# "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.

* [Мәтін](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681)
* Ресми жарияланым
* [Ақпарат](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681/info)
* [Өзгерістер тарихы](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681/history)
* [Сілтемелер](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681/links)
* [Көшіру](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681/download)
* Басқа

      2009 жылғы 18 қыркүйектегі "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасы Кодексінің 144-бабының [6-тармағына](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/K090000193_#z1462) сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

      1. Қоса беріліп отырған "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық [қағидалары](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z8) 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) [бұйрығының](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1400010275#z1) 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 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.

      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 РеспубликасыныңДенсаулық сақтау министрі* | *Е.Біртанов* |

      "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

|  |  |
| --- | --- |
|   | Қазақстан РеспубликасыДенсаулық сақтау министрінің2017 жылғы 16 тамыздағы№ 611 бұйрығыменбекiтiлген |

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

### 1-тарау. Жалпы ережелер

      1. Осы "Білім беру объектілеріне 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-бабының](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/K090000193_#z2115) 1-тармағының 2) тармақшасына, 144-бабының [6-тармағына](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/K090000193_#z1462) және [145-бабына](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/K090000193_#z1464) сәйкес әзірленді және меншік нысанына қарамастан білім беру объектілерінде объект салынатын жер учаскесін таңдауға, жобалауға, реконструкциялауға, пайдалануға, сумен жабдықтауға, су бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге, ауаны баптауға, жөндеуге және күтіп-ұстауға, тұру, тамақтану, оқыту жағдайларына және өндірістік практикаға, өндірістік бақылауға, персоналдың еңбек және қызмет көрсету жағдайларына, білім алушылар мен тәрбиеленушілерді медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

      2. Осы Санитариялық қағидалар балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілерін (бұдан әрі – мектепке дейінгі ұйымдар) қоспағанда білім алушылар мен тәрбиеленушілерге білім беруді, тәрбиелеуді, тұратын және тамақтану орнын ұйымдастыру объектілеріне, барлық түрдегі және типтегі интернат ұйымдарына (бұдан әрі – объектілер) қолданылады.

      3. Объектілерде осы Санитариялық қағидаларға [1-қосымшаға](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z168) сәйкес зертханалық-аспаптық зерттеулер жүргізіледі.

      4. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай ұғымдар пайдаланылды:

      1) арнайы білім беру ұйымдары – бұл ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар адамдардың (балалардың) оларсыз жалпы білім беретін оқу және білім беру бағдарламаларын меңгеруі мүмкін болмайтын, арнайы оқу бағдарламаларын және оқыту әдістерін, техникалық және өзге де құралдарды, өсір сүру ортасын, сондай-ақ медициналық, әлеуметтік және өзге де көрсетілетін қызметтерді қамтитын жағдайларды қамтамасыз ететін білім беру ұйымдары;

      2) бастауыш мектеп – бастауыш білімнің жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын, сондай-ақ бiлiм алушылар мен тәрбиеленушiлерге қосымша білім беретін оқу бағдарламаларын iске асыратын білім беру ұйымдары;

      3) бракераж – органолептикалық көрсеткiштер бойынша тамақ өнiмдерiнiң және дайын тағамдардың сапасын бағалау;

      4) білім беру ұйымдары – заңды тұлғалар, сондай-ақ меншік нысанына және ұйымдық құқықтық нысанына қарамастан, бір немесе бірнеше білім беру бағдарламаларын іске асыратын және (немесе) білім алушылар мен тәрбиеленушілерді бағуды және оларға тәрбие беруді қамтамасыз ететін халықаралық мектеп мәртебесі бар заңды тұлғалардың филиалдары, жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын іске асыратын, заңды тұлға құрмаған дара кәсіпкерлер;

      5) гимназия – білім алушылардың бейімділігі мен қабілеттеріне сәйкес қоғамдық-гуманитарлық және өзге де оқыту бағыттары бойынша кең ауқымда және тереңдете білім беруді қамтамасыз ететін бастауыш, негізгі орта және жалпы орта білімнің жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын және қосымша білімнің білім беру бағдарламаларын іске асыратын оқу орны;

      6) дене тәрбиесі – адам денсаулығын нығайтуға және дене қабілеттерін дамытуға бағытталған қызмет саласы;

      7) жазу құралдары – жазу дәптерлері, жазуға және сурет салуға арналған құралдар, оларға қаламдар, қарындаштар, фломастерлер, пенал, циркуль, маркерлер, көмір түйірлері, борлар, стерженьдер, грифельдер жатады;

      8) жалпы білім беретін мектеп – бастауыш, негізгі орта және жалпы орта білімнің жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын, сондай-ақ білім алушылар мен тәрбиеленушілерге қосымша білімнің білім беру бағдарламаларын іске асыратын оқу орны;

      9) жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары – жетім балаларға, ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға тұратын орындар бере отырып, оларды тәрбиелеу, оларға білім беру үшін қолайлы жағдай жасалатын ұйым;

      10) жеке медициналық кітапша – жұмысқа жіберу туралы белгі қойылып, міндетті медициналық тексеріп-қараулардың нәтижелері енгізілетін, халықтың декреттелген тобының өкіліне берілетін жеке құжат;

      11) жиынтық оқу жүктемесі – Үлгілік оқу жоспарының инвариантты және вариативті бөлігі сағаттарының жалпы саны;

      12) интернат ұйымдары – тұратын орын беріле отырып, белгілі бір санаттағы адамдардың білім алу құқықтарына мемлекеттік кепілдіктерді қамтамасыз ететін білім беру ұйымдары;

      13) кәмелетке толмағандарды бейiмдеу орталықтары (бұдан әрі – КТБО) – ата-анасын немесе басқа да заңды өкiлдерiн анықтағанға дейін үш жастан он сегіз жасқа дейiнгi қадағалаусыз және панасыз қалған балалар мен жасөспірімдерді, уақтылы орналастыру мүмкiн болмаған жағдайда ата-анасының немесе оларды алмастыратын адамдардың қамқорлығынсыз қалған балаларды, қорғаншылық және қамқоршылық органы балалардың өмiрiне немесе денсаулығына тiкелей қатер төнген кезде ата-анасынан (олардың бiреуiнен) немесе қамқорлыққа алған басқа адамдардан алып қойған балаларды, арнаулы бiлiм беру ұйымдарына жiберiлетiн балаларды, сондай-ақ әлеуметтiк бейiмсiздiкке және әлеуметтiк депривацияға әкеп соққан қатыгездiкпен қарау салдарынан өмiрлiк қиын жағдайда жүрген балаларды қабылдауды және уақытша бағуды қамтамасыз ететiн, бiлiм беру органдарының қарамағындағы ұйымдар;

      14) лицей – білім алушылардың бейімділігі мен қабілеттеріне сәйкес оларға кең ауқымда және тереңдете жаратылыстану-математикалық білім беруді қамтамасыз ететін негізгі орта және жалпы орта білімнің жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын және қосымша білімнің білім беру бағдарламаларын іске асыратын оқу орны;

      15) мамандандырылған білім беру ұйымы – жалпыға міндетті мемлекеттік білім беру стандарттары негізінде әзірленген және ғылым, мәдениет, өнер, спорт, әскери іс негіздерін терең игеруге, олардың шығармашылық әлеуеттері мен дарын-қабілеттерін дамытуға бағытталған негізгі және жалпы орта білім берудің мамандандырылған жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын іске асыратын оқу орны;

      16) мектеп алды сыныптары (0) – жалпы білім беретін мектептерде бес, алты (жеті) жастағы балаларды тегін міндетті мектеп алды даярлау жүргізілетін сыныптар;

      17) мектептен тыс қосымша білім беру ұйымы – білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жеке тұлғасын дамытуға, денсаулығын нығайтуға және өзін-өзі кәсіптік тұрғыдан айқындауға, шығармашылық еңбегіне, олардың жалпы мәдениетін қалыптастыруға, жеке тұлғаны қоғамдағы өмірге бейімдеуге, бос уақытын пайдалы өткізуді ұйымдастыруға қажетті жағдайларды қамтамасыз етуге арналған оқу-тәрбие ұйымдары (бұдан әрі –мектептен тыс объектілер);

      18) оқу-әдістемелік кешен (ОӘК) – білім алушының оқу пәні (пәндер) бойынша білім мазмұнын меңгеруін қамтамасыз етуге бағытталған және оқулыққа ілеспе болатын жекелеген оқу және әдістемелік басылымдардың жиынтығы;

      19) оқу жүктемесі – әрбір жас тобы үшін оқу сағаттарымен өлшенетін оқу-тәрбие процесіне қатысудың нормаланатын жиынтығы;

      20) оқу сағаты – сабақтың (жаттығудың) немесе дәрiстердiң сабақ басталғаннан үзiлiске дейiнгі ұзақтығы;

      21) оңтайлы микроклиматтық жағдай – білім алушылар мен тәрбиеленушілерге ұзақ және жүйелі әсер ету кезінде термореттегіш тетіктерінің көмегінсіз организмнің қалыпты жылу жағдайын сақтауды қамтамасыз ететін микроклиматтың сандық көрсеткіштерінің үйлесімдігі;

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

      23) рекреация – үзіліс кезінде және сабақтан бос уақытта білім алушылар мен тәрбиеленушілердің демалуына және күшін қалпына келтіруге арналған үй-жай;

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

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

      26) септик – шағын көлемдегi тұрмыстық сарқынды суды тазалауға арналған құрылыс;

      27) спорт объектілері – қызметі балалар және жасөспірімдерді емдеу-сауықтыру, дене шынықтыру-сауықтыру, оқу-тәрбие жұмыстарын және мәдени бос уақытты ұйымдастырумен және жүзеге асырумен байланысты ұйымдар;

      28) сыныптардың толықтырылуы – сыныптағы білім алушылардың нормаланған саны;

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

      30) халықтың жүріп-тұруы шектеулі топтары – кресло-арбалармен және/немесе басқа да қосалқы құралдардың көмегімен қозғалатын, тірек-қозғалыс аппараты бұзылған және ауыратын мүгедектер, сондай-ақ сүйемелдеушілердің көмегімен қозғалатын, нашар көретін және/немесе көзі көрмейтін азаматтар;

      31) шағын жинақталған мектеп – білім алушылар контингенті аз (5 баладан бастап), біріккен сынып-жиындары бар және оқу сабақтарын ұйымдастыру нысаны ерекше жалпы білім беру мектебі.

      Ескерту. 4-тармақ жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 28.09.2018 [№ ҚР ДСМ-20](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1800017480#z4) (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

### 2-тарау. Объектінің салынатын жер учаскесін таңдауға, жобалауға, пайдалануға, реконструкциялауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

      5. Объектінің жер учаскесін таңдау, жобалау, реконструкциялау "Қазақстан Республикасындағы сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі туралы" 2001 жылғы 16 шілдедегі Қазақстан Республикасы Заңының 20-бабының [23-16) тармақшасына](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/Z010000242_#z556) сәйкес сәулет, қала құрылысы және құрылыс істері бойынша уәкілетті орган бекітетін сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің (бұдан әрі – сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтер) талаптарымен айқындалады.

      6. Жалпы білім беру ұйымдарының және білім алушылар мен тәрбиеленушілердың тұратын орындарын ұйымдастыратын объектілердің аумағында сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтер талаптарына сәйкес барлық периметрі бойынша қоршау болуы тиіс. Қоршау зақымдалмаған болуы тиіс.

      7. Объектілердің аумағында олардың қызметiмен байланысы жоқ объектілерді орналастыруға жол берілмейді.

      8. Көп қабатты тұрғын үйлерде, жеке үй иелігінде, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналастырылатын мектептен тыс объектілерде жеке жер учаскесі болмауы мүмкін.

      9. Объектінің учаскесіне кіру жолдары, көлiкпен өту жолдары, шаруашылық құрылыстарға, қоқыс жинағыштарға артналған алаңдарға, санитариялық-аулалық қондырғыларға апаратын жолдар асфальтпен, бетонмен немесе тазалауға қолжетімді басқа да қатты жабынмен жабылады.

      10. Жалпы білім беретін ұйымдардағы үй-жайлардың (сыныптар, оқу кабинеттері) ауданы оқытудың аралас нысандарында (фронтальды және топтық) бір білім алушыға шаққанда 2,5 шаршы метр (бұдан әрі – м2) нормасы белгіленеді. Технологияны және еңбекті зерделеу шеберханаларының, сондай-ақ бағыттар бойынша саралап оқытуға арналған мамандандырылған шеберханалардың ауданы бір білім алушыға шаққанда 3,75 м2.

      11. Техникалық және кәсіптік білімнің (бұдан әрі – ТжКБ), орта білімнен кейінгі (бұдан әрі – ОБКБ), жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі (бұдан әрі – ЖОО) оқу кабинеттері мен дәрісханалары үй-жайларының ауданы:

      1) 12 – 15 орын үшін 1 білім алушыға 2,5 м2;

      2) 16 - 25 орын үшін 1 білім алушыға 2,2 м2;

      3) 26 - 49 орын үшін 1 білім алушыға 1,8 м2

      4) 50-75 орын үшін 1 білім алушыға 1,5 м2;

      5) 76-100 орын үшін 1 білім алушыға 1,3 м2;

      6) 100-150 орын үшін 1 білім алушыға 1,2 м2;

      7) 150-350 орын үшін 1 білім алушыға 1,1м2;

      8) 350 және одан артық орын үшін 1 білім алушыға 1,0 м2 болып айқындалады.

      Дәрісханалар, оқу кабинеттері, зертханалар жерүсті қабаттарда орналасуы тиіс.

      12. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің саны объектінің жобалық сыйымдылығынан аспауы тиіс. Қашықтықтан оқыту нысаны бойынша білім алушылардың саны жалпы санға енгізілмейді.

      13. Әрбір ауысымда 1 білім алушыға шаққандағы аудан нормалары және осы Санитариялық қағидалардың талаптары сақталған жағдайда оқудың екі ауысымдық режимін ұйымдастыруға жол беріледі.

      14. Пайдалану режимі шумен қоса жүретін және білім алушылар мен тәрбиеленушілердің алаңдауын тудыруы мүмкін, педагогикалық, медициналық, әкімшілік персоналдың жұмысына кедергі келтіруі немесе оларды бұзуы мүмкін үй-жайлар (сорғы қондырғысы бар бойлерлер, өндірістік үй-жайлар, жөндеу шеберханалары, сорғы бөлімшесі бар салқындатқыш камералар, желдеткіш камералары, компрессорлық) жатын бөлмелермен, оқу, медицина кабинеттерімен көршілес, олардың астына немесе үстіне орналастырылмайды.

      15. Мектептен тыс мекемелер үй-жайларының жинағы қосымша білім беру бағдарламаларының іске асырылуына, бір жолғы сыйымдылығына, білім беру технологиясына, инженерлік-техникалық жабдыққа, қажетті жиһазбен жарақтандырылуына қарай қабылданады.

      16. Спорт залының жылыту жүйесінің радиаторлары терезе астындағы қуыстарда орналастырылады және торлармен жабылады немесе еденнен биіктігі 2,4 метрде (бұдан әрі – м) орналастырылады. Терезелерде және жарықтандыру аспаптарында қоршау құрылғылары көзделуі тиіс.

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

      Оқу үй-жайларындағы, кабинеттердегі және рекреациялардағы еденнің тақтай немесе паркет төсемі болуы тиіс. Едендерге ылғалды тәсілмен өңдеуге және дезинфекциялауға жол беретін синтетикалық полимерлі материалдар, жылы линолеум төсеуге болады.

      Спорт залының едені ағаштан болуы немесе арнайы төсемі болуы, еденнің беті тегіс, саңылаусыз және ақаусыз болуы тиіс.

      Еңбекке баулу шеберханаларындағы еден механикалық әсерге төзімді, химия кабинеттері мен зертханаларында – химиялық реагенттерге төзімді материалдан жасалады.

      18. Объектілер жеке тұрған ғимаратта немесе бірнеше жекелеген ғимараттарда пайдаланылады.

      Объектілерді бейімделген ғимараттарда пайдалануға жол беріледі. Жалпы білім беру ұйымдарын бейімделген ғимаратта пайдаланған кезде оқу үй-жайларының және кабинеттердің есептік сыйымдылығы 1 білім алушыға шаққанда 2,5м2аудан нормасы ескеріле отырып айқындалады.

      19. Мектептен тыс объектілерді, білім беру орталықтарын бейімделген ғимараттарда, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда, сондай-ақ тұрғын үйлердің бірінші қабаттарында пайдалануға жол беріледі.

      20. Көп пәтерлі тұрғын үйдің бірінші қабатында пайдаланылатын объектілердің тұрғын үйдің кіреберісімен қосылмаған бөлек есігі болуы тиіс.

      21. Білім алушылар мен тәрбиеленушілер болатын, медициналық мақсаттағы үй-жайларды ғимараттардың жертөле және цокольдық қабаттарда пайдалануға жол берілмейді.

      22. Барлық үй-жайлар функционалдық мақсатына сәйкес пайдаланылуы тиіс.

      23. Авариялық ғимараттарда және үй-жайларда орналасқан объектілерді пайдалануға жол берілмейді.

      24. Объектілерде мектепке дейінгі ұйымдар, компьютерлік сыныптар, мамандандырылған медициналық және стоматологиялық кабинеттер, шаштараздар, кір жуатын орындар, бассейндер, оқу-өндірістік шеберханалары, тамақтану объектілері болған жағдайда Кодекстің 144-бабының [6-тармағына](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/K090000193_#z1462) және [145-бабына](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/K090000193_#z1464) сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган бекітетін санитариялық қағидалардың, гигиеналық нормативтердің (бұдан әрі – нормалау құжаттары) талаптары қолданылады.

      25. Объектілерді реконструкциялау кезінде осы Санитариялық қағидалардың 6-24-тармағы аралығындағы талаптардың сақталуы көзделеді.

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

      26. Объектілерде орталықтандырылған шаруашылық-ауыз сумен, ыстық сумен жабдықтау, су бұру көзделеді және олар жарамды жағдайда болуы тиіс.

      27. Объектілер нормалау құжаттарының белгіленген талаптарына сәйкес қауіпсіз және сапалы ауыз сумен қамтамасыз етіледі.

      28. Объектілерде ауыз су режимі ұйымдастырылады. Ауыз су, оның ішінде сыйымдылықтарға (графиндер, шәйнектер, бөшкелер және басқалар) өлшеп-құйылған немесе шөлмектердегі ауыз су сапасы мен қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келеді.

      Суға арналған кулерлер (диспенсерлер) өндірушінің нұсқаулығына сәйкес тұрақты түрде тазартылады. Су ішу үшін таза ыдыс (шыны, фаянс ыдыс, бір рет қолданылатын стақандар) пайдаланылады.

      Жеке шөлмек сыйымдылықты пайдалануға рұқсат етіледі. Қайнаған ауыз су 3 сағаттан аспай сақталған жағдайда оны пайдалануға жол беріледі.

      29. Стационарлық ауыз су бұрқақтарының конструктивтік шешімдері судың тік ағынының айналасында биіктігі кемінде он сантиметр болатын шектеу сақинасының болуын көздейді.

      30. Ауыз су режимін ұйымдастыру үшін объекті басшысының бұйрығымен жауапты адам тағайындалады. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің объектілерде болатын барлық уақыты ішінде олардың ауыз суға еркін қолжетімдігі қамтамасыз етіледі.

      31. Орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда ішкі су құбыры және су бұру құрылғысымен жергілікті ауыз суы мақсатындағы көздерден алынатын су пайдаланылады.

      32. Шаруашылық-ауыз су мұқтаждығы үшін әкелінетін ауыз-суды пайдалануға жол беріледі, оны жеткізу мамандандырылған автокөлікпен, ауыз сумен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалған, уақтылы тазартылатын, жуылатын және дезинфекцияланатын таңбаланған арнайы сыйымдылықтарда жүргізіледі.

      33. Әкелінетін сумен жұмыс істейтін объектілерде ауыз су қорын сақтауға арналған сыйымдылықтар орнатылған жеке үй-жай көзделеді. Сыйымдылықтар таңбаланады ("ауыз су"), олар апта сайын (және қажеттілігіне қарай) жуу және дезинфекциялау құралдары қолданыла отырып, тазартылады және дезинфекцияланады. Ауыз суға арналған сыйымдылықтарды басқа мақсаттарда пайдалануға жол берілмейді.

      34. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда су жылытқыштар орнатылады. Ыстық және суық су тұратын жерлердегі, медициналық мақсаттағы үй-жайлардағы барлық ванналарға, себезгілерге, кір жуатын орындарға, қолжуғыштарға, сондай-ақ ас блогындағы технологиялық жабдыққа араластырғыш орнатыла отырып, жүргізіледі.

      Сумен жылыту жүйесiндегi ыстық суды технологиялық және шаруашылық-тұрмыстық мақсаттар үшін пайдалануға жол берiлмейдi.

      35. Сурет салуға және жабыстыруға, өсімдіктермен жұмыс істеуге арналған үй-жайлар, шеберханалар, медициналық блок үй-жайлары, ас блогының өндірістік үй-жайлары ыстық және суық су өткізілген раквиналармен, қол жууға және кептіруге арналған құралдармен жабдықталады.

      36. Объектілерді кәріз жүргізілмеген және ішінара кәріз жүргізілген орындарда орналастырған кезде жергілікті су бұру құрылғысы көзделеді. Сарқынды суларды, оның ішінде САҚ-тың сарқынды суын қабылдауды объекті аумағының шаруашылық аймағында орналасқан, гидравликалық бекітпесі бар қақпақтармен (сифондар) жарақталған жалпы немесе бөлек жерасты су өткізбейтін сыйымдылықтарға (шұңқырға, септикке) жүзеге асырады, оларды тазалау уақтылы жүргізіледі.

      Сарқынды суды ашық су айдындарына және іргелес аумаққа, сондай-ақ су сіңіргіш құдықтар құрылғысына ағызуға жол берiлмейдi.

      37. Өндірістік, қойма үй-жайларындағы, тұрмыстық үй-жайлардағы су бұруға арналған кәріз бағандары сыланған қораптарға салынады.

      38. Кәріз жүргізілмеген жерлерде САҚ құрылғысына (75 адамға 1) және су құйылатын қолжуғыштарды (30 адамға 1) орнатуға жол беріледі.

      САҚ-тың жер үстіндегі үй-жайлары мен су өткізбейтін материалдан жасалған қазылған шұңқыры болады. САҚ-ты жинау дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып күн сайын жүргізіледі. САҚ-тың қазылған шұңқырын уақтылы тазалайды.

      39. Объектілердің ғимараттары орталық жылыту жүйелерімен жабдықталады. Орталықтандырылған жылумен жабдықтау көзі болмаған жағдайда сұйық, қатты және газ түріндегі отынмен жұмыс істейтін автономды қазандық көзделеді.

      40. Селолық елді мекендердегі шағын жинақталған білім беру объектілерінің бір қабатты ғимараттарында пешпен жылыту құрылғысына жол беріледі. Пешті жағу жеке есігі бар оқшауланған үй-жайда жүргізіледі.

      41. Жылыту кезеңінде ауаның температурасы нормалау құжаттарына сәйкес айқындалады.

      42. Үй-жайларды табиғи және жасанды жарықтандыруды сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтерге сәйкес жобалау керек. Жасанды жарықтандыру үшін жарық диодты, люминесцентті және энергия үнемдеуші шамдарды пайдаланады. Ортақ жасанды жарықтандыру барлық үй-жайларда көзделеді.

      43. Объектінің аумағында, оның ішінде санитариялық-аулалық қондырғыларда сыртқы жасанды жарықтандыру болады.

      44. Оқу үй-жайларындағы, ойын және жатын бөлмелеріндегі жарық түсетін ойықтарды реттелетін күннен корғайтын құрылғылармен жабдықтайды.

      45. Оқу-өндірістік шеберханаларда, спорт залдарында екі жақ бүйірден табиғи жарықтандыруға және аралас (үстіңгі және бүйір жақтан) жарықтандыруға жол беріледі. Оқу үй-жайларында терезенің әйнектерін бояуға жол берілмейді.

      Терезелердің әйнектелуі бүтін шыны төсемінен орындалады.

      46. Жасанды жарықтандыру кезінде бір үй-жайда бір үлгідегі шамдар қолданылады. Жарықтандыру кезінде шағылысқан және шашыраңқы жарықты шамдарды пайдаланады, оларды плафондармен қамтамасыз етеді.

      47. Білім беру объектілерін жасанды жарықтандыру көрсеткіштері нормалау құжаттарына сәйкес айқындалады.

      48. Көру қабілеті бұзылған білім алушылар мен тәрбиеленушілерге арналған объектілердегі оқу үй-жайларын (сыныптарды, кабинеттерді, зертханаларды, шеберханаларды), сондай-ақ оқу залдарын жасанды жарықтандырудың құрамдастырылған жүйесімен жабдықтайды. Көру патологиясының түріне байланысты жалпы және жергілікті жарықтандырудың жиынтық жарықтандыру деңгейі мынаны құрайды:

      1) жоғары дәрежелі күрделі алыстан көрмейтіндер және жоғары дәрежедегі жақыннан көрмейтіндерге – 1000 люкс (бұдан әрі – лк);

      2) торлы қабық пен көру нервісі зақымдалғандарға (көздің қарығуы болмайтын) – 1000 – 1500 лк;

      3) жарықтан қорқу ауруынан зардап шегетіндерге – 500 лк-тен артық емес;

      4) жасанды жарықтандыру деңгейі жалпы жарықтандыру жүйесінен 400 лк-тен аспауы тиіс;

      5) әр жұмыс орнын кемінде 400 лк жергілікті жарықтандыру шамдарымен жабдықтайды.

      Шамдар үстелдің бетіне нығыз бекітілуі және олардың еңкею бұрышы мен жарық көзінің биіктігін өзгертуге мүмкіндік беретін иілімді кронштейні болады.

      49. Істен шыққан шамдар ауыстырылады. Жарамсыз, құрамында сынап бар шамдар білім алушылар мен тәрбиеленушілердің қолы жетпейтін жеке үй-жайда сақталады. Пайдаланылған құрамында сынап бар шамдарды қоқыс жинағыштарға тастауға жол берілмейді. Пайдаланылған құрамында сынап бар шамдарды сақтау және кәдеге жаратуға жіберу объекті басшысының бұйрығымен жауапты адамға жүктеледі.

      50. Объектілердің ғимараттары желдету және ауа баптау жүйелерімен жабдықталады. Ас блогында механикалық түрде іске қосылатын желдету жүйесі көзделеді. Жылу және ылғал бөлу көздері болып табылатын жабдықтың үстінде сыртқа тарту шатырлары орнатылады.

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

      52. Оқу үй-жайларын үзілістер кезінде, рекреациялық үй-жайларды сабақ уақытында желдетеді. Сабақ басталғанға дейін және олар аяқталғаннан кейін оқу үй-жайларында өтпелі желдету жүзеге асырылады. Өтпелі немесе бұрыштан желдетуді білім алушылар мен тәрбиеленушілер болмаған кезде жүргізеді. Өтпелі желдетуді дәретхана үй-жайлары арқылы жүргізбейді.

      53. Станоктарда және тетіктерде жұмыс істеу жылу мен шаңның көп мөлшерінің бөлінуімен байланысты болатын шеберханалар сору-сыртқа тарту желдеткішімен және жергілікті шаңұстағыштармен және сыртқа тарту құралдарымен жабдықтайды.

      54. Объектілерде нормалау құжаттарына сәйкес үй-жайлардың оңтайлы микроклиматтық жағдайлары (температура, ауа қозғалысының жылдамдығы және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы) қамтамасыз етіледі.

      55. Ауаның температурасын бақылау үшін білім беру ұйымдарының ойын, оқу және жатын үй-жайларында, балаларды тәрбиелеу және олардың тұратын орындарында, сондай-ақ медициналық пункт үй-жайларында термометрлер орнатылады.

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

      56. Жыл сайын объектіде ағымдағы жөндеу жүргізіледі.

      57. Объектілер жұмыс істеп тұрған кезде авариялық жағдайларды жою жұмыстарын қоспағанда, күрделі және ағымдағы жөндеу жұмыстарының түрлерін жүргізуге жол берілмейді.

      58. Үй-жайларды әрлеу үшін олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары бар құрылыс материалдары пайдаланылады.

      59. Вестибюльдерде, холлдарда, рекреацияларда, акті және мәжіліс залдарында, әкімшілік үй-жайларында конструкциясы әртүрлі аспалы төбелерді қолдануға жол беріледі.

      60. Барлық үй жайлардың төбелері мен қабырғалары тегіс, саңылаусыз, жарықшағы жоқ, бүлінбеген, грибоктармен зақымдану белгілерінсіз болуы тиіс.

      61. Қалыпты режимде пайдаланылатын үй-жайлардағы қабырғалардың, еденнің, 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 орындары) 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.

      62. Терезе әйнектері, электр шамдардың плафондары және сыртқа тартып желдету жүйесінің жалюзді торлары таза ұсталады. Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді жарықтандыру арматурасын тазалауға және терезелерді жууға тартуға жол берілмейді.

      63. Желдету үшін ашылатын терезелерге, форточкаларға, фрамугаларға москит торлары орнатылады.

      64. Объектілердің аумағы, ашық ауадағы дене шынықтыру және спорт алаңдары таза ұсталады, бөгде заттардан бос болуы тиіс.

      65. Барлық үй-жайлар таза ұсталады. Ас блогын және дәретханаларды күн сайын дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып жинайды. Дәретханаларда еден, есік тұтқалары, кранның құлақтары, раковиналар және унитаздар күн сайын дезинфекциялауға жатады.

      Үй жайларды ылғалды жинауды ұйымның техникалық персоналы жүргізеді. Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді санитариялық тораптарды жинауға тартуға жол берілмейді.

      66. Жинау жүргізу үшін нормалау құжаттарына сәйкес қолдануға рұқсат етілген жуу, дезинфекциялау құралдары пайдаланылады.

      Дезинфекциялау ерітінділерін өндірушінің нұсқаулығына сәйкес ерітіндінің дайындалған күнін көрсете отырып, таңбаланған сыйымдылықтарда дайындайды. Дезинфекциялау және жуу құралдары және олардың жұмысшы ерітінділері білім алушылар мен тәрбиешілердің қолы жетпейтін орындарда сақталады.

      67. Жинау мүкәммалы (легендер, шелектер, щеткалар, шүберектер) таңбаланады және олар жекелеген үй-жайларға (санитариялық торап, медициналық пункт, ас блогының өндірістік үй-жайлары, тамақ ішетін залдар, рекреациялар, оқу кабинеттері, жатын бөлмелер, өндірістік шеберханалар) бекітіледі және арнайы бөлінген орындарда сақталады.

      Барлық ұйымдардың санитариялық тораптары үшін жинау мүкәммалының белгілік таңбасы болады.

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

      69. Тығыз жабылатын қақпақтармен жабдықталған қоқыс жинағыштар шаруашылық аймақтағы үш жағынан қоршалған тазалау және дезинфекциялау үшін қолжетімді, су өткізбейтін төсемі бар алаңға орнатылады. Қоқыс жинағыштар (контейнерлер) тазаланады, жуылады және дезинфекцияланады.

      Көп пәтерлі тұрғын үйдің бірінші қабатында, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналасқан объектілердің қоқысын жинау үшін тұрғын үйдің ортақ қоқыс жинағыштары немесе контейнерлері пайдаланылады.

### 5-тарау. Оқыту және өндірістік практика жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

      70. Жалпы білім беру және арнайы білім беру ұйымдарының топтарын (сыныптарын) толықтыру осы Санитариялық қағидаларға [2-қосымшаға](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z170) сәйкес қабылданады.

      71. Жалпы білім беру ұйымдарында сабақтың ұзақтығы 40 минуттан аспауы тиіс. Бірінші сыныптарда оқу жүктемесін бірте-бірте арттыра отырып, оқу сабақтарының "сатылы" режимін қолданады. Қыркүйекте үш сабақ 35 минуттан, қазаннан бастап 40 минуттан жоспарланады. Сабақтарда дене шынықтыру минуттарын және көзге арналған жаттығулар өткізіледі.

      Бірінші сынып оқушылары үшін бір жыл ішінде қосымша бір апталық демалыстар болуы тиіс.

      72. Жалпы білім беру ұйымдарындағы апталық оқу жүктемесі осы Санитариялық қағидаларға [3-қосымшада](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z174)көрсетілген нормалардан аспауы тиіс.

      Кестедегі сабақтар саны ата-аналар комитетімен келісіледі.

      73. Бастауыш мектепте қосарланған сабақтарды өткізуге жол берілмейді.

      Сабақ кестесін жасаған кезде бір күн және бір аптаның ішіндегі оқушының ақыл-ой еңбегіне қабілеттілік серпіні ескеріледі және осы Санитариялық қағидаларға [4-қосымшаға](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z176) сәйкес қиындығы бойынша пәндерді саралау кестесі пайдаланылады.

      74-тармақ. Мектептің сабақ кестесі міндетті және факультативтік сабақтар үшін жеке жасалады. Факультативтік сабақтар міндетті сабақтардың саны барынша аз күндері жоспарланады.

      Күн сайынғы оқу жиынының салмағы:

      1-3-сыныптардың білім алушылары үшін – 1,5-2,0 килограмм (бұдан әрі – кг);

      4-5-сыныптардың білім алушылары үшін – 2,0-2,5 кг;

      6-7-сыныптардың білім алушылары үшін – 3,0-3,5 кг;

      8-11(12)-сыныптардың білім алушылары үшін – 4,0-4,5 кг - нан аспауы тиіс.

      Сабақ кестесі оқу портфельінің немесе аспалы сөмкенің (рюкзактың) салмағынсыз күн сайынғы оқу жиынының (оқулықтар, ОӘК және жазу құралдары) гигиеналық нормативтерін ескере отырып құрылады.

      Ескерту. 74-тармақ жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 28.09.2018 [№ ҚР ДСМ-20](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1800017480#z37) (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

      75. Жалпы білім беру ұйымдарының барлық түрінде оқушылар үшін сабақтар арасындағы үзілістің ұзақтығы кемінде 5 минут, үлкен үзіліс (2-ші немесе 3-ші сабақтан кейін) 30 минутты құрайды. Бір үлкен үзілістің орнына екінші және төртінші сабақтан кейін әрқайсысы 15 минуттан екі үзіліс жасауға жол беріледі.

      Үзілістерді таза ауаны барынша көп пайдаланып, қозғалыс ойындарымен өткізеді.

      Ауысымдар арасында ылғалды жинау және желдету үшін ұзақтығы кемінде 40 минут үзіліс көзделеді.

      76. Мектеп алды сыныптардағы сабақтардың барынша рұқсат етілген саны – ұзақтығы 25-30 минуттан төрт сабақтан аспайды. Сабақтар арасындағы үзілістер кемінде 10 минут болуы тиіс.

      77. Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі және жоғарғы білімнің білім беру бағдарламаларын іске асыратын білім беру ұйымдарының білім алушыларының оқу жүктемесі Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 23 тамыздағы № 1080 [қаулысымен](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/P1200001080#z1) бекітілген Білім берудің тиісті деңгейлерінің мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттарымен белгіленеді.

      78. Жазғы демалыс кезінде жалпы білім беру ұйымдары жанында дене шынықтыру-сауықтыру, оқу-тәрбие қызметін және білім алушылар мен тәрбиеленушілердің мәдени бос уақытын өткізуді жүзеге асыратын мектеп жанындағы лагерьлерді (алаңдарды) ұйымдастыруға жол беріледі. Мектеп жанындағы лагерьлер жұмыс істеген уақытта тамақтандыруды және күндізгі ұйқыны ұйымдастыруға жол беріледі. Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде осы Санитариялық қағидалардың талаптары ескеріледі. Күндізгі ұйқыны ұйымдастыру кезінде жатын үй-жайы бөлінеді, жеке кереуеттер (жазылатын кереуеттер) орнатылады, жеке төсек-орын жабдықтары (жайма, жастықтың тысы, көрпенің тысы) және кемінде екі орамал (аяққа және қолға арналған) көзделеді.

      79. Өндірістік практика оқу-тәрбие процесінің кестесіне сәйкес жүргізіледі. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің технологиялық жабдықты жөндеуіне жол берілмейді.

      80. Ойын және спорт алаңдарының жабдықтарын қоса алғанда, жиһаз бен жабдық білім алушылар мен тәрбиеленушілердің бойына және жасына сәйкес келеді. Спорт, ойын жабдығы жарамды күйде ұсталады.

      81. Оқу жиhазын іріктеп алуды білім алушылардың бойына сәйкес жүргізеді. Оқу жиһазының өлшемдері осы Санитариялық қағидаларға [5-қосымшада](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z178) көрсетілген.

      82. Объектілерде оқу кабинеттері, зертханалар жұмыс үстелдерімен, арқалығы бар орындықтармен жабдықталады.

      Мынадай білім алушылар мен тәрбиеленушілер:

      есту, көру қабілеті бұзылған білім алушылар мен тәрбиеленушілер тақтаға жақын, алдыңғы қатардағы үстелдерге;

      жиі суық тиіп ауыратын білім алушылар мен тәрбиеленушілер сыртқы қабырғадан алыс отырғызылады.

      83. Оқу үй-жайларындағы жиһаз сол жақ бүйірден табиғи жарықтандыру қамтамасыз етіле отырып, орнатылады. Негізгі жарық ағынының білім алушылар мен тәрбиеленушілердің алдынан және арт жағынан түсуіне жол берілмейді.

      84. Физикалық және химиялық реагенттерді пайдалана отырып, зертханалық жұмыстарды жүргізу үшін физика мен химия кабинетіндегі демонстрациялық және оқу зертханалық үстелдерге электр энергиясын жүргізу, химия кабинетінде (орталықтандырылған сумен жабдықтау болғанда) су және кәріз жүргізу көзделеді.

      Химия кабинетінде сыртқа тарту шкафы жабдықталады.

      85. Тәжірибелер жүргізу үшін пайдаланылатын химиялық реагенттер, қышқылдар мен сілтілер таңбаланады, жауапты адамның бақылауымен арнайы бөлінген сейфте сақталады.

      86. Оқу шеберханаларында мамандандырылған верстактарда және үстелдерде жұмыс істеу кезінде өздерінің мақсатына сәйкес арқалығы жоқ көтеріліп-бұрылатын отырғыштар қолданылады.

      87. Шеберханалар шуы аз жабдықпен жарақталады, шу мен діріл деңгейлері нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келеді.

      88. Спорт залдарының жанындағы киім шешетін орындар киімге арналған шкафтармен немесе ілгіштермен және орындықтармен жабдықталады.

      89. Спорттық төсеніштер мен снарядтардың жабыны (қаптамасы) ылғалды тәсілмен өңдеуге және дезинфекциялауға жол беретіндей бүтін болады.

      90. Секіруге арналған шұңқырларды үгінділер қосылған таза құммен (тас, бұтақтар, жапырақтары жоқ) толтырады, секіру алдында іші қопсытылады және тегістеледі. Шұңқырлардың ағаш ернеулері жердің бетімен бір деңгейде болуы тиіс, олар брезентпен немесе резеңкемен қапталады.

      Жүгіру жолдарының бетінің қатты, жақсы құрғатылатын жабыны болуы, нығыз, шаңданбайтын, атмосфералық жауын-шашынға төзімді жоғарғы қабаты болуы тиіс.

      91. Орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда су құятын қолжуғыштарды орнатуға жол беріледі.

      92. Объектілердің санитариялық тораптарында унитаздар, қол жуатын раквиналар, қолды жууға және кептіруге арналған құралдар, қоқыс жинауға арналған қоқыссалғыштар орнатылады. Білім алушылар мен тәрбиеленушілерге арналған унитаздар жабық кабиналарда орналастырылады, білім беру объектілерінің мектеп алды сыныптары үшін балаларға арналған унитаздар орнатылады.

      Объектілердің оқу және тұрғын корпустарындағы санитариялық аспаптарға қажеттілік осы Санитариялық қағидаларларға [6-қосымшаға](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z180) сәйкес көзделеді.

      Жүріп-тұруы шектеулі топтар үшін санитариялық құралдардың орнатылуы және оларға қажеттілік сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына сәйкес нормаланады.

      93. Білім алушылар мен тәрбиеленушілер үшін сатып алынған өнімдердің (ойыншықтар, аяқ киім, киім, ыдыс, жеке гигиена құралдары, мектеп және жазу құралдары, төсек-орын жабдықтары, парфюмерлік-косметикалық өнім, жиһаз) оның сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары болуы тиіс.

### 6-тарау. Объектілерде тұру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

      94. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тұруына арналған объектіні бөлек тұрған ғимараттарға, ішіне-жапсарлас салынған ғимараттарға, сондай-ақ оқу корпустарымен көрші ғимараттарға орналастыруға жол беріледі.

      Жатын үй-жалардағы ауданы 1 орынға кемінде 4 м2, полиемиелит және енжар параличтен зардап шеккен балаларға арналған мектеп-интернаттарда 4,5 м2 көзделеді.

      ТжКБ, ОБКБ және ЖОО білім алушыларына арналған жатақханаларда 1 адамға кемінде 6 м2 аудан көзделеді.

      95. Үй-жайлар олардың функционалдық мақсаттарына сәйкес жиһазбен жабдықталады.

      Төсек-орын жабдықтары, жаңа және ескі киімдер мен аяқ киімдер, қатты мүкәммал қорларын сақтау үшін қойма үй-жайлары көзделеді.

      96. Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тәулік бойы болатын объектілерде шомылдыру төсек-орын жабдықтарын, іш киім мен орамалдарды бір уақытта ауыстыра отырып, кесте бойынша жеті күнде бір реттен сиретпей жүзеге асырылады.

      97. Төсек-орын жабдықтарын, орамалдарды ауыстыру ластануына қарай, бірақ аптасына бір реттен сиретпей жүргізіледі. Лас киім-кешек кір жуатын орынға қаптармен (клеенкалы және мата) жеткізіледі. Матадан тігілген қаптар жууға тапсырылады, клеенкалы қаптар қолдануға рұқсат етілген жуу құралдарымен өңделеді. Таза киім-кешек жуылған қаптарда жеткізіледі. Төсек-орын жабдықтары жылына кемінде бір рет камералы дезинфекциялауға жатады.

      98. Бір жатын орынға кемінде үш төсек-орын жабдығының болуы көзделеді. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тұратын орны ұйымдастырылған объектілерде төсек-орын керек-жарақтары мен төсек-орын жабдықтары таңбаланады, жеке гигиенаға арналған заттар (тіс щеткалары, тарақтар, жөкелер) әр балаға жеке бөлінеді. Жеке тіс щеткалары, жөкелер жуынатын бөлмелердегі ашық ұяшықтарда сақталады.

      99. Кір жуу объектінің кір жуатын орнында жүзеге асырылады, таза және лас киім-кешектің қарама-қарсы ағыны болмайды. Кір жуатын орын болмаған жағдайда кір жуу басқа кір жуатын орындарда бір орталықтан жүргізіледі.

      Инфекциялық аурумен ауырған адамның киім-кешегі жуу алдында таңбаланған ванналарда дезинфекциялауға жатады.

      100. ТжКО, ОБКБ және ЖОО білім алушыларына арналған студенттік жатақханаларда 4-6 адамға 1 себезгі, 1 қол жуатын раквина және 1 унитаз орнатылады. Әйелдердің жеке гигиенасы кабинасы 50 адамға шаққанда 1 кабина есебінен көзделеді және унитазбен, бидемен, себезгімен және қол жуатын раквинамен жабдықталады.

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

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

      102. Тамақ ішу арасындағы интервал 3,5 – 4 сағаттан аспауы тиіс.

      103. 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](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/P1200000320#z1) регламенттелген.

      104. 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.

      105. 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.

      106. Жасқа байланысты граммен тағам порцияларының ұсынылатын массасы осы Санитариялық қағидаларға [7-қосымшада](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z184) көрсетілген.

      107. Осы Санитариялық қағидаларға [8-қосымшаға](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z186) сәйкес тамақ өнімдерін ауыстыруға жол беріледі.

      108. Мәзірде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде және келесі екі-үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмейді.

      109. 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.

      110. 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.

      111. 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.

      112. Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау осы Санитариялық қағидаларға [9-қосымшаның](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z188) 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.

      113. 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.

      114. 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.

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

      116. "С" витаминімен витаминдеуді балалар тәулік бойы болатын ұйымдарда осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 2-нысанына сәйкес деректерді "С-витаминдеу" журналына енгізе отырып, "С" витаминінің тәуліктік нормасы есебінен мектеп жасындағы балалар үшін – 70 мг мөлшерінде жүргізеді.

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

      118. 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.

      119. 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;

      2) 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.

      120. ЖОО-ны қоспағанда білім беру объектілерінде тамақ өнімдерін өткізетін автоматтарды орнатуға жол берілмейді.

      121. Жаппай сауықтыру емшарасы ретінде оттегі коктейльдерін өткізуге жол берілмейді.

      122. Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты адам осы Санитариялық қағидаларға [9-қосымшаның](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z188) 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.

      123. 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.

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

      124. Объектіде нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі.

      125. Объектіде персоналдың еңбек жағдайын және жеке гигиена қағидаларын сақтауына жағдай жасалады.

      126. Ас блогының жұмыскерлері, техникалық персонал арнайы киіммен (халат немесе шалбары бар күрте, бас киім, аяқ киім) қамтамасыз етіледі.

      Объектілердің жұмыскерлері жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды: қолдың тазалығын бақылайды, таза арнайы киім мен аяқ киім киеді, объектіден шығу және дәретханаға бару алдында арнайы киімін шешеді, жұмыс басталу алдында және дәретханаға барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен соң және лас заттармен жанасқанда қолдарын сабынмен жуады.

      127. Білім беру объектілерінің асхана жұмыскерлері жұмыс басталу алдында шаштарын орамалдың немесе қалпақтың астына жинайды, зергерлік бұйымдарды, сағаттарды және басқа да сынатын заттарды шешеді, тырнақтарын қысқа етіп қиады және оларды лакпен боямайды.

      Жұмыскерлердің өндірістік үй-жайларға арнайы киімсіз кіруіне және оның үстінен өзге киімді киюіне жол берілмейді.

      Арнайы киім жеке заттарынан бөлек сақталады.

      128. Шикізат пен дайын өнімге бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін өндірістік үй-жайларда ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) әкелуге және сақтауға, арнайы киімді түйреуішпен, инемен түйреуге және халаттың қалталарында жеке заттарды сақтауға жол берілмейді.

      129. Қол жуу үшін ыстық және салқын су өткізілген қол жуатын раквиналар, қол жууға және құрғатуға арналған құралдар орнатылады.

      130. Тамақ ішу қатаң түрде бөлінген жерлерде рұқсат етіледі.

      Ескерту. 130-тармақ жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1800017501#z186) (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

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

      131. Білім беру объектілерінде медициналық қызмет көрсету қамтамасыз етіледі.

      Медицина қызметкері болмаған жағдайда медициналық қызмет көрсетуді медициналық-санитариялық алғашқы көмек ұйымы жүзеге асырады.

      132. Жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарына, КТБО-ға жаңа келіп түскен білім алушылар мен тәрбиеленушілер үшін изолятор бокстар көзделеді.

      133. Білім беру объектілерінде медициналық пункттегі үй-жайлардың ең аз жиыны медицина қызметкерінің кабинетін және емшара кабинетін қамтиды.

      Тұратын орындар ұйымдастырылатын объектілерде, жатақханаларда бірінші қабатта изоляторы бар медициналық пункт көзделеді.

      134. Изолятор палаталары өтпелі болмауы тиіс, олардың арасында биіктігі 1,2 м әйнектелген қалқа құрылғысы бар медициналық кабинетпен көрші орналасуы тиіс.

      135. Білім алушылар аз уақыт болатын білім беру ұйымдарында, сондай-ақ мектептен тыс ұйымдарда медициналық кабинет көзделмейді.

      136. Емшара кабинетінде профилактикалық егулер жүргізуге жол беріледі. Медициналық емшаралар мен профилактикалық егулерді бір мезгілде жүргізуге жол берілмейді.

      137. Селолық елді мекендерде орналасқан ұйымдарда медициналық пункттің қажетті үй-жайлар жиыны болмаған кезде медициналық пункттер үшін ауданы кемінде 12 м2 болатын бөлме жабдықталады.

      138. Медициналық пунктті жарақтандыруға арналған медициналық жабдықтар мен құрал-саймандардың ең аз тізбесі осы Санитариялық қағидаларға [10-қосымшада](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z198) белгіленген.

      139. Эпидемиологиялық қауіптілік дәрежесі бойынша ықтимал қауіпті қалдықтарға жататын медициналық қалдықтар түзілген кезде оларды емдеу-профилактикалық объектілері қалдықтарының барлық түрлерін жинау, сақтау, өңдеу, залалсыздандыру және жою қағидаларына сәйкес залалсыздандырады және жояды.

      140. Аурудың созылмалы түрлерімен, тәуекел факторларымен диспансерлік есепте тұрған, сондай-ақ жекелеген жіті аурулармен ауырған білім алушылар мен тәрбиеленушілер құрылған жоспарға сәйкес диспансерлік бақылауға және сауықтырылуға жатады.

      141. Емдеу-профилактикалық және сауықтыру іс-шараларын медицина персоналы жүргізеді. Обьектілерде білім алушылар мен тәрбиеленушілердің денсаулығын нығайтуға, сырқаттанушылықтың алдын алуға және оны төмендетуге бағытталған сауықтыру іс-шараларының кешенді жоспары жасалады.

      142. Білім беру ұйымдарына түсетін білім алушылар мен тәрбиеленушілер медициналық тексеріп-қараудан өтеді.

      143. Білім беру объектілерінің қызметкерлері мен ас блогының персоналында жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар жеке медициналық кітапшалары болады.

      144. Іріңді тері аурулары, іріңдеген тіліктер, күйіктер, жаралары бар адамдар, инфекциялық аурулармен ауыратын науқастар немесе олардың қоздырғыштарын тасымалдаушылар, сондай-ақ науқастармен және тасымалдаушылармен байланыста болған адамдар тиісті медициналық зерттеп-қарау жүргізілгенге дейін және дәрігердің қорытындысына дейін жұмысқа жіберілмейді.

      145. Медицина қызметкері мектептен тыс ұйымдардан басқа объектілерде медициналық кабинетті, құжаттаманы және жататын контингентті профилактикалық медициналық тексеріп-қарау жүргізуге дайындауды, білім алушылар мен тәрбиеленушілерді, персоналды вакцинациялауды жүргізеді.

      146. Объектілердің медицина қызметкерлері мен әкімшілігі:

      1) объектілердегі қызметкерлердің профилактикалық медициналық тексеріп-қараудан уақтылы өтуін есепке алуды және осы Санитариялық қағидаларға [9-қосымшаның](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z188) 4-нысанына сәйкес деректерді ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау нәтижелері журналына тіркеу арқылы ас блогы жұмыскерлерінің денсаулығына күн сайын бақылау жүргізеді;

      2) жыл сайын және сұрау салу бойынша сырқаттанушылық, профилактикалық медициналық тексеріп-қарауды өткізу, денсаулық жағдайы бойынша білім алушылар мен тәрбиеленушілерді бөлу (денсаулық топтары), дене бітімінің дамуы, диспансерлік бақылау және жүргізілген сауықтыру топтары бойынша ақпаратты халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның аумақтық бөлімшелеріне ұсынады;

      3) он күн сайын осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 5-нысанына сәйкес оны кейіннен түзете отырып және тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесін жүргізе отырып, күнтізбелік 10 күнге негізгі өнімдер бойынша тәуліктік нормалардың орындалуына талдау жүргізеді.

      147. Білім алушылар мен тәрбиеленушілер немесе персонал арасында инфекциялық аурулар тіркелген жағдайда, сондай-ақ профилактикалық мақсатта білім беру ұйымының басшылығы, оның персоналы және медицина қызметкерлері санитариялық-эпидемияға қарсы және санитариялық-профилактикалық іс-шараларды жүргізеді.

      148. Білім беру ұйымдарында медициналық көмек көрсету Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 7 сәуірдегі № 141 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 112351 болып тіркелген) бекітілген Білім беру ұйымдарының білім алушылары және тәрбиеленушілеріне медициналық қызмет көрсету [қағидаларының](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015131#z27) талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

      149. Медициналық кабинеттерде өндірушінің нұсқаулығына сәйкес қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарымен жабдықтар мен мүкәммалға санитариялық-дезинфекциялық өңдеу жүргізіледі.

      150. Білім беру объектілерінде осы Санитариялық қағидаларға [11-қосымшаға](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z200) сәйкес медициналық құжаттама жүргізіледі.

|  |  |
| --- | --- |
|   | "Білім беру объектілерінеқойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларына1-қосымша |

### Зертханалық-аспаптық зерттеулер

|  |  |
| --- | --- |
|   | Кесте |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Р/с | 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 алынатын су (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 үй-жайлар, медициналық кабинеттер | ауа ортасын зерттеу | ағымдағы қадағалау тәртібінде |
| 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 объектілерінеқойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларына2-қосымша |

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

      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.

|  |  |
| --- | --- |
|   | 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 |

### 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 объектілерінеқойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларына3-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 жүктемесi | 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 жүктемесi | 22 | 24 | 25 | 29 | 29 | 33 | 33 | 34 | 36 | 38 | 39 | 39 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | "Білім беру объектілерінеқойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларына4-қосымша |

### Қиындығы бойынша пәндердi саралау кестесi

|  |  |
| --- | --- |
|   | Кесте |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Пән | Балл саны |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Математика, орыс тiлi (қазақ тiлiнде оқытатын мектептер үшiн), Математика, қазақ тiлi (қазақ тiлiнде оқытпайтын мектептер үшiн) | 11 |
| 2 | Шет тiлi, пәндерді шет тiлiнде оқу | 10 |
| 3 | Физика, химия, информатика, биология | 9 |
| 4 | Тарих. Адам. Қоғам. Құқық. | 8 |
| 5 | Қазақ тiлi, әдебиет (қазақ тiлiнде оқытатын мектептер үшiн)Орыс тiлi, әдебиет (қазақ тiлiнде оқытпайтын мектептер үшiн) | 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 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | "Білім беру объектілерінеқойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларына5-қосымша |

### Оқу жиһазының өлшемдерi

|  |  |
| --- | --- |
|   | Кесте |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Жиhаздың нөмiрлерi | Оқушылар бойының тобы (миллиметрмен) | Білім алушыға қараған үстел жиегiнiң еденнен биiктiгi | Орындықтың алдыңғы жиегiнiң еденнен биiктiгi |
| 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 объектілерінеқойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларына6-қосымша |

### Объектілердің оқу және тұрғын корпустарындағы санитариялық аспаптарға қажеттілік

|  |  |
| --- | --- |
|   | 1-кесте |

### Жалпы бiлiм беретiн және интернат ұйымдарындағы оқу корпустарының санитариялық аспаптарға қажеттілігі

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Р/с№ | Үй-жай | Өлшем бірлігі | Санитариялық аспаптардыңесепті саны |
| 1 | 2 | 3 | 5 |
| 1 | Оқушылар дәретханалары және қолжуғыштары: қыздарғаұлдарға | 1 білім алушы1 білім алушы | 20 қызға 1 унитаз,30 қызға 1 қолжуғыш30 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 | Әйелдердiң 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 киім шешетін бөлме | 1 унитаз, 1 қолжуғыш, 2 себезгі торы |
| 6 | Асханадағы персоналға арналған дәретханалар және себезгiлер | 1 санторап және 1 себезгі кабинасы | 1 унитаз, 1 қолжуғыш, 1 себезгі торы |
| 7 | Қыздарға арналған жеке гигиена кабинасы | 1 кабина | 1 гигиеналық себезгi, 1 унитаз, бiр кабинаға 1 қолжуғыш, 70 қызға бiр кабина |
| 8 | Медициналық кабинеттегі персоналға арналған дәретханалар | 1 санторап | 1 унитаз, 1 қолжуғыш |
| 9 | Тамақ ішетін залдар жанындағы қолжуғыштар:соқыр және нашар көретіндерге арналған мектеп-интернаттардаақыл-ой кемістігі бар балаларға арналған мектеп-интернаттардажалпы білім беретін, мамандандырылған ұйымдарда, саңырау мен нашар еститін, тірек-қозғалыс аппараты бұзылған балаларға арналған мектеп-интернаттарда | 1 білім алушы1 білім алушы1 білім алушы | 10 орынға 1 қолжуғыш15 орынға 1 қолжуғыш20 орынға 1 қолжуғыш |

### Мектептен тыс ұйымдар үшін санитариялық аспаптарға қажеттілік

|  |  |
| --- | --- |
|   | 2-кесте |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Р/с№ | Үй-жай | Өлшем бірлігі | Санитариялық аспаптардың есепті саны |
| 1 | 2 | 3 | 5 |
| 1 | Оқушылар дәретханалары:қыздарғаұлдарға | 1 білім алушы1 білім алушы | 20 қызға 1 унитаз, 30 қызға 1 қолжуғыш30 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 киім шешетін бөлме | 1 унитаз, 1 қолжуғыш2 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 қызға 1 унитаз4 қызға 1 қолжуғыш10 қызға 1 аяқ ваннасы |
| Ұлдарға арналған дәретханалар және қолжуғыштар | 1 тәрбиеленуші | 5 ұлға 1 унитаз5 ұлға 1 писсуар 4 ұлға 1 қолжуғыш10 ұлға 1 аяқ ваннасы |
| Қыздарға арналған жеке гигиена кабиналары | 1 кабина | 15 қызға 2 кабина:1 гигиеналық себезгі1 унитаз1 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 унитаздәретхана жанындағы шлюзде 1 қолжуғыш |

|  |  |
| --- | --- |
|   | "Білім беру объектілерінеқойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларына7-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 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | "Білім беру объектілерінеқойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларына8-қосымша |

### Тамақ өнімдерін ауыстыру

|  |  |
| --- | --- |
|   | 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-санатты субөнімдер: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 |
| 5 | Ірімшік | 100,0 | сиырдың сары майы | 50,0 |
| 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 объектілерінеқойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларына9-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 тамақ өнімдерінің саны (килограммен, литрмен, данамен) | Келіп 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 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 және аспаздық өнімнің атауы | Тағамның және аспаздық өнімнің дайындық дәрежесін қоса алғанда, органолептикалық бағалау | Өткізуге рұқсат ету (уақыты) | Жауапты орындаушы (Т.А.Ә.) (бар болса, 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 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Р/с № | 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Р/с № | 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 | % (+/-)-да нормадан ауытқу |
| 1 | 2 | 3 | ... | 10 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

      Ескертпе: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
|   | "Білім беру объектілерінеқойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларына10-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 | 2,05,010,0 инелері бар шрицтер | 10 дана10 дана5 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 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | "Білім беру объектілерінеқойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларына11-қосымша |

### Объектілердің медициналық құжаттамасы

      Ескерту. 11-қосымшаға өзгеріс енгізілді – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1800017501#z188)(алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

      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) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1800017501#z188) (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.
      10) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1800017501#z188) (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.
      11) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1800017501#z188) (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.
      12) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1800017501#z188) (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.
      13) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1800017501#z188) (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

      14) гельминттерге зерттеп-қаралатын адамдарды тіркеу журналы;

      15) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1800017501#z188) (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

      16) баланың денсаулық паспорты;

      17) тәуекел тобындағы балалардың тізімдері;

      18) студенттерді флюорографиялық зерттеп-қарауды есепке алу журналы;

      19) флюорографиялық оң нәтижесі бар адамдарды есепке алу журналы;

      20) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1800017501#z188) (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

      21) диспансерлік қадағалаудың бақылау картасы;

      22) тереңдетілген профилактикалық медициналық тексеріп-қарау журналы, мамандардың актілері;

      23) оқушылардың (тәрбиеленушілердің) жеке медициналық карталары;

      24) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1800017501#z188) (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.
      25) Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1800017501#z188) (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

      26) ас блогы жұмыскерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналы;

      27) шикі өнімдерге арналған бракераж журналы

      28) дайын тамақтың сапасын бақылау (бракераж) журналы

      29) "С- витаминдеу" журналы;

      30) бір айдағы тамақтану өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі.

Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 сентября 2017 года № 15681.

* [Текст](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681)
* Официальная публикация
* [Информация](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681/info)
* [История изменений](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681/history)
* [Ссылки](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681/links)
* [Скачать](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681/download)
* Прочее

      В соответствии с [пунктом 6](http://adilet.zan.kz/rus/docs/K090000193_#z1478) статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" **ПРИКАЗЫВАЮ:**

      1. Утвердить прилагаемые [Санитарные правила](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z20) "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования".

      2. Признать утратившим силу [приказ](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1400010275#z1) Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10275, опубликованный в информационно-правовой системе "Әділет" 11 марта 2015года).

      3. Комитету охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

      1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

      2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его копии в бумажном и электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Республиканский центр правовой информации" для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

      3) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан;

      4) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Департамент юридической службы Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1), 2) и 3) настоящего пункта.

      4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

      5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования.

|  |  |
| --- | --- |
| *Министр здравоохраненияРеспублики Казахстан* | *Е. Биртанов* |

      "СОГЛАСОВАН"
Министр образования и науки
Республики Казахстан
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е. Сагадиев
8 сентября 2017 года

      "СОГЛАСОВАН"
Министр по инвестициям и развитию
Республики Казахстан
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. Қасымбек
6 сентября 2017 года

      "СОГЛАСОВАН"

      Министр национальной экономики
Республики Казахстан
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т. Сулейменов
7 сентября 2017 года

|  |  |
| --- | --- |
|   | Утвержденыприказом Министра здравоохраненияРеспублики Казахстанот " 16" августа 2017 года № 611 |

Санитарные правила
"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Глава 1. Общие положения

      1. Настоящие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с [подпунктом 2)](http://adilet.zan.kz/rus/docs/K090000193_#z2084) пункта 1 статьи 7-1, [пунктом 6](http://adilet.zan.kz/rus/docs/K090000193_#z1478) статьи 144 и статьей 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс), и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство объекта, проектированию, реконструкции, эксплуатации, водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции, кондиционированию, ремонту и содержанию, условиям проживания, питания, обучения и производственной практике, производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала, медицинскому обеспечению обучающихся и воспитанников на объектах образования независимо от форм собственности.

      2. Настоящие Санитарные правила распространяются на объекты организаций образования, воспитания, мест проживания и питания обучающихся и воспитанников, интернатные организации всех видов и типов (далее – объекты) за исключением дошкольных объектов воспитания и обучения детей (далее – дошкольные организации).

      3. На объектах проводятся лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с [приложением 1](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z302) к настоящим Санитарным правилам.

      4. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие понятия:

      1) специальные образовательные организации – организации образования, обеспечивающие условия, включающие специальные учебные программы и методы обучения, технические и иные средства, среду жизнедеятельности, а также медицинские, социальные и иные услуги, без которых невозможно освоение общеобразовательных учебных и образовательных программ лицами (детьми) с особыми образовательными потребностями;

      2) начальная школа – организация образования, реализующая общеобразовательные учебные программы начального образования, а также учебные программы дополнительного образования обучающихся и воспитанников;

      3) бракераж – оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;

      4) организация образования – юридические лица, а также имеющие статус международных школ филиалы юридических лиц, которые реализуют одну или несколько образовательных программ и (или) обеспечивают содержание и воспитание обучающихся и воспитанников независимо от формы собственности и организационной правовой формы, индивидуальные предприниматели без образования юридического лица, реализующие общеобразовательные учебные программы;

      5) гимназия – учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего и общего среднего образования и образовательные программы дополнительного образования, обеспечивающие расширенное и углубленное образование по общественно-гуманитарному и иным направлениям обучения в соответствии со склонностями и способностями обучающихся;

      6) физкультура – сфера деятельности, направленная на укрепление здоровья и развитие физических способностей человека;

      7) письменные принадлежности – письменные тетради, инструменты для письма и рисования, к которым относятся ручки, карандаши, фломастеры, пенал, циркуль, маркеры, угольки, мелки, стержни, грифеля;

      8) общеобразовательная организация – учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего и общего среднего образования, а также образовательные программы дополнительного образования обучающихся и воспитанников;

      9) организация образования для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – организация, в которой создаются благоприятные условия для воспитания, получения образования с предоставлением мест проживания детям-сиротам, детям, оставшимся без попечения родителей;

      10) личная медицинская книжка – персональный документ, выдаваемый представителю декретированной группы населения, в который заносятся результаты обязательных медицинских осмотров с отметкой о допуске к работе;

      11) максимальная учебная нагрузка – общее количество часов инвариантной и вариативной части Типового учебного плана;

      12) интернатные организации – организации образования, обеспечивающие государственные гарантии прав на образование определенных категорий лиц с предоставлением мест проживания;

      13) центры адаптации несовершеннолетних (далее – ЦАН) – организации, находящиеся в ведении органов образования, обеспечивающие прием, временное содержание и проживание безнадзорных и беспризорных детей и подростков в возрасте от трех до восемнадцати лет до установления родителей или других законных представителей, детей, оставшихся без попечения родителей или лиц, их заменяющих, в случае невозможности их своевременного устройства, детей, отобранных при непосредственной угрозе их жизни или здоровью органом опеки и попечительства от родителей (одного из них) или от других лиц, на попечении которых они находятся, детей, направляемых в специальные организации образования, а также детей, находящихся в трудной жизненной ситуации вследствие жестокого обращения, приведшего к социальной дезадаптации и социальной депривации;

      14) лицей – учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы основного среднего и общего среднего образования и образовательные программы дополнительного образования, обеспечивающие расширенное и углубленное естественно–математическое образование обучающихся в соответствии с их склонностями и способностями;

      15) специализированная организация образования – учебное заведение, реализующее специализированные общеобразовательные учебные программы основного и общего среднего образования, разработанные на основании государственных общеобязательных стандартов образования и направленных на углубленное освоение основ наук, культуры, искусства, спорта, военного дела, развитие их творческого потенциала и дарований;

      16) предшкольные (0) классы – классы для детей пяти, шести (семи) лет в общеобразовательных школах, в которых проводится одногодичная обязательная бесплатная предшкольная подготовка;

      17) внешкольная организация дополнительного образования – учебно-воспитательная организация, предназначенная для обеспечения необходимых условий личностного развития, укрепления здоровья и профессионального самоопределения, творческого труда обучающихся и воспитанников, формирования их общей культуры, адаптации личности к жизни в обществе, организации содержательного досуга (далее – внешкольные объекты);

      18) учебно-методический комплекс (УМК) – совокупность единичных учебных и методических изданий, сопровождающие учебник и направленные на обеспечение освоения обучающимися содержания учебных предметов (дисциплин);

      19) учебная нагрузка – суммарная нормируемая занятость в учебно-воспитательном процессе для каждой возрастной группы, которая измеряется в учебных часах;

      20) учебный час – продолжительность урока (занятий) или лекции от начала до перемены (перерыва);

      21) оптимальные микроклиматические условия – сочетание количественных показателей микроклимата, которые при длительном и систематическом воздействии на обучающихся и воспитанников обеспечивают сохранение нормального теплового состояния организма без напряжения механизмов терморегуляции;

      22) производственный контроль – комплекс мероприятий, в том числе лабораторных исследований и испытаний производимой продукции, работ и услуг, выполняемых индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом, направленных на обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания;

      23) рекреация – помещение для отдыха и восстановления сил, обучающихся и воспитанников во время перемены и в свободное от занятий время;

      24) санитарно–дворовые установки (далее – СДУ) – туалет, не связанный с централизованной канализацией, расположенный на территории объекта, имеющий надземную часть и выгребную яму;

      25) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала, предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и другими загрязнениями;

      26) септик – сооружение для очистки небольших количеств бытовых сточных вод;

      27) спортивные объекты – организации, деятельность которых связана с организацией и осуществлением лечебно-оздоровительных, физкультурно-оздоровительных, учебно-воспитательных работ и культурного досуга детей и подростков;

      28) наполняемость классов – нормируемое количество обучающихся в классе;

      29) рациональное питание – сбалансированное питание, с учетом физиологических и возрастных норм питания;

      30) маломобильные группы населения – инвалиды, с нарушениями и заболеваниями опорно-двигательного аппарата, передвигающиеся на креслах-колясках и (или) с помощью других вспомогательных средств, а также слабовидящие и (или) лишенные зрения граждане, передвигающиеся с помощью сопровождающих;

      31) малокомплектная школа – общеобразовательная школа с малым контингентом обучающихся (от 5 детей), с совмещенными класс-комплектами и со специфической формой организации учебных занятий.

      Сноска. Пункт 4 в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 28.09.2018 [№ ҚР ДСМ-20](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1800017480#z7) (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство объекта, проектированию, эксплуатации, реконструкции объектов

      5. Выбор земельного участка, проектирование, реконструкция объектов определяется требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, утверждаемых уполномоченным органом по делам архитектуры, градостроительства и строительства согласно [подпункта 23-16)](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z010000242_#z721)статьи 20 Закона Республики Казахстан от 16 июля 2001 года "Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан" (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства).

      6. Территория общеобразовательных организаций и объектов с организацией мест проживания обучающихся и воспитанников должна иметь ограждение по всему периметру в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства. Ограждение должно быть без повреждений.

      7. На территории объектов образования не допускается размещение объектов, функционально с ними не связанных.

      8. Внешкольные объекты, размещаемые в многоквартирных жилых домах, в частных домовладениях, во встроено – пристроенных помещениях могут не иметь отдельную территорию.

      9. Въезды и входы на участок объекта, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием, доступным для очистки.

      10. При проектировании площади помещений общеобразовательных организаций (классы, учебные кабинеты) при смешанных формах обучения (фронтальная и групповая) устанавливается норма 2,5 квадратных метров (далее – м2) на одного обучающегося. Площадь мастерских по изучению технологий и труда, а также специализированных мастерских для дифференцированного обучения по направлениям – 3,75 м2 на одного обучающегося.

      11. Площади помещений учебных кабинетов и аудиторий технического и профессионального образования (далее – ТиПО), послесреднего образования (далее – ПО), высшего и послевузовского образования (далее – ВУЗ) определяются:

      1) не менее 2,5 м2 на 1 обучающегося - для 12–15 мест;

      2) 2,2 м2 на 1 обучающегося - для 16 - 25 мест;

      3) 1,8 м2 на 1 обучающегося - для 26 -49 мест;

      4) 1,5 м2 на 1 обучающегося - для 50 - 75 мест;

      5) 1,3 м2 на 1 обучающегося - для 76 - 100 мест;

      6) 1,2 м2 на 1 обучающегося - для 100 - 150 мест;

      7) 1,1 м2 на 1 обучающегося - для 150 - 350 мест;

      8) 1,0 м2 на 1 обучающегося - для 350 и более мест.

      Аудитории, учебные кабинеты, лаборатории должны размещаться на надземных этажах.

      12. Количество обучающихся и воспитанников не должно превышать проектную вместимость объекта. Количество обучающихся по дистанционной форме обучения в общую численность не включается.

      13. Допускается организация двухсменного режима обучения при условии соблюдения в каждой смене нормы площади на 1 обучающегося и требований настоящих Санитарных правил.

      14. Помещения (бойлерные с насосными установками, производственные помещения, ремонтные мастерские, охлаждаемые камеры с насосным отделением, вентиляционные камеры, компрессорные), режим использования которых сопровождается шумом и может причинять беспокойство обучающимся и воспитанникам, мешать или нарушать работу педагогического, медицинского, административного персонала не размещают смежно, над и под спальными комнатами, учебными, медицинскими кабинетами.

      15. Набор помещений внешкольных учреждений устанавливается в зависимости от реализации программ дополнительного образования, единовременной вместимости, технологии процесса обучения, инженерно-технического оборудования, оснащения необходимой мебелью.

      16. Радиаторы системы отопления спортивного зала располагаются в нишах под окнами и закрываются решетками или устанавливаются на высоту 2,4 метра (далее – м) от пола. На окнах и осветительных приборах должны быть предусмотрены заградительные устройства.

      17. Поверхность пола во всех помещениях должна быть ровной, без щелей, изъянов и механических повреждений.

      Полы в учебных помещениях, кабинетах и рекреациях должны иметь дощатое или паркетное покрытие. Возможно покрытие полов синтетическими полимерными материалами, утепленным линолеумом, допускающими обработку влажным способом и дезинфекцию.

      Пол спортивного зала деревянный или имеет специальное покрытие, поверхность пола ровная, без щелей и изъянов.

      Полы в мастерских трудового обучения выполняются из материала, устойчивого к механическому воздействию, в кабинетах и лабораториях химии – стойкие к химическим реагентам.

      18. Объекты эксплуатируются в отдельно стоящем здании или нескольких отдельных зданиях.

      Допускается эксплуатация объектов в приспособленных зданиях. При эксплуатации общеобразовательной организации в приспособленном здании расчетная вместимость учебных помещений и кабинетов определяется с учетом нормы площади 2,5 м2 на 1 обучающегося.

      19. Эксплуатация внешкольных объектов, образовательных центров допускается в приспособленных зданиях, во встроенно-пристроенных помещениях, а также на первых этажах жилых домов.

      20. Объекты, эксплуатируемые на первом этаже многоквартирного жилого дома, должны иметь отдельный вход, не совмещенный с подъездом жилого дома.

      21. Эксплуатация помещений для пребывания обучающихся и воспитанников, медицинского назначения не допускается в подвальных и цокольных этажах зданий.

      22. Все помещения должны эксплуатироваться в соответствии с функциональным назначением.

      23. Не допускается эксплуатация объектов, размещенных в аварийных зданиях и помещениях.

      24. При наличии на объектах дошкольных организаций, компьютерных классов, специализированных медицинских и стоматологических кабинетов, парикмахерских, прачечных, бассейнов, учебно-производственных мастерских, объектов питания применяются требования санитарных правил, гигиенических нормативов, утверждаемые государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 [статьи 144](http://adilet.zan.kz/rus/docs/K090000193_#z1467) и [статьи 145](http://adilet.zan.kz/rus/docs/K090000193_#z1480) Кодекса (далее – документы нормирования).

      25. При реконструкции объектов соблюдаются требования пунктов с [6](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z57) по [24](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z88) настоящих Санитарных правил.

Глава 3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции, кондиционированию

      26. На объектах предусматриваются и должны быть в исправном состоянии централизованное хозяйственно–питьевое, горячее водоснабжение, водоотведение.

      27. Объекты обеспечиваются безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями документов нормирования.

      28. На объектах должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки и другие) или бутилированная, по показателям качества и безопасности соответствует требованиям документов нормирования.

      Кулеры (диспенсеры) для воды регулярно очищаются согласно инструкции производителя. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики).

      Разрешается использование индивидуальной бутилированной емкости. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

      29. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи высотой не менее десяти сантиметров.

      30. За организацию питьевого режима приказом руководителя объектов назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах.

      31. При отсутствии централизованной системы водоснабжения используется вода из местных источников питьевого назначения с устройством внутреннего водопровода и водоотведения.

      32. Допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной питьевой воды, доставка которой проводится специализированным автотранспортом, в специальных промаркированных емкостях, выполненных из материалов, разрешенных для контакта с питьевой водой, своевременно очищаемых, промываемых и дезинфицируемых.

      33. На объектах, работающих на привозной воде, предусматривается отдельное помещение с установкой емкостей для хранения запаса питьевой воды. Емкости имеют маркировку ("питьевая вода"), подвергаются еженедельной (и по мере необходимости) очистке и дезинфекции с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не допускается использование емкости для питьевой воды для других целей.

      34. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения устанавливаются водонагреватели. Горячая и холодная вода подводится ко всем ваннам, душевым, прачечным, умывальникам в местах проживания, в помещениях медицинского назначения, а также к технологическому оборудованию на пищеблоке с установкой смесителей.

      Не допускается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей.

      35. Помещения, предназначенные для рисования и лепки, для работы с растениями, мастерские, помещения медицинского блока, производственные помещения пищеблока оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.

      36. При размещении объектов в неканализованной и частично канализованной местности предусматривается устройство местного водоотведения. Прием сточных вод, в том числе СДУ осуществляют в общую или раздельные подземные водонепроницаемые емкости (ямы, септики), оснащенные крышками с гидравлическими затворами (сифонами), расположенные в хозяйственной зоне территории объекта, очистка которых проводится своевременно.

      Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

      37. Канализационные стояки для водоотведения в производственных, складских помещениях, бытовых помещениях прокладывают в оштукатуренных коробах.

      38. В неканализованной местности допускается устройство СДУ (1 на 75 человек) и установка наливных умывальников (1 на 30 человек).

      СДУ имеют надземные помещения и выгребную яму из водонепроницаемого материала. Уборку СДУ проводят ежедневно с использованием дезинфицирующих средств. Выгребную яму СДУ своевременно очищают.

      39. Здания объектов оборудуются системами центрального отопления. При отсутствии централизованного источника теплоснабжения предусматривается автономная котельная, работающая на жидком, твердом и газообразном топливе.

      40. В сельских населенных пунктах в одноэтажных зданиях малокомплектных объектов образования допускается устройство печного отопления. Топка проводится в изолированном помещении с отдельным входом.

      41. В отопительный период температура воздуха определяется в соответствии с документами нормирования.

      42. Естественное и искусственное освещение помещений следует проектировать в соответствии с государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства. Для искусственного освещения используют лампы светодиодные, люминесцентные и энергосберегающие. Общее искусственное освещение предусматривается во всех помещениях.

      43. Территория объекта имеет наружное искусственное освещение, в том числе в санитарно–дворовых установках.

      44. Световые проемы в учебных помещениях, игровых и спальнях оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами.

      45. В учебно-производственных мастерских, спортивных залах допускается двухстороннее естественное боковое и комбинированное (верхнее и боковое) освещение. Не допускается закрашивание оконных стекол в учебных помещениях.

      Остекление окон выполняется из цельного стеклополотна.

      46. При искусственном освещении в одном помещении применяются лампы одного типа. Используют светильники отраженного и рассеянного света, обеспечивают их плафонами.

      47. Показатели искусственной освещенности объектов образования определяются в соответствии с документами нормирования.

      48. Учебные помещения объектов для обучающихся и воспитанников с нарушениями зрения (классы, кабинеты, лаборатории, мастерские), а также читальные залы оборудуют комбинированной системой искусственного освещения.      Суммарный уровень освещенности от общего и местного освещения в зависимости от вида зрительной патологии составляет:

      1) с высокой степенью осложненной близорукости и дальнозоркостью высокой степени - 1000 люкс (далее – лк);

      2) с поражением сетчатки и зрительного нерва (без светобоязни) - 1000 – 1500 лк;

      3) для страдающих светобоязнью – не более 500 лк;

      4) уровень искусственной освещенности от системы общего освещения не должен превышать 400 лк;

      5) каждое рабочее место оборудуют светильниками местного освещения не менее 400 лк.

      Светильники имеют жесткое крепление к поверхности стола и гибкий кронштейн, позволяющий менять угол наклона и высоту источника света.

      49. Лампы, вышедшие из строя, заменяются. Неисправные, ртутьсодержащие лампы хранятся в отдельном помещении, не доступном для обучающихся и воспитанников. Не допускается выброс отработанных ртутьсодержащих ламп в мусоросборники. Хранение и направление на утилизацию отработанных ртутьсодержащих ламп возлагается на ответственное лицо приказом руководителя объекта.

      50. Здания объектов оборудуются системами вентиляции и кондиционирования воздуха. На пищеблоке предусматривается вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, устанавливаются вытяжные зонты.

      51. При эксплуатации систем вентиляции и кондиционирования воздуха соблюдаются требования документов нормирования.

      52. Учебные помещения проветривают во время перемен, рекреационные – во время уроков. До начала занятий и после их окончания осуществляют сквозное проветривание учебных помещений. Сквозное или угловое проветривание проводят в отсутствии обучающихся и воспитанников. Сквозное проветривание не проводят через туалетные помещения.

      53. Мастерские, где работа на станках и механизмах связана с выделением большого количества тепла и пыли, оборудуют приточно-вытяжной вентиляцией и местными пылеуловителями и вытяжными приспособлениями.

      54. На объектах создаются оптимальные микроклиматические условия (температура, скорость движения воздуха и относительная влажность воздуха), согласно документам нормирования.

      55. Для контроля за температурой воздуха в игровых, учебных и спальных помещениях организаций образования, воспитания и мест проживания детей, а также в помещениях медицинского пункта устанавливаются термометры.

Глава 4. Санитарно-эпидемиологические требования к ремонту и содержанию помещений объектов

      56. Ежегодно на объекте проводится текущий ремонт.

      57. При функционировании объектов не допускается проведение капитального и текущего видов ремонтных работ, за исключением работ по устранению аварийных ситуаций.

      58. Для отделки помещений используются строительные материалы, имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность.

      59. Допускается применение подвесных потолков различных конструкций в вестибюлях, холлах, рекреациях, актовых и конференц-залах,

      административных помещениях.

      60. Потолки и стены всех помещений имеет гладкую поверхность, без щелей, трещин, деформаций, без признаков поражений грибком.

      61. В помещениях с обычным режимом эксплуатации стены, пол, оборудование имеет гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом.

      В помещениях с влажным режимом работы (медицинского назначения, пищеблок, санитарные узлы, постирочные, прачечные, моечные) стены облицовывают плиткой или другими материалами, на высоту не менее 1,5 м, в душевых на высоту не менее 1,8 м, допускающими уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

      62. Оконные стекла, плафоны электроламп и жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем содержатся в чистоте. Не допускается привлекать к очистке осветительной арматуры и мытью окон обучающихся и воспитанников.

      63. На окна, форточки, фрамуги, открываемые для проветривания, устанавливаются москитные сетки.

      64. Территория объектов, физкультурные и спортивные площадки на открытом воздухе содержатся в чистоте, должны быть свободными от посторонних предметов.

      65. Все помещения содержатся в чистоте. Пищеблок и туалеты ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств. В туалетах ежедневной дезинфекции подлежат полы, дверные ручки, барашки кранов, раковины и унитазы.

      Влажную уборку помещений проводит техперсонал организаций. Не допускается привлекать к уборке санитарных узлов обучающихся и воспитанников.

      66. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам нормирования.

      Дезинфицирующие растворы готовят согласно инструкции производителя в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для обучающихся и воспитанников местах.

      67. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) маркируют и закрепляют за отдельными помещениями (санитарные узлы, медицинский пункт, производственные помещения пищеблока, обеденный зал, рекреации, учебные кабинеты, спальные, производственные мастерские) и хранят в специально выделенных местах.

      Уборочный инвентарь для санитарных узлов всех организаций имеет сигнальную маркировку.

      68. На объектах проводят мероприятия по дератизации и дезинсекции. Не допускается наличие насекомых, клещей и других членистоногих и грызунов.

      69. Мусоросборники, оборудованные плотно закрывающимися крышками устанавливаются в хозяйственной зоне, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон. Мусоросборники (контейнеры) очищаются, моются и дезинфицируются.

      Для сбора мусора с объектов, размещенных на первых этажах многоквартирного жилого дома, во встроено – пристроенных помещениях используются общие мусоросборники жилого дома или контейнеры.

Глава 5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения и производственной практике

      70. Наполняемость групп (классов) общеобразовательных и специальных образовательных организаций принимается согласно [приложению 2](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z330) к настоящим Санитарным правилам.

      71. Продолжительность урока в общеобразовательной организации не должна превышать 40 минут. В первых классах применяют "ступенчатый" режим учебных занятий с постепенным наращиванием учебной нагрузки. В сентябре планируют три урока по 35 минут, с октября по 40 минут. С проведением на уроках физкультминуток и гимнастики для глаз.

      Для учащихся первых классов в течение года должны быть дополнительные недельные каникулы.

      72. Недельная учебная нагрузка в общеобразовательных организациях не должна превышать указанных норм в[приложении 3](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z364) к настоящим Санитарным правилам.

      Количество уроков в расписании согласовывается с родительским комитетом.

      73. Проведение сдвоенных уроков в начальной школе не допускается. При составлении расписания уроков учитывается динамика умственной работоспособности учащихся в течение дня и недели и используется таблица ранжирования предметов по трудности в соответствии с [приложением 4](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z374) к настоящим Санитарным правилам.

      74. Школьное расписание уроков составляется отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия планируют в дни с наименьшим количеством обязательных уроков.

      Вес ежедневного учебного комплекта не должен превышать:

      для обучающихся 1-3 классов – 1,5-2,0 килограмм (далее – кг);

      для обучающихся 4- 5 классов – 2,0-2,5 кг;

      для обучающихся 6 -7 классов – 3,0-3,5 кг;

      для обучающихся 8 - 11(12) классов – 4,0-4,5 кг.

      Расписание уроков составляется с учетом гигиенических нормативов ежедневного учебного комплекта (учебники, УМК и письменные принадлежности) без веса ученического портфеля или ранца (рюкзака).

      Сноска. Пункт 74 в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 28.09.2018 [№ ҚР ДСМ-20](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1800017480#z40) (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

      75. Продолжительность перемен между уроками для учащихся всех видов общеобразовательных организаций составляет не менее 5 минут, большой перемены (после 2 или 3 уроков) – 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после второго и четвертого уроков устраивать две перемены по 15 минут каждая.

      Перемены проводят при максимальном использовании свежего воздуха, в подвижных играх.

      Между сменами предусматривают перерыв продолжительностью не менее 40 минут для проведения влажной уборки и проветривания.

      76. Максимально допустимое количество занятий в предшкольных классах – не более четырех продолжительностью 25 – 30 минут. Перерывы между занятиями должны быть не менее 10 минут.

      77. Учебная нагрузка обучающихся организаций образования, реализующих образовательные программы технического и профессионального, послесреднего и высшего образования устанавливается Государственными общеобязательными стандартами образования соответствующих уровней образования, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 23 августа 2012 года № 1080.

      78. Во время летних каникул допускается организация пришкольных лагерей (площадок), осуществляющих физкультурно–оздоровительную, учебно–воспитательную деятельность и культурный досуг обучающихся и воспитанников. Во время работы пришкольных лагерей допускается организация питания и дневного сна. При организации питания учитываются требования настоящих Санитарных правил. При организации дневного сна выделяется спальное помещение, устанавливаются индивидуальные кровати (раскладушки), предусматривается индивидуальное постельное белье (простынь, наволочка, пододеяльник) и не менее двух полотенец (для рук и ног).

      79. Производственная практика проводится согласно графику учебно-воспитательного процесса. Не допускается проводить ремонт технологического оборудования обучающимися и воспитанниками.

      80. Мебель и оборудование, включая оборудование на игровых и спортивных площадках, соответствуют росту и возрасту обучающихся и воспитанников. Спортивное, игровое оборудование содержатся в исправном состоянии.

      81. Подбор учебной мебели проводят в соответствии с ростом обучающихся. Размеры учебной мебели указаны в[приложении 5](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z390) к настоящим Санитарным правилам.

      82. На объектах учебные кабинеты, лаборатории оборудуют рабочими столами, стульями со спинками.

      Рассаживают обучающихся и воспитанников:

      с нарушением слуха, зрения – за передними столами рядов от доски;

      часто болеющие простудными заболеваниями дальше от наружной стены.

      83. Мебель в учебных помещениях устанавливается с учетом обеспечения естественного бокового левостороннего освещения. Не допускается направление основного светового потока спереди и сзади от обучающихся и воспитанников.

      84. Для проведения лабораторных работ с использованием физических и химических реагентов к демонстрационным и ученическим лабораторным столам в кабинете физики и химии предусматривается подводка электроэнергии, в кабинете химии (при централизованном водоснабжении) – подводка воды и канализации.

      В кабинете химии оборудуется вытяжной шкаф.

      85. Химические реагенты, кислоты и щелочи, используемые для проведения опытов, маркируются, хранятся в специально выделенном сейфе под контролем ответственного лица.

      86. В учебных мастерских при работе на специализированных верстаках и столах применяются табуреты подъемно-поворотные без спинок в соответствии с их назначением.

      87. Мастерские оснащают малошумным оборудованием, уровни шума и вибрации соответствуют требованиям документов нормирования.

      88. Раздевальные при спортивных залах оборудуются шкафчиками или вешалками для одежды и скамейками.

      89. Спортивные маты и снаряды, имеют целостные покрытия (обшивки), допускающие обработку влажным способом и дезинфекцию.

      90. Ямы для прыжков заполняют чистым песком (без камней, веток, листьев) с примесью опилок, перед прыжками содержимое взрыхляется и выравнивается. Деревянные борты ям должны находится на одном уровне с землей, обшиваются брезентом или резиной.

      Беговая дорожка должна быть с твердым, хорошо дренирующим покрытием, с плотным, непылящим, стойким к атмосферным осадкам верхним

      слоем.

      91. При отсутствии централизованной системы водоснабжения допускается установка наливных умывальников.

      92. В санитарных узлах объектов устанавливают унитазы, умывальные раковины, средства для мытья и сушки рук, урны для сбора мусора. Унитазы для обучающихся и воспитанников размещаются в закрытых кабинах, для предшкольных классов объектов образования устанавливают детские унитазы.

      Потребность в санитарных приборах учебных и жилых корпусов объектов предусматриваются согласно[приложению 6](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z401) к настоящим Санитарным правилам.

      Установка и потребность в санитарных приборах для маломобильных групп нормируется в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства.

      93. Приобретенная продукция для обучающихся и воспитанников (игрушки, обувь, одежда, посуда, средства личной гигиены, школьно-письменные принадлежности, постельное белье, парфюмерно-косметическая продукция, мебель) должны иметь документы, подтверждающие ее качество и безопасность.

Глава 6. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания на объектах

      94. Допускается размещение объекта для проживания обучающихся и воспитанников в отдельно стоящих зданиях, во встроено-пристроенных зданиях, а также смежно с учебными корпусами.

      Площадь в спальных помещениях устанавливается не менее 4 м2 на 1 место, в школах-интернатах для детей с последствиями полиомиелита и церебральными параличами – 4,5 м2.

      В общежитиях для обучающихся ТиПО, ПО и ВУЗ площадь на 1 человека предусматривается не менее 6 м2 .

      95. Помещения оборудуются мебелью согласно их функционального назначения.

      Для хранения запасов белья, новой и старой одежды и обуви, жесткого инвентаря предусматриваются складские помещения.

      96. Купание обучающихся и воспитанников на объектах с круглосуточным пребыванием осуществляется по графику не реже одного раза в семь календарных дней с одновременной сменой постельного, нательного белья и полотенец.

      97. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Грязное белье доставляется в прачечную в мешках (клеенчатых и матерчатых). Матерчатые мешки сдаются в стирку, клеенчатые обрабатываются моющим средством, разрешенным к применению. Чистое белье доставляется в постиранном мешке. Не менее одного раза в год постельные принадлежности подвергаются камерной дезинфекции.

      98. На одно спальное место предусматривается наличие не менее трех комплектов постельного белья. На объектах с организацией мест проживания обучающихся и воспитанников постельные принадлежности и постельное белье маркируются, предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки) для каждого ребенка выделяются индивидуально. Индивидуальные зубные щетки, мочалки хранят в открытых ячейках в умывальных.

      99. Стирка белья осуществляется в прачечной объекта, исключаются

      встречные потоки чистого и грязного белья. При отсутствии прачечной стирка белья проводится централизованно в других прачечных.

      Белье заболевших инфекционным заболеванием перед стиркой подвергается дезинфекции в маркированных ваннах.

      100. В общежитиях для обучающихся ТиПО, ПО, ВУЗ устанавливается 1 душ, 1 умывальная раковина и 1 унитаз на 4 – 6 человек. Женская кабина личной гигиены предусматривается из расчета 1 кабина на 50 человек и оборудуется унитазом, биде, душем и умывальной раковиной.

Глава 7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания на объектах

      101. К пищеблокам объектов в части, не противоречащей требованиям настоящих Санитарных правил, применяются требования документов нормирования к объектам общественного питания.

      102. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4 часов.

      103. Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе "брутто") регламентированы [постановлением](http://adilet.zan.kz/rus/docs/P1200000320#z1) Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

      104. На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

      105. Для обучающихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается одно-двухразовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для обучающихся второй смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник. При круглосуточном пребывании детей предусматривается не менее чем пятикратное питание.

      106. Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста указана в [приложении 7](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z434) к настоящим Санитарным правилам.

      107. Допускается замена пищевой продукции, в соответствии с [приложением 8](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z447) к настоящим Санитарным правилам.

      108. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два–три календарных дней.

      109. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и

      растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два – семь календарных дней.

      110. Завтрак состоит из блюда (первое или второе) и напитка (компот, кисель, чай и соки). Допускается включение в завтрак или отдельным приемом яйцо, соки, фрукты, бутербродов со сливочным маслом или сыром.

      Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром) и третье (компот, кисель, чай и соки). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.

      В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

      Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица с гарниром), напитка (чай, сок, кисель).

      Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

      111. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

      112. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 [приложения 9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z493) к настоящим Санитарным правилам.

      Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в организации общественного питания.

      113. В питании обучающихся и воспитанников допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах организаций образования при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной пищевой продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

      114. Не допускается присутствие обучающихся и воспитанников в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

      115. Розлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость.

      116. Витаминизацию витамином "С" проводят в организациях с круглосуточным пребыванием детей из расчета суточной нормы витамина "С" для детей школьного возраста – 70 мг, с внесением данных в журнал "С–витаминизации", согласно форме 2 [приложения 9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z493) к настоящим Санитарным правилам.

      117. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

      118. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованиях, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

      119. В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

      1) изготовление и реализация:

      простокваши, творога, кефира;

      фаршированных блинчиков;

      макарон по–флотски;

      зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

      кондитерских изделий с кремом;

      кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;

      морсов, квасов;

      жареных во фритюре изделий;

      яиц всмятку, яичницы – глазуньи;

      сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;

      окрошки;

      грибов;

      пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;

      первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого

      приготовления;

      газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);

      фаст-фудов: гамбургеров, хот–догов, чипсов, сухариков, кириешек;

      острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

      2) использование:

      непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

      яиц и мяса водоплавающих птиц;

      молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

      субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;

      мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;

      коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

      продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;

      генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;

      нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

      120. На объектах образования, за исключением ВУЗ не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты.

      121. Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры не допускается.

      122. Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий в соответствии с формой 3 [приложения 9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z493) к настоящим Санитарным Правилам.

      Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации, заведующего производством и представителя родительского комитета.

      123. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

Глава 8. Требования к производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала

      124. На объекте организуется и проводится производственный контроль в соответствии требованиями документов нормирования.

      125. На объекте создаются условия для соблюдения персоналом условия труда и правил личной гигиены.

      126. Работники пищеблока, технический персонал обеспечиваются специальной одеждой (халат или куртка с брюками, головной убор, обувь).

      Работники объектов соблюдают личную и производственную гигиену: следят за чистотой рук, носят чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

      127. Работники столовой объекта образования перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригут ногти и не покрывают их лаком.

      Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения и ношение иной одежды поверх нее.

      Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей.

      128. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях

      мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря), застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода.

      129. Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.

      130. Употребление пищи разрешается строго в отведенных местах.

      Сноска. Пункт 130 в редакции приказа и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1800017501#z200) (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

Глава 9. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинскому обеспечению на объектах

      131. На объектах образования обеспечивается медицинское обслуживание.

      При отсутствии медицинского работника медицинское обслуживание осуществляет организация первичной медико-санитарной помощи.

      132. Для вновь поступающих обучающихся и воспитанников в организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН предусматриваются боксы изоляторы.

      133. На объектах образования минимальный набор помещений медицинского пункта включает кабинет медицинского работника и процедурный кабинет.

      Для объектов с организацией мест проживания, общежитий предусматривается медицинский пункт с изолятором на первом этаже.

      134. Палаты изолятора должны быть не проходными, размещаться смежно с медицинским кабинетом с устройством между ними остекленной перегородки на высоте 1,2 м.

      135. В организациях образования с кратковременным пребыванием обучающихся, а также во внешкольных организациях медицинский кабинет не предусматривается.

      136. Допускается в процедурном кабинете проводить профилактические прививки. Не допускается одномоментное проведение медицинских процедур и профилактических прививок.

      137. При отсутствии необходимого набора помещений медицинского пункта в организациях, размещенных в сельской населенной местности, для медицинских пунктов оборудуется комната площадью не менее 12 м2.

      138. Минимальный перечень медицинского оборудования и инструментария для оснащения медицинского пункта установлены в [приложении 10](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z525) к настоящим Санитарным правилам.

      139. При образовании медицинских отходов, которые по степени эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с правилами сбора, хранения, переработки, обезвреживания и удаления всех видов отходов лечебно-профилактических объектов.

      140. Обучающиеся и воспитанники, состоящие на диспансерном учете с хроническими формами заболеваний, с факторами риска, а также перенесшие отдельные острые заболевания подлежат диспансерному наблюдению и оздоровлению, согласно составленному плану.

      141. Лечебно–профилактические и оздоровительные мероприятия проводит медицинский персонал. На объектах составляется комплексный план оздоровительных мероприятий, направленных на укрепление здоровья обучающихся и воспитанников, предупреждение и снижение заболеваемости.

      142. Обучающиеся и воспитанники, поступающие в образовательные организации, проходят медицинский осмотр и представляют справки о состоянии здоровья.

      143. Сотрудники объектов образования и персонал пищеблока имеют личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе.

      144. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, больные или носители возбудителей инфекционных заболеваний, так же контактировавшие с больными или носителями не допускаются к работе до проведения соответствующего медицинского обследования и заключения врача.

      145. Медицинский работник на объектах, кроме внешкольных организаций, проводит подготовку медицинского кабинета, документации и подлежащего контингента к проведению профилактических медицинских осмотров, вакцинации обучающихся и воспитанников, персонала.

      146. Медицинские работники и администрация объектов:

      1) проводят учет за своевременным прохождением сотрудниками объектов профилактических медицинских осмотров и ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией данных в журнал результатов осмотра работников пищеблока, согласно форме 4 [приложения 9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z493) к настоящим Санитарным правилам;

      2) ежегодно и по запросу представляют в территориальные подразделения государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения информацию по заболеваемости, проведению профилактических медицинских осмотров, распределению обучающихся и воспитанников по состоянию здоровья (группы здоровья), группам физического развития, диспансерного наблюдения и проведенному оздоровлению;

      3) подекадно проводят анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 календарных дней с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции, согласно форме 5[приложения 9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z493) к настоящим Санитарным правилам.

      147. При регистрации инфекционных заболеваний среди обучающихся и воспитанников или персонала, а также с профилактической целью руководством организаций образования, его персоналом и медицинскими работниками проводятся санитарно-противоэпидемические и санитарно-профилактические мероприятия.

      148. Оказание медицинской помощи в организациях образования осуществляется в соответствии с требованиями[Правил](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015131#z22) оказания медицинской помощи обучающимся и воспитанникам организаций образования, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2017 года № 141 (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 112351).

      149. В медицинских кабинетах проводят санитарно-дезинфекционную обработку оборудования и инвентаря дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению, согласно инструкции производителя.

      150. На объектах образования ведется медицинская документация в соответствии с [приложением 11](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z572) к настоящим Санитарным правилам.

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 1к санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологические требованияк объектам образования" |

Лабораторно-инструментальные исследования

      Таблица

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| п/п | Места отбора | Лабораторные исследования, количество (единиц) | Периодичность исследований |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Организации образования, воспитания, мест проживания обучающихся и воспитанников, интернатные организации всех видов и типов |
| 1.1 | пищеблоки | пробы пищевых продуктов (сырье) на микробиологические исследования | в порядке текущего надзора |
| пробы готовых блюд на микробиологические исследования | в порядке текущего надзора |
| пробы воды на микробиологические и санитарно-химические исследования | в порядке текущего надзора (один раз в год) |
| блюда на калорийность | в порядке текущего надзора |
| качество термической обработки | в порядке текущего надзора |
| смывы с внешней среды | в порядке текущего надзора |
| определение остаточного хлора в дезинфицирующих средствах | в порядке текущего надзора |
| вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические исследования | в порядке текущего надзора (один раз в год) |
| обследование персонала на бактериологическое носительство | по эпидемиологическим показаниям |
| 1.2 | приемные комнаты, спальни, учебные помещения, мастерские, спортивные и музыкальные залы, медицинские кабинеты, помещения для отдыха и сна, компьютерные классы | температура, относительная влажность воздуха | при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора (один раз в год в период отопительного сезона) |
| 1.2 | помещения для отдыха и сна, компьютерные классы |  | раз в год в период отопительного сезона) |
| 1.3 | лаборатории, кабинет химии, спортивные залы, мастерские, пищеблоки | исследование эффективности вентиляции, шум | в порядке текущего надзора (один раз в год) |
|  | водоразборные краны - ввод и вывод в здании, на пищеблоке (при расположении в отдельном блоке) | вода из водопроводной системы (бактериологические и санитарно-химические исследования) | при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта; текущего надзора |
| 1.4 | колодцы, скважины, каптажи, родники, водоразборные краны | вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические исследования | при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора |
| 1.5 | объекты с использованием воды, расфасованной в емкости | вода питьевая, расфасованная в емкости (исключая бутилированную воду) | в порядке текущего надзора |
| 1.6 | закрытые плавательные бассейны и ванны | пробы воды на бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования | при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта в порядке текущего надзора |
| 1.7 | компьютерные и мультимедийные классы, кабинеты | напряженность электромагнитного поля , электростатического поля на рабочих местах, уровень концентрации аэроинов и коэффициента униполярности, шум | при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта в порядке текущего надзора |
| 1.8 | учебные помещения, лаборатории, мастерские, комнаты самоподготовки, читальный зал, медкабинет | уровень искусственной освещенности | при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора |
| 1.9 | помещения с печным или |  |  |
| 1.9 | автономным, неэлектрическим отоплением, медицинские кабинеты | исследование воздушной среды | в порядке текущего надзора |
| 1.10 | песочницы на игровых площадках | исследования почвы | в порядке текущего надзора в период с мая по сентябрь |
| 1.11 | организации образования, осуществляющие закуп товаров детского ассортимента | товары детского ассортимента (одежда, обувь, игрушки, косметические средства, канцелярские товары, посуда, средства гигиены и др.) | один раз год |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 2к санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологические требованияк объектам образования" |

Наполняемость групп (классов) общеобразовательных и специальных образовательных организаций

Наполняемость классов общеобразовательных организаций

      Наполняемость классов для общеобразовательных организаций устанавливается не более 25 учащихся. В старших классах общеобразовательных школ, специализированных организациях образования, гимназиях и лицеях допускается снижение наполняемости классов до 20 учащихся.

      Таблица 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Группы (классы) | Возраст | Количество детей |
| 1. | Группы (классы) предшкольной подготовки | от пяти (шести) до шести (семи) лет | не более 25 |
| 2. | Классов общеобразовательных организаций | от 6 (7) до 18 лет(1-11 (12) классы) | не более 25 |
| 3. | Классы в малокомплектных школах | от 6 до 18 лет(1-11(12) классы) | от 5-10 до 25 |

Наполняемость классов, воспитательных групп, групп продленного дня

в специальных образовательных организациях

      Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| Специальные образовательные организации для детей | Количество детей в классе (группе) |
| школьный возраст |
| 1 | 2 |
| С нарушениями речи: |  |
| с тяжелыми нарушениями речи | 12 |
| с фонетико-фонематическим недоразвитием произношения отдельных звуков | 12 |
| С нарушениями слуха: |  |
| неслышащих | 8 |
| слабослышащих и позднооглохших | 10 |
| С нарушениями зрения: |  |
| незрячих, поздноослепших: | 8 |
| слабо видящих | 12 |
| с амблиопией и косоглазием | 10 |
| с легкой умственной отсталостью | 10 |
| с умеренной умственной отсталостью | 6 |
| с тяжелой умственной отсталостью | 4 |
| с задержкой психического развития | 12 |
| с нарушением опорно-двигательного аппарата | 10 |
| со сложными дефектами | 6 |
| с расстройствами эмоционально-волевой сферы | 4 |

      Примечание: 1. Исходя из местных условий и наличия средств, наполняемость классов, воспитательных групп продленного дня в указанных специальных образовательных организациях допускается ниже рекомендуемой предельной наполняемости.

      2. Численность групп детей с физическими недостатками и умственной отсталостью (спецгруппы) может составлять 4-6.

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 3к санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологические требованияк объектам образования" |

Недельная учебная нагрузка в общеобразовательных организациях

      Таблица

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Класс | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11  |
| Нагрузка в часах, в неделю |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| Инвариантная учебная нагрузка | 20,5 | 22 | 23 | 26 | 26 | 28 | 28 | 29 | 31 | 33 | 22 | 22 |
| Занятия, факультативы, курсы по выбору (в старших классах профилирующие предметы, прикладные курсы) | 1,5 | - | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 14 | 14 |
| Индивидуальные и групповые консультации, занятия активно-двигательного характера | - | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Максимальная учебная нагрузка | 22 | 24 | 25 | 29 | 29 | 33 | 33 | 34 | 36 | 38 | 39 | 39 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 4к санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологические требованияк объектам образования" |

Таблица ранжирования предметов по трудности

      Таблица

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Предмет | Количество баллов |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Математика, русский язык (для школ с казахским языком обучения), казахский язык (для школ с неказахским языком обучения). | 11 |
| 2 | Иностранный язык, изучение предметов на иностранном языке. | 10 |
| 3 | Физика, химия, информатика, биология. | 9 |
| 4 | История, Человек. Общество. Право. | 8 |
| 5 | Казахский язык, литература (для школ с казахским языком обучения).Русский язык, литература (для школ с неказахским языком обучения). |  7 |
| 6 | Естествознание, география, самопознание, НВП | 6 |
| 7 | Физкультура | 5 |
| 8 | Труд, технология | 4 |
| 9 | Черчение | 3 |
| 10 | ИЗО | 2 |
| 11 | Музыка | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 5к санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологические требованияк объектам образования" |

Размеры учебной мебели

      Таблица

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Номера мебели | Группа роста (в миллиметрах) учащихся | Высота над полом крышки края стола, обращенного к обучающему | Высота над полом переднего края сидения |
| 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 | Свыше 1750 | 760 | 460 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 6к санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологические требованияк объектам образования" |

Потребность в санитарных приборах учебных и жилых корпусов объектов

      Таблица 1

Потребность в санитарных приборах учебных корпусов общеобразовательных и интернатных организаций

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №№пп | Помещение | Ед. изм. | Расчетное количество санитарных приборов |
| 1 | 2 | 3 | 5 |
| 1 | Уборные и умывальные учащихся:девочекмальчиков | 1 обучающийся 1 обучающийся | 1 унитаз на 20 девочек,1 умывальник на 30 девочек1 унитаз на 30 мальчиков, 0,5 лоткового писсуара на 40 мальчиков, 1 умывальник на 30 мальчиков |
| 2 | Уборные и умывальные персонала (индивидуальные) | 2 санузла | 1 унитаз, 1 умывальник |
| 3 | Кабинет личной гигиены женщин (для персонала) | 1 кабина | 1 гигиенический душ, 1 унитаз, 1 умывальник |
| 4 | Уборные и умывальные при актовом зале – лекционной аудитории в блоке общешкольных помещений | 2 санузла (женский и мужской) | 1 унитаз и 1 умывальник на 30 мест в зале |
| 5 | Уборные и душевые при раздевальных спортзалов | 1 раздевальная | 1 унитаз, 1умывальник2 душевые сетки |
| 6 | Уборные и душевые для персонала в столовой | 1 санузел и 1 душевая кабина | 1 унитаз, 1умывальник,1 душевая сетка |
| 7 | Кабина личной гигиены для девочек | 1 кабина | 1 гигиенический душ, 1 унитаз, 1 умывальник на кабину, одна кабина на 70 девочек |
| 8 | Уборные для персонала в мед. кабинете | 1 санузел | 1 унитаз, 1умывальник |
| 9 | Умывальники при обеденных залах:в школах-интернатах для слепых и слабовидящих в школах-интернатах для умственно отсталых детейв общеобразовательных, специализированных организациях, в школах-интернатах для глухих и слабослышащих, с нарушениями опорно-двигательного аппарата | 1 обучающийся1 обучающийся1 обучающийся  |  1 умывальник на 10 посадочных мест1 умывальник на 15 посадочных мест1 умывальник на 20 посадочных мест |

Потребность в санитарных приборах для внешкольных организаций

      Таблица 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №№ пп | Помещение | Ед. изм. | Расчетное количество санитарных приборов |
| 1 | 2 | 3 | 5 |
| 1 | Уборные учащихся:Девочекмальчиков | 1 обучающийся1 обучающийся  |  1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек1 унитаз, 0,5 лотков писсуара и 1 умывальник на 30 мальчиков |
| 2 | Уборные и умывальные персонала (индивидуальные)  | 2 санузла | 1 унитаз, 1 умывальник |
| 3 | Уборные и душевые при раздевальных спортзалов  | 1 раздевальная | 1 унитаз, 1 умывальник2 душевые сетки |

      Количество санитарных приборов в жилых комплексах общеобразовательных, специализированных и специальных интернатных организаций, спальных корпусов интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН

      Таблица 3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование помещений | Измеритель | Количество санитарных приборов |
| 1 | 2 | 4 |
| Туалеты и умывальные для девочек | 1 воспитанник | 1 унитаз на 5 девочек1 умывальник на 4 девочки1 ножная ванна на 10 девочек |
| Туалеты и умывальные для мальчиков | 1 воспитанник | 1 унитаз на 5 мальчиков1 писсуар на 5 мальчиков1 умывальник на 4 мальчика1 ножная ванна на 10 мальчиков |
| Кабина личной гигиены для девочек | 1 кабина | 2 кабины на 15 девочек:1 гигиенический душ1 унитаз1 умывальник (биде или с поддоном и гибким шлангом) |
| Душевые кабины | 1 кабина | 1 душевая сетка на 10 спальных мест |
| Ванны | 1 место | 1 ванна на 10 спальных мест |
| Раздевальные | 1 место | 2 места на одну душевую сетку (по 0,5 м длины скамейки на место) |
| Туалеты при душевых и ваннах | 1 туалет | 1 унитаз1 умывальник в шлюзе при туалете |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 7к санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологические требованияк объектам образования" |

Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста

      Таблица

|  |  |
| --- | --- |
| Прием пищи, блюдо | Возраст |
| с 6 до 11 лет | с 11-18 лет |
| 1 | 3 | 4 |
| Первые блюда | 200-250 | 250-300 |
| Вторые блюда: |  |  |
| Гарнир | 100-150 | 150-180 |
| Мясо, котлета, рыба, птица | 80-150 | 100-180 |
| Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша | 150-200 | 200-250 |
| Салат | 60-100 | 100-150 |
| Третьи блюда | 200 | 200 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 8к санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологические требованияк объектам образования" |

Замена пищевой продукции

      Таблица

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Продукт, подлежащий замене | Вес в граммах | Продукт заменитель | Вес в граммах |
| 1 | Мясо говядина | 100,0 | мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольчатина | 100,0 |
| мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольчатина | 80,0 |
| конина 1 категории | 104,0 |
| мясо птицы | 100,0 |
| субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце | 116,0 |
| колбаса вареная | 80,0 |
| консервы мясные | 120,0 |
| рыба | 150,0 |
| творог полужирный | 250,0 |
| молоко | 600,0 |
| 2 | Молоко цельное | 100,0 | кефир, айран | 100,0 |
| молоко сгущенное стерилизованное | 40,0 |
| сливки | 20,0 |
| творог жирный | 30,0 |
| 3 | Сметана | 100,0 | сливки | 133,0 |
| молоко | 667,0 |
| 4 | Творог | 100,0 | молоко | 333,0 |
| сыр | 40,0 |
| брынза | 80,0 |
| сметана | 50,0 |
| сливки | 66,0 |
| 5 | Сыр | 100,0 | масло коровье | 50,0 |
| сметана | 125,0 |
| творог | 250,0 |
| брынза | 200,0 |
| молоко | 825,0 |
| яйца | 3 шт. |
| 6 | Яйца | 1 шт. | сыр | 33,0 |
| сметана | 40,0 |
| творог | 80,0 |
| 7 | Рыба обезглавленная | 100,0 | мясо | 67,0 |
| сельдь соленая | 100,0 |
| рыбное филе | 70,0 |
| творог | 168,0 |
| сыр | 50,0 |
| 8 | Фрукты | 100,0 | сок плодово-ягодный | 100,0 |
| яблоки сушеные | 20,0 |
| курага | 8,0 |
| чернослив | 17,0 |
| изюм | 22,0 |
| арбуз | 300,0 |
| дыня | 200,0 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 9к санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологические требованияк объектам образования" |

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов

|  |  |
| --- | --- |
|   | Форма 1 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов) | Наименование пищевых продуктов | Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках) | Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов | Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням | Ф.И.О. подпись ответственного лица | (При наличии) примечание \* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

      Примечание:\* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал "С – витаминизации"

|  |  |
| --- | --- |
|   | Форма 2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час приготовления блюда | Наименование блюда | Общее количество добавленного витамина | Содержание витамина "С" в одной порции | Подпись ответственного лица |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

|  |  |
| --- | --- |
|   | Форма 3 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата, время, изготовления блюд и кулинарных изделий | Наименование блюд и кулинарных изделий | Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности блюд и кулинарных изделий | Разрешение к реализации (время) | Ответственный исполнитель (Ф.И.О. (при его наличии), должность) | Ф.И.О. (при его наличии), лица проводившего бракераж | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |

      Примечание: в графе 7 указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Журнал результатов осмотра работников пищеблока

|  |  |
| --- | --- |
|   | Форма 4 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Фамилия, имя, отчество (при его наличии) | должность | Месяц / дни |
| 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 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

      Примечание \*здоров, болен, отстранен от работы, санирован, отпуск, выходной

Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за\_\_\_месяц \_\_\_\_\_\_\_\_г.

|  |  |
| --- | --- |
|   | Форма 5 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование пищевой продукции | Норма\* пищевой продукции в граммах г (брутто) на 1 человека | Фактически выдано пищевой продукции в брутто по дням (всего), г на одного человека / количество питающихся | Всего выдано пищевой продукции в брутто на 1 человека за 10 дней | В среднем на 1 человека в день | Отклонение от нормы в % (+/-) |
| 1 | 2 | 3 | ... | 10 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

      Примечание: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 10к санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологические требованияк объектам образования" |

Минимальный перечень медицинского оборудования и инструментария для оснащения медицинского кабинета

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Наименование медицинского оборудованияи инструментария | Количество |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Письменный стол | 1 |
| 2 | Стулья | 2-6 |
| 3 | Кушетка | 1 |
| 4 | Шкаф канцелярский | 1-3 |
| 5 | Шкаф медицинский | 1 |
| 6 | Ширма | 1 |
| 7 | Медицинский столик со стеклянной крышкой | 1-2 |
| 8 | Холодильник (для вакцин и медикаментов) | 2 |
| 9 | Тонометр | 1-2 |
| 10 | Фонендоскоп | 1-2 |
| 11 | Бактерицидная лампа | 1-2 |
| 12 | Весы медицинские | 1 |
| 13 | Ростомер | 1 |
| 14 | Термоконтейнер для транспортировки вакцин | 1-2 |
| 15 | Настольная лампа | 1 |
| 16 | Термометры медицинские | 20-50 |
| 17 | Ножницы | 2 |
| 18 | Умывальная раковина | 1 |
| 19 | Ведро с педальной крышкой | 1 |
| 20 | Емкость для уничтожения остатков вакцин | 2 |
| 21 | Халаты медицинские | 2 |
| 22 | Колпаки | 2 |
| 23 | Простыни одноразовые | постоянно в наличии |
| 24 | Полотенца бумажные одноразовые | постоянно в наличии |
| 25 | Халаты темные для уборки | 1 |
| 26 | Маски одноразовые | 10-30 |
| 27 | Уборочный инвентарь: ведра, швабра, ветоши, емкости для хранения ветошей, перчатки | расчет от набора помещений |
| 28 | Дезинфицирующие средства | запас на 3 месяца |
| 29 | Канцтовары (журналы, тетради, клей, ручки, дырокол, степлер, корректор, папки и т.д.) | по мере необходимости |
| 30 | Бикс маленький | 1 штук |
| 31 | Бикс большой | 1 штук |
| 32 | Жгут резиновый | 4-6 штук |
| 33 | Шприцы одноразовые с иглами:2,05,010,0 | 10 штук10 штук5 штук |
| 34 | Пинцет | 1 штук |
| 35 | Грелка резиновая | 1-2 штук |
| 36 | Пузырь для льда | 1-2 штук |
| 37 | Лоток почкообразный | 5 штук |
| 38 | Шпатель металлический | 5 штук |
| 39 | Шины для иммобилизации конечностей | 5 штук |
| 40 | Коврик | 1 штук |
| 41 | Сантиметровая лента | 1 штук |
| 42 | Таблицы для определения остроты зрения | 1 штук |
| 43 | Жидкое мыло с дозатором | постоянно в наличии |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 11к санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологические требованияк объектам образования" |

      Сноска. Приложение 11 с изменениями, внесенными приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018[№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1800017501#z202) (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

      Медицинская документация объектов

      Медицинской документацией являются:

      1) журнал учета инфекционных заболеваний;

      2) журнал учета контактов с острыми инфекционными заболеваниями;

      3) карта профилактических прививок;

      4) журнал учета профилактических прививок;

      5) журнал движения вакцин, других бактериальных препаратов;

      6) журнал регистрации проб Манту;

      7) журнал регистрации детей группы риска подлежащих обследованию по пробе Манту;

      8)журнал туберкулино-положительных лиц, подлежащих дообследованию у фтизиопедиатра;

      9) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1800017501#z203) (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);
      10) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1800017501#z203) (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);
      11) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1800017501#z203) (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);
      12) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1800017501#z203) (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);
      13) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1800017501#z203) (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);

      14) журнал регистрации лиц, обследованных на гельминты;

      15) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1800017501#z203) (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);

      16) паспорт здоровья ребенка;

      17) списки детей группы риска;

      18) журнал учета флюрообследования студентов;

      19) журнал учета флюроположительных лиц;

      20) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1800017501#z203) (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);

      21) контрольная карта диспансерного наблюдения;

      22) журнал углубленных профилактических медицинских осмотров, акты специалистов;

      23) индивидуальные медицинские карты учащихся (воспитанников);

      24) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1800017501#z203) (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);
      25) исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 [№ ҚР ДСМ-9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1800017501#z203) (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования);

      26) журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока;

      27) бракеражный журнал для сырой продукции;

      28) журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный)

      29) журнал "С-витаминизации";

      30) ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц.