

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 16 тамыздағы № 611 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2017 жылғы 13 қыркүйекте № 15681 болып тіркелді.

З Қ А И - н ы ң е с к е р т п е с і ! Бұйрықтың күшін жою көзделген – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 05.08.2021 №

ҚР ДСМ-76 бұйрығымен (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік алпыс күн өткен соң қолданысқа енгізіледі).

2009 жылғы 18 қыркүйектегі "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі

туралы" Қазақстан Республикасы Кодексінің 144-бабының БҰЙЫРАМЫН:

1. тармағына

сәйкес

* 1. Қоса беріліп отырған "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.
  2. "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2014 жылғы 29 желтоқсандағы № 179 (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10275 болып тіркелген, 2015 жылғы 11 наурызда "

Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде жарияланған) деп танылсын.

бұйрығының

күші жойылды

* 1. 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 қазақ және орыс тілдеріндегі көшірмелерін қағаз және электрондық түрде ресми жариялау және Қазақстан Республикасы 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 орындалуы туралы мәліметтерді Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Заң қызметі департаментіне ұсынуды қамтамасыз етсін.

* 1. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министріне жүктелсін.
  2. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрі

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрі

Е. Сағадиев 2017 жылғы 8 қыркүйек "КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының Инвестициялар және даму министрі

Ж. Қасымбек 2017 жылғы 6 қыркүйек "КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика министрі

Т. Сүлейменов 2017 жылғы 7 қыркүйек

Е.Біртанов

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 16 тамыздағы

№ 611 бұйрығымен бекiтiлген

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары

Ескерту. Қағида жаңа редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 28.08.2020 № ҚР ДСМ-98/2020 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

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

* 1. Объектілердің ас блогтарына осы Санитариялық қағидалардың талаптарына қайшы келмейтін бөлігінде қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын нормалау құжаттарының талаптары қолданылады.
  2. Тамақ ішу арасындағы интервал 3,5 – 4 сағаттан аспауы тиіс.
  3. Тәрбиелеу және білім беру объектілерінде білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыру нормалары ("брутто" массасында) "Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 қаулысымен регламенттелген.
  4. Объектіде перспективалық маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық мәзір жасалады. Мәзірді әзірлеу кезінде білім алушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығы, жас санаты ескеріледі, витаминдік-минералдық кешенмен байытылған тамақ өнімдері көзделеді.
  5. Жалпы білім беретін ұйымдардың бірінші ауысымының білім алушылары үшін бір-екі рет тамақтану – екінші таңғы ас немесе екінші таңғы ас пен түскі ас, екінші ауысымның білім алушылары үшін – бесін ас, ұзартылған күн топтары үшін – екінші таңғы ас, түскі ас және бесін ас көзделеді. Балалар тәулік бойы болатын кезде кемінде бес рет тамақтану көзделеді.
  6. Жасқа байланысты граммен тағам порцияларының ұсынылатын массасы осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшада көрсетілген.
  7. Осы Санитариялық қағидаларға ауыстыруға жол беріледі.

1. қосымшаға

сәйкес тамақ өнімдерін

* 1. Мәзірде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде және келесі екі-үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмейді.
  2. Күн сайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, қара бидай және (немесе) бидай наны, көкөністер және қант енгізіледі. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті екі-жеті күнтізбелік күнде бір рет енгізіледі.
  3. Таңғы ас тағамнан (бірінші немесе екінші) және сусыннан (компот, кисель, шай және шырындар) тұрады. Жұмыртқаны, шырындарды, жемістерді, сары маймен немесе ірімшікпен бутербродтарды таңғы асқа енгізуге немесе жеке қабылдауға жол беріледі.

Түскі асқа салат, бірінші, екінші тағам (негізгі тағам еттен, балықтан немесе гарнирі бар құс еті) және үшінші (компот, кисель, шай және шырындар) кіреді. Пісірілген және жас көкөністерден оңай жасалатын салаттар дайындалады.

Бесін аста мәзірге тоқашпен және кремі жоқ кондитерлік өнімдермен бірге сусын ( сүт, қышқыл сүт өнімдері, кисель, шырындар) енгізіледі.

Кешкі ас көкөніс (сүзбе) тағамынан немесе ботқадан, негізгі екінші тағамнан (ет, балық немесе гарнирі бар құс еті), сусыннан (шай, шырын, кисель) тұрады.

Қосымша екінші кешкі ас ретінде жемістер немесе қышқыл сүт өнімдері және тоқаш немесе кремі жоқ кондитерлік өнімдер енгізіледі.

* 1. Күн сайын тамақ ішетін залда объектінің басшысы бекіткен мәзір ілінеді, онда тағамдардың атауы, әр дайын тағамның шығымы көрсетіледі. Мәзірде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында көрсетілген атауларға сәйкес келуі тиіс.
  2. Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 1-нысанына сәйкес деректер тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына енгізіле отырып, олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар бар болған жағдайда жүзеге асырылады.

Тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар қоғамдық тамақтану ұйымында сақталады.

* 1. Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыруда көрсетілген тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын зертханалық-аспаптық зерттеулер нәтижелері болған кезде, ауыл шаруашылығы мақсатындағы ұйымдарда, білім беру ұйымдарының оқу-тәжірибелік және бақша учаскелерінде, жылыжайларында өсірілген өсімдіктен алынған азық-түлік шикізатын пайдалануға жол беріледі.
  2. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің ас блогының өндірістік үй-жайларында болуына және оларды тағам дайындаумен, көкөністерді тазалаумен, дайын тағамды таратумен, нан тураумен, ыдыс жуумен, өндірістік үй-жайларды жинаумен байланысты жұмыстарға тартуға жол берілмейді.
  3. Сусындарды құю тікелей тұтынушының ыдысына (стақандарға, бокалдарға) жүзеге асырылады, тарату алдында ортақ ыдысқа құюға жол берілмейді.
  4. "С" витаминімен витаминдеуді балалар тәулік бойы болатын ұйымдарда осы

Санитариялық қағидаларға

1. қосымшаның

2-нысанына сәйкес деректерді "

С-витаминдеу" журналына енгізе отырып, "С" витаминінің тәуліктік нормасы есебінен мектеп жасындағы балалар үшін – 70 мг мөлшерінде жүргізеді.

* 1. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері және оларды сақтау шарттары өндіруші (дайындаушы) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді.
  2. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау температурасы төмен тоңазыту жабдықтарында және (немесе) тоңазыту камераларында және (немесе) тоңазытқыштарда жүзеге асырылады. Температураны бақылау үшін термометрлер орнатылады. Сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.
  3. Тәрбиелеу және білім беру объектілерінің қоғамдық тамақтану ұйымдарында мыналарды:

1. қатық, сүзбе, айранды;

туралған ет қосылған құймақтарды;

флотша макаронды;

зельцтер, форшмактар, сілікпелер, паштеттерді; кремі бар кондитерлік өнімдерді;

тұтыну қаптамасындағы кондитерлік өнімдер мен тәттілерді (шоколад, кәмпит, печенье);

морстар, квастарды;

фритюрде қуырылған өнімдерді;

шала пісірілген жұмыртқа, қуырылған жұмыртқаны;

күрделі (4 компоненттен артық) салаттарды; қаймақ пен майонез қосылған салаттарды;

окрошканы; саңырауқұлақтарды;

өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін;

тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;

газдалған, емдік және емдік-асханалық минералдық суды, тәтті алкогольсіз сусындарды, алкогольсіз энергетикалық (сергітетін) сусындарды, диффузиялық қойылтылған шырындарды (қаптамаланған минералды және ауыз суды қоспағанда);

фаст-фудтар: гамбургерлер, ход-догтар, чипсілер, кептірілген нан, қытырлақ нанды; ащы тұздықтар, кетчуптар, ащы дәмдеуіштерді (бұрыш, ақшелкек, қыша)

дайындауға және өткізуге;

1. мыналарды:

пастерленбеген сүтті, термиялық өңделмеген 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 субөнімдерін; механикалық түрде сылынып алынған өнімді малдың етін және құс етін; құс етінен алынған құрамында коллаген бар шикізатты;

сойылған өнімді мал мен құстың қайта мұздатылған өнімдерін;

генетикалық түрлендірілген шикізаттар және (немесе) құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шиізаттарды;

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

* 1. ЖОО-ны қоспағанда білім беру объектілерінде тамақ өнімдерін өткізетін автоматтарды орнатуға жол берілмейді.
  2. Жаппай сауықтыру емшарасы ретінде оттегі коктейльдерін өткізуге жол берілмейді.
  3. Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты адам осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 3-нысанына сәйкес тағамдардың және аспаздық өнімдердің 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 қызметкері, өндіріс меңгерушісі және ата-аналар комитетінің өкілі енгізіле отырып, обьекті басшысының бұйрығымен айқындалады.

* 1. Күн сайын ас блогында аспазшы нақты ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырады. Сынамаларды қақпағы бар таза (қайнатылып өңделген) шыны ыдысқа (гарнирді бөлек ыдысқа салады) алады және +2°С-тан +6°С-қа дейінгі температурада тоңазытқышта арнайы бөлінген орында сақтайды. Тәуліктік сынаманы келесі күні немесе демалыстан кейінгі күні (демалыс күндерінің санына қарамастан) дайындалған тағаммен – таңғы аспен, түскі аспен, бесін немесе кешкі аспен ауыстырғанға дейін кемінде жиырма төрт сағат сақтайды.

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 1-қосымша

Зертханалық-аспаптық зерттеулер

Кесте

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Сынама алу орны | Зертханалық зерттеулер, саны ( бірлік) | Зерттеу кезеңділігі |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Білім алушылар мен тәрбиеленушілерге білім беру, тәрбеиелеу, тұру орындарының ұйымдары, барлық түрдегі және типтегі интернат ұйымдары | | |
| 1.1 | ас блоктары | микробиологиялық зерттеулерге тамақ өнімдерінің (шикізат) сынамалары | ағымдағы қадағалау тәртібінде |
| микробиологиялық зерттеулерге алынатын дайын тағамдардың сынамалары | ағымдағы қадағалау тәртібінде |
| микробиологиялық және санитариялық-химиялық зерттеулерге су сынамалары | ағымдағы қадағалау тәртібінде ( жылына бір рет) |
| тағамдардың құнарлығы | ағымдағы қадағалау тәртібінде |
| термиялық өңдеу сапасы | ағымдағы қадағалау тәртібінде |
| сыртқы орта шайындылары | ағымдағы қадағалау тәртібінде |
| дезинфекциялау құралдарындағы хлордың қалдығын айқындау | ағымдағы қадағалау тәртібінде |
| бактериологиялық, санитариялық-химиялық зерттеулерге жергілікті сумен жабдықтау көздерінен ( орталықтандырылған, құдықтар, ұңғымалар, каптаждар) алынатын ауыз су | ағымдағы қадағалау тәртібінде (жылына бір рет) |
| персоналды бактериологиялық тасымалдаушылыққа зерттеп-қарау | эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.2 | қабылдау бөлмелері, жатын бөлмелер, оқу үй-жайлары, шеберханалар, спорт және музыка залдары, медициналық кабинеттер, демалуға және ұйықтауға арналған үй-жайлар, компьютерлік | температурасы, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы | объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы қадағалау тәртібінде ( жылыту маусымы кезеңінде жылына бір рет) |
| Р/с | Объектілер | Зертханалық зерттеулер | Зерттеу кезеңділігі |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.2 | сыныптар |  |  |
| 1.3 | зертханалар, химия кабинеті, спорт залдары, шеберханалар, ас блоктары | желдетудің, шудың тиімділігін зерттеу | ағымдағы қадағалау тәртібінде (жылына бір рет) |
|  | су тарату крандары - ғимаратқа, ас блоктарына (бөлек блокта орналасқан кезде) – судың кіру және шығу орындары | су құбыры жүйесінен  а л ы н а т ы н с у ( бактериологиялық және санитариялық-химиялық зерттеулер) | объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы санитариялық қадағалау |
| 1.4 | құдықтар, ұңғымалар, каптаждар және 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 тәртібінде |
| 1.5. | ыдыстарға өлшеп-құйылған суды пайдаланатын объектілер | ыдыстарға өлшеп-құйылған ауыз су (шөлмектердегі суды қоспағанда) | ағымдағы қадағалау тәртібінде |
| 1.6 | 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 тәртібінде |
| 1.7 | компьютерлік және мультимедиялық сыныптар, кабинеттер | жұмыс орындарындағы электромагниттік, электростатикалық өрістердің кернеуі, аэроиондардың шоғырлану және униполярлық коэффициент деңгейі, шу | объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы қадағалау тәртібінде |
| 1.8 | оқу үй-жайлары, зертханалар, шеберханалар, өзін-өзі дайындау бөлмесі, оқу залы, медициналық кабинет | жасанды жарықтандыру деңгейі | объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы қадағалау тәртібінде |
| Р/с | Объектілер | Зертханалық зерттеулер | Зерттеу кезеңділігі |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.9 | пешпен немесе автономды, электрсіз жылытылатын | ауа ортасын зерттеу | ағымдағы қадағалау тәртібінде |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | үй-жайлар, медициналық кабинеттер |  |  |
| 1.10 | ойын алаңдарындағы құмды алаңқай | топырақты зерттеу | ағымдағы қадағалау тәртібінде мамырдан бастап қыркүйекке дейінгі кезеңде |
| 1.11 | балалар тауарларының ассортиментін сатып алуды жүзеге асыратын білім беру ұйымдары | балалар тауарларының ассортименті (киім, аяқ киім, ойыншықтар, косметикалық құралдар, кеңсе тауарлары, ыдыс, гигиена құралдары және басқалар) | жылына бір рет |

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 2-қосымша

Жалпы білім беретін және арнайы білім беру ұйымдары топтарының (сыныптарының) толықтырылуы Жалпы білім беретін ұйымдар сыныптарының толықтырылуы

1-кесте

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Топтар (сыныптар) | Жасы | Балалар саны |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Мектеп алды дайындық топтары ( сыныптары) | бес (алты) жастан алты (жеті) жасқа дейін | 25-тен артық емес |
| 2. | Жалпы білім беру ұйымдарының сыныптары | 6 (7) жастан 18 жасқа дейін (1 – 11 (12)- сыныптар) | 25-тен артық емес |
| 3. | Шағын жинақталған мектептердегі сыныптар | 6 жастан 18 жасқа дейін (1 – 11 (12)- сыныптар) | 5-10-нан 25 –ке дейін |

Ескертпе:

Жалпы білім беретін ұйымдар үшін сыныптарды толықтыру 25 оқушыдан артық емес болып белгіленеді. Жалпы білім беретін мектептердің жоғары сыныптарында, мамандырылған білім беру ұйымдарында, гимназияларда және лицейлерде сыныптардың толықтыруын 20 оқушыға дейін азайтуға жол беріледі.

Тиісті мемлекеттік органдар шектеу іс – шараларын, оның ішінде карантинді жүзеге асыру, төтенше жағдай енгізу, белгілі бір аумақта төтенше жағдайлар туындаған жағдайларда білім беру ұйымдарының сынып-жинақтары 1 сыныпта 15 білім алушыларға дейін қалыптастырылуы мүмкін.

Арнайы білім беру ұйымдарында сыныптарды, тәрбиелеу топтарын, ұзартылған күн топтарын толықтыру

2-кесте

|  |  |
| --- | --- |
| Балаларға арналған арнайы білім беру ұйымдары | Сыныптағы (топтағы) балалар саны |
|  | мектеп жасы |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
| Сөйлеу қабілеті бұзылған: |  |
| сөйлеу қабілеті қатты бұзылған | 12 |
| жекелеген дыбыстарды айта алмау фонетикалық-фонематикалық дамымаған | 12 |
| Есту қабілеті бұзылған: |  |
| естімейтін | 8 |
| нашар еститін және кейіннен саңырау болған | 10 |
| Көру қабілеті бұзылған: |  |
| көзі көрмейтін, кейіннен соқыр болған: | 8 |
| нашар көретін | 12 |
| амблиопия және қылилық | 10 |
| жеңіл ақыл-ой кемістігі | 10 |
| орташа ақыл-ой кемістігі | 6 |
| ауыр ақыл-ой кемістігі | 4 |
| психикалық дамуы тежелген | 12 |
| тірек-қозғалыс аппараты бұзылған | 10 |
| күрделі кемістігі бар | 6 |
| эмоциялық-ерік бұзылыстары бар | 4 |

Ескертпе:

* 1. Жергілікті жағдайларға және қаражаттың болуына қарай көрсетілген арнайы білім беру ұйымдарында ұзартылған күн сыныптарын, тәрбиелеу топтарын толықтырудың ұсынылған шекті толықтырудан төмен болуына жол беріледі.
  2. Дене бітімінің кемістігі және ақыл-ой кемістігі бар балалар топтарының саны ( арнайы топ) 4 – 6-ны құрауы мүмкін.

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 3-қосымша

Жалпы білім беретін ұйымдардағы апталық оқу жүктемесі

Кесте

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сынып | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Жүктеме сағатпен, аптасына |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| Инвариантты оқу жүктемесі | 20,5 | 22 | 23 | 26 | 26 | 28 | 28 | 29 | 31 | 33 | 22 | 22 |
| Сабақтар, факультативтер, таңдау бойынша курстар (жоғарғы сыныптарда бейійімдеу пәндері, қолданбалы курстар) | 1,5 | - | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 14 | 14 |
| Жеке және топтық консультациялар, белсенді қозғалыс сипатындағы сабақтар | - | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Ең көп оқу жүктемесі | 22 | 24 | 25 | 29 | 29 | 33 | 33 | 34 | 36 | 38 | 39 | 39 |

"Білім беру объектілеріне

Қиындығы бойынша пәндерді саралау кестесі

қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 4-қосымша

Кесте

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Пән | Балл саны |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Математика, орыс тілі (қазақ тілінде оқытатын мектептер үшін), Математика, қазақ тілі (қазақ тілінде оқытпайтын мектептер үшін) | 11 |
| 2 | Шет тілі, пәндерді шет тілінде оқу | 10 |
| 3 | Физика, химия, информатика, биология | 9 |
| 4 | Тарих. Адам. Қоғам. Құқық. | 8 |
| 5 | Қазақ тілі, әдебиет (қазақ тілінде оқытатын мектептер үшін) Орыс тілі, әдебиет (қазақ тілінде оқытпайтын мектептер үшін) | 7 |
| 6 | Жаратылыстану, география, өзін-өзі тану, АӘД | 6 |
| 7 | Дене шынықтыру | 5 |
| 8 | Еңбек, технология | 4 |
| 9 | Сызу | 3 |
| 10 | Бейнелеу | 2 |
| 11 | Ән сабағы | 1 |

Оқу жиһазының өлшемдері

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 5-қосымша

Кесте

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Жиhаздың нөмірлері | Оқушылар бойының тобы (миллиметрмен) | Білім алушыға қараған үстел жиегінің еденнен биіктігі | Орындықтың алдыңғы жиегінің еденнен биіктігі |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | 1 | 1000 – 1150 | 460 | 260 |
| 2 | 2 | 1150 – 1300 | 520 | 300 |
| 3 | 3 | 1300 – 1450 | 580 | 340 |
| 4 | 4 | 1450– 1600 | 640 | 380 |
| 5 | 5 | 1600 – 1750 | 700 | 420 |
| 6 | 6 | 1750-ден жоғары | 760 | 460 |

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 6-қосымша

Объектілердің оқу және тұрғын корпустарындағы санитариялық аспаптарға қажеттілік

1-кесте

Жалпы білім беретін және интернат ұйымдарындағы оқу корпустарының санитариялық аспаптарға қажеттілігі

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Үй-жай | Өлшем бірлігі | Санитариялық аспаптардың есепті саны |
| 1 | 2 | 3 | 5 |
| 1 | Оқушылар дәретханалары және қолжуғыштары: қ ы з д а р ғ а  ұлдарға | 1 білім а л у ш ы  1 білім алушы | 20 қызға 1 унитаз,  30 қызға 1 қолжуғыш 30 ұлға 1 унитаз, 40 ұлға 0,5 писсуар лотогы, 30 ұлға 1 қолжуғыш |
| 2 | Персонал дәретханалары және қолжуғыштары (жеке) | 2 санторап | 1 унитаз, 1 қолжуғыш |
| 3 | Әйелдердің жеке гигиена кабинеті (персоналға арналған) | 1 кабина | 1 гигиеналық себезгі, 1 унитаз, 1 қолжуғыш |
| 4 | Жалпы мектеп үй-жайлары блогындағы акті залы – дәрісханасы жанындағы дәретханалар және қолжуғыштар | 2 санторап ( әйелдер және ерлер) | 30 орындық залға 1 унитаз  және 1 қолжуғыш |
| 5 | Спорт залдардың киім шешетін орындары жанындағы дәретханалар және себезгілер | 1 к и і м шешетін бөлме | 1 унитаз, 1 қолжуғыш, 2 себезгі торы |
| 6 | Асханадағы персоналға арналған дәретханалар және себезгілер | 1 санторап және 1 себезгі кабинасы | 1 унитаз, 1 қолжуғыш, 1 себезгі торы |
| 7 | Қыздарға арналған жеке гигиена кабинасы | 1 кабина | 1 гигиеналық себезгі, 1 унитаз, бір кабинаға 1 қолжуғыш, 70 қызға бір кабина |
| 8 | Медициналық кабинеттегі персоналға арналған дәретханалар | 1 санторап | 1 унитаз, 1 қолжуғыш |
| 9 | Тамақ ішетін залдар жанындағы қолжуғыштар: соқыр және нашар көретіндерге арналған  м е к т е п - и н т е р н а т т а р д а  ақыл-ой кемістігі бар балаларға арналған м е к т е п - и н т е р н а т т а р д а  жалпы білім беретін, мамандандырылған ұйымдарда, саңырау мен нашар еститін, тірек-қозғалыс аппараты бұзылған балаларға арналған мектеп-интернаттарда | 1 білім а л у ш ы  1 білім а л у ш ы  1 білім алушы | 10 орынға 1 қолжуғыш  15 орынға 1 қолжуғыш 20 орынға 1 қолжуғыш |

Мектептен тыс ұйымдар үшін санитариялық аспаптарға қажеттілік

2-кесте

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Үй-жай | Ө л ш е м бірлігі | Санитариялық аспаптардың есепті саны |
| 1 | 2 | 3 | 5 |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Оқушылар дәретханалары: қ ы з д а р ғ а  ұлдарға | 1 білім а л у ш ы  1 білім алушы | 20 қызға 1 унитаз, 30 қызға 1 қ о л ж у ғ ы ш  30 ұлға 1 унитаз, 0,5 писсуар лотогы және 1 қолжуғыш |
| 2 | Персонал дәретханалары және қолжуғыштары ( жеке) | 2 санторап | 1 унитаз, 1 қолжуғыш |
| 3 | Спорт залдардың киім шешетін бөлмелері жанындағы дәретханалар және себезгілер | 1 к и і м шешетін бөлме | 1 унитаз, 1 қолжуғыш 2 себезгі торы |

Жалпы білім беретін, мамандандырылған және арнайы интернат ұйымдары, интернат ұйымдарының жатын корпустары, жетім балалар және ата-ананың қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары, КТБО тұрғын кешендеріндегі санитариялық аспаптар саны

3-кесте

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Үй-жайлар атауы | | | | Өлшеуіш | Санитариялық аспаптар саны | | |
| 1 | | | | 2 | 4 | | |
| Қыздарға арналған дәретханалар және қолжуғыштар | | | | 1  тәрбиеленуші | 5 қ ы з ғ а  4 қ ы з ғ а  10 қызға 1 аяқ ваннасы | 1  1 | у н и т а з қ о л ж у ғ ы ш |
| Ұлдарға арналған дәретханалар және қолжуғыштар | | | | 1  тәрбиеленуші | 5 ұ л ғ а  5 ұ л ғ а  4 ұ л ғ а  10 ұлға 1 аяқ ваннасы | 1  1  1 | у н и т а з п и с с у а р  қ о л ж у ғ ы ш |
| Қыздарға кабиналары | арналған | жеке | гигиена | 1 кабина | 1 5 қ ы з ғ а 2 к а б и н а :  1 г и г и е н а л ы қ с е б е з г і  1 у н и т а з  1 қолжуғыш (биде немесе иілгіш шлангі және тұғырық) | | |
| Себезгі кабиналар | | | | 1 кабина | 10 жатын орынға 1 себезгі торы | | |
| Ванналар | | | | 1 орын | 10 жатын орынға 1 ванна | | |
| Киім шешетін орын | | | | 1 орын | бір себезгі торына 2 орын (бір орынға ұзындығы 0,5 м орындық) | | |
| Себезгі бөлмесіндегі және ваннадағы дәретханалар | | | | 1 дәретхана | 1 у н и т а з  дәретхана жанындағы шлюзде 1 қолжуғыш | | |

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 7-қосымша

Жасқа байланысты граммен тағам порцияларының ұсынылатын массасы

Кесте

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тамақ ішу, тағам | Жасы | |
| 6 - 11 жас | 11-18 жас |
| 1 | 3 | 4 |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Бірінші тағам | 200-250 | 250-300 |
| Екінші тағам: |  |  |
| Гарнир | 100-150 | 150-180 |
| Ет, котлет, балық, құс еті | 80-150 | 100-180 |
| Көкөніс, жұмыртқа, сүзбе, ет тағамы және ботқа | 150-200 | 200-250 |
| Салат | 60-100 | 100-150 |
| Үшінші тағам | 200 | 200 |

Тамақ өнімдерін ауыстыру

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 8-қосымша

Кесте

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ауыстыруға жататын өнім | Граммен салмағы | Ауыстыратын өнім | Граммен салмағы |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Сиыр 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 - с а н а т т ы с у б ө н і м д е р : бауыр, бүйрек, жүрек | 116,0 |
| пісірілген шұжық | 80,0 |
| ет консервілері | 120,0 |
| балық | 150,0 |
| жартылай майлы сүзбе | 250,0 |
| сүт | 600,0 |
| 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 |
| сүзбе ірімшік | 80,0 |
| қаймақ | 50,0 |
| кілегей | 66,0 |
|  |  |  | сиырдың сары майы | 50,0 |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 5 | Ірімшік | 100,0 | қаймақ | 125,0 |
| сүзбе | 250,0 |
| сүзбе ірімшік | 200,0 |
| сүт | 825,0 |
| жұмыртқа | 3 шт. |
| 6 | Жұмыртқа | 1 шт. | 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 |
| 8 | Жемістер | 100,0 | жеміс-жидек шырыны | 100,0 |
| кептірілген алма | 20,0 |
| кептірілген өрік | 8,0 |
| қара өрік | 17,0 |
| жүзім | 22,0 |
| қарбыз | 300,0 |
| қауын | 200,0 |

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 9-қосымша

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы

1-нысан

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің келіп түскен күні мен сағаты | Тамақ өнімдерінің атауы | Келіп түскен азық-түлік шикізаты мен т а м а қ өнімдерінің  с а н ы (  килограммен, литрмен, данамен) | Келіп түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін органолептикалық б а ғ а л а у 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 адамның қолы | Ескертпе ( бар болса)\* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

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

"С – витаминдеу" журналы

2-нысан

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Тағамды дайындау күні және сағаты | Тағамның атауы | Қосылған витаминнің жалпы саны | Бір порциядағы "С" витаминінің мөлшері | Жауапты адамның қолы |
|  |  |  |  |  |

Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы

3-нысан

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тағамды және аспаздық өнімдерді дайындау күні және сағаты | Тағамның ж ә н е аспаздық өнімнің атауы | Тағамның және аспаздық өнімнің дайындық дәрежесін қоса алғанда, органолептикалық бағалау | Өткізуге рұқсат ету ( уақыты) | Жауапты орындаушы ( Т.А.Ә.) (бар  б о л с а , лауазымы) | Бракераж жүргізген адамның Т.А.Ә. (бар болса) | Ескертпе |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |

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

Ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау нәтижелері

4-нысан

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тегі, аты, әкесінің аты (бар болса) | Лауазымы | айы / күндері | | | | | | | | | | | | | |
| 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 шеттетілді, санация жүргізілді, еңбек демалысы, демалыс

жылғы айына тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі

5-нысан

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тамақ өнімінің атауы | Тамақ өнімінің бір адамға граммен алғандығы г ( брутто) нормасы\* | Бір адамға күндер бойынша ( барлығы) бруттода, г. алғанда іс жүзінде өнім берілді / тамақтанатындар саны | | | | | 10 күнде 1 адамға бруттомен алғанда барлығы тамақ өнімі берілді | Орташа алғанда 1 адамға күніне | % (+/-)-  д а нормадан ауытқу |
| 1 | 2 | 3 | ... | 10 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Ескертпе:

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 10-қосымша

Медициналық пунктті жарақтандыруға арналған медициналық жабдықтар мен құрал-саймандардың ең аз тізбесі

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Медициналық жабдықтар мен құрал-саймандардың 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 | Шыны қақпағы бар медициналық шағын үстел | 1-2 |
| 8 | Тоңазытқыш (вакциналарға және дәрі-дәрмектерге арналған) | 2 |
| 9 | Тонометр | 1-2 |
| 10 | Фонендоскоп | 1-2 |
| 11 | Бактерицидті шам | 1-2 |
| 12 | Медициналық таразы | 1 |
| 13 | Бой өлшегіш | 1 |
| 14 | Вакциналарды тасымалдауға арналған термоконтейнер | 1-2 |
| 15 | Үстелге қоятын шам | 1 |
| 16 | Медициналық термометрлер | 20-50 |
| 17 | Қайшылар | 2 |
| 18 | Қол жуатын раковина | 1 |
| 19 | Педальды қақпағы бар шелек | 1 |
| 20 | Вакциналардың қалдықтарын жоюға арналған ыдыс | 2 |
| 21 | Медициналық халаттар | 2 |
| 22 | Қалпақтар | 2 |
| 23 | Бір рет қолданылатын жаймалар | үнемі болады |
| 24 | Бір рет қолданылатын қағаз сүлгілер | үнемі болады |
| 25 | Жинауға арналған қоңыр түсті халаттар | 1 |
| 26 | Бір рет қолданылатын бетперделер | 10-30 |
| 27 | Жинау мүкәммалы: шелек, швабра, шүберек, шүберектерді сақтауға арналған сыйымдылықтар, қолғаптар | үй-жай жиынына қарай есептеледі |
| 28 | Дезинфекциялау құралдары | 3 айға қор |
| 29 | Кеңсе тауарлары (журналдар, дәптерлер, желім, қаламсап, қағазтескі, степлер, корректор, папкалар және т.б.) | қажеттілігіне қарай |
| 30 | Кішкентай бикс | 1 дана |
| 31 | Үлкен бикс | 1 дана |
| 32 | Резеңке бұрау | 4-6 дана |
| 33 | 2 , 0  5 , 0  10,0 инелері бар шрицтер | 1 0 д а н а  1 0 д а н а  5 дана |
| 34 | Пинцет | 1 дана |
| 35 | Резеңке жылытқы | 1-2 дана. |
| 1 | 2 | 3 |
| 36 | Мұзға арналған ыдыс | 1-2 дана. |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 37 | Бүйрек тәрізді науа | 5 дана. |
| 38 | Металл қалақша | 40 дана. |
| 39 | Аяқ-қолды иммобилизациялауға арналған шиналар | 5 дана. |
| 40 | Кілемше |  |
| 41 | Сантиметрлік лента | 1 дана |
| 42 | Көздің көргіштігін анықтауға арналған кестелер | 1 дана |
| 43 | Дозаторлы сұйық сабын | үнемі болады |

Объектілердің медициналық құжаттамасы

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талапта" санитариялық қағидаларына 11-қосымша

Медициналық құжаттама мыналар болып табылады:

1. инфекциялық ауруларды есепке алу журналы;
2. жіті инфекциялық аурулармен байланыстарды есепке алу журналы;
3. профилактикалық егулер картасы;
4. профилактикалық егулерді есепке алу журналы;
5. вакциналардың, басқа бактериялық препараттардың қозғалысын тіркеу журналы;
6. Манту сынамаларын тіркеу журналы;
7. Манту сынамасы бойынша зерттеп-қарауға жататын тәуекел тобындағы балаларды тіркеу журналы;
8. фтизиопедиатрда қосымша зерттеп-қарауға жататын туберкулиннің оң нәтижесі бар адамдар журналы;
9. гельминттерге зерттеп-қаралатын адамдарды тіркеу журналы;
10. баланың денсаулық паспорты;
11. тәуекел тобындағы балалардың тізімдері;
12. студенттерді флюорографиялық зерттеп-қарауды есепке алу журналы;
13. флюорографиялық оң нәтижесі бар адамдарды есепке алу журналы;
14. диспансерлік қадағалаудың бақылау картасы;
15. тереңдетілген профилактикалық медициналық тексеріп-қарау журналы, мамандардың актілері;
16. оқушылардың (тәрбиеленушілердің) жеке медициналық карталары;
17. ас блогы жұмыскерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналы;
18. шикі өнімдерге арналған бракераж журналы
19. дайын тамақтың сапасын бақылау (бракераж) журналы
20. "С- витаминдеу" журналы;
21. бір айдағы тамақтану өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі.

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-

Аты-жөні

эпидемиологиялық талапта" санитариялық қағидаларына 12-қосымша

Кімге

к. мекенжайы бойынша тұратын кімнен

ӨТІНІШ

Телефон

Менің ұлымның (қызымның)

Аты-жөні толығымен, сыныбы

1-тоқсанда кезекші сыныпта білім алуын ұйымдастыруыңызды сұраймын. Карантин және шектеу іс-шаралары аралығында баламның мектептегі оқу жағдайларымен танысқанымды және келісетінімді хабарлаймын.

Күні Қолы

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