 м ² есебінен	
дәретхана	кемінде 16 м ²	
"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 3-қосымша		

Санитариялық аспаптардың саны мен өлшемі

кесте

Үй-жайлар	Қолжуғыштар		Унитаздар		Араластырғышы бар су ағызғыш (видуар)	Су тарату краны	Құрама араластырғышы бар ванна	Иілгіш шлангідегі себезгі торы бар табандық	Араластырғышы бар екі камералық жуғыш
	Дәретхана краны бар балаларға арналған	Араластырғышы бар ересектерге арналған	балаларға арналған	ересектерге арналған					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
буфет-тарату орны	-	-	-	-	-	-	-	-	1
3 жасқа дейінгі балалар тобының дәретхасы	3	1	3	-	-	-	-	1 терең	-
3 –6 (7) жастағы балалар тобының дәретхасы	3	-	3	-	-	-	-	1 таяз	-
денешынықтыру залы жанындағы себезгі	-	-	-	-	-	-	-	2	-
медициналық кабинет	-	1	-	-	-	-	-	-	-
емшара кабинеті	-	1	-	-	-	-	-	-	-
изоляцияр	1	-	-	-	-	-	-	-	-
изоляцияр дәретханасы	-	1	1	-	1	-	-	1	-

персонал дәретханасы	-	1	-	1	-	-	-	-
-------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

Үй-жайлар	Қолжуғыштар		Унитаз дар		Араластырғышы бар су ағызғыш (видуар)	Су тарату краны	Құрама араластырғышы бар ванна	Иілгіш шлангидегі себезгі торы бар табандық	Араластырғышы бар екі камералық жуғыш
	Дәретхана краны бар балаларға арналған	Араластырғышы бар ересектерге арналған	балаларға арналған	ересектерге арналған					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
әйелдердің жеке гигиена бөлмесі	-	1	-	биде		-	-	-	
персоналдың себезгі бөлмесі	-	-	-	-		-	-	1	

Ескертпе: сыйымдылығы үш топқа дейінгі МДҰ-да дәретханаларда 10 тәрбиеленушіге 1 унитаз және 1 раковина көзделеді.

	"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 4-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-нан артық емес
	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
2	Мектепке дейінгі жас:		
	екінші кіші топ:	үш жастан төрт жасқа дейін	25-тен артық емес

	ортаңғы топ:	төрт жастан бес жасқа дейін	25-тен артық емес
	ересек топ	бес жастан алты жасқа дейін	25-тен артық емес
	мектепалды тобы	алты жастан жеті жасқа дейін	25-тен артық емес
	топта кез келген үш түрлі жастағы балалар болғанда	үш жастан жеті жасқа дейін	20-дан артық емес
	топта кез келген 2 түрлі жастағы балалар болғанда	үш жастан жеті жасқа дейін	20-дан артық емес

Түзету типіндегі балалар топтарының толықтырылуы

2-кесте

Балалар дамуының бұзылу түрі	Ерте жас (үш жасқа дейін)	Мектепке дейінгі жас (үш жастан үлкен)
1	2	3
Ауыр сөйлеу кемістігі бар балалар үшін	10	12
Жекелеген дыбыстарды айту фонетикалық-фонематикалық дамымаған балалар үшін	10	12
Саңырау балалар үшін	8	8
Нашар еститін балалар үшін	10	12
Соқыр балалар үшін	10	10
Нашар көретін, амблиопия, қыли көзді балалар үшін	10	15
Тірек-қимыл аппаратының бұзушылығы бар балалар үшін	10	12
Ақыл-ой бұзушылығы бар (ақыл есі кем) балалар үшін	6	10
Психикалық дамуы тежелген балалар үшін	6	10
Күрделі ақыл-есі кем балалар үшін	6	10
Туберкулезбен ауыратын балалар үшін	10	15 8
Күрделі кемістіктері бар (2 және одан да көп кемістіктер) балалар үшін	6	6
Дамуында басқа да ауытқулар бар балалар үшін	10	15
		"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 5-қосымша

МДҰ жиһазының таңбалануы мен өлшемдері

1-кесте

Жиһаз тобы	Балалар бойының тобы, см-мен	Үстелдің биіктігі, см-мен	Орындық отырғышының биіктігі, см-мен
1	3	4	5
А	80-ге дейін	34	17
Б	80 – 90	35	20
В	90 – 100	43	24

Г	100 – 115	48	28
Д	115 – 130	54	32
Ж	130-дан жоғары	60	36

Сәбилер үйлері жиһазының таңбалануы мен өлшемдері

2-кесте

Жиһаз тобы	Балалар бойының тобы, см-мен	Үстелдің биіктігі, см-мен	Орындық отырғышының биіктігі, см-мен	Балалардың бой топтары бойынша жасы
1	3	4	5	6
А	80-ге дейін	34	17	7 ай - 1 жас 8 ай
Б	80– 90	38	20	1 жас 6 ай - 2 жас 8 ай
В	90 – 100	43	24	2 жас
				"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына б-қосымша

Өнімдерді алмастыру кестесі

КЕСТЕ

№	Алмастыруға жататын өнім	Грамға шаққандағы салмағы	Алмастырушы өнім	Грамға шаққандағы салмағы
1	2	3	4	5
1	Сыр еті	100,0	1-санатты сүйегі бар кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	100,0
			1-санатты сүйегі жоқ кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	80,0
			1-санатты жылқы еті	104,0
			құс еті	100,0
			1-санатты субөнімдер: бауыр, бүйрек, жүрек	116,0
			пісірілген шұжық	80,0
			ет консервілері	120,0
			балық	150,0
			жартылай майлы сүзбе	250,0
2	Майы алынбаған сүт	100,0	кефир, айран	100,0
			қойылтылған стерилденген сүт	40,0
			кілегей	20,0
			майлы сүзбе	30,0
3	Қаймақ	100,0	кілегей	133,0
			сүт	667,0
4	Сүзбе	100,0	сүт	333,0
			ірімшік	40,0

			брынза	80,0
			қаймақ	50,0
			кілегей	66,0
5	Ірімшік	100,0	сиырдың сары майы	50,0
			қаймақ	125,0
			сүзбе	250,0
			брынза	200,0
			сүт	825,0
			жұмыртқа	3 дана

№	Алмастыруға жататын өнім	Грамға шаққандағы салмағы	Алмастырушы өнім	Грамға шаққандағы салмағы
1	2	3	4	5
6	Жұмыртқа	1 дана	ірімшік	33,0
			қаймақ	40,0
			сүзбе	80,0
7	Басы алынған балық	100,0	ет	67,0
			тұздалған майшабақ	100,0
			балықтың жон еті	70,0
			сүзбе	168,0
			ірімшік	50,0
			жеміс-жидек шырыны	100,0
8	Жемістер	100,0	кептірілген алма	20,0
			кептірілген өрік	8,0
			қара өрік	17,0
			мейіз	22,0
			қарбыз	300,0
			қауын	200,0

Балалардың жасына байланысты граммға шаққандағы порциялардың массасы

кесте

	Салмағы (г)
--	-------------

	1 жас –3 жас	3 жас - 5 жас	5 жас - 7 жас
1	2	4	5
Таңғы ас	350 - 450	400 - 500	500-550
Түскі ас	400 - 550	550 - 600	600-800
Бесін ас	200 - 250	250 - 300	300-400
Кешкі ас	350 - 400	400 - 500	450-600
			"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 8-қосымша

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы

1-нысан

Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің түскен күні мен сағаты	Тамақ өнімдерінің атауы	Түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің саны (килограммен, литрмен, данамен алғанда)	Түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін органолептикалық бағалау нәтижелері	Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін өткізудің соңғы мерзімі	Күндер бойынша азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін іс жүзінде өткізу күні мен сағаты	Жауапты адам-ның Т.А.Ә. қолы	Ескертпе *
1	2	3	4	5	6	7	8

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

"С" витаминдеу журналы

2-нысан

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

Дайын тағамның және аспаздық бұйымдарды органолептикалық бағалау журналы

3-нысан

Тағам мен аспаздық бұйымдарды дайындау күні және сағаты	Тағамның, аспаздық бұйымның атауы	Тағамның, аспаздық бұйымдардың дайындық дәрежесін бағалауды қоса алғанда, оларды	Өткізуге рұқсат ету (уақыты)	Жауапты орындаушы (Т.А.Ә. (бар болған жағдайда), лауазымы)	Бракераж жүргізген адамның Т.А.Ә. (бар болған жағдайда)	Ескертпе

		органолептикалық бағалау				
1	2	3	4	5	6	7

Ескертпе: 7-бағанда өткізуге жіберілмеген дайын өнімнің атауы көрсетіледі.

	"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 9-қосымша
--	---

Медициналық үй-жайларды жарақтау

1-кесте

	Медициналық жабдық пен құрал-сайманның атауы	Саны
1	2	3
1	Жазу үстелі	1
2	Орындықтар	2-6
3	Кушетка	1
4	Кеңсе шкафы	1-3
5	Медициналық шкаф	1
6	Керме	1
7	Әйнек қақпағы бар медициналық шағын үстел	1-2
8	Тоңазытқыш (вакциналарға және дәрі-дәрмектерге арналған)	1
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 термомокутейнер	1-2
15	Үстелге қоятын шам	1
16	Медициналық термометрлер	20-50
17	Қайшы	2
18	Жуатын раковина	1
19	Педальды қақпағы бар шелек	1
20	Вакциналардың қалдықтарын жоюға арналған ыдыс	2
21	Медициналық халаттар	2
22	Қалпақтар	2
23	Бір рет қолданылатын жаймалар	үнемі болады
24	Бір рет қолданылатын орамалдар	үнемі болады
25	Жинауға арналған қоңыр түсті халаттар	1
26	Бір рет қолданылатын бетперделер	10-30

27	Жинау мүкәммалы: шелек, швабра, шүберек, шүберек сақтайтын ыдыс, қолғаптар	үй-жай жиынына қарай есептеледі
28	Кеңсе тауарлары (журналдар, дәптерлер, желім, қаламсап, қағазтескі, степлер, корректор, папкалар және т.б.)	қажеттілігіне қарай
29	Кішкентай бикс	1 дана
30	Үлкен бикс	1 дана
31	Резеңке бұрау	4-6 дана
32	2,0 5,0 10,0 инелері бар бір рет қолданылатын шприцтер	10 дана, 10 дана, 5 дана
33	Пинцет	1 дана
34	Резеңке жылытқы	1-2 дана
35	Мұзға арналған ыдыс	1-2 дана
36	Бүйрек тәрізді науа	5 дана
37	Металл қалақша	40 дана
38	Аяқ-қолды иммобилизациялауға арналған шиналар	5 дана
39	Кілемше	1 дана
40	Сантиметрлік лента	1 дана
41	Көздің көргіштігін анықтауға арналған кестелер	1 дана
42	Дозаторы бар сұйық сабын	үнемі болады
		"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 10-қосымша

Ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау нәтижелері журналы

НЫСАН

Р/с №	Тегі, аты, әжесінің аты (бар болған кезде)	Лауазымы	ай / күндер															
			1*	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15... 30			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			

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

	"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 11-қосымша
--	--

_____ жылғы ____ айға тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі

4-нысан

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

Ескертпе: _____

	"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 12-қосымша
--	--

Объектілердің медициналық құжаттамасы

Медициналық құжаттама:

- 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 қозғалысы журналы;
- 8) Манту сынамаларын тіркеу журналы;
- 9) Манту сынамасы бойынша тексеруге жататын тәуекел тобындағы балаларды тіркеу журналы;
- 10) фтизиопедиатрда тексеруге жататын туберкулинге оң нәтижелі адамдар журналы;
- 11) вакцинадан кейінгі асқынулар журналы;
- 12) тұрақты немесе ұзақ мерзімге медициналық қарсы көрсетімдер журналы;
- 13) вакциналар қалдықтарын жоюға және ашылған құтыларға арналған журнал;
- 14) бақыланатын химиялық профилактиканы жүргізу журналы;
- 15) паразиттік аурулардың қоздырғыштарына тексерілгендерді тіркеу журналы;
- 16) гельминттерге тексерілген адамдарды тіркеу журналы;
- 17) дерматомироз, қышыма, педикулезге тексеріп-қарау журналы;
- 18) баланың денсаулық паспорты;
- 19) тәуекел тобындағы балалардың тізімі;

- 20) флюорографиялық тексеру нәтижесі оң адамдарды есепке алу журналы;
- 21) тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы;
- 22) ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау журналы;
- 23) вакциналардың түсіндірме-аңдатпасы бар папка;
- 24) бұйрықтар мен нұсқаулықтар;
- 25) тамақтану нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі;
- 26) диспансерлік науқастарды есепке алу журналы;
- 27) тәрбиеленушілердің жеке медициналық карталары;
- 28) диспансерлік қадағалаудың бақылау картасы;
- 29) тереңдетілген профилактикалық медициналық тексеріп-қарау журналы, мамандардың актілері;
- 30) тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналы;
- 31) "С" витаминдеу журналы.