

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

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2014 жылғы 29 желтоқсандағы № 179 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылы 17 ақпанда № 10275 тіркелді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 16 тамыздағы № 611 бұйрығымен

- [Мәтін](#)
- [Ресми жарияланым](#)
- [Ақпарат](#)
- [Өзгерістер тарихы](#)
- [Сілтемелер](#)
- [Көшіру](#)
- Басқа

Ескерту. Күші жойылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 16.08.2017 [№ 611](#) бұйрығымен (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі).

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

1. Қоса беріліп отырған "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық [қағидалары](#) бекітілсін.

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

1) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін;

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

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

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

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

Қазақстан Республикасының
Ұлттық экономика министрі

Е. Досаев

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Білім және ғылым министрі

_____ А. Сәрінжіпов

2015 жылғы 16 қаңтар

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Денсаулық сақтау және

әлеуметтік даму министрі

_____ Т. Дүйсенова

2015 жылғы 8 қаңтар

Қазақстан Республикасы
Ұлттық экономика министрінің
2014 жылғы 29 желтоқсандағы
№ 179 бұйрығымен
бекітілген

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

1. Жалпы ережелер

1. Осы "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) оқушылар мен тәрбиеленушілерге білім беру объектілерін орналастыруға, жобалауға, салуға, реконструкциялауға, жөндеуге, пайдалануға беруге, сумен жабдықтауға, кәріздеуге, жылытуға, жарықтандыруға, желдетуге, микроклиматқа, күтіп-ұстауға және пайдалануға, білім беру, тұру жағдайларына, өндірістік практикаға, тамақтандыруды ұйымдастыруға, оқушылар мен тәрбиеленушілерге медициналық қызмет көрсетуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

Осы Санитариялық қағидалар қызметі балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу және оларға білім беру ұйымдарын (объектілерін) жобалаумен, салумен, реконструкциялаумен,

жөндеумен, пайдаланумен байланысты барлық жеке тұлғалардың, заңды және жеке кәсіпкерлердің орындауы үшін міндетті болып табылады.

Қызметі балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу және оларға білім берумен байланысты заңды және жеке тұлғалар қызметін (білім беру қызметін көрсету, оның ішінде оқыту, тұру, тамақтандыру, медициналық қызмет көрсету, дене тәрбиесі) бастар алдында осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкестігі туралы [санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды](#) алады.

2. Осы Санитариялық қағидалар:

1) бастауыш, негізгі орта және жалпы орта білім беру бағдарламаларын іске асыратын – мектептер, гимназиялар, лицейлер;

техникалық және кәсіптік оқу, ортадан кейінгі білім беру бағдарламаларын іске асыратын – кәсіптік лицейлер, училищелер, колледждер, жоғары техникалық мектептер (бұдан әрі - ТжКБ);

жоғары кәсіптік білім беруді (бұдан әрі - ЖОО) іске асыратын – университеттер, институттар және оларға теңестірілгендер (консерваториялар, жоғары мектептер, жоғары училищелер); сондай-ақ арнайы және түзету білім беру бағдарламаларын іске асыратындар;

2) балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу және олардың тұратын орындарын ұйымдастыру (жетім балаларға және ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдары, кәмелетке толмаған балаларды бейімдеу орталықтары, жастар үйінің барлық түрлері мен типтерінің интернат ұйымдары, пансионаттар, медреселер, жетімханалар және басқалары);

3) балалар мен жасөспірімдердің бос уақытын ұйымдастыру, дене тәрбиесін және шығармашылық қабілеттерін дамытуды ұйымдастыру (қосымша білім беру мекемелері) – балалар мен жастар шығармашылығы орталықтары, музыка, спорт және көркемсурет мектептері, жасөспірім балалар орталықтары, аула клубтары, жас натуралистер станциялары, оқу-өндірістік комбинаттар, оқу курстары және басқа да мектептен тыс ұйымдар);

4) тамақтандыру объектісінің меншік нысанына қарамастан, оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру қызметін жүзеге асыратын балалар мен жасөспірімдердің білім беру объектілеріне қолданылады.

3. Осы Санитариялық қағидалардың орындалуын бақылауды халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствасы жүзеге асырады.

4. Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау жүргізу кезінде осы Санитариялық қағидаларға [1-қосымшаға](#) сәйкес балалар мен жасөспірімдердің білім беру объектілеріне зертханалық-аспаптық зерттеу жүргізіледі.

5. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай ұғымдар пайдаланылды:

1) арнайы білім беру ұйымдары – бұл арнайы жағдай жасай отырып, техникалық құралдарды, сондай-ақ медициналық, әлеуметтік қызметтер көрсетуі, арнайы бағдарламалар мен оқыту және тәрбиелеу әдістерін, мүмкіндігі шектеулі балаларды диагностикалауды және консультация беруді қамтамасыз ететін білім беру ұйымдары. Арнайы ұйымдардың түрлеріне мыналар жатады:

көру қабілеті бұзылған балаларға арналған арнайы мектеп;

есту қабілеті бұзылған балаларға арналған арнайы мектеп;

сөйлеу қабілеті бұзылған балаларға арналған арнайы мектеп;

тірек-қозғалыс аппараты бұзылған балаларға арналған арнайы мектеп;

интелекті бұзылған балаларға арналған арнайы мектеп;

психикалық дамуы тежелген балаларға арналған арнайы мектеп;

"мектеп-бала бақша" арнайы кешені;

психологиялық-медициналық-педагогикалық консультация, оңалту орталығы;

психологиялық-педагогикалық түзету кабинеті.

Арнайы ұйымдардың негізгі міндеттері: балалардың өмірі мен денсаулығының қауіпсіздігі; психофизикалық даму ерекшеліктерін ескере отырып, кешенді емдеу, түзету және әлеуметтік бейімдеу, тәрбиелеу және оқыту үшін жағдайларды қамтамасыз ету; мүмкіндігі шектеулі балаларды жеке дамуын кешенді түзету арқылы сүйемелдеу; балалардың физикалық, психикалық дамуын түзету; әлеуметтік бейімделуге және интеграциялануға мүмкіндік беретін компенсаторлық қызмет тәсілдерін қалыптастыру болып табылады;

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

3) балаларға қосымша білім беру [мекемелері](#) – балалар мен жасөспірімдердің жеке тұлғасын дамыту, денсаулығын нығайту және кәсібін өзі белгілеу, шығармашылық еңбегін, олардың жалпы мәдениетін қалыптастыру, жеке тұлғаны қоғамдағы өмірге бейімдеу, бос уақытын пайдалы өткізуді ұйымдастыру үшін қажетті жағдайларды қамтамасыз етуге арналған мектептен тыс мекеме;

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

5) білім беру ұйымдары – Қазақстан Республикасының [заңнамасына](#) сәйкес жеке және заңды тұлғалар (құрылтайшылар) құратын, бір немесе бірнеше білім беру бағдарламаларын іске асыратын және (немесе) оқушылар мен тәрбиеленушілерге тәрбие беруді, ұстауды, олардың тұруын, тамақтануын, оларға медициналық қызмет көрсетуді қамтамасыз ететін ұйымдар;

6) гимназия – оқытындардың бейімділігі мен қабілеттілігіне байланысты бастауыш, негізгі орта және гуманитариялық бейіндер бойынша жалпы орта білімнің жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын іске асыратын оқу орны;

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

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

9) дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымы - оқу-тәрбие (емдеу-тәрбие) мекемесі болып табылады және әкімшілік ықпал ету шараларын қолдануға алып келетін құқық бұзушылықтарды жүйелі түрде жасайтын, отбасынан және балаларды оқыту-тәрбиелеу ұйымдарынан өз бетінше кетіп қалуды қасақана жасайтын, өзге де қоғамға қарсы іс-әрекеттерді жасайтын, он бір жастан он сегіз жасқа дейінгі кәмелетке толмағандарды тәрбиелеу, оқыту және әлеуметтік қалпына келтіруді қамтамасыз ету үшін құрылады;

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

11) жалпы білім беру мектебі – әрқайсысы жеке жұмыс жасай алатын, бастауыш, негізгі және жоғары деген үш сатыдан тұратын негізгі және қосымша жалпы білім беру бағдарламаларын іске асыратын орта жалпы білім беретін оқу орны;

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

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

14) жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары – жетім балаларға, ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға тұратын орындар бере отырып, тәрбиелеу мен білім беру үшін қолайлы жағдай жасалатын білім беру жүйесінің мемлекеттік мекемесі;

15) жиынтық оқу жүктемесі – факультативтік және секциялық сабақтарды, үйірмелерді өткізуге бөлінетін сағаттары бар оқу сағаттарының жиынтығы;

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

17) интернат ұйымдары – тұратын орын бере отырып, белгілі бір санаттағы адамдардың білім алу құқығына мемлекеттік кепілдікті қамтамасыз ететін білім беру ұйымдары;

18) кәмелетке толмаған балаларды бейімдеу орталықтары (бұдан әрі – КББО) – ата-аналардың немесе басқа да заңды өкілдерін анықтау үшін 3-18 жас аралығындағы қараусыз және қадағалаусыз қалған балаларды, ата-ананың немесе уақтылы оларды орналастыру мүмкіндігі болмаған жағдайда, оларды ауыстыратын адамдардың қамқорлығынсыз қалған балаларды, балалардың өміріне не денсаулығына тікелей қауіп

төнген кезде ата-анадан (олардың біреуін) немесе қамқорлығында болған басқа адамдардан қамқорлық жасау және қайырымдылық көрсету органы алған балаларды, арнайы білім беру ұйымдарына жіберілген балаларды, сондай-ақ әлеуметтік бейімсіздену және әлеуметтік депривацияға әкелетін, қатыгез қарағандықтан өмірлік қиын жағдайға тап болған балаларды қабылдауды және уақытша күтіп бағуды қамтамасыз ететін білім беру органдарының қарамағындағы ұйымдар;

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

20) күн режимі – балалар мен жасөспірімдерге арналған тәрбиелеу мен білім беру ұйымдарындағы белгіленген күн тәртібі;

21) қажу – жұмысқа қабілеттіліктің, организмнің функционалдық мүмкіндігінің уақытша төмендеу жағдайы;

22) қатарластырып орналастыру – жиһаздар мен жабдықтарды үй-жайдың ортасында, бірінен кейін бірін қатар орналастыру;

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

24) лицей – оқушылардың бейімділіктері мен қабілеттеріне сәйкес тереңдетіп, бейінді, саралап оқытуды көздейтін негізгі және қосымша жалпы білім беру бағдарламаларын іске асыратын орта білім беретін оқу орны;

25) магниттік мектеп – аудандық (қалалық) білім беру бөлімінің бұйрығымен тірек мектепке (ресурстық орталыққа) бекітілген шағын жинақталған мектеп;

26) мамандандырылған білім беру ұйымдары – оқушыларға ғылым, мәдениет, өнер, спорт негіздерін, сондай-ақ Қазақстан Республикасы Қорғаныс министрлігінің мамандандырылған мектептерінде әскерге шақырылғанға дейінгі тереңдетілген дайындықпен әскери істі тереңдетіп меңгертуге бағытталған, элитарлық білімді қамтамасыз ететін мамандандырылған жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын іске асырады. Мамандандырылған білім беру ұйымдарының негізгі түрлері мыналар: гимназия, лицей, дарынды балаларға арналған мектеп, мектеп-интернат;

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

28) оқу жүктемесі – әрбір жас тобы үшін оқу сағаттарымен өлшенетін оқу-тәрбие процесіне оқушылар мен тәрбиеленушілердің қатысуының нормаланатын жиынтығы;

29) оқу сағаты – сабақтың (жаттығудың) немесе дәрістердің сабақ басталғаннан үзіліске дейінгі ұзақтығы;

30) оқушылар мен тәрбиеленушілердің оқу жүктемесі, сабақтар режимі білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарттары, санитариялық-эпидемиологиялық қағидалар мен нормалар, денсаулық сақтау және білім беру органдарының оқу жоспарлары мен ұсынымдары негізінде дайындалған білім беру ұйымдары бекітетін ережелермен айқындалады;

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

32) ортасына орналастыру – жиһаз бен жабдықты үй-жайдың ортасында топпен орналастыру;

33) периметрлік орналастыру – жиһаздарды, жабдықтарды қабырғаға (периметр бойынша) жақын орналастыру;

34) рекреация – үзіліс кезінде және сабақтан бос уақытта оқушылардың демалуына және күшін қалпына келтіруге арналған үй-жай;

35) рухани (діни) білім беру ұйымдары – діни қызметкерлерді даярлаудың кәсіптік білім беру бағдарламаларын іске асыратын оқу орны;

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

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

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

39) спорт объектілері – қызметі балалар және жасөспірімдерді емдеу-сауықтыру, дене шынықтыру-сауықтыру, оқу-тәрбиелік жұмыстары және мәдени бос уақытты ұйымдастыратын ұйымдар;

40) сыныптардың толықтырылуы – бұл оқу сыныбының үй-жайының ауданына қатысты сыныптағы оқушылардың саны;

41) табиғи жарықтандыру коэффициенті (бұдан әрі – ТЖК) – үй-жайды табиғи жарықтандырудың нормаланатын көрсеткіші;

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

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

44) [тез бұзылатын](#) тамақ өнімдері – қатаң регламенттелген мерзім ішінде арнайы тасымалдау, сақтау және өткізу шарттарын талап ететін тамақ өнімдері;

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

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

47) тірек мектеп (ресурстық орталық) – базасында білімдік ресурстарды шоғырландыратын, шағын жинақталған мектептердегі оқушылардың сапалы білімге қол жеткізуін қамтамасыз ету мақсатында оқушыларға қысқа мерзімді сессия сабақтарын өткізу және оларды [аралық](#) және [қорытынды аттестациядан](#) өткізу үшін шағын жинақталған мектептерге жақын жерде орналасқан жалпы орта білім беру ұйымы;

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

49) халықтың аз жұмылдырылатын 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;

50) шағын жинақталған мектеп – оқушылар контингенті аз (3-10 адам), біріккен сынып-жиындары және оқу сабақтарын ұйымдастырудың түрі ерекше жалпы білім беру мектебі.

2. Объектілердің аумағына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

6. Оқушылар мен тәрбиеленушілер үшін білім беру объектілерін (бұдан әрі – объектілер) жобалауға, салуға, реконструкциялауға және пайдалануға беруге халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствосының [санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы](#) болған кезде жол беріледі.

7. Жер учаскелерінің ауданы Қазақстан Республикасының № 3.02-25-2004 "Жалпы білім беретін мекемелер", № 3.02-31-2005 "Мүгедек балаларға арналған үйлер мен интернаттар" санитариялық қағидаларының талаптарымен нормаланады.

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

9. Объектілер учаскесінің аумағы қаңғыбас жануарлардың кіріп кетуін болдырмау мақсатында қоршалады.

10. Аумаққа гүлдегенде мамықты тұқымдар беретін ағаштар мен бұталарды отырғызуға жол берілмейді.

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

12. Қоқыс жинағыштар тығыз жабылатын қақпақтармен жабықталады, үш жағынан қоршалған шаруашылық аймақтағы тазалауға және дезинфекциялауға жеңіл қатты жабындысы бар алаңға, ғимараттардан кемінде 25 м қашықтықта орнатылады. Көп пәтерлі тұрғын үйдің бірінші қабатында, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда

орналастырылатын объектілердің қоқысын жинау үшін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствасының аумақтық бөлімшесінің келісімі бойынша қоқыс салғыштар мен ғимарат арасындағы қашықтықты 15 м-ге дейін қысқартуға және (немесе) ортақ қоқыс салғыштарды пайдалануға жол беріледі.

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

14. Объектілердің аумағында негізгі ғимаратты(тарды) орналастыру, дене шынықтыру-спорт және шаруашылық аймақтарына бөлінеді. Объектінің бейініне байланысты аумақты қосымша аймақтарға бөлуді көздеуге жол беріледі.

15. Жалпы білім беретін және интернат ұйымдарының, ТжКБ, ЖОО-ның дене шынықтыру-спорттық аймағында жабдықтар және спорттық снарядтар, жүгіру жолы, секіруге арналған шұңқырлары бар қозғалыс ойындарына (футбол алаңы, баскетбол және (немесе) волейбол алаңдары) арналған алаң көзделеді.

Ашық ауадағы дене шынықтыру және спорт алаңдары таза ұсталуы және тегіс болуы, зақымдалуға және жаракаттануға себеп болуы мүмкін бөгде заттардан бос болуы тиіс.

16. Секіруге арналған шұңқырларды үгінділер қосылған таза (тас, бұтақтар, жапырақтары жоқ) құммен толтырады, секіру алдында ішін қопсытады және тегістейді. Шұңқырлардың ағаш ернеулері жердің бетімен бір деңгейде орналастырылады. Мектептен тыс спорт ұйымдарындағы шұңқырлардың ернеулерін брезентпен немесе резеңкемен қаптайды. Жүгіру жолдарының беткі қабатын қатты, жақсы құрғатылатын, нығыз, шаңданбайтын, атмосфералық жауын-шашынға төзімді жабылған болуы тиіс.

17. Шаруашылық аймақта қазандықтар, отын қоймасы, басқа да шаруашылық құрылыстары орналастырылады. Жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған ұйымдардың, КББО-ның, интернат ұйымдарының аумағында көкөністер өсіруге жол беріледі. Шаруашылық аймақта көкөніс пен жеміс-жидектер қорларын сақтау үшін көкөніс сақтау қоймасы жабдықталады.

18. Шаруашылық аймақтың тазалауға және дезинфекциялауға болатын қатты төсемі болуы тиіс.

19. Объекті ғимаратының сыртқы жарықтандыру жабдығы аумаққа біркелкі жарықтың түсуін қамтамасыз етуі тиіс. Участке аумағында кешкі мезгілде, оның ішінде санитариялық-аулалық қондырғыларда жасанды жарықтандыру көзделеді.

20. Ойын және спорт алаңдарындағы жабдық балалардың бойы мен жасына сай орналастырылуы тиіс. Жабдықтың бетінде су өткізбейтін жабыны болуы тиіс.

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

21. Объектілер дербес ғимаратқа немесе бірнеше жекелеген ғимараттарға орналастырылуы тиіс. Жалпы білім беретін объектілерді, ТжКБ және ЖОО-ларды бейімделген ғимараттарда; мектептен тыс мекемелерді, білім беру орталықтарын

бейімделген ғимараттарда, ішіне – жапсарлас салынған үй-жайларда, сондай-ақ тұрғын үйлердің 1-кабатында орналастыруға жол беріледі.

Білім беру объектілері жанындағы мамандандырылған медициналық және стоматологиялық кабинеттер, шаштараздар, кір жуатын орындар, бассейндер, оқу-өндірістік шеберханалар, тамақтану объектілері Қазақстан Республикасының халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы қолданыстағы [заңнамасының](#) талаптарына сәйкес келуі тиіс.

22. Көп пәтерлі тұрғын үйдің бірінші қабатында орналастырылатын объектілердің тұрғын үйдің кіреберісімен қосылмаған бөлек есігі болуы тиіс.

23. Арнайы білім беру ұйымдарындағы оқу үй-жайының ауданы бір оқушы есебінен қабылданады:

1) ақыл-есі дамымаған балалар және психикалық дамуы кешеуілдеген балалар үшін – 2,2 м²;

2) полиомиелит салдарынан зардап шеккен және енжар сал ауруымен ауыратын балалар үшін – 3,5 м²;

3) басқа балалар үшін – 3,0 м².

24. Жалпы білім беру ұйымдары, мамандандырылған және жалпы білім беретін интернат ұйымдары, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған ұйымдар, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған ұйымдар оқу сыныптарындағы үй-жайлардың ауданы 1 оқушыға 2,5 м², шеберханаларда – 3,75 м² қабылданады.

ТжКБ мен ЖОО-ның оқу кабинеттерінің және дәрісханаларының ауданы:

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

2) 16 - 25 орын үшін 1 оқушыға 2,2 м² ;

3) 26 - 49 орын үшін 1 оқушыға 1,8 м² ;

4) 50-75 орын үшін 1 оқушыға 1,5 м² ;

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

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

7) 150-350 орын үшін 1 оқушыға 1,1 м² ;

8) 350 және одан артық орын үшін 1 оқушыға 1,0 м².

Дәрісханалар, оқу кабинеттері, зертханалар жерүсті қабаттарда орналасуы тиіс.

25. Мектептен тыс мекемелер үй-жайларының жинағы қосымша білім беру бағдарламаларының іске асырылуына, бір жолғы сыйымдылығына, білім беру

технологиясына, инженерлік-техникалық жабдыққа, қажетті жиһазбен жарактандырылуына қарай қабылданады.

Майлы көркемсурет шеберханалары үшін 1 оқушыға ауданы кемінде 4,8 м² үй-жай, акварельді көркемсурет және суретке арналған шеберханалар үшін 1 оқушыға ауданы кемінде 4,0 м², мүсін жасау шеберханалары үшін 1 оқушыға кемінде 3,6 м²; қолданбалы өнер және композиция шеберханалары үшін 1 оқушыға кемінде 4,5 м² үй-жай бөлінеді.

Жеке музыкалық сабақтар өткізу үшін ауданы кемінде 12 м² үй-жайларды; топтық сабақтар өткізу үшін 1 адамға ауданы 2,5 м² үй-жайларды жабдықтайды. Музыкалық аспаптарда өткізілетін сабақтарға арналған үй-жайлардың әрленуі дыбыс оқшаулау іс-шараларын көздеуі тиіс.

Хореография сабақтары үшін бір оқушыға ауданы 4 м² есебімен ырғақтық және би сабақтарына арналған зал жабдыкталады.

Теориялық сабақтарды ұйымдастыру кезінде қосымша білім беру мекемелерінде ауданы бір адамға кемінде 2,5 м² есебімен үй-жайлар бөлінеді.

Қолданылатын материалды (саз, гипс және басқ.) және жабдықты сақтау үшін қоймалар көзделеді.

26. Балалардың саны объектінің жобалық сыйымдылығынан аспауы тиіс. Сырттай оқыту нысаны ұйымдастырылған кезде жобалық сыйымдылық 30 %-ға кеңейтіледі. Қашықтықтан оқыту түрі бойынша оқитындардың саны жалпы санға енгізілмейді.

27. Оқудың екі ауысымдық режимін ұйымдастыруға әрбір ауысымда 1 оқушыға бөлінетін орын нормалары сақталған жағдайда және балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен оқыту шарттары осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес келген жағдайда жол беріледі.

28. Әртүрлі жастағы топтардың балалары үшін оқу-тұру үй-жайлары өтпелі жолда болмауы, бір-бірінен, әкімшілік, шаруашылық, жалпы мектеп үй-жайларынан оқшаулануы тиіс.

29. Ғимаратты жобалау кезінде халықтың аз қозғалатын топтары үшін пандустар және сүйеніштер орнатылуы тиіс. Ғимаратта лифт болмаған кезде және пандус қондырғысын орналастыру мүмкін болмаған жағдайда жеке пайдалануға арналған кресло-арбаларда жеке пайдалануға бейімделген арнайы көтергіш қондырғы немесе лифт көзделеді.

30. Пайдалану режимі шумен қоса жүретін және балалардың алаңдауын тудыруы, педагогикалық, медициналық немесе әкімшілік аппараттардың жұмысына кедергі келтіруі мүмкін үй-жайларды (сорғы қондырғысы бар бойлерлер, өндірістік үй-жайлар, жөндеу шеберханалары, сорғы бөлімшелерімен салқындатқыш камералар, желдеткіш камералары, компрессорлық, оқу-өндірістік шеберханалары және т.б.) ұйықтау бөлмелерімен, оқу, емдеу-диагностикалық үй-жайларға көршілес, астында немесе үстінде орналастыруға жол берілмейді.

31. Жалпы білім беретін ұйымдарда, барлық түрлердегі интернат ұйымдарында, ТЖКБ мен ЖОО-ларда мынадай үй-жайлар жиыны бар спорт залы көзделеді: себезгі және санитариялық тораптары бар киім ауыстыратын 2 бөлме, мұғалім кабинеті, снаряд бөлмесі

немесе спорттық жабдықтарды сақтауға арналған қойма және жинау жабдықтарын сақтауға арналған үй-жай.

Арнайы білім беру ұйымдарында емдік дене шынықтыру кабинеттері немесе залдары қосымша көзделеді.

32. Барлық интернат ұйымдарында оқушылардың жеке сабағы үшін оқу-тұру үй-жайлары тобына орналастырылатын бір балаға кемінде $2,5 \text{ м}^2$, полиомиелит салдарынан зардап шеккен және енжар сал ауруымен ауыратын балалар үшін $4,5 \text{ м}^2$ есебімен бөлмелер көзделеді.

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

34. Оқшаулағышы бар медициналық блокты білім беру объектілерінің 1-қабатында орналастырады.

35. Қосымша білім беру ұйымдарында гуманитарлық бейіндегі (тарих, өлкетану, география, әдебиет, елтану және басқалар) қызметті ұйымдастыру кезінде жалпы білім беру мекемелеріне арналған талаптарды ескеру керек.

36. Спорт залының ауданы бір спортпен айналысушыға кемінде 4 м^2 болуы тиіс. Еден ағаштан болуы немесе арнайы жабыны болуы, еденнің беті тегіс, ойықсыз және зиянсыз болуы тиіс. Зал қабырғаларының шығыңқы жерлері, карниздері болмауы тиіс. Батареялар терезе астындағы қуыстарда орналастырылады және торлармен жабылады немесе еденнен $2,4 \text{ м}$ биіктікте орнатылады. Терезелерде және жарықтандыру құралдарында қоршау құрылғылар көзделуі тиіс.

37. Балалар мен жасөспірімдер болатын үй-жайларды, медициналық мақсаттағы бөлмелерді жертөле және цокольдық қабаттарда орналастыруға жол берілмейді.

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

39. Қалыпты режимде пайдаланылатын медициналық үй-жайда қабырғалардың, еденнің және жабдықтың үсті жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып ылғалды әдіспен тазалау мүмкін болатын тегіс, жұмсақ болуы тиіс. Санитариялық тораптарда, ас блогында, қауызда, ылғалды режимді үй-жайларда (себезгі бөлмелері, кір жуатын, жуатын бөлмелер және басқалары) қабырғаларды жылтыр тақтайшамен немесе ылғалға төзімді басқа да материалдармен $1,8 \text{ м}$ -ден аспайтындай биіктікте қаптайды, еденге төсеу үшін ылғал өтпейтін материалдар немесе еден тақтайшалары қолданылады. Медициналық мақсаттағы үй-жайларда қабырғаларды ылғалға төзімді материалдармен әрлеу көзделеді.

Еңбекке баулу шеберханаларындағы еден механикалық әсерге төзімді материалдан жасалуы; химия кабинеттері мен зертханалық кабинеттерде химиялық реагенттерге төзімді болуы тиіс.

40. Қолжуғыштар және басқа да санитариялық-техникалық құралдар, сондай-ақ оларды пайдалану қабырғаларды ылғалдандыруы мүмкін жабдық орнатылатын жерлерде

еденнен 1,8 м биіктікте және жабдықтар мен құралдардан жан-жағынан 20 сантиметр шығып тұратындай етіп, жылтыр тақтайшамен немесе ылғалға төзімді басқа да материалдармен гидроизоляциялау көзделеді.

41. Себезгі, кір жуатын және ыдыс жуатын бөлмелердің едендерін саңылауына қарай енісі бар ағызу жолдарымен жабдықтайды.

42. Ғимараттың (ғимараттардың) әр қабатында тазалау мүкәммалын сақтауға және өндеуге арналған үй-жай (орын) көзделеді.

43. Объектілердің аумағында олардың қызметімен байланысы жоқ объектілерді орналастыруға жол берілмейді.

4. Объектілерді жабдықтауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

44. Объектілердің жиһазы мен жабдығы балалар мен жасөспірімдердің бой-жас ерекшеліктеріне сәйкес келуі тиіс. Жабдықтың жиынын саны мен көлемін мекеменің бейінін, үй-жайлардың ерекшелігін және қауіпсіздік техникасын сақтауды есепке ала отырып көздейді.

Жалпы білім беру және интернат ұйымдары жиһазының негізгі өлшемдері осы Санитариялық қағидаларларға [2-қосымшада](#) көрсетілген.

45. Жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, дамуында ауытқуы бар балаларға білім беру ұйымдарында, КББО, жалпы білім беру және интернат ұйымдарында жиһазды өлшеміне сәйкес таңбалайды.

46. Жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарындағы, дамуында ауытқуы бар балаларға білім беру ұйымдарындағы, КББО және интернат ұйымдарындағы киім ауыстыратын бөлмелер балалардың және персоналдың сыртқы киіміне арналған шкафтармен және отырғыштармен жабдықталады; ұйықтайтын бөлмелер ауыстыратын ішкіімді және киімді сақтауға арналған шкафтармен жабдықталады. Балалардың киіміне арналған шкафтарды жеке таңбалайды.

Артық киімдерді сақтау үшін қоймалық үй-жайларды көздейді.

47. Жабдық, жиһаз, жұмсақ және қатты мүкәммал, санитариялық-техникалық аспаптар жұмыс жағдайында болуы және мақсатына сай пайдаланылуы тиіс. Үй-жайларды әрлеудегі ақаулар мен жабдықтың, жиһаздың істен шығуы уақтылы қалпына келтіруге немесе ауыстыруға жатады.

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

49. Жалпы білім беру ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, дамуында ауытқуы бар балаларға білім беру ұйымдарында, КББО, ТжКБ, ЖОО-ларда санитариялық тораптардағы унитаздарды жабық кабиналарда орналастырады. Бастауыш сыныптар үшін қолжуғыштардың үстіңгі бетінің биіктігі - 0,6 м. аспауы, 5 – 11(12)-сыныптар үшін - 0,7 м.-ден аспауы тиіс.

50. Балалар мен жасөсірімдер тәулік бойы болатын ұйымдарда сауықтыру (шынықтырушы) рәсімдері өткізіледі. Сауықтыру (шынықтырушы) рәсімдерін жүргізу үшін әдістемеге байланысты тиісті жабдықты қолданады.

51. Объектілерде оқу кабинеттері, зертханалар белгіленген өлшемдегі жұмыс үстелдерімен және орындықтармен жабдықталады. Отырғыштарды, табуреттерді және арқалығы жоқ орындықтарды пайдалануға жол берілмейді.

52. Негізгі оқу үй-жайлардағы жабдық арасында мынадай аралықтар мен қашықтықтар көзделеді:

1) алдыңғы үстелдер мен демонстрациялық үстел арасы кемінде 60 см;

2) сынып тақтасы бар алдыңғы қабырғалардан бастап үш қатармен орналастырылған барлық қатардағы алдыңғы үстелдерге дейін кемінде 250 см;

3) үстелдер тобының арасы кемінде 140 см;

4) қатардағы үстелдер арасы кемінде 60 см;

5) оқу үй-жайындағы сынып тақтасынан оқушының отыратын соңғы орнына дейінгі ең үлкен қашықтық 860 см;

6) барлық сыныптар үшін сынып тақтасының төменгі жиегінің еденнен биіктігі (жұмыс жағдайында) 80 см (бастауыш сыныптар үшін) – 90 см (5-11(12) сыныптар үшін);

7) оқу шеберханаларындағы станоктар (верстактар) арасы 130 см, тірек-қозғалыс аппараты бұзылған балалар үшін 170 см; қатарлардағы станоктар (верстактар) арасы 80 см, станоктардан қабырғаларға дейін 50 см;

8) тігін шеберханаларындағы аяқпен басатын машиналарды терезелердің бойымен бір қатарға орналастырады, бұл ретте машинаның табанына жарық сол жақтан түсуі тиіс.

Әрбір шеберханада ыстық және салқын су келтірілген қолжуғыштар орнатылады, орталықтандырылған сумен жабдықтау болмаған кезде су құятын қолжуғыштар орнатылады.

Оқу жиһазын оқу процесінің бейініне сәйкес уақытша өзгертуге жол беріледі.

Арнайы білім беру ұйымдарында оқу жиһазы мен жабдығын оқу процесінің бейініне сәйкес орнатады.

53. Шеберхананы шуы аз жабдықпен жабдықтайды, шу мен дірілдің деңгейлері рұқсат етілген деңгейлерден аспауы тиіс.

54. Күйдіру кезінде мүсіндеу шеберханаларының жанында механикалық сору желдеткішімен жабдықталған жеке бөлмені көздейді.

55. Физика кабинетіндегі демонстрациялық және оқу зертханалық үстелдерге электр энергиясын жүргізу, химия кабинетінде (орталықтандырылған сумен жабдықтау кезінде) су және кәріз жүргізу көзделеді.

56. Химия кабинетін сорып-шығаратын шкафпен жабдықтайды.

57. Тәжірибелер жүргізу үшін пайдаланылатын химиялық реагенттерді, қышқылдар мен сілтілерді таңбалайды және жауапты адамның бақылауы арқылы арнайы бөлінген сейфте сақтайды.

58. Спорттық төсеніштердің ылғалды әдіспен өңдеуге және дезинфекциялауға жол беретін жеңіл жабыны болуы тиіс.

59. Спорт залдарының жанындағы киім ауыстыратын орындар киімге арналған шкафтармен немесе ілгіштермен жабдықталады.

60. Хореографиямен айналысуға арналған залдағы балеттік көлденең ағаштарды еденнен 0,9 – 1,1 м биіктікте және қабырғадан 0,3 м қашықта орналастырады. Залдың бір қабырғасын биіктіктігі 2,1 м болатын айналармен жабдықталады. Залдың еденіне тақтай немесе арнайы линолеум төсеу көзделеді.

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

61. Объектілерде жұмысқа жарамды жағдайда болуы тиіс орталықтандырылған шаруашылық-ауыз су, ыстық сумен жабдықтау жүйесі, кәріздеу және суағарлар көзделеді.

62. Объектілер [Қазақстан Республикасының заңнамасында](#) белгіленген талаптарға сәйкес қауіпсіз және сапалы ауыз сумен қамтамасыз етілуі тиіс.

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

64. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствасының келісімі бойынша тасымалданатын сумен жабдықтауға жол беріледі және қолмен су құятын қолжуғыштар орнатылады.

65. Тасымалданатын суды пайдаланатын объектілерде ауыз су қорын сақтауға арналған ыдыстар орналастырылған жеке үй-жай көзделеді. Ыдыстарда таңба ("ауыз су"), су алатын кран болуы тиіс және олар апта сайын (және қажет болғанда) жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, тазалауға және дезинфекциялауға жатады. Ауыз суға арналған ыдысты басқа мақсатта пайдалануға жол берілмейді.

66. Су әкелуді [санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы](#) бар болған кезде арнайы көлікпен немесе ауыз сумен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалған арнайы таңбаланған ыдыстарда жүргізеді.

67. Тамақ өнімдерін өңдеу және тамақ дайындау технологиялық процестерінде, асханалық ыдыстарды, жабдықты, мүкәммалды жуу, үй-жайларды санитариялық өңдеу, жеке гигиена үшін пайдаланылатын суық және ыстық су "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің [144-бабының](#) 6-тармағына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік орган бекіткен "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға, мәдени-тұрмыстық су пайдалану

орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" [санитариялық қағидаларына](#) сәйкес келеді.

68. Объектілердегі дәретханаларда, буфеттерде, кір жуатын орындарда, себезгі бөлмелерде, интернат ұйымдары мен тұратын орындардың жуынатын, кір жуатын, себезгі бөлмелерінде, жеке гигиенаға арналған бөлмелерінде, сондай-ақ медициналық қызмет көрсету бөлмелері және ас блогында орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда су жылытқыштар арқылы ыстық су көзделеді.

69. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствасымен келіскен кезде өзінің от жағу орнының ыстық суымен жабдықтауға жол беріледі.

70. Объектілерде ауыз су ұйымдастырылуы тиіс. Ауыз су, оның ішінде ыдыстарға (графиндерге, шәйнектерге, кішкентай бөшкелерге және басқалары) құйылған және шөлмектердегі су сапасы мен қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

Қайнаған ауыз суды пайдалануға жол беріледі.

71. Стационарлық су бұрқақтарының конструктивтік шешімдері судың тік ағынының айналасындағы биіктігі кемінде 10 см болатын шектеу сақинасын көздейді.

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

73. Ауыз су режимін ұйымдастыру үшін объект басшысының бұйрығымен жауапты адам тағайындалады. Оқушылар мен тәрбиеленушілердің объектілерде болатын барлық уақыты ішінде олардың ауыз суға еркін қолжетімдігі қамтамасыз етіледі.

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

75. Кәріз қадалары мен құбырларды тамақ өнімдері сақталатын және өңделетін және тамақ дайындалатын үй-жайларда, медициналық үй-жайларда орнатуға жол берілмейді.

76. Объектілер ғимараттарының әрбір қабатында және жеке блоктарында ұлдарға (бозбалаларға) және қыздарға (бойжеткен қыздарға), сондай-ақ педагогтар мен қызмет көрсететін персоналдарға арналған бөлек санитариялық тораптар көзделеді. Жалпы білім беретін, интернат және мектептен тыс ұйымдардағы оқу корпустарының санитариялық құралдарға қажеттілігі осы Санитариялық қағидаларға [3-қосымшаға](#) сәйкес көзделеді.

Жалпы білім беретін мектепалды даярлық сыныптардың, интернат ұйымдарының, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарының, КББО-ның санитариялық тораптарында балаларға арналған унитаздар орнатылады.

77. Балалардың өсімдіктермен жұмыс істеуіне арналған үй-жайлар, оқу кабинеттері, шеберханалар, медициналық блок үй-жайлары, ас блогының өндірістік үй-жайлары ыстық және суық су келтірілген қолжуғыштармен жабдықталады; сурет салуға және мүсіндеуге арналған үй-жайлар екі қолжуғышпен жабдықталады.

78. Кәріз жүргізілмеген жерде (75 адамға 1) САҚ-ты және (30 адамға 1) суды қолмен құятын жуғыштарды орнатуға жол беріледі.

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

80. Рекреациялық болып табылмайтын дәліз, дәретхана, қабылдау бөлмелері және киім ауыстыратын объектілердің, сондай-ақ табиғи жарықтандырусыз жобалауға рұқсат етілген барлық бөлмелердің қабырғаларында әйнекті арақабырғаларды немесе фрамугаларды орнату арқылы екінші жарықпен жарықтандыруға жол беріледі.

81. Мыналарды: коммуникациялық жүйелер үй-жайларына (су құбырлары мен кәріздеу сорғылары, желдету және ауаны салқындату камералары, бойлер тұратын бөлмелер және басқалары), рекреациялық үй-жайлар болып табылмайтын дәліздерге, фойеге, қоймаларға (тез жанатын сұйықтықтарды сақтайтын бөлмелерден басқа), мұқамалға арналған бөлмелер, дезинфекциялау құралдарын дайындайтын бөлмелерге, снарядтарға, кітап сақтайтын бөлмелерге, акт залдарына, кулуарларға, телестудияларға, фотозертханаларға, киім ауыстыратын бөлмелерге, киім ілетін орындарға, себезгі бөлмелеріне, персоналға арналған дәретханаларға, әйелдерге арналған жеке гигиена бөлмелеріне, радиотораптарға, кино-фотозертханаларға, ғимараттың инженерлік және технологиялық жабдығын орнату және басқару үй-жайларына, асханалардың тамақтану залдары және ас блогының өндірістік үй-жайларына табиғи жарықтандырусыз жол беріледі.

82. Оқу үй-жайларында сол жақ бүйірден жарықтандыру көзделеді. Оқу үй-жайларының тереңдігі 6 м астам болған жағдайда, еденнен кемінде 2,2 м биіктікте оң жақтан жарықтандыру орнатылады. Негізгі жарық ағынының оқушылардың алдынан және арт жағынан түсуіне жол берілмейді.

83. Оқу-өндірістік шеберханаларда, спорт залдарында екі жақты табиғи бүйірден жарықтандырумен және аралас (үстіңгі және бүйір жақтан) жарықтандырумен қамтамасыз етуге жол беріледі.

84. Оқу үй-жайларында терезенің әйнектерін бояуға жол берілмейді.

85. Ойын және ұйықтайтын бөлмелердегі жарық түсетін саңылауларды реттелетін күннен қорғайтын құрылғылармен (жалюзбен, перделермен) жабдықтайды.

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

87. Бір үй-жайда бір үлгідегі шамдар қолданылады. Қыздыру шамдарымен жарықтандыру кезінде шағылысқан және шашыраңқы жарықты шамдарды қолданады. Шамдар плафондармен қамтамасыз етіледі. Білім беру ұйымдарының үй-жайларын және балалар мен жасөспірімдердің тұратын орындарын жасанды жарықтандыру деңгейлері осы Санитариялық қағидаларға [4-қосымшаға](#) сәйкес қабылданады.

88. Сынып тақтасы оған параллель орнатылған екі шаммен жарықтандырылады, олар тақтаның жоғарғы шетінен 0,3 м жоғары және алдыңғы жағынан 0,6 м аралықта орналасады.

89. Соқыр және нашар көретін балаларға арналған объектілердегі оқу үй-жайларына (сыныптарға, кабинеттерге, зертханаларға, шеберханаларға), сондай-ақ оқу залдарына қыздыру шамдары қолданылатын жасанды жарықтандырудың аралас жүйесі жүргізіледі.

Көру патологиясының түріне байланысты жалпы және жергілікті жарықтандырудың жиынтық деңгейі мынаны құрайды:

1) жоғары деңгейдегі күрделі алыстан көрмейтін және жоғары деңгейдегі жақыннан көрмейтін оқушылар үшін – 1000 лк;

көздің торлы қабығы мен көру нерві зақымдалған (көздің қарығуы болмайтын) балалар үшін – 1000 – 1500 лк;

2) жарықтан қорқу ауруынан зардап шегетін оқушылар үшін 500 лк-тен артық емес;

3) жасанды жарықтандыру деңгейі жалпы жарықтандыру жүйесінен 400 лк деңгейінде болады;

4) әр жұмыс орнын қуаты 40 ватт болатын қыздыру шамдары қолданылатын жергілікті жарықтандыру шамдарымен жабдықтайды. Шамдар үстелдің бетіне нығыз бекітіледі және еңкею бұрышы мен жарық көзінің биіктігін өзгертуге болатын иілімді кронштейні болуы тиіс.

90. Істен шыққан шамдар уақтылы ауыстырылады. Жұмыс істемейтін, істен шыққан люминесценттік шамдарды балалар мен оқушылар кірмейтін жеке үй-жайда сақтайды. Пайдаланылған люминесценттік шамдарды қоқыс жинайтын контейнерлерге тастауға жол берілмейді. Пайдаланылған люминесценттік шамдарды сақтау және шығару мекеме басшысының бұйрығымен жауапты адамға жүктеледі. Пайдаланылған шамдарды жою және кәдеге жаратуды осындай қызмет түріне арналған лицензиясы бар ұйымдар жүргізеді.

91. Объектілердің ғимараттары орталықтандырылған жылыту, желдету және ауа баптау жүйелерімен жабдықталуы тиіс.

92. Орталықтандырылған жылыту көзі болмаған жағдайда автономды қазандықты және газ жылуын пайдалануға жол беріледі.

93. Аз жинақталған ауылдық ұйымдардың бір қабатты ғимараттарында пеш құрылғысын орнатуға жол беріледі. Пеш жағу жеке кіретін жері бар оқшауланған үй-жайда жүргізіледі.

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

95. Терезелердің конструкциясында балалар мен жасөпірімдер болатын үй-жайларды жылдың кез келген уақытында желдетуді ұйымдастыру мүмкіндігі көзделуі тиіс. Терезелердің әйнектелуі бүтін шыныдан жасалуы тиіс. Терезе блоктарын ауыстыру

кезінде әйнектеу ауданы сақталуы немесе үлкейтілуі тиіс. Сынған әйнектерді ауыстыру тез арада жүргізілуі тиіс.

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

97. Интернат ұйымдарының, дамуында ауытқуы бар балаларға білім беру ұйымдарындағы, КББО-лардағы, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарындағы ойын, оқу және ұйықтайтын үй-жайларда, сондай-ақ медициналық пункт үй-жайларында ауа температурасын бақылау үшін термометрлерді орнатады.

98. Оқу үй-жайларын үзілістер кезінде, рекреациялық үй-жайларды сабақ кезінде желдетеді. Сабақ басталғанға дейін және аяқталғаннан кейін оқу үй-жайларына өтпелі желдетуді жүзеге асырады.

99. Станоктарда және механизмдерде жылу мен шаңның көп мөлшерінің бөлінуімен байланысты жұмыс істелетін шеберханаларды ішке сорып-сыртқа шығаратын желдету жүйесімен, жергілікті шаңұстағыштармен және сорып шығару құрылғыларымен жабдықтайды. Объектілерде үй-жайлардың оңтайлы микроклиматтық жағдайлары (температура, ауа қозғалысының жылдамдығы және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы) қамтамасыз етіледі.

100. Жылыту кезеңінде ауаның мынадай температурасы көзделеді:

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

2) тамақтану залдарында, буфеттерде, киім үтіктейтін, кептіретін бөлмелерде, қоймаларда және киім-кешек бөлмелерінде +16⁰С;

3) физиотерапевт кабинеттерінде, уқалау кабинеттерінде +28⁰С;

4) медициналық үй-жайларда, ойын бөлмелерінде, киім ауыстыратын бөлмелерде, дәретханаларда +20 – 22⁰С;

5) оқу шеберханаларында, спорт залында және секциялы сабақтарды өткізуге арналған бөлмелерде, рекреацияларда, вестибюль мен киім ілетін орындарда, асханада, киімдер мен аяқ киімдерді кептіру бөлмелерінде + 15 – 17⁰С;

6) спорт залының киім шешетін орнында +19 – 23⁰С;

7) ваннасы бар хауыз үй-жайларында +30⁰С;

8) себезгі бөлмелерінде +25⁰С;

Үй-жайлардағы ауаның оңтайлы ылғалдылығы 40 – 50 %-ды, асүйде және кір жуатын бөлмелерде 60 – 70 %-ға дейін құрайды.

101. Жыл сайын объектілерде сумен жабдықтау, кәріздеу, электрмен жабдықтау жүйелеріне, жылыту кезеңінің басталуына қарай жылыту және желдету жүйелеріне орындалған жұмыстар туралы акт толтыру арқылы ревизия және жөндеу жүргізеді.

102. Апатты ғимараттарда және үй-жайларда орналасқан объектілерді пайдалануға жол берілмейді.

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

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

103. Объектілердің аумағы таза ұсталуы тиіс.

104. Спорт, ойын жабдығы және шағын сәулет мүсіндері жұмыс істейтін және таза калпында ұсталады.

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

106. Барлық үй-жайлар таза ұсталуы тиіс. Медициналық үй-жайларды, ас блогын және дәретханаларды күн сайын дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып тазалайды.

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

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

108. Белгіленген тәртіппен қолдануға рұқсат етілген қолданылатын дезинфекциялау ерітінділері дайындалған күнін көрсете отырып, таңбаланған ыдыстардағы нұсқаулыққа сәйкес дайындайды. Дезинфекциялау және жуу құралдары және олардың жұмыс ерітінділері балалар мен жасөспірімдердің қолы жетпейтін орындарда сақталуы тиіс.

109. Жинау мүкәммалы (легендер, шелектер, жөкелер, шүберектер) таңбалады және әр үй-жайға (санитариялық торап, медициналық блок, оқшаулағыш, ас блогындағы өндірістік үй-жайлар, тамақ ішу залдары, рекреациялар, әр оқу бөлмесі, өндірістік шеберханалар және т.б.) бөлек арналады және арнайы бөлінген орындарда сақталады. Оқу үй-жайларының топтары үшін жинау мүкәммалын пайдалануға жол беріледі.

110. Барлық ұйымдардың санитариялық тораптары үшін жинау мүкәммалының сигналды таңбасы болуы тиіс.

111. Музыкамен, спортпен және гимнастикамен айналысуға арналған үй-жайларда әр сабақтан кейін тазалау жүргізеді.

112. Балалар мен жасөспірімдер үшін жаңадан сатып алынған өнімдердің (ойыншықтар, аяқ киім, киім, ыдыс, жеке гигиена құралдары, мектеп және жазу құралдары, төсек-орын жабдықтары, парфюмерлік-косметикалық өнім, жиһаз және басқ.) сапасын және қауіпсіздігін растайтын құжаттары болуы тиіс.

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

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

115. Объектілерде жуу құралдарын қолдана отырып, үй-жайларға күн сайын ылғалды жинау жүргізіледі:

1) сыныптарды, шеберханаларды және оқу кабинеттерін жинау әр ауысымдағы сабақ аяқталған соң жүргізіледі;

2) дәліздер мен рекреацияларды – әр ауысымның сабақтары аяқталғаннан кейін;

3) ойын залдарын – күн соңында;

4) тамақ ішу залын – әр тамақ ішкеннен кейін;

5) киім ілінетін орындар, вестюбюльдерді – әр ауысымның сабақтары басталғаннан кейін;

6) спорт, гимнастика залдарын – желдету арқылы әр сабақтан кейін;

7) ғимараттың санитариялық тораптарын – әрбір үзілістен кейін.

Үй-жайларды ылғалды жинауды (едендерді жуу) ұйымдардың жұмыскерлері жүргізеді.

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

117. Терезе әйнектері, электр шамдарының плафондары және сорып-шығаратын желдету жүйелерінің жалюзді торлары таза қалпында сақталады. Жарықтандырушы арматураны тазалауға және терезелерді жууға тәрбиеленушілер мен оқушыларды тартуға жол берілмейді.

118. Дәретханаларда едендер, есік тұтқалары, кран барашкалары, қолжуғыштар және унитаздар күн сайын дезинфекциялауға жатады.

119. Таза жинау мүкәммалын таңбаланған ыдыста шаруашылық шкафта немесе үй-жайларда жинау мүкәммалын өңдеу және сақтауға арналған бөлмеде сақтайды. Санитариялық тораптарды жинауға тәрбиеленушілер мен оқушыларды тартуға жол берілмейді.

120. САҚ-ты жинауды күн сайын дезинфекциялық құралдарын қолдана отырып жүргізеді, қазылған шұңқырды дезинфекциялау 10 күнде 1 рет жүргізеді. САҚ-ты көлемінің үштен екі бөлігінің толуына байланысты, бірақ жылына кемінде 1 рет тазартады.

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

122. Объектілерде жылына кемінде бір рет инженерлік жүйелерге, шатырға, қатты және жұмсақ мүкәммалға, жиһазға, жабдыққа және санитариялық-техникалық аспаптарға ревизия және қажеттілігіне қарай жөндеу (ауыстыру) жүргізіледі.

123. Объектілер жұмыс істеп тұрған кезде апаттық жағдайларды жою бойынша жұмыстарды қоспағанда, күрделі және басқа да жөндеу жұмыстарын жүргізуге жол берілмейді.

124. Ұйымда жәндіктердің, егеуқұйрықтардың және тышқан тәріздес кеміргіштердің болуына жол берілмейді.

7. Объектілерде тұру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

125. Оқушылар мен тәрбиеленушілердің тұруына арналған объектілер ішіне-жапсарлас салынған ғимараттарда, бөлек тұрған ғимараттарда, сондай-ақ оқу корпустарымен аралас орналасуы мүмкін.

126. Интернат ұйымдарының, жетім балаларға және ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған ұйымдардың, КББО-ның ұйықтайтын бөлмелерінің тұрғын ауданы 1 орынға кемінде 4 м^2 , полиемиелит және енжар сал ауруларынан зардап шеккен балаларға арналған мектеп-интернаттарда кемінде $4,5 \text{ м}^2$ көзделеді.

127. ТжКБ оқушылары мен ЖОО студенттеріне арналған жатақханаларда 1 адамға кемінде 6 м^2 аудан көзделеді және 1 бөлмеде 4 адамнан артық тұрмайды.

128. Интернат ұйымдарының, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға және дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарының, КББО-ның, оқушылар мен студенттерге арналған жатақханалардағы жатын корпустарының тұратын бөлмелері мынадай есеппен қатты мүкәммалмен жабдықталады: 1 адамға 1 кереует, 1 кереует жанындағы тумба, 1 орындық, киімге және аяқ киімге арналған шкаф. Әр бөлмеде жазу үстелі көзделеді. Ұйықтайтын бөлмелерде 7 жастан бастап қыз және ұл балалардың жеке тұруы көзделеді.

129. Ұйықтайтын бөлмелердегі кереуеттер олардың ұзын жағының арасында $0,65 \text{ м}$, сыртқы қабырғадан кемінде $0,6 \text{ м}$, жылыту құралдарынан $0,2 \text{ м}$, екі кереуеттің бас жақтарының арасында $0,2 \text{ м}$, кереуеттер арасындағы орталық өту ені кемінде $1,0 \text{ м}$ қашықтық сақтала отырып орналастырылуы тиіс.

130. Жатақханалардағы және жатын корпусындағы қосалқы және санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар (дәретханалар, қолжуғыштар, себезгі, кір жуатын орындар, киім үтіктейтін орындар, киім кептіру бөлмелері, киімдер мен аяқ-киімдерді тазалау бөлмелері, ортақ асүйлер) осы Санитариялық қағидалардың нормаларына сәйкес бірінші қабатта көзделеді.

131. ТжКБ және ЖОО жатақханалары қабаттарындағы асүйлер тұрмыстық тоңазытқыштармен, пештермен, жуғыштармен, үстел-шкафтармен, ыдыс-аяққа арналған шкафтармен, қажет болғанда орындықтармен немесе табуреткалармен жабдықталады.

Жабдық мынадай есеппен орнатылады: 5 адамға газ пешінің 1 конфоркасы, 3 адамға электр пешінің 1 конфоркасы, 8 адамға 1 жуғыш және 1 үстел-шкаф, 6 – 8 адамға 1 тұрмыстық тоңазытқыш.

132. Бір жатын орынға төсек жабдықтарының үш жиынтығы көзделеді. Интернат ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған және дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарында, КББО-да барлық төсек жабдықтары (матрастар, жастықтар, көрпе) таңбаланады; жиналмалы кереуеттерді пайдаланған кезде төсек жабдықтары (жайма, жастықтың тысы, көрпенің тысы) таңбаланады.

133. Жалпы білім беретін, мамандандырылған және арнайы интернат ұйымдарының, интернат ұйымдарындағы жатын корпустарының, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған және дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарының, КББО-ның тұрғын кешеніндегі санитариялық аспаптар саны осы Санитариялық қағидаларға [3-қосымшаға](#) сәйкес көзделеді.

ТжКБ оқушыларына арналған студенттік жатақханаларда 4 – 6 адамға 1 себезгі, 1 қолжуғыш және 1 унитаз және 50 адамға 1 биде орнатылады. Әйелдердің жеке гигиенасы кабинасы 50 адамға 1 кабинадан көзделеді және біртіндеп ағатын себезгімен, унитазбен, себезгімен және қолжуғышпен жабдықталады.

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

135. Киім-кешектерді жуу кір жуатын объектіде іске асырылуы тиіс, ол болмаған жағдайда басқа кір жуатын орындарда шарт бойынша жууды ұйымдастыруға жол беріледі. Инфекциялық аурумен ауыратын науқастардың киім-кешектері жуу алдында таңбаланған ванналарда дезинфекциялануға жатқызылады.

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

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

138. Кір жуатын бөлмені орналастыру кезінде таза және лас киім-кешектің қарама-қарсы ағымы болмауы тиіс.

139. Интернат ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарында төсек жабдықтары, сүлгілер, жеке гигиена заттары (тіс щеткасы, тарақ, ысқыш) әр балаға жеке бөлінеді. Жеке тіс щеткалары қолжуғыштарда ашық ұяшықтарда сақталады.

8. Объектілерде тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

140. Оқушыларға білім беру объектілеріндегі қоғамдық тамақтандыру ұйымдары мыналарға бөлінеді:

1) өндірістік шикізатты сатып алуды, аспаздық тағам өндіруді, олармен білім беретін мекемелердің асханаларын жабдықтауды жүзеге асыратын мектеп тамақтандырудың базалық ұйымдары (мектеп тамақтандыру комбинаттары, мектептік-базалық асханалар);

2) жартылай фабрикаттардан тамақ және аспаздық бұйымдар дайындауды және оларды өткізуді жүзеге асыратын асханалар-дайындау алдындағы бөлмелер;

3) апта күндері бойынша әртүрлі ас мәзіріне сәйкес тамақ дайындайтын және (немесе) өткізетін азық-түлік шикізатымен немесе жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін объектілердің асханалары;

4) дайын тамақты, аспаздық, ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды өткізуді жүзеге асыратын буфеттер, буфеттер-тарату орындары.

141. Тамақтану объектілерінде тұруға, қоғамдық тамақтанумен байланысы жоқ жұмыстар мен қызметтерді орындауға, сондай-ақ жануарлар мен құстарды ұстауға жол берілмейді.

142. Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілерінде шикізатпен немесе жартылай фабрикатпен жұмыс істейтін ас блогы көзделеді. Ас блогын 2-қабаттан жоғары орналастырмайды. Ас блогын 2-қабатта орналастыру кезінде өнімді тасымалдау үшін жүк көтеретін лифт жабдықталады.

143. Шикізатпен жұмыс істейтін ас блогының құрамына мыналар кіреді: ыстық цех, тарату бөлмесі, салқындату цехы (немесе шартты аймақ), ет-балық цехы, көкөніс цехы, асхана ыдыстарын жуатын және жеке ас үй ыдыстарын жуатын бөлме, құрғақ өнімдерді сақтайтын қойма, көкөністерді сақтайтын қойма, тоңазытқыш жабдығы бар [тез бұзылатын өнімдерді](#) сақтауға арналған үй-жай, жүк тиейтін бөлме, персоналдың бөлмесі, киім ауыстыратын орын, персоналға арналған себезгі және дәретхана.

144. Ас блогы үй-жайларының көлемді-жоспарлау және конструктивтік шешімдерімен шикі өнімнің, шикі жартылай фабрикаттардың және дайын өніммен, пайдаланылған ыдыстың таза ыдыспен, келушілер мен персоналдың араласуын болдырмайтын технологиялық процестердің жүйелілігі көзделеді.

145. Жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін ас блоктарында мыналар көзделеді: дайындауға дейінгі (жартылай фабрикаттар мен дайын өнімді өңдеуге арналған аймақтарға шартты бөлінген) бөлме, сусымалы өнімдерді сақтау бөлмесі, асхана және асүй ыдыстарын жуатын орын, тоңазытқыш жабдығы бар үй-жай, тамақ тарататын бөлме, персоналға арналған үй-жай, персоналға арналған себезгі және дәретхана.

146. Құрғақ өнімдерді, көкөністерді сақтайтын қойма салқындатылатын камералар ас үйден оқшауланады, ыдыс жуатын үй-жайлардың, себезгілердің және санитариялық тораптардың, сондай-ақ баспалдақтары бар өндірістік үй-жайлардың астындағы үй-жайларға орналастырмайды.

147. Шикізатпен жұмыс істейтін, өнімділігі аз (50 отыратын орынға дейін) ас блогында үй-жайлар жиынын: тамақ тарату аймағы мен асхана және асүй ыдыстарын жуу аймағын (арақабырғамен бөлінген) бөле отырып, ыстық цехты, тамақ дайындайтын цехты,

көкөністі сақтау аймағын бөле отырып, сусымалы өнімдер қоймасын, персоналға арналған дәретхананы қысқартуға жол беріледі.

148. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствасының келісімі бойынша білім беру ұйымдарына Қазақстан Республикасының [заңнамасында](#) белгіленген талаптарға сәйкес олардың талаптарға сәйкестігі туралы [санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы](#) болған кезде мектеп тамақтандырудың базалық ұйымдарынан (мектеп тамақтандыру комбинаттары, мектептік-базалық асханалар және тағы басқалары) және қоғамдық тамақтандыру ұйымдарынан жартылай фабрикаттарды жеткізуге жол беріледі.

149. Буфеттерде тағамдарды, аспаздық бұйымдарды сатуды, сондай-ақ ыстық сусындар мен жекелеген тағамдарды дайындауды іске асыруға мүмкіндік беретін үй-жайлар және жабдық жиыны көзделеді.

150. Ауылдық елді мекендерде орналасқан жалпы білім беру ұйымдарының ас блоктарында типтік асханаларды ұйымдастыруға арналған жағдайлар болмаған жағдайда халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствасымен келісім бойынша үй-жайлардың қысқартылған жиыны: қойма үй-жайлары, шикізат дайындау, тамақ дайындау, дайын өнімді тарату және асхана мен асүй ыдыстарын жуу аймақтары бар асүй және персоналға арналған бөлме немесе бөлінген орын көзделеді.

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

152. Шикі және дайын өнімдер бөлек сақталады.

Тамақ өнімдерін сақтау кезінде "тауар көршілестігі" принципін сақтауды қамтамасыз етеді.

153. Мектепке дейінгі шағын орталықтарда балалар топпен тамақтанады.

154. Тамақтану залының ауданы бір орынға кемінде $0,8 \text{ м}^2$ есебінен көзделеді.

155. Өндірістік цехтарда араластырғыштар арқылы суық және ыстық су келтірілген, сыйымдылығы жеткілікті өндірістік жуғыштар орнатылады.

156. Асханада қолжуғыштарды еденнен 0,7 м-ден аспайтындай биіктікте орнату көзделеді.

Қолжуғыштардың жанына (екі қолжуғышқа кемінде 1) электр сүлгі орнатылады немесе бір рет қолданылатын сүлгі пайдаланылады.

157. Шамдарда қорғаныш арматурасы болады, плиталардың, технологиялық жабдықтың және бөлшектеу үстелдерінің үстіне орналастыруға жол берілмейді.

158. Өндірістік, қоймалық және әкімшілік-тұрмыстық ас блогы үй-жайларының жабдығының тізбесі осы Санитариялық қағидаларға [5-қосымшаға](#) сәйкес жабдықталады.

159. Жабдық, өндірістік үстелдер, мүкәммал, ыдыс-аяқ, ыдыс тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген, жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді

материалдардан дайындалады және тамақ өнімдерімен жанасатын материалдар үшін қауіпсіздік талаптарына жауап береді.

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

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

162. Қоймалардағы тамақ өнімдерін сақтауға арналған стеллаждардың және тауарлардың астына қоятын тұғырлардың төменгі сөрелерінің биіктігі еденнен кемінде 15 см биіктікте көзделеді.

163. Асханалар бір отыратын орынға кемінде үш жиын есебінен асхана ыдысымен және аспаптармен қамтамасыз етілуі тиіс.

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

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

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

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

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

Бөлшектеу мүкәммалын және ас үй ыдыстарын таңбасына сәйкес мақсаты бойынша қолданады.

166. Пішіні өзгерген, жиектері сынған, сызаттары, сынықтары бар, эмалы зақымданған ас үй және асхана ыдыстарын; алюминийден жасалған асхана аспаптарын; пластмассадан және сығымдалған жұқа тақтайдан жасалған бөлшектеу тақтайларын; сызаттары бар және механикалық зақымдалған бөлшектеу тақтайларын және ұсақ мүкәммалды пайдалануға жол берілмейді.

167. Ет және балықты қасаптауға арналған бөлшектеу тақтайлары, науалар тесіктері және саңылаулары жоқ тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдардан дайындайды.

Етті қасаптауға арналған қалыпты арнайы тұғырыққа орнатады және күн сайын жұмыс аяқталған соң тазартады және бетіне тұз себеді. Қалыптың бетін жүйелі түрде сүргілейді және жонады.

168. Дайын тамақты (өнімдерді) жеткізу (тасымалдау) үшін ішкі беті тамақ өнімдерімен жанасу үшін рұқсат етілген материалдардан жасалған ыдыстар (сыйымдылықтар) пайдаланылады. Дайын ыстық тамақты жеткізу үшін арнайы изотермиялық ыдыстар қолданылады.

169. Ас блогының өндірістік және басқа да үй-жайлары, өндірістік жабдық және мүккәмал (шкафтар, үстелдер, стеллаждар), санитариялық-техникалық жабдық жұмыс жағдайында және таза ұсталады. Тамақ өнімдерін еденде сақтауға жол берілмейді.

170. Тамақтану залдарын жинауды әрбір тамақ ішкеннен кейін жүргізеді. Тамақтану үстелдерін арнайы бөлінген шүберекті, таза және пайдаланылған шүберекке арналған таңбаланған ыдысты қолдана отырып, жуу құралдары қосылған ыстық сумен жуады. Шүберекті пайдаланғаннан кейін жуу құралдарын қоса отырып жуады, дезинфекциялайды немесе қайнатады, шаяды, кептіреді және таза шүберекке арналған ыдыста сақтайды.

171. Ас үй ыдысын асхана ыдысынан бөлек жуу көзделеді. Жуу үй-жайларында ыдыстар мен мүкәмалды жуу қағидалары туралы нұсқаулық ілінеді.

172. Асхана және ас үй ыдыстарын жууға арналған жуғыштың (қазан жуғыштың) көлемі пайдаланатын ыдыстарды толықтай батырып қоюға мүмкіндік беретін жеткілікті болады, көлемдік сыйымдылығының таңбасы болады және тығындармен қамтамасыз етіледі. Жуу және дезинфекциялау құралдарын дозалау үшін өлшегіш ыдыс пайдаланылады.

173. Ас үй ыдыстарын жуу - 2 секциялы жуғышта, асхана ыдыстары – 3 секциялы жуғышта, шәй ішуге арналған ыдыстар – 2 секциялы жуғышта іске асырылады.

Ауылдық жерлердегі кәрізденбеген аудандарда және 50 орындық ас блоктарында ас үй ыдыстарын жууға арналған көлемі толық батырып тұруға жеткілікті, бір секциялы жуу ваннасын орнатуға жол беріледі.

100 орындық тамақтану залы бар тағам блоктарында асхана және шәй ішуге арналған ыдыстарды жуатын 3 секциялы жуғышты орнатуға жол беріледі. 100 орыннан артық тамақтану залы бар тағам блоктарында ыдыс жуатын машинаны орналастыру кезінде 3 секциялы жуғышты орнату көзделеді.

174. Арнайы жуу машиналарында асхана ыдыстарын жуу оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жүргізіледі.

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

1) тамақ қалдықтарын механикалық тазарту;

2) ваннаның бірінші секциясында + 45⁰С төмен емес температурада жуу құралдары қосылған суда жуу;

3) ваннаның екінші секциясында + 45⁰С төмен емес температурада және ваннаның бірінші секциясына қарағанда 2 есе аз мөлшерде аз жуу құралдары қосылған суда жуу;

4) ваннаның үшінші секциясында ыдысты +65⁰С төмен емес температурада ыстық ағынды сумен шаю;

5) торларда, сөрелерде және стеллаждарда төңкерілген күйінде кептіру.

176. Арнайы жуғыш орны мен ағынды су жоқ болған кезде ыдыстарды үш легенде (легеннің көлемі кемінде 10 литр) жуу құралдарын қоса отырып, ыстық суда жуады, таза ыдыстар ыстық сумен шайылады, кейін кептіріледі.

177. Асхана аспаптарын сақтауға арналған сыйымдылықтарды + 45⁰С төмен емес температурада жуу құралдарын қолдана отырып, ыстық суға жуады.

178. Таза ас үй ыдысын және мүкәммалды еденнен кемінде 0,5 м биіктіктегі стеллаждарда; асхана ыдыстарын шкафтарда немесе торларда; асхана аспаптарын тұтқасын жоғары қаратып сақтайды, оларды табақтарда шашылған күйде сақтауға жол берілмейді.

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

180. Бөлшектеу тақтайларын және ұсақ ағаш мүкәммалын жууды ас үй ыдысына арналған жуу бөлімшесінде (цехта) жуу құралдарын қоса отырып, +45⁰С төмен емес температурада ыстық суда жүргізеді, +65⁰С төмен емес температурада ыстық сумен шаяды да, қайнап тұрған сумен жидітеді, содан кейін стеллаждарда қырынан тұрғызып кептіреді. Өңдегеннен және кептіргеннен кейін бөлшектеу тақтайларын және пышақтарды таңбаланған арнайы кассеталарда (тақтайларды қырынан) сақтайды, тиісті өндірістік үстелдерге (қырынан) тікелей сақтауға жол беріледі. Оларды үсті-үстіне қойып сақтауға жол берілмейді.

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

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

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

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

185. Тамақ қалдықтарын ас блогының тарату немесе өндірістік үй-жайлары арқылы шығаруға жол берілмейді.

186. Тамақ ішу арасындағы аралық 3,5 – 4 сағаттан аспауы тиіс.

187. Оқушылар мен тәрбиеленушілерді тәрбиелеу мен білім беру объектілерінде балаларды тамақтандыру нормалары ("брутто" массасында) "Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 [қаулысымен](#) регламенттелген.

188. Жалпы білім беретін және интернат ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарында, КББО-да перспективалы маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық мәзір жасалады. Ыстық тағамның мәзірінде жеке тамақ ішу (таңертеңгі ас, түскі ас, бесіндік ас, кешкі ас) бойынша ыстық тамақты, аспаздық, ұннан жасалған, кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерін бөлу көзделеді.

Мәзір дайындау кезінде оқушылардың жалпы білім беру ұйымдарында болу ұзақтығы, жас санаты және білім алушылардың физикалық жүктемесі, сонымен қатар ұлттық дәстүрлер және аймақта өндірілген отандық өнімдердің түрлері ескеріледі. Балалар және жасөспірімдерді тамақтандыру рационында витаминдік-минералдық кешенмен байытылған өнімдер ескеріледі.

189. Жалпы білім беретін ұйымдарда бірінші ауысымдағы оқушылар үшін 1-2 рет тамақтандыру – екінші таңғы ас немесе екінші таңғы ас пен түскі ас, 2-ауысымдағы оқушылар үшін – бесіндік, ұзартылған күн тобы үшін екінші таңғы ас, түскі ас және бесіндік ас көзделеді. Балалар тәулік бойы болатын кезде кемінде 5 рет тамақтану көзделеді.

190. Шығарылатын өнімнің перспективалы мәзірі және ассортимент тізбесі ас блогын пайдалануға беру кезінде, одан әрі қайта жаңарту жүргізілгеннен кейін, ас блогының бейіні немесе өндірістік процесі өзгерген кезде, сондай-ақ бұрын бекітілген ассортиментке өзгерістер мен толықтырулар енгізу кезінде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствасымен келісіледі.

191. Балалар мен жасөспірімдер тәулік бойы болатын ұйымдарда (интернаттық ұйымдар, жетім балалар мен ата-ананың қарауынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарында, КББО), сондай-ақ балалар мен жасөспірімдерді бюджет негізінде тамақтандыруды іске асыратын ұйымдарда күн сайын тамақтанатын балалар мен жасөспірімдердің саны көрсетілген мәзір-тарату парағы, жас ерекшелігіне, сондай-ақ әрбір тағам бойынша өнімдердің шығыстарына байланысты порцияның массасын граммен көрсете отырып ("брутто" салмағында) тағам тізбесі жасалады.

Жас ерекшелігіне байланысты граммға шаққандағы порциялардың ұсынылатын массасы осы Санитариялық қағидаларға [6-қосымшада](#) көрсетілген.

192. Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес келуі тиіс. Осы санитариялық қағидаларға [7-қосымшаға](#) сәйкес өнімдерді алмастыруға жол беріледі.

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

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

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

196. Балалар мен жасөспірімдердің тәулік бойы болатын объектілерінде таңғы ас, жалпы білім беретін ұйымдардың 1-аусымындағы оқушылардың екінші таңғы асы ыстық тамақтан (бірінші және екінші) және ыстық сусыннан тұрады. Балалар және жасөспірімдердің толық физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес таңғы асқа сары май, ірімшік, жұмыртқа қосылған бутерброд, шырындар мен жемістер қосуға жол беріледі.

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

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

197. Тамақтану залында білім беретін мекеменің басшысы бекіткен, тамақтардың атауы, рецептуралар жинақтарына сәйкес сілтемесі бар рецептураға әрбір тағамның шығуы мен құнарлығы көрсетілетін мәзір күн сайын ілінуге тиіс. Мәзірде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында көрсетілген атауларына сәйкес келулері тиіс.

198. Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау осы Санитариялық қағидаларға [8-қосымшаның](#) 1-нысанына сәйкес деректерді тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының бракераж журналына кіргізе отырып, олардың сапасы және қауіпсіздігін куәландыратын құжаттары болған жағдайда жүзеге асырылады.

Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар қоғамдық тамақтандыру ұйымында сақталады.

199. Тамақ өнімдерін [тасымалдау санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы](#) бар автокөлікпен жүргізіледі. Экспедитордың арнайы киімі болуы және Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес медициналық тексеріп-қараудан өтуге [тиіс](#).

200. Тамақ өнімдерін сатып алатын орындар білім беретін ұйымдардан кемінде 500 метрден аспайтын радиуста орналасқан кезде өнімдерді қол жүгімен жеткізуге жол беріледі (50 отыратын орыннан аспайтын). Тасымалдау кезінде жеткізілетін өнімнің бұзылуы мен ластануын болдырмайтын жағдай қамтамасыз етілуі тиіс.

201. Балалар мен жасөспірімдер тағамына көрсетілген өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын зертханалық-құрал-саймандық зерттеулер нәтижелері болған кезде, ауыл шаруашылығы мақсатындағы ұйымдарда, білім беру ұйымдарындағы оқу-тәжірибелік және бақша учаскелерінде, жылыжайларда өсірілген өсімдіктен алынған азық-түлік шикізатын пайдалануға жол беріледі.

202. Ас блогы үй-жайларына балалар мен жасөспірімдердің кіруіне және оларды тағамдар дайындаумен, көкөністі тазалаумен, дайын тамақты таратумен, нан кесумен, ыдыс жуумен, өндірістік үй-жайларды тазалаумен байланысты жұмыстарға тартуға жол берілмейді.

203. Шикі өнімдерді (тазаланбаған көкөністі, етті, балықты) өңдеу үшін бөлек жуғыш ванналар көзделеді. Осы мақсаттар үшін ас үй немесе асхана ыдыстарын жууға арналған ванналарды, қол жууға арналған қолжуғышты пайдалануға жол берілмейді.

204. Балықты өндірістік үстелдерде немесе 1 литр суға 7 – 10 г есебімен тұз қоса отырып, +12⁰С-тан аспайтын температурадағы суда жібітеді. Бекіре тұқымдас балықты және жон етін суда еріту ұсынылмайды.

205. Ет, жартылай фабрикаттар, балық және басқа да өнімдер екінші рет мұздатылмайды және бірінші өңдеуден кейін жылы өңдеуден өтеді. Жібітілген өнімді сақтауға жол берілмейді.

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

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

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

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

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

210. Тазартылған картопты және басқа да көкөністерді 2 сағаттан артық салқын суда ұзақ ұстап, алдын ала дайындауға жол берілмейді. Салатқа арнап пісірілген көкөністер + 2 – 4⁰С температурада 6 сағаттан асырмай тоңазытқышта сақталуы тиіс.

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

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

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

2) бірінші тағамға арналған порцияланған етті таратуға дейін ыстық плитада немесе мармитте 1 сағаттан асырмай сорпада сақтауға жол беріледі;

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

4) гарнирлерді және басқа да тағамдарды тұздық қатықтауға пайдаланылатын сары май мен сүтті алдын ала термиялық өңдеуден (еріту және қайнату) өткізеді;

5) жұмыртқаны су қайнағаннан кейін 10 минут бойы пісіреді;

6) рецептурасына жұмыртқа кіретін омлеттерді және пісірмелерді қуыру шкафында, омлеттерді – +180 – 200⁰С температурада 8 – 10 минут бойы 2,5 – 3 см қабатпен; пісірмелерді – +220 – 280⁰С температурада 20 – 30 минут бойы 3 – 4 см аспайтын қабатпен дайындайды; жұмыртқа массасын сақтау +2 – 4⁰С температурада 30 минуттан асырмай жүзеге асырылады;

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

8) тартылған еттен немесе балықтан жасалатын котлеттерді, биточкаларды 10 минут бойы екі жағынан қуырады және +220 – 250⁰С температурада дайын болғанға дейін духовка шкафында қуырады.

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

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

215. Тамақ дайындау кезінде мынадай талаптар сақталуы тиіс:

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

2) ет-сүйек сорпасын сүзіп алады;

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

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

5) ашыған сүтті тек қамыр дайындауға қолданады;

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

216. Балалар мен жасөспірімдер тәулік бойы болатын ұйымдарда гиповитаминоздың алдын алу және спецификалық емес иммунитетті жоғарылату мақсатында салқындатылған сусындарға (компотқа, кисельге) аскорбин қышқылымен жасанды витаминдеу жүргізіледі.

217. Компоттарды оларды өткізуден бұрын $+15^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температураға дейін салқындатқаннан кейін витаминдейді, кисельге аскорбин қышқылының ерітіндісін $+30 - 35^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындатқан кезде қосады да, артынан араластырып, өткізу температурасына дейін салқындатады. Аскорбин қышқылымен витаминдеу тәуліктік орташа қажеттіліктің 35% есебінен осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаның [2-нысанына](#) сәйкес "С-витаминдеу" журналына деректерді енгізу арқылы жүргізеді. "С" витаминінің бір порцияда болуы: мектеп жасына дейінгі балалар үшін – 20 мг, мектеп жасындағыларға – 25 мг. Витаминделген тағамдар жылытылмайды.

218. Дайын бірінші және екінші тағам дайындалған сәттен бастап мармитте немесе ыстық плитада кемінде 2 сағат не изотермиялық ыдыста (термоста) – тарату температурасынан төмен емес температураны қамтамасыз ететін уақыт ішінде, бірақ 2 сағаттан асырмай болуы мүмкін. Тарату температурасынан төмен, суып қалған дайын ыстық тамақты ысытуға жол берілмейді.

219. Салаттарды және олардың тұздығын дайындау тікелей тарату алдында жүзеге асырылады. Тұздық қатқан салаттарды сақтауға жол берілмейді.

220. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттары өндірушінің (дайындаушының) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді.

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

Тоңазытқыш және тоңазытқыш камераларында температураны бақылау үшін термометрлер орнатылады. Сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

Бір тоңазытқыш камерасы болған жағдайда, ет, балық және сүт өнімдерін сақтау орындары шектеледі.

222. Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілеріндегі қоғамдық тамақтану ұйымдарында:

1) мыналарды:

айран, сүзбе және басқа да қышқыл сүт өнімдерін;

туралған ет қосылған құймақтарды;

флотша макаронды;

зельцтерді, форшмақтарды, сілікпелерді, паштеттерді;

кремі бар кондитерлік өнімдерді;

морстарды, квастарды;

фритюрде қуырылған өнімдерді;

шала пісірілген жұмыртқаны, қуырылған жұмыртқаны;

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

окрошканы;

саңырауқұлақты;

үйде дайындалған өнімдерді;

тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;

газдалған және ішімдіксіз энергетикалық сусындарды (минералды және ауызсудан басқа);

чипсилер, кептірілген нан, гамбургерлер, ход-догтарды;

ащы тұздықтар, кетчуптарды;

сағыздарды дайындауға және өткізуге;

2) мыналарды:

пастерленбеген сүтті, қайнатылмаған немесе термиялық өңдеусіз сүзбені және қаймақты;

суда жүзетін құстың жұмыртқасы мен етін;

алдында ішкен тамақтарды, сондай-ақ алдында дайындалған тамақты;

ауыл шаруашылығы малының сырқаттанушылығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардың сүтін және сүт өнімдерін;

тіл, жүрек және бауырды қоспағанда ішек-қарынды;

салқындатылғаннан басқа құс етін, механикалық түрде еті сылынып алынған және өнім өндіруге арналған құрамында коллагені бар тауық етінің шикізатын;

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

йодталмаған тұзды және жоғарғы және бірінші сортты құрамында темірі бар минералдармен байытылмаған (фортификацияланбаған) ұнды пайдалануға жол берілмейді.

223. Жалпы білім беру, интернат ұйымдарында, КББО-да, жетім балалар және ата-анасының қарауынсыз қалған және дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарында, ТЖКБ-да тамақ өнімдерін сататын автоматтарды орнатуға жол берілмейді.

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

225. Ас блогында ұйымның медицина қызметкері немесе жауапты адамы осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаның [3-нысанына](#) сәйкес дайын тамақтың сапасын бақылау (бракераж) журналына жазба енгізу арқылы дайын тағамның сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді.

Жалпы білім беру, интернаттық ұйымдар, жетім балалар және ата-анасының қарауынсыз қалған және дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдары, КББО ас блоктарында дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалауды бракераж комиссиясы жүргізеді. Бракераж комиссиясының құрамы міндетті түрде ұйымдағы медицина қызметкерін, объект әкімшілігінің өкілін, өндіріс меңгерушісін және ата-аналар комитетінің өкілін кіргізе отырып объект басшысының бұйрығымен айқындалады.

226. Күн сайын ас блогында аспазшы дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдыруы тиіс. Сынамаларды қақпағы бар таза (қайнатылып өңделген) шыны ыдысқа (гарнирді бөлек ыдысқа салады) толық көлемде алады және +2⁰С-тан +6⁰С-қа дейінгі температурада тоңазытқышта арнайы бөлінген орында сақтайды. Тәуліктік сынама келесі күні немесе демалыстан кейінгі (демалыс күндерінің санына қарамастан) күні дайындалатын тағаммен – таңғы аспен, түскі аспен, бесін немесе кешкі аспен ауыстырғанға дейін сақталуы тиіс.

227. Білім беру объектілерінің қоғамдық тамақтану объектілерінде шығарылатын өнімдердің қауіпсіздігі құрал-саймандық және (немесе) зертханалық зерттеуді қоса алғанда, өндірістік бақылау жүргізу арқылы қамтамасыз етіледі.

9. Персоналды гигиеналық тәрбиелеуге (жеке гигиенаға) қойылатын талаптар

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

229. Персоналдың арнайы киімін жуу кір жуатын ұйымда (бар болғанда) немесе өзге де кір жуатын орында жүргізілуі тиіс.

230. Ас блогының қызметкерлері кемінде үш арнайы киім жиынымен (халат немесе шалбары бар кеудеше, бас киім) және қажетті жеке гигиена қағидаларын сақтау жағдайларымен қамтамасыз етіледі. Ас блогының қызметкерлері мынадай жеке гигиена қағидаларын орындайды:

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

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

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

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

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

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

232. Қызметкерде ішек инфекциясы, ірінді тері аурулары, жоғарғы тыныс алу жолдарының қабынуы, күйіп қалу немесе кесіп алу жағдайлары болса, уақытша жұмыстан шеттетіледі және тиісті тексеру және дәрігердің қорытындысы бойынша медициналық бақылау тексерісінен өткізілгеннен кейін жұмысқа жіберіледі.

233. Аспаздың тиісті кәсіби біліктілігі болу керек.

10. Оқыту және өндірістік практика жағдайларына, мектеп оқулықтарын шығаруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

234. Жалпы білім беру және арнайы білім беру ұйымдарының топтарын (сыныптарын) толықтыру осы Санитариялық қағидаларға [9-қосымшаға](#) сәйкес қабылданады. Жалпы білім беру объектілерінде мектепалды сыныптарын (топтарын) ұйымдастыруға жол беріледі. Мектепалды сыныптардың балаларына арналған күн тәртібі осы Санитариялық қағидаларға [10-қосымшаға](#) сәйкес қабылданады.

Балалар және жасөспірімдер тәулік бойы болатын ұйымдардағы, интернат ұйымдарындағы, КББО, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарындағы, жалпы білім беру ұйымдарының ұзартылған күн тобындағы күндізгі серуеннің ұзақтығы кемінде 1,5 – 2 сағатты, кешке кемінде 2 сағатты құрауы тиіс.

235. Жалпы білім беретін ұйымдардағы сабақтың ұзақтығы 45 минуттан аспауы тиіс. Бірінші сыныптарда бірте-бірте оқу жүктемесін арттыра отырып, оқу сабақтарының "сатылы" режимін пайдаланады. Қыркүйекте 35 минуттан 3 сабақ; екінші тоқсаннан бастап әрқайсысы 35 минуттан 4 сабақ; екінші жартыжылдықтан бастап сабақтар 45 минуттан жоспарланады. Еңбек сабағынан басқа біріккен сабақтарға жол берілмейді. Бірінші сынып оқушылары үшін бір жыл ішінде қосымша бір апталық демалыстар болуы тиіс.

236. Оқу аптасының ұзақтығына қарамастан, оқушылардың негізгі (инвариантты) оқу жүктемесі бастауыш мектепте кемінде бес сабақты және негізгі мектепте кемінде алты сабақты құрайды.

Жалпы білім беретін ұйымдардағы оқу жүктемесінің нормалары осы Санитариялық қағидаларға [11-қосымшаға](#) сәйкес келеді.

237. Сабақ кестесін құрған кезде бір күн және бір аптаның ішіндегі оқушылардың ақыл-ой еңбегіне қабілеттілік серпіні ескерілуге тиіс және осы Санитариялық қағидаларға [12-қосымшаға](#) сәйкес қиындық бойынша пәндерді саралау кестесі пайдаланылады.

238. Апта ішіндегі жоғары сынып оқушыларына арналған оқу жүктемесі сейсенбі және (немесе) сәрсенбі күндеріне оның барынша көп көлемі келетіндей; кіші және орта сынып оқушылары үшін сейсенбі мен бейсенбіге келетіндей бөледі. Осы күндері сабақ кестесіне ең қиын немесе орташа және жеңіл пәндерді қояды және қалған күндерге қарағанда пәндердің саны да көбірек болады. Сәрсенбіде кіші және орта сынып оқушылары үшін жеңілдетілген күн көзделеді. Бір күн ішіндегі баллдың ең аз саны дүйсенбі және сенбі күндеріне келуі тиіс.

239. Сабақтардың кестесі міндетті және факультативті сабақтар үшін бөлек құрастырылады. Факультативті сабақтарды міндетті сабақтар санының барынша аз саны бар күндері жоспарланады. Факультативті және міндетті сабақтың соңғы сабағының басталуы арасындағы үзілістің ұзақтығы 40 минутты құрайды.

240. Бастауыш мектепте қосарланған сабақтарды өткізуге жол берілмейді. 5 – 9-сынып оқушылары үшін қосарланған сабақтар тек зертханалық, бақылау жұмыстарын, еңбек сабақтарын, мақсатты (шаңғы тебу, жүзу) дене шынықтыру сабақтарын өткізу үшін жол беріледі. 10 – 11(12)-сыныптарда қосарланған сабақтарды негізгі және салалық пәндер бойынша өткізуге жол беріледі.

241. Жалпы білім беретін барлық түрдегі ұйымдардың оқушыларына арналған сабақтар арасындағы үзілістің ұзақтығы кемінде 10 минут, үлкен үзіліс (2 немесе 3 сабақтан кейін) 30 минутты құрайды. Бір үлкен үзілістің орнына 2 және 3 сабақтан кейін әрқайсысы 20 минуттан 2 үзіліс жасауға жол беріледі. Үзілістер кезінде таза ауа барынша көп пайдаланылған жағдайда, қозғалыс ойындары жасалады.

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

242. Пән оқытушысы сынып журналына деректерді енгізіп, үй тапсырмаларын орындау мүмкіндігін ескере отырып, оқушыларға үй тапсырмаларын береді. Үй тапсырмаларын орындау үшін ұсынылатын уақыт (астрономиялық сағатпен): 2-3 сыныптарда – 1,5 сағаттан асырмау, 4-5 сыныптарда – 2 сағаттан асырмау, 6-8 сыныптарда – 2,5 сағаттан асырмау, 9-11 сыныптарда – 3 сағаттан асырмау.

243. Мектепалды сыныптардағы сабақтардың барынша көп рұқсат етілген саны ұзақтығы 25 – 30 минуттан төрт сабақтан аспайды. Сабақтар арасындағы үзілістер кемінде 10 минут болуға тиіс.

244. Жазғы демалыс кезінде жалпы білім беретін ұйымдар жанында дене шынықтыру-сауықтыру, оқу-тәрбиелік қызметті және балалар мен жасөспірімдердің мәдени бос уақытын өткізуді жүзеге асыратын мектеп жанындағы лагерьлерді (алаңдарды) ұйымдастыруға жол беріледі. Мектеп жанындағы лагерьлер жұмыс істеп тұрған кезде тамақтануды және күндізгі ұйқыны ұйымдастыруға жол беріледі. Тамақтануды ұйымдастыру кезінде осы Қағидалардың талаптары ескеріледі. Күндізгі ұйқыны ұйымдастыру кезінде 1 балаға кемінде 4 м² есебімен жатын үй-жайы бөлінеді, жеке кереуеттер (жазылатын кереуеттер) орнатылады, жеке төсек жабдықтары (жайма, жастық тыс, көрпе тыс) және кемінде 2 сүлгі (аяққа және қолға арналған) көзделеді.

245. Тірек мектебіндегі (ресурстық орталықта) оқу-тәрбиелеу процесі бірыңғай оқу жоспарының негізінде жүзеге асырылады және магниттік шағын жинақталған мектеп оқушылары үшін ұзақтығы он күн оқу сессиясын жүргізу енгізіледі (бағытты – қазанның бірінші он күндігінде, аралық – ақпанның бірінші он күндігінде, қорытынды – сәуірдің үшінші он күндігінде). Сессия аралық кезеңде қашықтықтан оқыту жүзеге асырылады.

246. Техникалық және кәсіби, орта білімнен кейінгі және жоғарғы кәсіби білімнің оқу бағдарламаларын іске асыратын білім беру объектілеріндегі оқу жүктемесі белгіленген білім беру стандарттарынан асып кетпеуі тиіс.

Осы Санитариялық қағидалардың жалпы білім беру ұйымдарындағы оқу режиміне қойылатын талаптарына сәйкес, сондай-ақ ұйымның ерекшелігіне және бейініне сәйкес арнайы білім беру ұйымдарында тәрбиені және оқу сабақтарын ұйымдастыру көзделеді.

247. Бір сарынды еңбек кезінде (конвейерлік өндіріс, ұсақ бұйымдарды жинау және басқалары) жұмыстың әрбір 50 минутынан кейін 10 минуттық үзіліс сақталуы тиіс; жұмысқа дейін және әрбір 2 сағат сайын өндірістік гимнастика жүргізіледі (7 – 8 минут). Станокта жұмыс істейтін тоқыма өндірісі мамандықтары үшін жұмыстың 3 – 3,5 сағатынан кейін 40 – 50 минуттық үзіліс жасалады.

248. Өндірістік оқу оқу-тәрбиелеу процесінің графигіне сәйкес жүргізіледі. Оқушылардың технологиялық жабдықтарды жөндеуіне жол берілмейді.

249. Балалар мен жасөспірімдерге арналған спорт объектілерінде алғашқы медициналық көмек көрсету үшін медициналық пункттер көзделеді.

Спорт және дене шынықтыру сабақтарында оқушылар спорт киімімен келіп, спорттық аяқ киімін киюлері тиіс.

250. Объектілерде құс, аң және балық асырайтын тірі табиғат бұрышын ұйымдастырған кезде ветеринариялық ілеспе құжаты болуы қажет.

11. Объектілердегі медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

251. Білім беру объектілерінде оқушылар мен тәрбиеленушілерге медициналық қызмет көрсету қамтамасыз етіледі.

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

252. Бейімделген, ішіне-жапсарлас салынған ғимараттарда, көп пәтерлі тұрғын үйдің 1-ші қабатында, жеке үй иелігінде орналасқан ұйымның медициналық үй-жайларының жиыны мен ауданы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламауаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен келісіледі.

253. Жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарына, КТББО-ға, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарына жаңа түскен балалар үшін ойын бөлмесінде бір балаға ауданы 2,5 м², жатын бөлмесі – 1,8 м², дәретхана – 0,8 м² болатын карантиндік бөлімше көзделуі тиіс.

254. Жалпы білім беру және интернат ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдарында, КТББО-да медициналық пункттегі үй-жайлардың ең аз жиыны ауданы кемінде 18 м² болатын дәрігер бөлмесін, ауданы кемінде 14 м² болатын емшара жасау бөлмесін қамтиды. Интернат ұйымдары, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдары, КТББО үшін қосымша изолятор көзделеді.

255. Изолятор палаталары өтпелі болмауы тиіс, олардың арасында 1,2 м биіктікте әйнектелген қалқа құрылғысы арқылы медициналық кабинетпен жапсарлас орналасуы тиіс. Изолятор палаталарындағы 1 орынға ауданы кемінде 6 м² қабылданады.

256. Оқушылар аз уақыт болатын білім беру мекемелерінде, сондай-ақ мектептен тыс білім беру ұйымдарында медициналық кабинет көзделмейді.

257. Емшара бөлмесінде алдын алу [екпесін](#) жүргізуге жол беріледі. Медициналық емшалар мен алдын алу екпелерін бір мезгілде өткізуге рұқсат етілмейді.

258. Ауылдық елді мекендердегі медициналық пункттің қажетті үй-жайлар жиыны болмаған кезде ауданы кемінде 12 м² болатын бөлме жабдықталады.

259. ТКБ, ЖОО-да медициналық үй-жайларды жатақханалар мен оқу корпустары жанында орналастырады, мұнда әрқайсының ауданы кемінде 18 м² болатын дәрігер, емшара кабинеті көзделеді. Жатақханаларда изолятор көзделеді.

260. Арнайы білім беретін ұйымдарда ұйымның бейініне қарай қосымша арнайы медициналық үй-жайлар қарастырылады.

261. Арнайы жалпы білім беру ұйымдарының барлық түрінде физиотерапиялық кабинет, емдік дене шынықтыру, логопед кабинеттері немесе залдары және сырқаттың бейіні бойынша басқа да үй-жайлар көзделеді.

262. Медициналық кабинеттің жабдықталуына арналған медициналық жабдықтар мен құрал-саймандардың тізбесі осы Санитариялық қағидаларға [13-қосымшада](#) белгіленген.

263. Аурудың созылмалы түрі, қатер факторлары, сондай-ақ профилактикалық медициналық тексерулер кезінде анықталған және (немесе) жекелеген жіті аурулармен ауырған студенттер, оқушылар және тәрбиеленушілер диспансерлік есепке алынады және кейіннен сауықтыру арқылы бақылауға алынады;

264. Емдеу-профилактикалық және сауықтыру іс-шараларын медицина персоналы жүргізеді. Объектілерде балалардың денсаулығын нығайтуға, сырқаттанушылығын төмендетуге және денсаулықтарын нығайтуға бағытталған кешенді сауықтыру іс-шараларының жоспары жасалады.

265. Мектептен тыс ұйымдардан басқа объектілерде балалар мен жасөспірімдерге профилактикалық медициналық тексерулер жүргізіледі. Объектілердің балалары, жасөспірімдері және персоналы профилактикалық егулер алуы тиіс.

266. Объектілердің медицина қызметкерлері мен әкімшілігі:

1) оқушылар мен тәрбиеленушілердің сырқаттанушылығының статистикалық есебін жүргізеді;

2) балалар мен жасөспірімдердің денсаулығын сақтау және жақсарту, олардың арасында сырқаттанушылықты төмендету бойынша іс-шараларды жыл сайын жоспарлайды;

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

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

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

6) жыл сайын сырқаттанушылыққа талдау жүргізеді (интернат ұйымдары, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдары, КТББО-да – тоқсан сайын) және оқушылар мен тәрбиеленушілердің денсаулық жағдайы, ұйымдағы санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылықты қамтамасыз ету мәселелерін іс-шаралар жоспарын бекіте отырып, педагогикалық кеңес және ректораттар отырыстарына шығарады;

7) ұйым қызметкерлерінің профилактикалық медициналық тексеруден уақтылы өтуін бақылауды және осы Санитариялық қағидаларға [14-қосымшаның](#) нысанына сәйкес журналға тіркей отырып, ас блогы қызметкерлерінің денсаулығына күн сайын бақылауды жүзеге асырады;

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

9) балалардың тамақтануының ұйымдастырылуын бақылауды жүзеге асырады: келіп түскен тағам өнімдерінің сапасы, оларды сақтау мерзімдері мен жағдайлары, дайындалу технологиясы, дайын тағамның сапасы, ас блогының ұсталуы;

Балалар тәулік бойы болатын ұйымдарда (интернат ұйымдары, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары, дамуында ауытқуы бар балаларға білім беру ұйымдары, КТББО), сонымен қатар осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаның [4-нысанына](#) сәйкес бюджеттік негізде балалар мен жасөспірімдерді тамақтандыруды ұйымдастыратын объектілерде ай сайын онкүндікте тамақтануға және кейіннен бақылау ведомосын түзете отырып, жекелеген өнімдер бойынша тәуліктік нормалардың орындалуына талдау жүргізеді. 10 күн ішінде тамақтану нормасының орындалуын қамтамасыз ете отырып, күні бойы нормадан 5% асырмай ауытқуға жол беріледі;

10) балалар мен жасөспірімдердің жеке гигиена ережесін сақтай отырып, дене тәрбиесіне жүйелі бақылауды жүзеге асырады.

267. Білім беру ұйымдарына түсетін балалар мен жасөспірімдер медициналық тексеруден өтеді және денсаулық жағдайы туралы анықтама тапсырады.

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

269. Балалар немесе персонал арасында инфекциялық аурулар [тіркелген](#) жағдайда, ұйым басшылығы, оның персоналы және медицина қызметкерлері [эпидемияға қарсы іс-шаралар](#) жүргізеді.

270. Ұйымда осы Санитариялық қағидаларға [15-қосымшаға](#) сәйкес есепке алу-есеп беру құжаттамасы жүргізіледі.

271. Ұйымдардың персоналы [медициналық тексеруден](#) және [гигиеналық оқудан](#) өтеді. Қызметкерлердің [жеке медициналық кітапшасының](#) болуы және жұмысқа рұқсат белгісі қойылған болуы керек.

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

Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілерінде жүргізілетін зертханалық-аспаптық зерттеулер

Кесте

Зерттеу түрлері	Зерттеу кезеңділігі	Өлшеу немесе сынама алу орны
1	2	3
1. Микроклиматты зерттеу		
Температура, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы, ауа қозғалысының жылдамдығы	Ағымдағы қадағалау тәртібімен пайдалануға берген кезде	Қабылдау бөлмелері, жатын, оқу үй-жайлары, шеберханалар, спорт және музыка залдары, медициналық кабинеттер, демалуға және ұйықтауға арналған үй-жайлар, сыныптар
2. Ауа ортасын зерттеу		
Жабық үй-жайлардың ауасын зерттеу (ингредиенттер нысанның бейіні мен үй-жайлардың мақсатына қарай	Ағымдағы қадағалау тәртібімен	Үй-жайлар

айқындалады)

Көміртегі тотығының болуы	Ағымдағы қадағалау тәртібімен	Пешпен немесе автономды, электрсіз жылытылатын ұйымдардағы оқу үй-жайлары, зертханалар, спорт залдары, демалуға және ұйықтауға арналған үй-жайлар
Құрылыс және әрлеу материалдарын токсикологиялық және радиологиялық зерттеулер	Алдын ала санитариялық қадағалау тәртібімен және көрсеткіштер бойынша	Салынып жатқан, қайта құрылып жатқан объектілерде, күрделі жөндеу жұмыстарын жүргізу және пайдалануға беру кезінде
Желдетудің тиімділігін зерттеу	Пайдалануға беру кезінде және көрсеткіштер бойынша	Зертханалар, химия кабинеті, спорт залдары, шеберханалар, ас блогы

3. Өнімдерді, дайын тағамдарды және тамақтану рациондарын зерттеу

Жеке компоненттерді қосу толықтығын анықтау	Ағымдағы қадағалау тәртібімен	Жалпы білім беретін ұйымдардың, балалар мен жасөспірімдер тәулік бойы болатын ұйымдардың, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған ұйымдардың ас блоктары, бюджеттік негіздегі балалар мен жасөспірімдерге тамақтануды ұйымдастыратын объектілердің қазандықтарынан немесе тарату желісінен сынама алу
"С" витаминінің болуы	Ағымдағы қадағалау тәртібімен	Балалар мен жасөспірімдер тәулік бойы болатын ұйымдарда
Тамақ өнімдерін, жартылай дайын тамақ өнімдерін, дайын тағамды зерттеу	Әр тексеру кезінде	Ас блогы, тарату желісінен, тамақтану үстелінен, қоймалардан сынама алу

4. Суды зерттеу

Су құбырлары жүйесінің суы (бактериологиялық және санитариялық-химиялық зерттеулер)	Алдын ала санитариялық (құрылыс аяқталғаннан, реконструкциялаудан, жөндеу жұмыстарынан кейін, жүйедегі апатты жағдайлар жойылғанда, объектіні пайдалануға беру кезінде), ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен.	Су тарату крандары, ғимаратқа, ас блоктарына (бөлек блокта орналасқан кезде) – судың кіру және шығу орындары.
	Маусым басталу алдында сауықтыру (маусымдық)	Таңдау нүктесі сумен жабдықтау көзіне сәйкес анықталады.

	ұйымдарында	
Ыдыстарға құйылған ауыз су (шөлмектердегі суды қоспағанда)	Ағымдағы қадағалау тәртібімен	Ыдыстарға құйылған суды пайдаланатын білім беру ұйымдарында
Құдықтардан, каптаждардан, ұңғымалардан, қоғамдық пайдалану бұлақтарынан алынған су (бактериологиялық, санитариялық-химиялық, паразитологиялық зерттеулер)	Пайдалануға берудің алдында, оқу жылының басында, ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Құдықтар, ұңғымалар, каптаждар және бұлақтар, су тарату қрандары
Шомылуға арналған ашық су қоймаларындағы су (бактериологиялық, паразитологиялық, радиологиялық зерттеулер)	Көрсеткіштер бойынша	
	Шомылу маусымы басталар алдында және ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Балалар мен жасөспірімдерге арналған шомылатын орындар
Жабық жүзу бассейндерінен және ванналардан алынған су (бактериологиялық, санитариялық-химиялық, паразитологиялық зерттеулер)	Пайдалануға беру кезінде және ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Екі нүктеде – бассейн ваннасының тайыз және терең бөліктерінен судың бетінен 25-30 см тереңдікте, сүзгіден кейінгі суда
5. Топырақты зерттеу		
Гельминттердің болуына санитариялық-микробиологиялық және паразитологиялық зерттеулер	Көрсеткіштер бойынша мамыр айынан қыркүйек айына дейін ағымдағы қадағалау тәртібімен	Ойын алаңдарындағы құмды алаңқай
6. Жиһаздарды және жабдықтарды зерттеу		
Жиһаздардың өлшемі балалар мен жасөспірімдердің жасы мен бойына сәйкестігі	Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Жалпы білім беру объектілері, интернаттық ұйымдар, ТЖКБ
7. Балалар ассортимені тауарларын сараптау		
Баспасөз басылымдарының санитариялық талаптарға сәйкестігі	Ескертпелі қадағалау мен ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Сигналдық даналарды білім беру ұйымдарына сатуға шығарудың алдында зерттеу
Балалар тауарларының түрлері (киім, аяқ киім, ойыншықтар, косметикалық құралдар, кеңсе тауарлары, ыдыстар, тазалық құралдары және т.б.)	Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Балалар тауарларының түрлерін сатып алатын балалар және жасөспірімдерді тәрбиелеу және білім беру ұйымдарында

Құрылыс және әрлеу материалдары	Ескертпелі санитариялық қадағалау тәртібімен, құрылыс, жаңарту, жөндеу жұмыстарын жүргізу, пайдалануға беру кезінде және көрсеткіш бойынша	Салынып, реконструкцияланып жатқан объектілерде, жөндеу жұмыстарын жүргізу кезінде
8. Ұйымдардың санитариялық жағдайын бағалау кезіндегі санитариялық-бактериологиялық көрсеткіштер		
Сыртқы ортадан алынған шайындыларды бактериологиялық зерттеу	Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Ас блоктарындағы жабдық, бөлшектеу үстелдері, мүкәммал, ас үстелдері, персоналдың қолы мен киімдері және т.б. Интернаттардағы ойыншықтар мен көрнекі құралдар, төсек әбзелдері мен сүлгілер;
Шайындыларды паразитологиялық зерттеу	Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Спорт залдарының, спорт мектептерінің спорт жабдықтары
Персоналды бактериологиялық тасымалдаушылыққа зертте-п-қарау	Ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен және эпидкөрсеткіштер бойынша	Балалар және жасөспірімдерді тәрбиелеу және білім беру ұйымдарында
9. Физикалық факторларды зерттеу		
Электромагниттік және электростатикалық өрістердің кернеулігі, ауаны иондау деңгейі	Пайдалануға беру кезінде, ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Компьютерлік және мультимедиялық сыныптар, ДҚ-мен жеке оқыту кабинеттері
Жасанды жарықтандыру деңгейі	Пайдалануға беру кезінде, ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Оқу үй-жайлары, зертханалар, шеберхана бөлмелері, өзін-өзі дайындау бөлмесі, оқу залдары, медкабинет, спорт зал, рекреациялар
Шу, діріл	Пайдалануға беру кезінде және ағымдағы санитариялық қадағалау тәртібімен	Ас блогы, шеберханалар, жабдықтармен іргелес тұрған үй-жайлар, дербес компьютерді және бейне терминалды пайдаланатын үй-жай
10. Радиологиялық зерттеулер		
Топырақты радиологиялық зерттеу	Жер телімін бөлу кезінде және көрсеткіш бойынша	Жер учаскесі
Объектіні радиологиялық зерттеу	Пайдалануға берудің алдында, құрылыс, жаңғырту, жөндеу жұмыстары аяқталғаннан кейін және көрсеткіштер бойынша	Зерттеп-қарау объектісі

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

Жалпы білім беретін, интернаттық ұйымдары мен ТЖКБ оқу жиһазының өлшемдері

Кесте

№	Жиһаздың нөмірі	Оқушылар бойының тобы (миллиметрмен)	Оқушыға қараған үстел жиегінің еденнен биіктігі	Таңбаның түсі	Орындықтың алдыңғы жиегінің еденнен биіктігі
1	2	3	4	5	6
1	1	1000 – 1150	460	Қызғылт сары	260
2	2	1150 – 1300	520	Күлгін	300
3	3	1300 – 1450	580	Сары	340
4	4	1450– 1600	640	Қызыл	380
5	5	1600 – 1750	700	Жасыл	420
6	6	1750 артық	760	Көгілдір	460

Ескертпе: мектептен тыс ұйымдарда жиһаздарды таңдау балалар мен жасөспірімдердің бойы мен жасына сәйкес жүргізіледі.

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

Жалпы білім беретін және интернат ұйымдарындағы оқу корпустарының санитариялық құралдарға қажеттілігі

1-кесте

р/с	Үй-жай	Өлшем бірлігі	Санитариялық ауданы, ш.м.	аспаптардың есепті саны
№	№	3	4	5
1	2	3	4	5

Оқушыларға арналған қолжуғыштар және дәретханалар:				
1	- Қыздарға - ұлдарға	бір оқушы бір оқушы	0,15	20 қызға 1 унитаз, 30 қызға 1 қолжуғыш 30 ұлға 1 унитаз, 40 ұлға 0,5 писсуар лотогы, 30 ұлға 1 қолжуғыш
2	Персоналға арналған қолжуғыш және дәретханалар (жеке)	2 санитариялық торап	3	1 унитаз, 1 қолжуғыш
3	Әйелдердің жеке гигиенасы кабинеті (персоналға арналған)	1 кабина	3	1 гигиеналық себезгі, 1 унитаз, 1 қолжуғыш
4	Жалпы мектептік үй-жайлар блогында акт залы - дәріс оқу бөлмесі жанындағы дәретхана және қолжуғыш	2 санитариялық торап (әйелдер мен ерлер)		1 унитаз және 30 орындық залға 1 қолжуғыш
5	Киім ауыстыратын спорт залдарының жанындағы дәретхана және себезгі бөлмесі	1 киім ауыстыратын орын	2 4	1 унитаз, 1 қолжуғыш, 2 себезгі торы
6	Асханадағы персоналға арналған дәретхана және себезгі бөлмесі	1 санитариялық торап және 1 себезгі кабинасы	3	1 унитаз, 1 қолжуғыш, 1 себезгі торы
7	Қыздарға арналған жеке гигиена кабинасы	1 кабина	3	1 гигиеналық су себезгі, 1 унитаз, бір кабинаға 1 қолжуғыш, 70 қызға бір кабина
8	Медицина кабинетінің персоналына арналған дәретхана	1 санитариялық торап	3	1 унитаз, 1 қолжуғыш.
9	Тамақтандыру залдарының жанындағы қолжуғыштар: - соқыр және нашар көретіндерге арналған мектеп-интернаттар - ақыл-есі дамымай қалған балаларға арналған мектеп-интернаттар - жалпы білім беретін, мамандандырылған ұйымдар, саңыраулар мен нашар еститіндерге, тірек-қозғалыс аппараты бұзылғандарға арналған мектеп-интернаттар	1 оқушы 1 оқушы 1 оқушы	-	10 орынға 1 қолжуғыш 15 орынға 1 қолжуғыш 20 орынға 1 қолжуғыш

Мектептен тыс ұйымдар үшін санитариялық құралдарға қажеттілік

р/с	Үй-жай №	Өлшем бірлігі	Ауданы, ш.м.	Санитариялық аспаптардың есепті саны
1	2	3	4	5
	Оқушыларға арналған дәретханалар:			
1	- қыздарға	бір оқушы	0,10	20 қызға 1 унитаз, 30 қызға 1 қолжуғыш
	- ұлдарға	бір оқушы	0,10	30 ұлға 1 унитаз, 0,5 писсуар лотогы және 1 қолжуғыш
2	Персоналға арналған қолжуғыш және дәретханалар (жеке)	2 санитариялық торап	3	1 унитаз, 1 қолжуғыш
3	Спорт залдардың киім ауыстыратын орындары жанындағы дәретхана және себезгі	1 киім ауыстыратын орын	2	1 унитаз, 1 қолжуғыш
			4	2 себезгі торы

Жалпы білім беретін, мамандандырылған және арнайы интернаттық ұйымдар, интернат ұйымдарындағы жатын корпустарының, жетім балалар және ата-ананың қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары, дамуында ауытқуы бар балаларға арналған білім беру ұйымдары, КББО тұрғын кешендеріндегі санитариялық аспаптардың саны

3-кесте

Үй-жайлардың атауы	Өлшеуіш	Ауданы, ш.м.	Санитариялық аспаптардың саны
1	2	3	4
			5 қызға 1 унитаз
Қыздарға арналған дәретхана және қолжуғыш	1 тәрбиеленуші	0,35	4 қызға 1 қолжуғыш 10 қызға 1 аяқ ваннасы 5 ұлға 1 унитаз
Ұлдарға арналған дәретханалар және жуынатын бөлмелер	1 тәрбиеленуші	0,35	5 ұлға 1 писсуар 4 ұлға 1 қолжуғыш 10 ұлға 1 аяқ ваннасы 15 қызға 2 кабина:
Қыздарға арналған жеке гигиена кабиналары	1 кабина	4	1 гигиеналық себезгі 1 унитаз

Себезгі кабиналар	1 кабина	1,6	1 қолжуғыш (биде немесе иілгіш шлангі және тұғырық)
Ванналар	1 орын	3	10 жатын орынға 1 себезгі торы
Киім ауыстыратын бөлме	1 орын	0,8	10 жатын орынға 1 ванна
Себезгі және ваннадағы дәретханалар	1 дәретхана	2	1 себезгі торына 2 орын (орынға 0,5 м орындық ұзындығынан) 1 унитаз
			дәретхана жанындағы шлюзде 1 қолжуғыш
			"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 4-қосымша

Білім беру ұйымдарының үй-жайларын және балалар мен жасөспірімдердің тұратын орындарын жасанды жарықтандыру

Кесте

Үй-жайлардың атауы	Ең аз жарықтандыру деңгейі, лк	
	Люминесцентті шамдар кезінде	Қызу шамдары кезінде
1	2	3
Сынып бөлмелері, оқу кабинеттері, зертханалар, практикумдар, топтық (ойын) бөлмесі, компьютер сыныптары, мультимедиялық кабинеттер, кітапханалар, оқу залдары, демалу бөлмелері, үйірме бөлмелері,	300	150
үй-жайлар: медициналық пункт, мәдени-көпшілік іс-шаралар (акт, көрермен залдары), мектептен тыс басқа сабақтар, колмен үтіктеу	500	(оқу үстелдерінің жазықтығы) 300
Сызу кабинеті	600	-
Металл өңдеу шеберханасы	Құрама жарықтандыру кезінде 1000 лк, 50% кем емес жалпы жарықтандыру үлесінен	
Ағаш өңдеу шеберханасы	500	-
Тігін шеберханасы	600	-
Бейнелеу студиясы	300-400	200-300
Персоналға арналған қызметтік үй-жайлар	(мольбертте) 300	(мольбертте) 100

Спорт, музыка және дене шынықтыру сабақтарына арналған үй-жайлар, акт залы, киім ауыстыратын бөлме, себезгі, буфет, оқшаулағыш, тамақ ішетін залдар, фотозертханалар, киім-кешек жуу, кептіру үй-жайы, киімдерді механикалық үтіктеу бөлмелері	200 (еденге)	100
Вестибюльдер және киім ілетін орын, рекреация, дыбыс аппараттық бөлме, персоналдың кезекшілік қызмет көрсету үй-жайы	100	50
Жатын бөлмесі, веранда, жуынатын орын, дәретхана бөлмесі (дәретхана), әйелдердің жеке гигиена бөлмесі	100	75
Топтық (ойын) бөлмесі	300	150
Тұрғын бөлмелер	100	75
Асүйлер	100	50
Буфет	200	100
Дәліздер, ванналар, басқыш алаңдары	50	20
Шатырлар	-	5

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

Ас блогының өндірістік, қойма және әкімшілік-тұрмыстық үй-жайлары жабдықтарының тізбесі

Кесте

1	2
Қойма үй-жайы	Стеллаждар, тауар қоятын тұғырықтар, орта және төмен температуралы тоңазытқыш шкафтар
Көкөніс цехы	Өндірістік үстелдер, жуу ваннасы
Салқындатқыш цех	Өндірістік үстелдер (кемінде екі), бақылау таразылары, орташа температуралы тоңазытқыш шкафтар (саны "тауар көршілігін" сақтауды қамтамасыз ететіндей және тамақ өнімдерінің қажетті көлемін сақтайтындай), қол жууға арналған қолжуғыш
Ет-балық цехы	Өндірістік үстелдер, орташа температуралы және қажеттілігіне қарай төмен температуралы тоңазытқыш шкафтар (саны "тауар көршілігін" сақтауды қамтамасыз ететіндей және тамақ өнімдерінің қажетті көлемін сақтайтындай), электр ет турағыш, жуу ваннасы
Ұн цехы	Өндірістік үстелдер, бақылау таразылары, нан пісіретін шкаф, стеллаждар, қол жууға арналған қолжуғыш
Нан кесуге арналған үй-жай	Өндірістік үстел, нан сақтауға арналған шкаф
Ыстық тамақ цехы	Өндірістік үстел (кемінде екі: шикі және дайын өнімдер үшін), электр плитасы, пісіру (қуыру) шкафы, дайын өнімдер үшін

	эмбебапты механикалық электрлі құрылғы, бақылау таразылары, электр су қайнатқыш, қол жууға арналған қолжуғыш
Жұмыртқа өңдеуге арналған цех	Өндірістік үстел, 2 терең жуғыш, қол жууға арналған қолжуғыш
Дайындау алдындағы цех	Өндірістік столдар, (кемінде екі), ет/балық және көкөністерді өңдеуге арналған 2 жуу ваннасы, электрлі ет турағыш, бақылау таразылары
Тарату аймағы	Өндірістік үстел. Бірінші, екінші, үшінші тағамдарға арналған мармиттерді және тоңазытқыш сөрелерді (витриналар және басқалар) орнатуға жол беріледі
Асхана ыдыстарын жуатын орын	Өндірістік үстел, асхана ыдыстарын жуатын үш бөлікті ванна, стеллаж, (шкаф)
Асүй ыдыстарын жуатын орын	Өндірістік үстел, екі жуу ваннасы, стеллаж
Буфет, буфет-тарату бөлмесі	Өндірістік үстелдер (кемінде екі), тоңазытқыш шкафтар, қол жууға арналған қолжуғыш, стеллаж (шкаф), асүй ыдыстарын жууға арналған екі бөлікті ванна, асхана ыдыстарын жууға арналған 3 бөлікті ванна

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

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

Жас ерекшелігіне байланысты граммға шаққандағы порциялардың ұсынылатын массасы

Кесте

Тамақ ішу, тамақ	Жасы		
	3 – 7 жас	7 жастан бастап 11 жасқа дейін	11 -18 жас
1	2	3	4
Бірінші тағам	200	200 – 250	250 – 300
Екінші тағам:			
Гарнир	130	150-200	180-230
Ет, котлета, балық, құс	80	80-120	100-120
Көкөніс, жұмыртқа, сүзбе, ет тағамдары және ботқа	200	150-200	200-250
Салат	60	60-100	100-150

Үшінші тағам

180

200

200

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

Өнімдерді алмастыру кестесі

Кесте

№	Алмастыруға жататын өнім	Граммға шаққандағы салмағы	Алмастырушы өнім	Граммға шаққандағы салмағы
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
			Ішек-қарны тазартылған немесе жартылай тазартылған құс еті	100,0
			Ішек-қарны тазартылмаған құс еті	120,0
			1-санатты ішек-қарын: бауыр, бүйрек, жүрек	116,0
			Пісірілген шұжық	80,0
			Ет консервілері	120,0
			Жас балық	150,0
			Жартылай майлы сүзбе	250,0
2	Майы алынбаған сүт	100,0	Таза сүт	600,0
			Айран	100,0
			Қойылтылған стерилденген сүт	40,0
			Таза кілегей	20,0
			Майлы сүзбе	30,0
3	Қаймақ	100,0	Таза кілегей	133,0
			Таза сүт	667,0
			Таза сүт	333,0
4	Сүзбе	100,0	Ірімшік	40,0
			Сүзбе ірімшік	80,0
			Қаймақ	50,0

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

"С" витаминдеу журналы

2-нысан

Тамақтың дайындалу күні және сағаты	Тамақтың атауы	Қосылған витаминнің жалпы саны	Бір порциядағы С витаминінің мөлшері	Жауапты тұлғаның қолы
-------------------------------------	----------------	--------------------------------	--------------------------------------	-----------------------

Дайын тамақтың сапасын бақылау (бракераж) журналы

3-нысан

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

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

_____ айы ____ жылы тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы

4-нысан

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

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

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

Жалпы білім беретін ұйымдар сыныптарының толықтырылуы

Жалпы білім беретін мекемелер үшін сыныптарды толықтыру 25 оқушыдан артық емес болып белгіленеді. Сыныптардың есептелген толықтырылуының сандық мәні жергілікті билік органдарының талаптарына сәйкес өзгеруі мүмкін.

Жалпы білім беретін мектептердің жоғары сыныптарында, кәсіптік мектепте, гимназияларда және лицейлерде сыныптардың толықтырыуын 20 оқушыға дейін азайтуға жол беріледі. Жұмыс істеп тұрған мектеп ғимараттарын қайта жаңарту және күрделі жөндеу кезінде сыныптардың толықтырыуын оқу үй-жайларының ауданына және бір оқушыға кемінде 2,25 текше метр болатын меншікті ауданына қарай айқындауға жол беріледі.

1–кесте

Топтар (сыныптар)	Жасы	Балалар саны
1. Мектепке дейінгі дайындық топтары (сыныптар)	Бес (алты) жастан алты (жеті) жасқа дейін	25-тен артық емес
2. Жалпы білім беру ұйымдарындағы сыныптар	6 (7) жастан 18 жасқа дейін (1 – 11 (12)-сыныптар)	25-тен артық емес
3. Шағын жинақты мектептердегі сыныптар	6 жастан 18 жасқа дейін (1 – 11 (12)-сыныптар)	3-10-нан 25–ке дейін

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

2-кесте

Балаларға арналған арнайы білім беру мекемелері	Сыныптағы (топтағы) балалар саны мектеп жасы
1	2
Сөйлеу тілінің бұзылыстары бар:	
сөйлеу тілінің күрделі бұзылыстары бар	12
жекелеген дыбыстардың фонетикалық-фонематикалық дамымауы бар	12
Есту қабілеті бұзылыстары бар:	
естімейтін (керен)	8
нашар еститін және кейіннен естімей қалған	10
Көру қабілеті бұзылыстары бар:	
көрмейтін (соқыр):	8
нашар көретін	12
амблиопия және қылилық	10
Ақыл-есі дамымаған	12

Психикалық дамуы тежелген	12
Тірек-қозғалыс аппараты бұзылған	10
Күрделі кемістікпен	6
Ақыл-есі терең дамымаған	10
эмоциялық-ерік тұрғысы бұзылыстары бар	10

Ескертпе: 1. Жергілікті жағдайларға және қаражаттың болуына қарай көрсетілген арнайы оқу-тәрбиелеу мекемелерінде ұзартылған күннің сыныптарын, тәрбиелеу топтарын толықтыру ұсынылған шекті толықтырудан төмен болуы мүмкін.

2. Дене бітімі дамымаған және ақыл-есі дамымаған балалардың топ саны (арнайы топ) 4 – 6-ны құрауы мүмкін.

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

Мектепке дейінгі сыныптарға арналған күн режимі

Күннің 1-жартысы

Күн тәртібі	Ұзақтығы, сағат
1	2
Қабылдау	8.30 – 9.00
Таңертеңгілік жаттығу	9.00 – 9.15
Сабақтар:	
I	9.15 – 9.30
II	9.40 – 10.00
Еркін қызмет, балалармен жеке жұмыс	10.00 – 11.00
Серуендеу, үйге кету	11.00 – 12.00

Күннің 2-жартысы

Күн тәртібі	Ұзақтығы, сағат
1	2
Қабылдау	15.00 – 15.30
Сабақтар:	
I	
II	15.30 – 16.00

Ш	16.10 – 16.40
	16.50 – 17.20
Еркін қызмет, балалармен жеке жұмыс	17.20 – 18.00
Серуендеу, үйге кету	18.00 – 19.00
	"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 11- қосымша

Жалпы білім беретін ұйымдардағы оқу жүктемесінің нормалары

Кесте

Сынып	Мектеп алды	11											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Жүктеме сағатпен, аптасына													11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	(12)
Инвариантты оқу жүктемесі	20,5	22	23	26	26	28	28	29	31	33	22	22	
Сабақтар, факультативтер, таңдау бойынша курстар (пәндерді бейіндейтін жоғарғы сыныптарда, қолданбалы курстар)	1,5	-	1	1	1	3	3	3	3	3	14	14	
Жеке және топтық консультациялар, белсенді қозғалыс сипатындағы сабақтар	-	2	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3	
Ең көп оқу жүктемесі	22	24	25	29	29	33	33	34	36	38	39	39	
		"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 12- қосымша											

Қиындығы бойынша пәндерді саралау кестесі

Кесте

№	Пән	Балл саны
1	2	3
	Математика, орыс тілі (қазақ тілінде оқытатын мектептер үшін)	
1	Қазақ тілі (қазақ тілінде оқытпайтын мектептер үшін)	11
2	Шет тілі, сабақтарды шет тілінде оқу	10
3	Физика, химия, информатика, биология	9
4	Тарих, Адам. Қоғам. Құқық.	8
5	Қазақ тілі, әдебиет (қазақ тілінде оқытатын мектептер үшін)	7

Орыс тілі, әдебиет (қазақ тілінде оқытпайтын мектептер үшін)	
6 Жаратылыстану, география, өзін-өзі тану, АӘД	6
7 Дене шынықтыру	5
8 Еңбек, технология	4
9 Сызудан	3
10 Бейнелеу	2
11 Ән сабағы	1

"Білім беру объектілеріне
қойылатын
санитариялық-
эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидаларына 13-
қосымша

Медициналық кабинеттің жабдықталуы

№	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	Әйнек қақпағы бар медициналық шағын үстел	1-2
8	Тоңазытқыш (вакциналарға және дәрі-дәрмектерге арналған)	2
9	Тонометр	1-2
10	Фонендоскоп	1-2
11	Бактерицидті шам	1-2
12	Медициналық таразы	1
13	Бой өлшегіш	1
14	Вакциналарды тасымалдауға арналған термokonтейнер	1-2
15	Үстелге қоятын шам	1
16	Медициналық термометрлер	20-50
17	Қайшы	2
18	Қол жуатын раковина	1
19	Педальды қақпағы бар шелек	1
20	Вакциналардың қалдықтарын жоюға арналған ыдыс	2
21	Медициналық халаттар	2
22	Қалпақтар	2
23	Бір рет қолданылатын жаймалар	Үнемі бар болғанда
24	Бір рет қолданылатын қағаз сүлгілер	Үнемі бар болғанда
24	Жинауға арналған қоңыр түсті халаттар	1

25 Бір рет қолданылатын маскалар	10-30
26 Жинау мүкәммалы: шелек, швабра, шүберек, шүберек сақтайтын ыдыс, қолғаптар	Үй-жай жиынына қарай есептеледі
27 Дезинфекциялау құралдары	3 айлық қор
28 Кеңсе тауарлары (журналдар, дәптерлер, желім, қаламсап, қағазтескі, степлер, корректор, папкалар және т.б.)	Қажеттілігіне қарай
29 Кішкентай бикс	1 дана
30 Үлкен бикс	1 дана
31 Резеңке бұрау	4-6 дана
2,0	10 дана
32 5,0	10 дана
10,0 инелері бар шприцтер	5 дана
33 Пинцет	1 дана
34 Резеңке жылытқы	1-2 дана.
35 Мұзға арналған ыдыс	1-2 дана.
36 Бүйрек тәрізді науа	5 дана.
37 Металл қалақша	40 дана.
38 Қолға арналған шиналар	5 дана.
39 Тубусты кварц	1 дана.
40 Кілемше	1 дана
41 Сантиметрлік лента	1 дана
42 Көздің көргіштігін анықтауға арналған кестелер	1 дана
43 Дозаторлы сұйық сабын	Үнемі бар болғанда "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 14-қосымша

Ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналы

Кесте

р/с №	Қызметкердің Т.А.Ә. * ы	Лауазымы	Отбасында ЖІИ болмауы туралы қызметкерлердің қойған қолдары	Терінің ірінді аурулары н тексеріп-қарау	ЖРВИ, баспаның болуын тексеріп-қарау	Медицина қызметкерінің қолы	Ескертпе**
1	2	3	4	5	6	7	8
1.							
2.							
3.							

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

**Жұмыстан шеттетілгені туралы немесе басқа жұмысқа ауыстырылғаны туралы жазба.

"Білім беру объектілеріне
қойылатын
санитариялық-
эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидаларына 15-
қосымша

Объектілердің медициналық есепке алу-есеп беру құжаттамасы

Медициналық есепке алу-есеп беру құжаттамасы:

- 1) инфекциялық ауруларды есепке алу журналы;
- 2) соматикалық сырқаттанушылық журналы;
- 3) жіті инфекциялық аурулармен байланыстарды есепке алу журналы;
- 4) карантинді есепке алу журналы;
- 5) профилактикалық егулер картасы;
- 6) профилактикалық егулерді есепке алу журналы;
- 7) вакциналардың, басқа бактериялық препараттардың қозғалысын тіркеу журналы;
- 8) Манту сынамаларын тіркеу журналы;
- 9) Манту сынамасы бойынша тексеруге жататын тәуекел тобындағы балаларды тіркеу журналы;
- 10) фтизиопедиатрда тексеруге жататын туберкулинді "+" мәнді адамдарды тіркеу журналы;
- 11) вакцинадан кейінгі асқыну журналы;
- 12) тұрақты немесе ұзақ мерзімге медициналық қарсы көрсетілім журналы;
- 13) вакциналар қалдықтарын жоюға және ашылған құтыларға арналған журнал;
- 14) бақыланатын химиялық-профилактиканы жүргізу журналы;
- 15) вакциналардың және басқа да иммундық-биологиялық препараттардың қозғалысы туралы есеп;

- 16) профилактикалық егулермен қамту туралы есеп;
- 17) толық жинау жұмыстарын жүргізу журналы;
- 18) кабинетті кварцтау журналы;
- 19) тоңазытқыш жабдығының температуралық режимін есепке алу журналы;
- 20) паразиттік аурулардың қоздырғыштарына тексерілгендерді тіркеу журналы;
- 21) гельминттерге тексерілген адамдарды тіркеу журналы;
- 22) дерматомикоз, қышыма, педикулезге тексеріп-қараулар журналы;
- 23) профилактикалық медициналық тексеріп-қараулар нәтижелері бойынша есеп;
- 24) баланың денсаулық паспорты;
- 25) тәуекел тобындағы балалардың тізімі;
- 26) студенттерді флюорографиялық тексеруді тіркеу журналы;
- 27) флюорографиялық тексеру нәтижесі оң болған адамдарды тіркеу журналы;
- 28) дайын өнімнің бракераж журналы;
- 29) ас блогы қызметкерлерін тексеріп-қарау журналы;
- 30) санитариялық-ағарту жұмыстарын есепке алу журналы;
- 31) вакциналардың түсіндірме-аңдатпасы бар папка;
- 32) бұйрықтар мен нұсқаулықтар;
- 33) тамақтану нормасының орындалуын бақылау журналы (жинақтау ведомосы бойынша).
- 34) диспансерлік науқастарды есепке алу журналы;
- 35) оқушылардың (тәрбиеленушілердің) жеке медициналық картасы;
- 36) диспансерлік қадағалаудың бақылау картасы;
- 37) тереңдетілген профилактикалық медициналық тексеріп-қарау журналы, мамандардың актілері;
- 38) "С витаминдеу" журналы;
- 39) тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаттарының бракераж журналы;
- 40) тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы.

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

Утративший силу

Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 17 февраля 2015 года № 10275. Утратил силу приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования)

- [Текст](#)
- [Официальная публикация](#)
- [Информация](#)
- [История изменений](#)
- [Ссылки](#)
- [Скачать](#)
- Прочее

Сноска. Утратил силу приказом Министра здравоохранения РК от 16.08.2017 [№ 611](#) (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

В соответствии с пунктом 6 [статьи 144](#) Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения", **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые [Санитарные правила](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования".

2. Комитету по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

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

2) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа его направление на официальное опубликование в периодических печатных изданиях и в информационно-правовой системе "Әділет";

3) размещение настоящего приказа на официальном интернет-ресурсе Министерства национальной экономики Республики Казахстан.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра национальной экономики Республики Казахстан.

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней со дня первого официального опубликования.

Министр
национальной экономики
Республики Казахстан

Е. Досаев

"СОГЛАСОВАН"

Министр образования и науки

Республики Казахстан

_____ *А. Саринжилов*

16 января 2015 год

"СОГЛАСОВАН"

Министр здравоохранения

и социального развития

Республики Казахстан

_____ *Т. Дуйсенова*

8 января 2015 год

Утверждены
приказом Министра
национальной экономики
Республики Казахстан
от 29 декабря 2014 года № 179

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

1. Общие положения

1. Настоящие санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" (далее – Санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, проектированию, строительству, реконструкции, ремонту, вводу в эксплуатацию, водоснабжению, канализации, отоплению, освещению, вентиляции, микроклимату, содержанию и эксплуатации, условиям обучения, проживания, производственной практике, организации питания, медицинского обслуживания обучающихся и воспитанников.

Настоящие Санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми физическими лицами, юридическими и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, ремонтом, эксплуатацией организаций (объектов) воспитания и образования детей и подростков.

Юридические и физические лица, деятельность которых связана с образованием и воспитанием детей и подростков, перед началом деятельности (оказание образовательных услуг, в том числе обучение, проживание, питание, медицинское обслуживание, физическое воспитание) получают [санитарно-эпидемиологическое заключение](#) о соответствии требованиям настоящих Санитарных правил.

2. Настоящие Санитарные правила распространяются на объекты образования детей и подростков, осуществляющих следующую деятельность:

1) реализацию образовательных программ начального, основного среднего и общего среднего образования - школы, гимназии, лицеи;

учебных программ технического и профессионального, послесреднего образования - профессиональные лицеи, училища, колледжи, высшие технические школы (далее - ТиПО);

учебных программ высшего профессионального образования студентов (далее - ВУЗ) - университеты, академии, институты и приравненные к ним (консерватории, высшие школы, высшие училища);

а также специальных и коррекционных;

2) воспитание и организацию мест проживания детей и подростков (организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организации образования для детей с девиантным поведением, центры адаптации несовершеннолетних, интернатные организации всех видов и типов, дома юношества, пансионаты, медресе, приюты и другие);

3) организацию досуга, физическое воспитание и развитие творческих способностей детей и подростков (учреждения дополнительного образования) – центры творчества детей и молодежи, музыкальные, спортивные и художественные школы, детско-юношеские центры, дворовые клубы, станции юных натуралистов, учебно-производственные комбинаты, учебные курсы и другие внешкольные организации);

4) организацию питания обучающихся вне зависимости от форм собственности объекта питания.

3. Контроль выполнения настоящих Санитарных правил осуществляет ведомство государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

4. При проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах воспитания и образования детей и подростков проводятся лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с [приложением 1](#) к настоящим Санитарным правилам.

5. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие понятия:

1) специальные организации образования - это организации образования, обеспечивающие с созданием специальных условий, технических средств, а также медицинских, социальных услуг, специальных программ и методов обучения и

воспитания, диагностику и консультирование детей с ограниченными возможностями. К видам специальных организаций относятся:

- специальная школа для детей с нарушениями зрения;
- специальная школа для детей с нарушениями слуха;
- специальная школа для детей с нарушениями речи;
- специальная школа для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата;
- специальная школа для детей с нарушением интеллекта;
- специальная школа для детей с задержкой психического развития;
- специальный комплекс "школа-детский сад";
- психолого-медико-педагогическая консультация, реабилитационный центр;
- кабинет психолого-педагогической коррекции.

Основными задачами специальных организаций являются безопасность жизни и здоровья детей; обеспечение условий для комплексного лечения, коррекционной и социальной адаптации, воспитания и обучения с учетом особенностей психофизического развития детей, комплексное коррекционное сопровождение индивидуального развития детей с ограниченными возможностями; коррекция физического, психического развития детей, формирование компенсаторных способов деятельности, способствующих социальной адаптации и интеграции;

2) специальная одежда – комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;

3) учреждения дополнительного образования детей – внешкольные учреждения, предназначенные для обеспечения необходимых условий личностного развития, укрепления здоровья и профессионального самоопределения, творческого труда детей и подростков, формирования их общей культуры, адаптации личности к жизни в обществе, организации содержательного досуга;

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

5) организации образования – организации, создаваемые физическими и юридическими лицами (учредителями) в соответствии с законодательством Республики Казахстан, реализующие одну или несколько образовательных учебных программ и (или) обеспечивающие воспитание, содержание, проживание, питание, медицинское обслуживание обучающихся и воспитанников;

6) гимназия – учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего и по гуманитарным профилям общего среднего образования в соответствии со склонностями и способностями обучающихся;

7) заготовочная – помещение, где производится подготовка продовольственного сырья и выработка полуфабрикатов;

8) доготовочная – помещение, в котором осуществляется приготовление готовой пищевой продукции из полуфабрикатов;

9) организация образования для детей с девиантным поведением - является учебно-воспитательным (лечебно-воспитательным) учреждением и создается для обеспечения воспитания, обучения и социальной реабилитации несовершеннолетних в возрасте от одиннадцати до восемнадцати лет, систематически совершающих правонарушения, влекущие меры административного воздействия, злостно совершающих самовольные уходы из семьи и детских учебно-воспитательных организаций, совершающих иные антиобщественные действия;

10) физическое воспитание – сфера деятельности, направленная на укрепление здоровья и развитие физических способностей человека;

11) общеобразовательная школа – среднее общеобразовательное учебное заведение, реализующее основные и дополнительные общеобразовательные программы, состоящие из трех ступеней: начальной, основной и старшей, каждая из которых может функционировать самостоятельно;

12) срок годности – период, до истечения которого пищевая продукция считается безопасной для использования по назначению при соблюдении условий процессов (стадий) производства (изготовления), оборота пищевой продукции;

13) полуфабрикаты – сырые продукты питания, предварительно подготовленные к тепловой обработке;

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

15) суммарная учебная нагрузка – сумма учебных часов с часами, выделяемыми на проведение факультативных и секционных занятий, кружков;

16) инсоляция – нормируемый показатель солнечной радиации для гигиенической оценки помещения;

17) [интернатные организации](#) – организации образования, обеспечивающие государственные гарантии прав на образование определенных категорий лиц с предоставлением места проживания;

18) [центры адаптации несовершеннолетних](#) (далее – ЦАН) - организации, находящиеся в ведении органов образования, обеспечивающие прием и временное содержание безнадзорных и беспризорных детей в возрасте от 3-х до 18-ти лет для 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;

19) климатическая зона – территория, выделяемая по климатическим признакам (температура, влажность);

20) режим дня – установленный порядок дня в организациях воспитания и образования для детей и подростков;

21) утомление – состояние временного снижения функциональных возможностей организма, снижение работоспособности;

22) рядная расстановка – расстановка мебели и оборудования рядами в центре помещения, друг за другом;

23) общественное питание – деятельность, связанная с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления продуктов питания;

24) лицей – среднее общеобразовательное учебное заведение, реализующее основные и дополнительные общеобразовательные программы, предусматривающие углубленное, профильное, дифференцированное обучение учащихся в соответствии с их склонностями и способностями;

25) магнитная школа – малокомплектная школа, закреплённая за опорной школой (ресурсным центром) приказом районного (городского) отдела образования;

26) специализированная организация образования – реализует специализированные общеобразовательные учебные программы, обеспечивающие элитарное образование, направленное на углубленное освоение учащимися основ наук, культуры, искусства, спорта, а также военного дела с углубленной допризывной подготовкой в специализированных школах Министерства обороны Республики Казахстан. Основными видами специализированных организаций образования являются: гимназия, лицей, школа, школа-интернат для одаренных детей;

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

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

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

30) учебная нагрузка, режим занятий обучающихся и воспитанников определяется утверждаемыми организациями образования положениями, подготовленными на основе государственных общеобязательных стандартов образования, санитарно-эпидемиологических правил и норм, учебных планов и рекомендаций органов здравоохранения и образования;

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

32) центральная расстановка – расстановка мебели и оборудования в центре помещения группами;

33) периметральная расстановка – расстановка мебели, оборудования вдоль стен (по периметру);

34) рекреация – помещение для отдыха и восстановления сил учащихся во время перемены и в свободное от занятий время;

35) духовные (религиозные) организации образования – учебные заведения, реализующие профессиональные образовательные программы подготовки священнослужителей;

36) срок хранения – период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативных документах;

37) санитарно-дворовые установки (далее - СДУ) – не канализованный туалет, расположенный на территории объекта, на расстоянии не менее 25 метров (далее – м) от зданий, имеющий надземную часть и выгребную яму. Надземные помещения сооружают из плотно пригнанных материалов (досок, кирпичей, блоков). Выгреб выполнен из водонепроницаемого материала. Глубина выгребов зависит от уровня грунтовых вод, но не более 3 м;

38) септик – сооружение для очистки небольших количеств бытовых сточных вод, представляющий собой подземный отстойник горизонтального типа, состоящий из одного или нескольких камер, через которые протекает сточная жидкость;

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

40) наполняемость классов – это количество учащихся в классе относительно к площади помещения учебного класса;

41) коэффициент естественного освещения (далее – КЕО) – нормируемый показатель естественного освещения помещения;

42) утренний фильтр – профилактическое мероприятие, направленное на предупреждение заноса инфекционного заболевания;

43) товарное соседство – условия, исключающие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;

44) скоропортящиеся пищевые продукты – пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго регламентированные сроки;

45) технологическое оборудование – совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;

46) загрузочная – место приема продовольственного сырья и пищевых продуктов;

47) опорная школа (ресурсный центр) – организация общего среднего образования, на базе которой консолидируются образовательные ресурсы близлежащих малокомплектных школ для проведения краткосрочных сессионных занятий и промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в целях обеспечения доступа к качественному образованию учащихся малокомплектных школ;

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

49) 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;

50) малокомплектная школа – общеобразовательная школа с малым контингентом обучающихся (от 3-10 человек), совмещенными класс-комплектами и со специфической формой организации учебных занятий;

2. Санитарно-эпидемиологические требования к территории объектов

6. Проектирование, строительство, реконструкция и ввод в эксплуатацию объектов образования для обучающихся и воспитанников (далее – объекты) допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

7. Площади земельных участков нормируются требованиями Строительных норм и правил Республики Казахстан № 3.02-25-2004 "Общеобразовательные учреждения", № 3.02-31-2005 "Дома и интернаты для детей-инвалидов".

8. Внешкольные организации, размещаемые в многоквартирных жилых домах, в частных домовладениях, во встроено–пристроенных помещениях могут не иметь отдельного земельного участка.

9. Территория участка объектов с целью предупреждения проникновения бродячих животных ограждается.

10. На территории не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении опушенные семена.

11. 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.

12. Мусоросборники оборудуются плотно закрывающимися крышками, устанавливаются на площадке с твердым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, в хозяйственной зоне, на расстоянии не менее 25 м от зданий. Для сбора мусора объектов, размещаемых на первых этажах многоквартирного жилого дома, во встроено-пристроенных помещениях допускается по согласованию с территориальным подразделением ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения сокращение расстояния от мусоросборников до здания до 15 м и (или) использование общих мусоросборников.

13. Территория объекта и территория за ее ограждением в радиусе 5 м содержится в чистоте.

14. На территории объектов выделяются зоны размещения основного здания (-ий), физкультурно-спортивная и хозяйственная. Допускается предусматривать дополнительное зонирование территории в зависимости от профиля объекта.

15. На физкультурно-спортивной зоне общеобразовательных и интернатных организаций, ТиПО, ВУЗ предусматривается зона для подвижных игр (футбольное поле, баскетбольная и (или) волейбольная площадки) с оборудованием и спортивными снарядами, беговая дорожка, яма для прыжков.

Физкультурные и спортивные площадки на открытом воздухе должны содержаться в чистоте и быть ровными, свободными от посторонних предметов, которые могут быть причиной повреждений и травм.

16. Ямы для прыжков заполняют чистым песком (без камней, веток, листьев) с примесью опилок, перед прыжками содержимое взрыхляется и выравнивается. Деревянные борты ям должны находиться на одном уровне с землей. Во внешкольных спортивных организациях борты ям обшивают брезентом или резиной. Беговая дорожка должна быть с твердым, хорошо дренирующим покрытием, с плотным, непылящим, стойким к атмосферным осадкам верхним слоем.

17. В хозяйственной зоне размещают котельную, склад топлива, другие хозяйственные постройки. На территории организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН, интернатных организациях допускается выращивание овощей. Для хранения запасов овощей и фруктов в хозяйственной зоне оборудуют овощехранилище.

18. Хозяйственная зона должна иметь твердое покрытие, допускающее очистку и дезинфекцию.

19. Наружное осветительное оборудование здания объекта должно обеспечивать равномерный рассеянный свет территории. В вечернее время на территории участка, в том числе в санитарно-дворовых установках, предусматривают искусственное освещение.

20. Оборудование на игровых и спортивных площадках должно устанавливаться соответственно росту и возрасту детей. Поверхность оборудования должна иметь водостойкое покрытие.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию, строительству, реконструкции, ремонту, вводу в эксплуатацию объектов

21. Объекты должны размещаться в самостоятельном здании или нескольких отдельных зданиях. Допускается размещение общеобразовательных объектов, ТиПО и ВУЗ в приспособленных зданиях; внешкольных учреждений, образовательных центров - в приспособленных зданиях, во встроенно-пристроенных помещениях, а также на 1-х этажах жилых домов.

Специализированные медицинские и стоматологические кабинеты, парикмахерские, прачечные, бассейны, учебно-производственные мастерские, группы дошкольного воспитания и обучения, объекты питания при объектах образования должны соответствовать требованиям действующего [законодательства](#) Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

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

23. Площадь учебных помещений в специальных образовательных организациях принимают из расчета на одного учащегося:

- 1) для умственно отсталых детей и детей с задержкой психического развития – 2,2 м²;
- 2) для детей с последствиями полиомиелита и с церебральными параличами – 3,5 м²;
- 3) для остальных детей – 3,0 м².

24. Площади помещений в учебных классах общеобразовательных организаций, специализированных и общеобразовательных интернатных организаций, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций образования для детей с девиантным поведением принимаются 2,5 м² на 1 обучающегося, в мастерских – 3,75 м².

Площади помещений учебных кабинетов и аудиторий ТиПО и ВУЗ определяют:

- 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.

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

Для мастерских масляной живописи должны быть выделены помещения площадью не менее 4,8 м² на 1 обучающегося, мастерских для акварельной живописи и рисунка – не менее 4,0 м² на 1 обучающегося, мастерских скульптуры – не менее 3,6 м² на 1 обучающегося, мастерских прикладного искусства и композиции – не менее 4,5 м² на 1 обучающегося.

Для проведения индивидуальных музыкальных занятий оборудуют помещения площадью не менее 12 м², для групповых – 2,5 м² на 1 человека. Отделка помещений для занятий на музыкальных инструментах должна предусматривать звукоизоляционные мероприятия.

Для занятий хореографией оборудуется зал для занятий ритмикой и танцами площадью из расчета 4 м² на одного обучающегося.

При организации теоретических занятий в учреждениях дополнительного образования выделяются помещения площадью из расчета не менее 2,5 м² на одного обучающегося.

Для хранения используемого материала (глина, гипс и другие) и оборудования предусматриваются кладовые.

26. Количество детей не должно превышать проектную вместимость объекта. При организации заочной формы обучения проектная вместимость увеличивается на 30%. Количество обучающихся по дистанционной форме обучения в общую численность не включается.

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

28. Учебно-жилые помещения для детей разных возрастных групп должны быть непроходными, изолированными друг от друга, от административных, хозяйственных и общешкольных помещений.

29. При проектировании зданий должны устанавливаться пандусы и перила для маломобильных групп населения. При отсутствии в здании лифтов и невозможности устройства пандуса предусматривается установка специального подъемника или лифта, приспособленного для индивидуального пользования в креслах-колясках.

30. Помещения, режим использования которых сопровождается шумом и может причинять беспокойство детям, мешать или нарушать работу педагогического, медицинского или административного аппарата (бойлерные с насосными установками, производственные помещения, ремонтные мастерские, охлаждаемые камеры с насосным отделением, вентиляционные камеры, компрессорные, учебно-производственные мастерские и другие), не допускается размещать смежно, над и под спальными комнатами, учебными, лечебно-диагностическими помещениями.

31. При общеобразовательных, всех типах интернатных организаций, ТиПО и ВУЗ предусматривают спортивный зал с набором помещений 2 раздевалки с душевыми и санитарными узлами, кабинет преподавателя, снарядная или склад для хранения спортивного инвентаря и помещение для хранения уборочного инвентаря.

В специальных образовательных организациях дополнительно предусматриваются кабинеты или залы лечебной физкультуры.

32. Во всех интернатных организациях предусматривают комнаты для индивидуальных занятий учащихся из расчета не менее $2,5 \text{ м}^2$ на одного ребенка, размещаемые в группе учебно-жилых помещений, для детей с последствиями полиомиелита и церебральными параличами – $4,5 \text{ м}^2$.

33. Комнаты личной гигиены, санитарные узлы для персонала располагают в зоне административных помещений.

34. Медицинский блок с изолятором размещают на 1-м этаже зданий объектов образования.

35. При организации деятельности гуманитарного профиля (исторического, краеведческого, географического, литературного, страноведения и других) в организации дополнительного образования следует учитывать требования для общеобразовательных учреждений.

36. Площадь спортивного зала должна быть не менее 4 м^2 на одного занимающегося. Пол должен быть деревянным или иметь специальное покрытие, поверхность пола должна быть ровной, без щелей и изъянов. Стены зала не должны иметь выступов, карнизов. Батареи располагаются в нишах под окнами и закрываются решетками или устанавливаются на высоту $2,4 \text{ м}$ от пола. На окнах и осветительных приборах должны быть предусмотрены заградительные устройства.

37. Размещение в подвальных и цокольных этажах зданий помещений для пребывания детей и подростков, помещений медицинского назначения не допускается.

38. Для отделки помещений используют строительные материалы, имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность. Допускается применение подвесных потолков различных конструкций в вестибюлях, холлах, рекреациях, актовых и конференц-залах, административных помещениях.

39. В помещениях медицинского назначения, с обычным режимом эксплуатации стены, пол, оборудование должны иметь гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. В санитарных узлах, помещениях пищеблока, бассейна, с влажным режимом работы (душевые, постирочные прачечные, моечные и др.) стены облицовывают глазурованной плиткой или другими влагостойкими материалами на высоту не менее $1,8 \text{ м}$, для покрытия полов применяются водонепроницаемые материалы или напольная плитка. В помещениях медицинского назначения отделка стен предусматривается из влагостойких материалов.

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

40. В местах установки раковин и других санитарно-технических приборов, а также оборудования, эксплуатация которого связана с возможным увлажнением стен, предусматривают гидроизоляцию глазурованной плиткой или другими влагостойкими материалами на высоту 1,8 м от пола и на ширину не менее 20 см от оборудования и приборов с каждой стороны.

41. В душевых, постирочных и моечных полы оборудуют сливными трапами с уклоном пола к отверстиям трапов.

42. На каждом этаже здания (зданий) предусматривают помещения (места) для хранения, обработки уборочного инвентаря.

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

4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию объектов

44. Мебель и оборудование объектов должны соответствовать росто-возрастным особенностям обучающихся. Набор, количество и размер оборудования предусматривают с учетом профиля учреждения, специфики помещений.

Основные размеры учебной мебели общеобразовательных, интернатных организаций и ТиПО указаны в [приложении 2](#) к настоящим Санитарным правилам.

45. В организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН, общеобразовательных и интернатных организациях мебель маркируют соответственно размеру.

46. В организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН, интернатных организациях раздевальные оборудуются шкафами для верхней одежды и скамейками, спальное помещения оборудуются шкафами для хранения сменного нательного белья и одежды. Шкафы для одежды детей индивидуально маркируют.

Для хранения запаса одежды предусматривают складские помещения.

47. Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы должны находиться в рабочем состоянии и использоваться по назначению. Дефекты в отделке помещений и поломки оборудования, мебели подлежат своевременному ремонту или замене.

48. В туалетных и санитарных узлах объектов устанавливают умывальные раковины, электрополотенца или одноразовые гигиенические полотенца, дозаторы жидкого мыла, урны для сбора мусора.

49. В общеобразовательных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН, ТиПО, ВУЗ унитазы в санитарных узлах размещаются в закрытых кабинках. Высота установки верхней поверхности умывальников для начальных классов – не более 0,6 м, для 5–11 (12) классов – не более 0,7 м.

50. В организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков проводятся оздоровительные (закаливающие) процедуры. Для проведения оздоровительных (закаливающих) процедур в зависимости от методики применяют соответствующее оборудование.

51. На объектах учебные кабинеты, лаборатории оборудуют рабочими столами со стульями. Использование скамеек, табуретов и стульев без спинок не допускается.

52. Проходы и расстояния между оборудованием в основных учебных помещениях предусматриваются:

1) между передними столами и демонстрационным столом – не менее 60 см;

2) от передней стены с классной доской до передних столов всех рядов при трехрядной расстановке – не менее 250 см;

3) между группами столов – не менее 140 см;

4) между рядами – не менее 60 см;

5) наибольшая удаленность последнего места учащегося от классной доски в учебном помещении - 860 см;

6) высота нижнего края классной доски над полом (в рабочем положении) – 80 см (для начальных классов) – 90 см (для 5-11 (12)-х классов);

7) в учебных мастерских между рядами станков (верстаков): 130 см, для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата - до 170 см; между станками (верстаками) в ряду - не менее 80 см, от станков до стен - не менее 50 см;

8) ножные машины в швейной мастерской устанавливают вдоль окон в один ряд, при этом свет на лапку машины должен падать слева.

В каждой мастерской устанавливают раковины с подводкой горячей и холодной воды, при отсутствии централизованного водоснабжения устанавливают наливные умывальники.

Допускается временное изменение расстановки учебной мебели согласно специфики образовательного процесса.

В специальных организациях образования учебную мебель и оборудование устанавливают согласно специфики образовательного процесса.

53. Мастерские оснащают малозумным оборудованием, уровни шума и вибрации не должны превышать допустимых уровней.

54. При мастерских скульптуры при проведении обжига предусматривают отдельное помещение, оборудованное механической вытяжной вентиляцией.

55. К демонстрационным и ученическим лабораторным столам в кабинете физики предусматривается подводка электроэнергии, в кабинете химии (при централизованном водоснабжении) – подводка воды и канализации.

56. В кабинете химии оборудуют вытяжной шкаф.

57. Химические реагенты, кислоты и щелочи, используемые для проведения опытов, маркируют, хранят в специально выделенном сейфе под контролем ответственного лица.

58. Спортивные маты должны иметь покрытие, допускающее обработку влажным способом и дезинфекцию.

59. Раздевальные при спортивных залах оборудуют шкафчиками или вешалками для одежды.

60. В зале для занятий хореографией балетную перекладину устанавливают на высоте 0,9–1,1 м от пола и на расстоянии 0,3 м от стены. Одна из стен зала оборудуется зеркалами на высоту 2,1 м. Пол в зале предусматривают дощатым или покрытым специальным линолеумом.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению, вентиляции, микроклимату объектов

61. На объектах предусматривается централизованное хозяйственно-питьевое, горячее водоснабжение, канализация и водостоки, которые должны находиться в рабочем состоянии.

62. Объекты должны обеспечиваться безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями [законодательства Республики Казахстан](#).

63. При отсутствии в населенном пункте централизованной системы водоснабжения оборудуются местные системы водоснабжения.

64. По согласованию с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения допускается привозное водоснабжение и установка наливных умывальников.

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

66. Привоз воды проводят специальным транспортом при наличии на него [санитарно-эпидемиологического заключения](#) или в специальных промаркированных емкостях, выполненных из материалов, разрешенных для контакта с питьевой водой.

67. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, для мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, личной гигиены соответствует [Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов"](#), утверждаемыми государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с пунктом 6

[статьи 144](#) Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения".

68. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения в туалетных, буфетных, прачечных, умывальных, душевых, комнатах личной гигиены интернатных организаций и мест проживания, а также в помещениях медицинского назначения и пищеблока объектов горячее водоснабжение предусматривают посредством установки водонагревателей.

69. Допускается горячее водоснабжение от собственной котельной при согласовании с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

70. На объектах должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки и другие) и бутыллированная, по показателям качества и безопасности должна соответствовать установленным требованиям законодательства Республики Казахстан.

Допускается использование кипяченой питьевой воды.

71. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи с высотой не менее 10 см.

72. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики), выделяют отдельные маркированные подносы для чистой и использованной посуды или контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения. Вода, расфасованная в емкости, сопровождается документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность.

73. За организацией 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.

74. В неканализованных районах оборудуют местную систему канализации. Очистка выгребных ям, септиков проводится по мере заполнения их на две трети объема.

75. Не допускается устройство канализационных стояков и трубопроводов в помещениях для хранения и обработки пищевых продуктов и приготовления пищи, помещениях медицинского назначения.

76. На каждом этаже здания объектов и по отдельным блокам предусматривают санитарные узлы отдельно для мальчиков (юношей) и девочек (девушек), а также для педагогического и обслуживающего персонала. Потребность в санитарных приборах учебных корпусов общеобразовательных, интернатных и внешкольных организаций предусматривают согласно [приложению 3](#) к настоящим Санитарным правилам.

В санитарных узлах для дошкольных классов общеобразовательных, интернатных организаций, организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН устанавливают детские унитазы.

77. Помещения, предназначенные для работы детей с растениями, учебные кабинеты, мастерские, помещения медицинского блока, производственные помещения пищеблока оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды, помещения для рисования и лепки оборудуются двумя раковинами.

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

79. СДУ имеют надземные помещения и выгребную яму и располагаются на расстоянии не менее 25 м от здания.

80. Допускается освещение вторым светом путем устройства остекленных перегородок или фрамуг в стенах коридоров, туалетных, приемных и раздевальных объектов, не являющихся рекреационными, раздевалок, а также всех помещений, разрешенных к проектированию без естественного освещения.

81. Без естественного освещения допускаются помещения коммуникационных систем (насосные водопровода и канализации, камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха, бойлерные и другие), коридоры, не являющиеся рекреационными помещениями, фойе, кладовые, складские (кроме помещений для хранения легковоспламеняющихся жидкостей), инвентарные, помещения для приготовления дезинфицирующих средств, снаряжные, книгохранилища, актовые залы, кулуары, телестудии, фотолаборатории, раздевалки, гардеробы, душевые, уборные персонала, комнаты личной гигиены женщин, радиоузлы, кино-фотолаборатории, помещения для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием здания, обеденные залы столовых и производственные помещения пищеблока.

82. В учебных помещениях предусматривают боковое левостороннее освещение. При глубине учебных помещений более 6 м, устанавливают правосторонний подсвет с высотой не менее 2,2 м от пола. Не допускается направление основного светового потока спереди и сзади от учащихся.

83. В учебно-производственных мастерских, спортивных залах допускается двустороннее естественное боковое освещение и комбинированное (верхнее и боковое).

84. Не допускается закрашивание оконных стекол в учебных помещениях.

85. Световые проемы в игровых и спальнях оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи, шторы).

86. Общее искусственное освещение предусматривают во всех помещениях. Для освещения отдельных функциональных зон и рабочих мест предусматривается местное освещение.

87. В одном помещении применяют лампы одного типа. При освещении лампами накаливания используют светильники отраженного и рассеянного света. Светильники обеспечиваются плафонами. Уровни искусственного освещения в помещениях организаций образования и в местах проживания детей и подростков принимаются в соответствии с [приложением 4](#) к настоящим Санитарным правилам.

88. Классная доска освещается двумя установленными параллельно ей светильниками, которые размещаются выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской.

89. На объектах для слепых и слабо видящих детей учебные помещения (классы, кабинеты, лаборатории, мастерские), а также читальные залы оборудуют комбинированной системой искусственного освещения с лампами накаливания.

Суммарный уровень освещенности от общего и местного освещения в зависимости от вида зрительной патологии составляет:

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

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

2) для учащихся, страдающих светобоязнью – не более 500 лк;

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

4) каждое рабочее место оборудуют светильниками местного освещения с лампами накаливания мощностью 40 ватт. Светильники должны иметь жесткое крепление к поверхности стола и гибкий кронштейн, позволяющий менять угол наклона и высоту источника света.

90. Перегоревшие лампы заменяют своевременно. Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы хранят в отдельном помещении, не доступном для детей и учащихся. Не допускается выброс отработанных люминесцентных ламп в мусоросборные контейнеры. Хранение и вывоз отработанных люминесцентных ламп возлагается приказом руководителя учреждения на ответственное лицо. Вывоз и утилизация отработанных ламп проводится организациями, имеющих лицензию на данный вид деятельности.

91. Здания объектов должны оборудоваться системами центрального отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха.

92. При отсутствии централизованного источника теплоснабжения допускается применение автономной котельной и газового отопления.

93. В сельских населенных пунктах в одноэтажных зданиях малокомплектных сельских организаций допускается устройство печного отопления. Топка производится в изолированном помещении с отдельным входом.

94. На пищеблоке предусматривается вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, предусматриваются вытяжные зонты.

95. Конструкция окон должна предусматривать возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей и подростков, в любое время года. Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета.

При замене оконных блоков площадь остекления должна быть сохранена или увеличена. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

96. Сквозное или угловое проветривание проводят в отсутствие детей. Сквозное проветривание не проводят через туалетные помещения.

97. Для контроля за температурой воздуха в игровых, учебных и спальнях помещениях интернатных организаций, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также в помещениях медицинского пункта устанавливают термометры.

98. Учебные помещения проветривают во время перемен, рекреационные – во время уроков. До начала занятий и после их окончания осуществляют сквозное проветривание учебных помещений.

99. 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. На объектах обеспечиваются оптимальные микроклиматические условия помещений (температура, скорость движения воздуха и относительная влажность воздуха).

100. В отопительный период температура воздуха предусматривается:

1) в спальнях и учебных помещениях, кабинетах, лабораториях, библиотеке, в помещениях для культурно-массовых мероприятий и отдыха, в компьютерных классах, служебно-бытовых, стиральных +18–22 градусов по Цельсию (далее – °С);

2) в обеденных залах, буфетных, гладильных, сушильных, кладовых и бельевых +16°С;

3) в физиотерапевтических кабинетах, кабинетах массажа +28°С;

4) в медицинских помещениях, игровых, раздевальных, туалетных +20–22°С;

5) в учебных мастерских, в спортзале и комнатах для проведения секционных занятий, в рекреациях, в вестибюле и гардеробе, кухне, сушильных одежды и обуви +15–17°С;

6) в раздевалке спортивного зала +19–23°С;

7) в помещениях с ванной бассейна +30°С;

8) в душевых +25°С.

Оптимальная относительная влажность воздуха в помещениях составляет 40–60%, в кухне и постирочной - до 60–70%.

101. Ежегодно на объектах проводят ревизию и ремонт систем водоснабжения, канализации, электроснабжения, к началу отопительного сезона - систем отопления и вентиляции с составлением акта о выполненных работах.

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

Здание объектов признают аварийным при наличии акта компетентных органов об аварийности объекта.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации территории и помещений объектов

103. Территория объектов должна содержаться в чистоте.

104. Спортивное, игровое оборудование и малые архитектурные формы содержатся в исправном состоянии и чистоте.

105. Мусоросборники (контейнеры) очищают при их заполнении на две трети объема.

106. Все помещения должны содержаться в чистоте. Медицинские помещения, пищеблок и туалеты ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств.

107. На объектах обслуживающий персонал (помощники воспитателей, технический персонал) имеет специальную одежду (далее – спецодежда) в количестве не менее 3-х комплектов (костюм или халат, косынки, колпак, фартук), сменную обувь, которые хранят в отдельном шкафу.

Перед входом в туалетную комнату халат снимают и после выхода тщательно моют руки с мылом.

108. Применяемые дезинфицирующие растворы, разрешенные к применению в установленном порядке, готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы должны храниться в недоступных для детей и подростков местах.

109. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) маркируют и закрепляют за отдельными помещениями (санитарные узлы, медицинский блок, изолятор, производственные помещения пищеблока, обеденный зал, рекреации, каждый учебный кабинет, производственные мастерские и др.) и хранят в специально выделенных местах. Допускается использование уборочного инвентаря для группы учебных помещений.

110. Уборочный инвентарь для санитарных узлов всех организаций должен иметь сигнальную маркировку.

111. В помещениях для музыкальных, спортивных и гимнастических занятий уборку проводят после каждого занятия.

112. Вновь приобретенная продукция для детей и подростков (игрушки, обувь, одежда, посуда, средства личной гигиены, школьно-письменные принадлежности, постельное белье, парфюмерно-косметическая продукция, мебель и другие) должна иметь документы, подтверждающие ее качество и безопасность.

113. Использованные игрушки моют ежедневно в конце дня с использованием 2% мыльно-содового раствора, ополаскивают под проточной водой и высушивают. Кукольную одежду стирают и гладят по мере загрязнения. Емкость и щетку для мытья игрушек маркируют.

114. Мягконабивные игрушки после использования в конце дня дезинфицируют бактерицидными облучателями в течение 30 минут на расстоянии 25 см от игрушек.

115. На объектах проводят ежедневную влажную уборку помещений с использованием моющих средств:

- 1) уборку классов, мастерских и учебных кабинетов проводят после окончания занятий каждой смены;
- 2) коридоров и рекреаций – после окончания занятий каждой смены;
- 3) игровых – в конце дня;
- 4) обеденного зала – после каждого приема пищи;
- 5) гардероба, вестибюля – после начала занятий каждой смены;
- 6) спортивных, гимнастических залов – после каждого занятия с проветриванием;
- 7) санитарных узлов в здании – после каждой перемены.

Влажную уборку помещений (мытьё полов) проводят работники организаций.

116. При регистрации случаев инфекционных и паразитарных заболеваний проводят противоэпидемические и дезинфекционные мероприятия.

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

118. В туалетах ежедневной дезинфекции подлежат полы, дверные ручки, барашки кранов, раковины и унитазы.

119. Чистый уборочный инвентарь хранят в специально маркированной таре в хозяйственном шкафу или в помещении для обработки и хранения уборочного инвентаря. Не допускается привлекать к уборке санитарных узлов воспитанников и учащихся.

120. Уборку СДУ проводят ежедневно с использованием дезинфицирующих средств, дезинфекцию выгребной ямы 1 раз в 10 дней. СДУ очищают по мере его заполнения на две трети объема, но не реже 1 раза в год.

121. Для предотвращения залета мух и комаров в помещениях пищеблока, при необходимости в спальнях и других помещениях на окна, форточки, фрамуги, открываемые для проветривания, устанавливают москитные сетки.

122. Не менее одного раза в год на объектах проводят ревизию и, по необходимости, ремонт (замену) инженерных сетей, кровли, мягкого и твердого инвентаря, мебели, оборудования и санитарно-технических приборов.

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

124. В организации не допускается наличие насекомых, крыс и мышевидных грызунов.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания на объектах

125. Объекты для проживания обучающихся и воспитанников могут располагаться в отдельно стоящих зданиях, во встроено-пристроенных зданиях, а также смежно с учебными корпусами.

126. Жилая площадь в спальнях интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН принимается не менее 4 м² на 1 место, в школах-интернатах для детей с последствиями полиомиелита и церебральными параличами – 4,5 м².

127. В общежитиях для учащихся ТиПО и студентов ВУЗ площадь на 1 человека предусматривается не менее 6 м² и проживание в комнатах не более 4-х человек.

128. Жилые комнаты в спальнях корпусов интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций образования для детей с девиантным поведением, ЦАН и общежитиях для учащихся и студентов оборудуются твердым инвентарем из расчета: 1 кровать, 1 прикроватная тумбочка, 1 стул, платяной шкаф для одежды и обуви на 1 человека. В каждой комнате предусматривается письменный стол. В спальнях комнатах предусматривается раздельное проживание девочек и мальчиков с 7-ми лет.

129. Кровати в жилых комнатах должны расставляться с соблюдением расстояния между длинными сторонами кроватей - 0,65 м, от наружных стен - не менее 0,6 м, от отопительных приборов - 0,2 м, между изголовьями двух кроватей - 0,2 м, ширина центрального прохода между кроватями - не менее 1,0 м.

130. Вспомогательные и санитарно-бытовые помещения в спальнях корпусах и общежитиях (туалеты, умывальные, душевые, постирочные, гладильные, комнаты для сушки белья, общие кухни) предусматриваются на каждом этаже в соответствии с нормами настоящих Санитарных правил.

131. Кухни на этажах общежитий ТиПО и ВУЗ оборудуются бытовыми холодильниками, плитами, мойками, столами-шкафами, шкафами для посуды, при необходимости скамейками или табуретками. Оборудование устанавливается из расчета: 1 конфорка газовой плиты на 5 человек, 1 конфорка электрической плиты – на 3 человека, 1 мойка и 1 стол-шкаф – на 8 человек, 1 бытовой холодильник – на 6–8 человек.

132. Предусматривается не менее трех комплектов постельного белья на 1 спальное место. В интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН все постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяло) маркируются; при использовании раскладных кроватей маркируется постельное белье (простынь, наволочка, пододеяльник).

133. Количество санитарных приборов в жилых комплексах общеобразовательных, специализированных и специальных интернатных организаций, спальнях корпусов интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся

без попечения родителей, организаций образования для детей с девиантным поведением, ЦАН предусматривается согласно [приложению 3](#) к настоящим Санитарным правилам.

В студенческих и общежитиях для учащихся ТиПО устанавливается 1 душ, 1 умывальник и 1 унитаз на 4–6 человек и 1 биде на 50 человек. Кабина личной гигиены женщин предусматривается из расчета 1 кабина на 50 человек и оборудуется восходящим душем, унитазом, душем и умывальником.

134. Помывка детей на объектах с круглосуточным пребыванием осуществляется по графику не реже одного раза в семь дней с одновременной сменой постельного, нательного белья и полотенец.

135. Стирка белья должна осуществляться в прачечной объекта, при ее отсутствии допускается организация стирки в других прачечных по договору. Белье инфекционных больных перед стиркой подвергается дезинфекции в маркированных ваннах.

136. Смена постельного белья, полотенца 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 мыльно-содовым раствором. Чистое белье доставляется в постиранном мешке.

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

138. При устройстве прачечной должны исключаться встречные потоки чистого и грязного белья.

139. В интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением постельные принадлежности, полотенца, предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки) для каждого ребенка должны выделяться индивидуально. Индивидуальные зубные щетки хранят в открытых ячейках в умывальных.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания на объектах

140. Организации общественного питания объектов образования обучающихся подразделяются на:

1) базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых образовательных организаций;

2) столовые-догоготовочные, на которых осуществляют приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

3) столовые объектов, работающие на продовольственном сырье, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

4) буфеты, буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских изделий.

141. На объектах питания не допускается проживание, выполнение работ и услуг, не связанных с общественным питанием, а также содержание животных и птиц.

142. На объектах воспитания и образования детей и подростков предусматривается пищеблок, работающий на сырье или на полуфабрикатах. Пищеблок размещают не выше 2 этажа. При размещении пищеблока на 2-ом этаже оборудуется грузоподъемный лифт для транспортировки продукции.

143. В состав пищеблока, работающего на сырье, входит горячий цех, раздаточная, холодный цех (или условная зона), мясорыбный цех, овощной цех, моечная столовой и отдельно моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение для хранения [скоропортящихся продуктов](#) с холодильным оборудованием, загрузочная, комната персонала, раздевалка, душевая и туалет для персонала.

144. Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусматривается последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала.

145. На пищеблоках, работающих на полуфабрикатах, предусматривают доготовочную (условно разделенную на зоны для обработки полуфабрикатов и готовой продукции), помещение для хранения сыпучих продуктов, моечную столовой и кухонной посуды, помещение с холодильным оборудованием, раздаточную (или условную зону), помещения для персонала, душевую и туалет для персонала.

146. Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей и охлаждаемые камеры изолируют от кухни, не размещают в помещениях под моечными, душевыми и санитарными узлами, а также производственными помещениями с трапами.

147. На пищеблоках малой производительности (до 50 посадочных мест), работающих на сырье, допускается сокращение набора помещений: горячий цех с выделением раздаточной зоны и зоны для мытья столовой и кухонной посуды (разделенные перегородками), заготовочный цех, кладовая сыпучих продуктов с выделением зоны для хранения овощей, туалет для персонала.

148. По согласованию с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в организации образования допускается доставка полуфабрикатов из базовых организаций школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и другие) и организаций общественного питания, при наличии [санитарно-эпидемиологического заключения](#) о соответствии их требованиям, установленных [законодательством](#) Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

149. В буфетах предусматривают набор помещений и оборудование, позволяющее осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

150. На пищеблоках общеобразовательных организаций, размещенных в сельских населенных пунктах, при отсутствии условий для организации типовых столовых, по согласованию с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения предусматривается сокращенный набор

помещений: складское помещение, кухня с зонами для подготовки сырья, приготовления пищи, раздачи готовой продукции и моечной кухонной посуды, моечная столовой посуды, помещение или отведенное место для персонала.

151. Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи.

152. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно.

При хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа "товарного соседства".

153. Питание детей в дошкольных мини-центрах при общеобразовательных объектах осуществляют в группах.

154. Площадь обеденного зала предусматривают из расчета не менее 0,8 м² на одно посадочное место.

155. В производственных цехах устанавливаются производственные мойки достаточной вместимости с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

156. При столовой предусматривают установку умывальников на высоту не более 0,7 м от пола.

Рядом с умывальниками устанавливают электрополотенца (не менее 1-го на две раковины) или используют одноразовые полотенца.

157. Светильники имеют защитную арматуру, не допускается размещать над плитами, технологическим оборудованием и разделочными столами.

158. Производственные, складские и административно-бытовые помещения пищеблока оборудуются в соответствии с [приложением 5](#) к настоящему Санитарным правилам.

159. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготавливаются из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

160. Обеденные залы оборудуют мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

161. В случае выхода из строя какого-либо технологического и холодильного оборудования вносят изменения в меню.

162. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов в складских помещениях предусматривается не менее 15 см от пола.

163. Столовые должны обеспечиваться столовой посудой и приборами из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место.

164. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

165. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду:

1) производственные столы с маркировкой мясо сырое "МС", рыба сырая "РС", овощи сырые "ОС", "хлеб", готовая продукция "ГП", "тесто";

2) разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) мясо сырое "МС", мясо вареное "МВ", рыба сырая "РС", рыба вареная "РВ", овощи сырые "ОС", овощи вареные "ОВ", "тесто", "хлеб", "гастрономия", "зелень";

3) кухонная посуда с маркировкой "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "для обработки яиц", мясо сырое "МС", овощи сырые "ОС", рыба сырая "РС", "для готовой продукции", "для сырой продукции".

Разделочный инвентарь и кухонную посуду используют по назначению в соответствии с маркировкой.

166. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

167. Разделочные доски, колоды для разрубка мяса и рыбы изготавливают из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров.

Колоду для разрубки мяса устанавливают на специальной подставке и ежедневно по окончании работы очищают и посыпают солью. Периодически поверхность колоды спиливают и обстругивают.

168. Для доставки (транспортировки) готовых блюд (изделий) используют емкости (тару), внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Для доставки горячих готовых блюд используют специальные изотермические емкости.

169. Производственные и другие помещения пищеблока, производственное оборудование и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

170. Уборку обеденных залов проводят после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и маркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь после использования стирают с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

171. Мытье кухонной посуды предусматривается отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря.

172. Мойки для мытья столовой и кухонной (котломойки) посуды имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды, маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используют мерные емкости.

173. Мытье кухонной посуды осуществляется в 2-х-секционных мойках, столовой посуды – в 3-х-секционных мойках, чайной посуды – в 2-х-секционных мойках.

В неканализованных районах сельской местности, а также на пищеблоках до 50-ти посадочных мест для мытья кухонной посуды допускается установка односекционной моечной ванны, достаточной в размерах для полного погружения используемой посуды.

На пищеблоках с обеденным залом до 100 посадочных мест допускается мытье столовой и чайной посуды в 3-х-секционных мойках. На пищеблоках с обеденным залом свыше 100 мест при установке посудомоечной машины предусматривается установка 3-х-секционной мойки.

174. Мытье столовой посуды в специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

175. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- 1) механическое удаление остатков пищи;
- 2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже +45°C;
- 3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже +45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- 4) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже +65°C;
- 5) просушивание посуды в опрокинутом виде на решетках, полках и стеллажах.

176. При отсутствии специальной мойки и проточной воды посуду моют в трех тазах (объем таза не менее 10 литров) в горячей воде с добавлением моющих средств, чистая посуда ополаскивается в горячей воде с последующим просушиванием.

177. Емкости для хранения столовых приборов подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже +45°C с применением моющих средств.

178. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола, столовую посуду - в шкафах или на решетках. Столовые приборы хранят ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

179. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью и емкостью.

180. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производят в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже +45°C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже +65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски и ножи хранят в специальных промаркированных кассетах (доски на ребре), допускается хранить непосредственно на соответствующих производственных столах (на ребре). Хранение их навалом не допускается.

181. Щетки и ветошь для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже +45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 минут), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

182. Генеральную уборку проводят один раз в месяц (мытьё панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной аппаратуры, кухонной и столовой посуды, тары и инвентаря) с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям.

183. Белый и черный хлеб хранятся отдельно (допускается на разных полках) в шкафу с отверстиями на дверцах для вентиляции, расстояние нижней полки от пола предусматривается не менее 35 см. Полки шкафов очищают от крошек специальными щетками и протирают ветошью с применением 1% раствора столового уксуса.

184. Промаркированные емкости для пищевых отходов ("пищевые отходы") имеют крышки, хранятся в специально выделенном месте и освобождаются от отходов по мере их заполнения на 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

185. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

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

187. Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе "брутто") регламентированы [постановлением](#) Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

188. В общеобразовательных и интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. Меню горячего питания предусматривает распределение горячих блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

При разработке меню учитывают продолжительность пребывания учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию, а также национальные традиции и ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе. В рационе питания детей и подростков предусматриваются продукты, обогащенные витаминно-минеральным комплексом.

189. Для учащихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается 1-2-х разовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для учащихся 2-ой смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник. При круглосуточном пребывании детей предусматривается не менее, чем пятикратный прием пищи.

190. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласовывают с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения при вводе в эксплуатацию пищеблока, в дальнейшем после проведения реконструкции, при изменении профиля пищеблока или производственного процесса, а также при внесении изменений и дополнений в утвержденный ранее ассортимент.

191. В организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков (интернатные организации, организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организации образования для детей с девиантным поведением, ЦАН), а также в организациях, осуществляющих питание детей и подростков на бюджетной основе, ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывают число детей и подростков, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов по каждому блюду (в массе "брутто").

Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста указана в [приложении 6](#) к настоящим Санитарным правилам.

192. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному перспективному меню. Допускается замена продуктов согласно [приложению 7](#) к настоящим Санитарным правилам.

193. Приготовление пищи должны производить с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах ("брутто"), вес "нетто" готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

194. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2–3 дня.

195. 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 1 раз в 2–7 дня.

196. Завтрак на объектах с круглосуточным пребыванием детей, второй завтрак учащихся 1-ой смены общеобразовательных организаций состоит из горячего блюда (первое или второе) и горячего напитка. Допускается включение в завтрак или отдельным приемом бутербродов со сливочным маслом, сыра, яйца, соков, фруктов в соответствии с физиологическими потребностями детей и подростков в энергии.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и третье (компот, кисель, чай). 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), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

197. Ежедневно в обеденном зале должно вывешиваться утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход и калорийность каждого блюда со ссылкой на рецептуры в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанных в использованных сборниках рецептур.

198. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья согласно формы 1 [приложения 8](#) к настоящим Санитарным Правилам.

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

199. [Транспортировку](#) пищевых продуктов проводят автотранспортом, имеющим [санитарно-эпидемиологическое заключение](#). Экспедитор должен иметь специальную одежду и [личную медицинскую книжку](#) с отметкой о допуске к работе.

200. При расположении точки закупа продуктов питания в радиусе не более 500 м от организации образования, допускается доставка продуктов ручной кладью (для пищеблоков с количеством посадочных мест не более 50). При транспортировке должны обеспечиваться условия, исключающие порчу и загрязнение доставляемой продукции.

201. В питании детей и подростков 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 продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

202. Не допускается присутствие детей и подростков 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.

203. Для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) предусматривают отдельные моечные ванны. Не допускается использование для этих целей моечных ванн, предназначенных для мытья кухонной или столовой посуды, раковин для мытья рук.

204. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°C, с добавлением соли из расчета 7–10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбу осетровых пород и филе.

205. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки поступают на тепловую обработку. Хранение размороженной продукции не допускается.

206. Обработку яиц проводят в промаркированной емкости. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- 1) обработка – в 1–2% теплом растворе кальцинированной соды;
- 2) обработка – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут.

207. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой.

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

209. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

210. Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи должны храниться в холодильнике не более 6 часов при температуре +2–4°C.

211. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления салатов без последующей термической обработки, выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием остуженной кипяченой водой. Разделка проводится на столах и досках с маркировкой "ОВ" в цехе готовой продукции.

212. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, соблюдаются следующие требования:

- 1) при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5–7 минут;
- 2) порционированное для первых блюд мясо допускается до раздачи хранить в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа;
- 3) при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используют кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками;
- 4) масло сливочное и молоко, используемые для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растопливание и кипячение);
- 5) яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- 6) омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8–10 минут при температуре +180–200°C слоем не более 2,5–3 см; запеканки – в течение 20–30 минут при температуре +220–280°C слоем не более 3–4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше +2–4°C;

7) вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

8) котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша обжаривают с обеих сторон не менее 10 минут и зажаривают в духовом шкафу до готовности при температуре +220–250°C.

213. Макаaronные изделия погружают в кипящую подсоленную воду и доводят до готовности. Готовые макаронные изделия промывают горячей кипяченой водой.

214. Бобовые изделия промывают и замачивают в воде в течение 3–4 часов, после набухания воду сливают и варят в другой воде.

215. При приготовлении пищи должны соблюдаться следующие требования:

1) обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах с использованием соответствующего маркированного разделочного инвентаря;

2) мясо-костные бульоны процеживают;

3) сырые овощи для салатов разделяют на столах и досках с маркировкой "ОВ" – овощи вареные;

4) наличие не менее двух мясорубок, отдельно для сырых и вареных продуктов;

5) прокисшее молоко используют только для приготовления теста;

6) сметана и творог, выработанные молокоперерабатывающими организациями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки.

216. В организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков в целях профилактики гиповитаминозов и повышения неспецифического иммунитета проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) аскорбиновой кислотой.

217. Витаминизацию компотов проводят после их охлаждения до температуры не более +15°C, перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры +30–35°C с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Витаминизацию аскорбиновой кислотой проводят из расчета 35% средней суточной потребности с внесением данных в журнал "С-витаминизации" согласно форме 2 [приложения 8](#) к настоящим Санитарным правилам. Содержание витамина "С" в одной порции должно составлять: для детей дошкольного возраста – 20 мг, школьного возраста – 25 мг. Витаминизированные блюда не подогреваются.

218. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

219. Изготовление салатов и их заправку осуществляют непосредственно перед раздачей. Хранение заправленных салатов не допускается.

220. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

221. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературных холодильных установках (до -30°C) и в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+2-6^{\circ}\text{C}$.

Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничивают.

222. В организациях общественного питания объектов воспитания и образования детей и подростков не допускается:

1) изготовление и реализация:

простокваши, творога и других кисломолочных продуктов;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

морсов, квасов;

жареных во фритюре изделий;

яиц всмятку, яичницы–глазуньи;

сложных (более 4-х компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;

окрошки;

грибов;

продуктов домашнего приготовления;

первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод);

чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов;

острых соусов, кетчупов;

жевательных резинок;

2) использование:

непастеризованного молока, творога и сметаны без кипячения или без термической обработки;

яиц и мяса водоплавающей птицы;

остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищи, приготовленной накануне;

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

субпродуктов, за исключением языка, сердца и печени;

мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

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

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

223. В общеобразовательных, интернатных организациях, ЦАН, для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ТиПО не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты.

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

225. На пищеблоке медицинским работником организации или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный) согласно формы 3 [приложения 8](#) к настоящим Санитарным Правилам.

На пищеблоках общеобразовательных, интернатных организаций, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций образования для детей с девиантным поведением, ЦАН органолептическая оценка качества готовых блюд проводится бракеражной комиссией. Состав бракеражной комиссии определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника организации, представителя администрации объекта, заведующего производством и представителя родительского комитета.

226. Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2⁰С до +6⁰С. Суточную пробу должны хранить до замены приготовленным на следующий день или после выходных

блюдом (не зависимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином.

227. Безопасность выпускаемой продукции на объектах общественного питания при объектах обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования.

9. Требования к гигиеническому воспитанию (личной гигиене) персонала

228. На объектах должны создаваться условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец.

229. Стирку специальной одежды персонала должны проводить в прачечной организации (при ее наличии) или в иной прачечной.

230. Работники пищеблока обеспечиваются не менее трех комплектов специальной одежды (халат или куртка с брюками, головной убор) и необходимыми условиями для соблюдения правил личной гигиены. Работники пищеблока выполняют следующие правила личной гигиены:

- 1) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой;
- 2) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;
- 3) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы;
- 4) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

Не допускается иметь длинные ногти и покрывать их лаком, застегивать спецодежду булавками.

231. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, нагноений, порезов, ожогов, работник сообщает об этом администрации и обращается за медицинской помощью, а также сообщает о всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

232. Лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняют от работы и к работе допускают после проведения соответствующего обследования и контрольного медицинского обследования по заключению врача.

233. Повара имеют соответствующую профессиональную квалификацию.

10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения и производственной практики

234. Наполняемость групп (классов) общеобразовательных и специальных образовательных организаций принимается согласно [приложению 9](#) к настоящим Санитарным правилам. При общеобразовательных объектах допускается организация дошкольных классов (групп). Режим дня для дошкольных классов принимается согласно [приложению 10](#) к настоящим Санитарным правилам.

Длительность дневной прогулки в организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков, интернатных организациях, ЦАН, для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, групп продленного дня общеобразовательных организаций должна составлять не менее 1,5–2 часов, вечерней - не менее 2-х часов.

235. Продолжительность урока в общеобразовательной организации не должна превышать 45 минут. В первых классах применяют "ступенчатый" режим учебных занятий с постепенным наращиванием учебной нагрузки. В сентябре планируют три урока по 35 минут, со второй четверти - 4 урока по 35 минут каждый, со второго полугодия - уроки по 45 минут. Спаренные уроки не допускаются, за исключением уроков трудового обучения. Для учащихся первых классов в течение года должны быть дополнительные недельные каникулы.

236. Независимо от продолжительности учебной недели основная (инвариантная) учебная нагрузка учащихся составляет не более пяти уроков в начальной школе и не более шести уроков в основной школе.

Нормы учебной нагрузки в общеобразовательных организациях соответствуют [приложению 11](#) к настоящим Санитарным правилам.

237. При составлении расписания уроков должны учитывать динамику умственной работоспособности учащихся в течение дня и недели и использовать таблицу ранжирования предметов по трудности в соответствии с [приложением 12](#) к настоящим Санитарным правилам.

238. Учебная нагрузка для учащихся старших классов в течение недели распределяется так, чтобы наибольший ее объем приходился на вторник и (или) среду, для учащихся младших и средних классов - на вторник и четверг. В эти дни в школьное расписание включают наиболее трудные или средние и легкие по трудности предметы, но в большем количестве, чем в остальные дни. В среду для учащихся младших и средних классов предусматривают облегченный день. Наименьшее число баллов за день должно быть на понедельник и субботу.

239. Школьное расписание уроков составляют отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия планируют в дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между началом факультативных и последним уроком обязательных занятий устраивают перерыв продолжительностью 40 минут.

240. Проведение сдвоенных уроков в начальной школе не допускается. Для учащихся 5–9 классов сдвоенные уроки допускаются только для проведения лабораторных, контрольных работ, уроков труда, физкультуры целевого назначения (лыжи, плавание). В 10–11 (12) классах допускается проведение сдвоенных уроков по основным и профильным предметам.

241. Продолжительность перемен между уроками для учащихся всех видов общеобразовательных организаций составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 уроков) - 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2-го и 3-го уроков устраивать две перемены по 20 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.

242. Домашние задания даются учащимся учителем-предметником с учетом возможности их выполнения с внесением данных в классный журнал. Рекомендуемое время (в астрономических часах) для выполнения домашних заданий составляет: во 2-3-их классах – не более 1,5 часов, в 4-5-х классах – не более 2-х часов, в 6-8-х классах – не более 2,5 часов, в 9-11-х классах - не более 3-х часов.

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

244. Во время летних каникул при общеобразовательных организациях 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 Правил. При организации дневного сна выделяется спальное помещение из расчета не менее 4 м² на 1 ребенка, устанавливаются индивидуальные кровати (раскладушки), предусматривается индивидуальное постельное белье (простынь, наволочка, пододеяльник) и не менее 2-х полотенец (для рук и ног).

245. Учебно-воспитательный процесс в опорной школе (ресурсном центре) осуществляется на основе единого учебного плана и включает проведение учебных сессий продолжительностью в десять дней для обучающихся магнитных малокомплектных школ (установочная – первая декада октября, промежуточная – первая декада февраля, итоговая – третья декада апреля). В межсессионный период осуществляется дистанционное обучение.

246. Учебная нагрузка на объектах образования, реализующих учебные программы технического и профессионального, послесреднего образования и высшего профессионального образования, не должна превышать установленные образовательные стандарты.

В специальных организациях организация воспитания и учебных занятий предусматривается в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил к учебному режиму общеобразовательных организаций, а также в соответствии со спецификой и профилем организации.

247. При монотонном труде (конвейерное производство, сборка мелких изделий и другие) должны соблюдаться 10 минутные перерывы через каждые 50 минут работы, проводят производственную гимнастику (7 – 8 минут) до работы и через каждые 2 часа. Для станочных профессий в ткацком производстве устанавливают один перерыв 40–50 минут после 3–3,5 часов работы.

248. Производственное обучение проводят согласно графику учебно-воспитательного процесса. Не допускается ремонт технологического оборудования учащимися.

249. На спортивных объектах для детей и подростков предусматривают медицинские пункты по оказанию первой медицинской помощи.

Занятия спортом и физической культурой должны проводиться в спортивной одежде и обуви.

250. При организации живых уголков на объектах с содержанием птиц, животных и рыб необходимо иметь ветеринарный сопроводительный документ.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинскому обеспечению на объектах

251. На объектах образования обеспечивается медицинское обслуживание обучающихся и воспитанников.

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

252. Набор и площади медицинских помещений организаций, размещенных в приспособленных, встроено-пристроенных зданиях, на первом этаже многоквартирного жилого дома, в частном домовладении согласовывается с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

253. Для вновь поступающих детей в организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН, организациях образования для детей с девиантным поведением должно предусматриваться карантинное отделение площадью помещений на одного ребенка в игровой - 2,5 м², спальне - 1,8 м², туалетной - 0,8 м².

254. В общеобразовательных и интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН минимальный набор помещений медицинского пункта включает кабинет врача площадью не менее 18 м², процедурный кабинет площадью не менее 14 м². Для интернатных организаций, организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций образования для детей с девиантным поведением, ЦАН дополнительно предусматривается изолятор.

255. Палаты изолятора должны быть не проходными, размещаться смежно с медицинским кабинетом с устройством между ними остекленной перегородки на высоте 1,2 м. Площадь на 1 место в палатах изолятора принимается не менее 6 м².

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

257. Допускается в процедурном кабинете проводить профилактические [прививки](#). Не допускается одномоментное проведение медицинских процедур и профилактических прививок.

258. При отсутствии необходимого набора помещений медицинского пункта в организациях, размещенных в сельских населенных пунктах, оборудуется комната площадью не менее 12 м².

259. В ТиПО, ВУЗ медицинские помещения располагают при общежитиях и учебных корпусах, где предусматривают кабинет врача площадью не менее 18 м². При общежитиях предусматривается изолятор.

260. В специальных образовательных организациях дополнительно предусматривают специализированные медицинские помещения в зависимости от профиля организации.

261. Во всех типах специальных образовательных организаций предусматривают физиотерапевтический кабинет, кабинеты или залы лечебной физкультуры, логопедический кабинет, а также другие помещения по профилю заболевания.

262. Перечень медицинского оборудования и инструментария для оснащения медицинского кабинета установлен в [приложении 13](#) к настоящим Санитарным правилам.

263. Студенты, учащиеся и воспитанники с хроническими формами заболеваний, с факторами риска, а также выявленные в ходе профилактических медицинских осмотров и (или) перенесшие отдельные острые заболевания, подлежат диспансерному учету и наблюдению с последующим оздоровлением.

264. Лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия проводит медицинский персонал. На объектах составляется комплексный план оздоровительных мероприятий, направленных на укрепление здоровья детей, предупреждение и снижение заболеваемости.

265. На объектах, кроме внешкольных организаций, проводят профилактические медицинские осмотры детей и подростков. Дети, подростки и персонал объектов должны получать профилактические прививки.

266. Медицинские работники и администрация объектов:

- 1) ведут статистический учет заболеваемости обучающихся и воспитанников;
- 2) ежегодно планируют мероприятия по сохранению и укреплению здоровья детей и подростков, снижению среди них заболеваемости;
- 3) организуют и контролируют своевременность диспансеризации детей, имеющих хронические заболевания;
- 4) по результатам углубленного медицинского осмотра определяют группы динамического наблюдения (группы здоровья), уровень физического развития, медицинские группы для занятий физкультурой;
- 5) проводят лечебно-оздоровительную работу (в том числе систематическое наблюдение за состоянием здоровья детей и подростков, ежедневный амбулаторный прием, проведение закаливания, оздоровления и другие);
- 6) ежегодно проводят анализ заболеваемости (в интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей,

организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН – ежеквартально) и выносят вопросы состояния здоровья обучающихся и воспитывающихся, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в организации на заседания педагогических советов и ректоратов с утверждением плана мероприятий;

7) осуществляют контроль за своевременным прохождением сотрудниками организации профилактических медицинских осмотров и ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией в журнале согласно форме [приложения 14](#) к настоящим Санитарным правилам;

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

9) осуществляют контроль за организацией питания детей: качеством поступающих продуктов, условиями и сроками их хранения, технологией приготовления, качеством готовой пищи, содержанием пищеблока.

В организациях с круглосуточным пребыванием детей (интернатные организации, организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организации образования для детей с девиантным поведением, ЦАН), а также на объектах с организацией питания детей и подростков на бюджетной основе, подекадно ежемесячно проводят анализ питания и выполнения суточных норм по отдельным продуктам с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм продуктов питания согласно форме 4 [приложения 8](#) к настоящим Санитарным правилам. В течение дня допускается отклонение от норм не более 5% с обеспечением выполнения норм питания в течение 10 дней;

10) осуществляют систематический контроль за физическим воспитанием, соблюдением правил личной гигиены детей и подростков.

267. Дети и подростки, поступающие в образовательные организации, проходят медицинский осмотр и представляют справки о состоянии здоровья.

268. В медицинских кабинетах проводят санитарно-дезинфекционную обработку оборудования и инвентаря дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в установленном порядке, согласно инструкции.

269. При [регистрации](#) среди детей или персонала инфекционных заболеваний, руководством организации, его персоналом и медицинскими работниками проводятся [противоэпидемические мероприятия](#).

270. В организации ведется учетно-отчетная медицинская документация объектов в соответствии с [приложением 15](#) к настоящим Санитарным правилам.

271. Персонал организаций проходит [медицинские осмотры](#) и [гигиеническое обучение](#). Сотрудники имеют [личные медицинские книжки](#) и отметки о допуске к работе.

Лабораторно-инструментальные исследования, проводимые на объектах воспитания и образования детей и подростков

Таблица

Виды исследований	Периодичность исследований	Место замеров или отбора проб
1	2	3
1. Исследование микроклимата		
Температура, относительная влажность, скорость движения воздуха	При вводе в эксплуатацию, в порядке текущего надзора	Приемные комнаты, спальни, учебные помещения, мастерские, спортивные и музыкальные залы, медицинские кабинеты, помещения для отдыха и сна, компьютерные классы
2. Исследование воздушной среды		
Исследование воздуха закрытых помещений (ингредиенты определяются в зависимости от профиля объекта и назначения помещений)	В порядке текущего надзора	Помещения
Содержание окиси углерода	В порядке текущего надзора	В организациях с печным или автономным, неэлектрическим отоплением - учебные помещения, лаборатории, спортивные залы, помещения для отдыха и сна
Строительные и отделочные материалы на токсикологические и радиологические исследования	В порядке предупредительного санитарного надзора и по показаниям	На строящемся, реконструируемом объекте, на объектах при проведении капитальных ремонтных работ и при вводе в эксплуатацию
Исследование эффективности вентиляции	При вводе в эксплуатацию и по показаниям	Лаборатории, кабинет химии, спортивные залы, мастерские, пищеблок.
3. Исследование продуктов, готовых блюд и рационов питания		
Определение полноты вложения отдельных компонентов	В порядке текущего надзора	Пищеблоки общеобразовательных организаций, организаций с круглосуточным пребыванием детей и подростков, организаций

		для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, объектов с организацией питания детей и подростков на бюджетной основе - отбор проб с котлов или линии раздачи
Содержание витамина "С"	В порядке текущего надзора	В организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков
Исследования пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд	При каждой проверке	Пищеблок, линия раздачи, обеденные столы, склады
4. Исследования воды		
Вода из водопроводной системы (бактериологические и санитарно-химические исследования)	В порядке предупредительного санитарного (после окончания строительства, реконструкции, ремонтных работ, устранения аварий на сети, при вводе объекта в эксплуатацию), текущего санитарного надзора.	Водоразборные краны - ввод и вывод в здании, на пищеблоке (при расположении в отдельном блоке).
	В оздоровительных (сезонных) организациях - перед началом сезона.	Точки отбора определяются в зависимости от источника водоснабжения.
Вода питьевая, расфасованная в емкости (исключая бутилированную воду)	В порядке текущего надзора	Организации образования с использованием воды, расфасованной в емкости
Вода из колодцев, скважин, каптажей, родников общественного пользования (бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования)	При вводе в эксплуатацию, перед началом учебного года, в порядке текущего санитарного надзора.	Колодцы, скважины, каптажи, и родники, водоразборные краны.
	по показаниям	
Вода открытых водоемов, предназначенная для купания (бактериологические, паразитологические, радиологические исследования)	Перед началом сезона купания и в порядке текущего санитарного надзора	Места купания для детей и подростков
Вода из закрытых плавательных бассейнов и ванн	При вводе в эксплуатацию и в порядке текущего санитарного надзора	В 2-х точках – мелкой и глубокой частях ванны бассейна на глубине 25–30 см от

(бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования)		поверхности зеркала воды, вода после фильтра
5. Исследования почвы		
Санитарно-микробиологические и паразитологические исследования на содержание гельминтов	В порядке текущего надзора в период с мая по сентябрь и по показаниям	Песочницы на игровых площадках
6. Исследование мебели и оборудования		
Соответствие размеров мебели росту и возрасту детей и подростков	В порядке текущего санитарного надзора	Общеобразовательные объекты, интернатные организации, ТиПО
7. Экспертиза товаров детского ассортимента		
Печатные издания на соответствие санитарным требованиям	В порядке предупредительного надзора текущего санитарного надзора	Исследование сигнальных экземпляров до их выпуска в обращение в организациях образования
Товары детского ассортимента (одежда, обувь, игрушки, косметические средства, канцелярские товары, посуда, средства гигиены и др.)	В порядке текущего санитарного надзора	В организациях воспитания и образования детей и подростков, осуществляющих закуп товаров детского ассортимента
Строительные и отделочные материалы	В порядке предупредительного санитарного надзора, при проведении строительства, реконструкции, ремонтных работ, при вводе в эксплуатацию и по показаниям	На строящемся, реконструируемом объекте, при проведении ремонтных работ
8. Санитарно–бактериологические показатели при оценке санитарного состояния организаций		
Бактериологическое исследование смывов с внешней среды	В порядке текущего санитарного надзора	Оборудование, разделочные столы, инвентарь, обеденные столы, руки и одежда персонала и др. на пищеблоках
Исследования смывов на паразитологические исследования	В порядке текущего санитарного надзора	Игрушки и наглядные пособия, постельное белье и полотенца в интернатах;
Обследование персонала на бактериологическое носительство	В порядке текущего санитарного надзора и по эпидпоказаниям	Спортивное оборудование спортзалов, спортивных школ
		Организации воспитания и образования детей и подростков

9. Исследования физических факторов

Напряженность электромагнитного и электростатического поля, уровня ионизации воздуха	При вводе в эксплуатацию, в порядке текущего санитарного надзора	Компьютерные и мультимедийные классы, кабинеты для индивидуальных занятий с ПК
Уровень искусственной освещенности	При вводе в эксплуатацию, в порядке текущего санитарного надзора	Учебные помещения, лаборатории, мастерские, комнаты самоподготовки, читальный зал, медкабинет, спортивный зал, рекреации
Шум, вибрация	При вводе в эксплуатацию и в порядке текущего санитарного надзора	Пищеблок, мастерские, смежные с оборудование помещения, помещения с использованием ПК и ВТ

10. Радиологические исследования

Радиологические исследования почвы	При отводе земельного участка и по показаниям	Земельный участок
Радиологические исследования объекта	При вводе в эксплуатацию, после проведения строительства, реконструкции, ремонтных работ и по показаниям	Объект обследования

Приложение 2
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Размеры учебной мебели общеобразовательных, интернатных организаций и ТиПО

Таблица

№	Номера мебели	Группа роста (в миллиметрах) учащихся	Высота над полом крышки края стола, обращенного к ученику	Цвет маркировки	Высота над полом переднего края сидения
1	2	3	4	5	6
1	1	1000 – 1150	460	Оранжевый	260
2	2	1150 – 1300	520	Фиолетовый	300
3	3	1300 – 1450	580	Желтый	340
4	4	1450 – 1600	640	Красный	380
5	5	1600 – 1750	700	Зеленый	420
6	6	Свыше 1750	760	Голубой	460

Примечание: подбор мебели во внешкольных организациях проводят соответственно росту и возрасту детей и подростков

Приложение 3
к санитарным правилам
"Санитарно-
эпидемиологические
требования к объектам
образования"

**Потребность в санитарных приборах учебных корпусов
общеобразовательных и интернатных организаций**

Таблица 1

№ № пп	Помещение	Ед. изм.	Площадь, м ²	Расчетное количество санитарных приборов
1	2	3	4	5
	Уборные и умывальные учащихся:			
	- девочек	1 уч-ся	0,15	1 унитаз на 20 девочек,
1				1 умывальник на 30 девочек
	- мальчиков	1 уч-ся	0,15	1 унитаз на 30 мальчиков, 0,5 лоткового писсуара на 40 мальчиков, 1 умывальник на 30 мальчиков
2	Уборные и умывальные персонала (индивидуальные)	2 санузла	3	1 унитаз, 1 умывальник
3	Кабинет личной гигиены женщин (для персонала)	1 кабина	3	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
			2	1 унитаз, 1 умывальник
5	Уборные и душевые при раздевальных спортзалов	1 раздевальная	4	2 душевые сетки
6	Уборные и душевые для персонала в столовой	1 санузел и 1 душевая кабина	3	1 унитаз, 1 умывальник, 1 душевая сетка

7	Кабина личной гигиены для девочек	1 кабина	3	1 гигиенический душ, 1 унитаз, 1 умывальник на кабину, одна кабина на 70 девочек
8	Уборные для персонала в мед. кабинете	1 санузел	3	1 унитаз, 1 умывальник
	Умывальники при обеденных залах:			
	в школах-интернатах для слепых и слабовидящих	1 учащийся		1 умывальник на 10 посадочных мест
9	в школах-интернатах для умственно отсталых детей	1 учащийся		1 умывальник на 15 посадочных мест
	в общеобразовательных, специализированных организациях, в школах-интернатах для глухих и слабослышащих, с нарушениями опорно-двигательного аппарата	1 учащийся	-	1 умывальник на 20 посадочных мест

Потребность в санитарных приборах для внешкольных организаций

Таблица 2

№	№	Помещение	Ед. изм.	Площадь, м ²	Расчетное количество санитарных приборов
пп	1	2	3	4	5
		Уборные учащихся:			
	1	девочек	1 уч-ся	0,10	1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек
		мальчиков	1 уч-ся	0,10	1 унитаз, 0,5 лотков писсуара и 1 умывальник на 30 мальчиков
2		Уборные и умывальные персонала (индивидуальные)	2 санузла	3	1 унитаз, 1 умывальник
3		Уборные и душевые при раздевальных спортзалов	1 раздевальная	2	1 унитаз, 1 умывальник
				4	2 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, организаций образования для детей с девиантным поведением, ЦАН

Таблица 3

Наименование помещений	Измеритель	Площадь, м²	Количество санитарных приборов
1	2	3	4
			1 унитаз на 5 девочек
Туалеты и умывальные для девочек	1 воспитанник	0,35	1 умывальник на 4 девочки 1 ножная ванна на 10 девочек 1 унитаз на 5 мальчиков
Туалеты и умывальные для мальчиков	1 воспитанник	0,35	1 писсуар на 5 мальчиков 1 умывальник на 4 мальчика 1 ножная ванна на 10 мальчиков 2 кабины на 15 девочек: 1 гигиенический душ
Кабина личной гигиены для девочек	1 кабина	4	1 унитаз 1 умывальник (биде или с поддоном и гибким шлангом)
Душевые кабины	1 кабина	1,6	1 душевая сетка на 10 спальных мест
Ванны	1 место	3	1 ванна на 10 спальных мест
Раздевательные	1 место	0,8	2 места на одну душевую сетку (по 0,5 м длины скамейки на место)
Туалеты при душевых и ваннах	1 туалет	2	1 унитаз 1 умывальник в шлюзе при туалете

Приложение 4
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Искусственное освещение в помещениях организаций образования и в местах проживания детей и подростков

Таблица

Наименование помещений	Уровни наименьшей освещенности, лк	
	При люминесцентных лампах	При лампах накаливания
1	2	3
Классные комнаты, учебные кабинеты, лаборатории, практикумы, групповые (игровые), компьютерные классы, мультимедийные кабинеты, библиотеки, читальные залы, комнаты отдыха, кружковые комнаты, помещения: медицинского пункта, культурно-массовых мероприятий (актовый, зрительный залы), прочих внешкольных занятий, ручного глажения	300 500	150 (на плоскости учебных столов) 300
Кабинет черчения	600	-
Мастерские по обработке металла	При комбинированном освещении 1000 лк, с долей общего освещения не менее 50%	
Мастерские по обработке дерева	500	-
Швейные мастерские	600	-
Изостудия	300 – 400 (на мольбертах)	200 – 300 (на мольбертах)
Служебные помещения для персонала	300	100
Помещения для спортивных, музыкальных и физкультурных занятий, актовый зал, раздевальная, душевая, буфетная, изолятор, обеденные залы, фотолаборатории, помещения стирки, сушки, механического глажения одежды	200 (на полу)	100
Вестибюли и гардеробные, рекреации, звукоаппаратные, помещения дежурного обслуживания персонала	100	50
Спальная, веранда, умывальные, уборные (туалетные), помещения личной гигиены женщин	100	75
Групповая (игровая)	300	150
Жилые комнаты	100	75
Кухни	100	50
Буфет	200	100
Коридоры, ванные, лестничные площадки	50	20
Чердаки	-	5

Приложение 5
к санитарным правилам
"Санитарно-
эпидемиологические
требования к объектам

Перечень оборудования производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблока

Таблица

1	2
Складское помещение	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы
Овощной цех	Производственный стол, моечная ванна
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), раковина для рук
Мясорыбный цех	Производственный стол, среднетемпературные и при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечная ванна
Мучной цех	Производственный стол, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, раковина для рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, шкаф для хранения хлеба
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, универсальный электропривод для готовой продукции, контрольные весы, электрокипятильник, раковина для мытья рук
Цех для обработки яиц	Производственный стол, 2 глубокие мойки, раковина для рук
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее 2-х), 2 моечные ванны для обработки мяса/рыбы и овощей, электромясорубка, контрольные весы
Раздаточная зона	Производственный стол. Допускается установка мармитов для первых, вторых и третьих блюд и холодильный прилавок (витрина и другие.)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, трех секционная мойка для мытья столовой посуды, стеллаж (шкаф)
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две глубокие мойки, стеллаж
Буфет, буфет-раздаточная	Производственные столы (не менее двух), холодильный шкаф, раковина для рук, стеллаж (шкаф), двух секционная мойка для мытья кухонной посуды, 3-х секционная мойка для мытья столовой посуды

Примечание: Количество и вид оборудования пищеблоков принимается в зависимости от проектной мощности объекта и ассортимента выпускаемой продукции.

Приложение 6
к санитарным правилам
"Санитарно-
эпидемиологические
требования к объектам
образования"

Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста

Таблица

Прием пищи, блюдо	Возраст		
	3-7 лет	с 7 до 11 лет	с 11-18 лет
1	2	3	4
Первые блюда	200	200-250	250-300
Вторые блюда:			
Гарнир	130	150-200	180-230
Мясо, котлета, рыба, птица	80	80-120	100-120
Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша	200	150-200	200-250
Салат	60	60-100	100-150
Третье блюда	180	200	200

Приложение 7
к санитарным правилам
"Санитарно-
эпидемиологические
требования к объектам
образования"

Таблица замены продуктов

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
			птица потрошенная или полу потрошенная	100,0
			птица непотрошенная	120,0
			субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
			рыба свежая	150,0

			творог полужирный	250,0
			молоко свежее	600,0
			кефир, айран	100,0
2	Молоко цельное	100,0	молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			сливки свежие	20,0
			творог жирный	30,0
3	Сметана	100,0	сливки свежие	133,0
			молоко свежее	667,0
			молоко свежее	333,0
			сыр	40,0
4	Творог	100,0	брынза	80,0
			сметана	50,0
			сливки	66,0
			масло коровье	50,0
			сметана свежая	125,0
5	Сыр	100,0	творог	250,0
			брынза	200,0
			молоко свежее	825,0
			яйца	3 шт.
			сыр	33,0
6	Яйца	1 шт.	сметана	40,0
			творог	80,0
			мясо свежее	67,0
			сельдь соленая	100,0
7	Рыба свежая обезглавленная	100,0	рыбное филе	70,0
			творог	168,0
			сыр	50,0
			сок плодово-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0
8	Фрукты свежие	100,0	чернослив	17,0
			Изюм	22,0
			арбуз	300,0
			дыня	200,0

Приложение 8
к санитарным правилам
"Санитарно-
эпидемиологические
требования к объектам
образования"

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

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)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

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
--------------------------------	--------------------	--	--	-----------------------------

Журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный)

Форма 3

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации и блюда, кулинарного изделия	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

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

Ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за ___ месяц _____ г.

Форма 4

№ п/п	Наименование продукта	Норма* продукта в граммах г (брутто) на 1 человека	Фактически выдано продуктов в брутто по дням (всего), г на одного человека / количество питающихся					Всего выдано продуктов в Б брутто на 1 человека за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10		

Приложение 9
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Наполняемость групп (классов) общеобразовательных и специальных образовательных организаций

Наполняемость классов общеобразовательных организаций

Наполняемость классов для общеобразовательных учреждений устанавливается не более 25 учащихся. Численные значения расчетной наполняемости классов могут быть изменены в соответствии с требованиями местных органов власти.

В старших классах общеобразовательных школ, профильной школе, гимназиях и лицеях допускается снижение наполняемости классов до 20 учащихся. При реконструкции и капитальном ремонте существующих школьных зданий, допускается наполняемость классов определять исходя из площади учебных помещений и удельной площади на одного учащегося не менее 2,25 м²

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 3-10 до 25

Наполняемость классов, воспитательных групп, групп продленного дня в специальных образовательных организациях

Таблица 2

Специальные образовательные учреждения для детей	Количество детей в классе (группе)
--	------------------------------------

1	школьный возраст
	2
С нарушениями речи:	
с тяжелыми нарушениями речи	12
с фонетико-фонематическим недоразвитием произношения отдельных звуков	12
С нарушениями слуха:	
неслышащих (глухих)	8
слабослышащих и позднооглохших	10
С нарушениями зрения:	
незрячих (слепых):	8
слабо видящих	12
с амблиопией и косоглазием	10
Умственно отсталых	12
С задержкой психического развития	12
С нарушением опорно-двигательного аппарата	10
Со сложными дефектами	6
С глубокой умственной отсталостью	10
С расстройствами эмоционально-волевой сферы	10

Примечание: 1. Исходя из местных условий и наличия средств, наполняемость классов, воспитательных групп продленного дня в указанных специальных учебно-воспитательных учреждениях может быть ниже рекомендуемой предельной наполняемости.

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

Приложение 10
к санитарным правилам
"Санитарно-
эпидемиологические
требования к объектам
образования"

Режим дня для предшкольных классов

1 половина дня

Распорядок дня	Продолжительность, часов
1	2
Прием	8.30 – 9.00
Утренняя гимнастика	9.00 – 9.15
Занятия:	
I	

II	9.15 – 9.30
	9.40 – 10.00
Свободная деятельность, индивидуальная работа с детьми	10.00 – 11.00
Прогулка, уход домой	11.00 – 12.00

2 половина дня

Распорядок дня	Продолжительность, часов
1	2
Прием	15.00 – 15.30
Занятия:	
I	15.30 – 16.00
II	16.10 – 16.40
III	16.50 – 17.20
Свободная деятельность, индивидуальная работа с детьми	17.20 – 18.00
Прогулка, уход домой	18.00 – 19.00

Приложение 11
к санитарным правилам
"Санитарно-
эпидемиологические
требования к объектам
образования"

Нормы учебной нагрузки в общеобразовательных организациях

Таблица

Класс	Нагрузка в часах, в неделю	11											
		Предшкола	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	(12)
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 12
к санитарным правилам
"Санитарно-

Таблица ранжирования предметов по трудности

Таблица

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

Приложение 13
к санитарным правилам
"Санитарно-
эпидемиологические
требования к объектам
образования"

Оснащение медицинского кабинета

Наименование медицинского оборудования и 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	Термоконтeйнер 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
24	Халаты темные для уборки	1
25	Маски одноразовые	10-30
26	Уборочный инвентарь: ведра, швабра, ветоши, емкости для хранения ветошей, перчатки	Расчет от набора помещений
27	Дезинфицирующие средства	Запас на 3 месяца
28	Канцтовары (журналы, тетради, клей, ручки, дырокол, степлер, корректор, папки и т.д.)	По мере необходимости
29	Бикс маленький	1 штук
30	Бикс большой	1 штук
31	Жгут резиновый	4-6 штук
	Шприцы одноразовые с иглами:	
	2,0	10 штук
32	5,0	10 штук
	10,0	5 штук
33	Пинцет	1 штук
34	Грелка резиновая	1-2 штук
35	Пузырь для льда	1-2 штук
36	Лоток почкообразный	5 штук
37	Шпатель металлический	40 штук
38	Шины для верхних конечностей	5 штук
39	Кварц тубусный	1 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 14
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
образования"

Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока

форма

№ п/п	Ф.И.О. работника *	Должность	Подписи	Осмотр	Осмотр	Подпись медработника	Примечание*
			работника в отсутствие ОКИ в семье	на гнойничковые заболевания кожи	на наличие ОРВИ, ангины		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.							
2.							
3.							

Примечание: *Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

**Запись об отстранении от работы или о переводе на другие виды работ.

Приложение 15
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
образования"

Учетно-отчетная медицинская документация объектов

Учетно-отчетной медицинской документацией являются:

- 1) журнал учета инфекционных заболеваний;
- 2) журнал соматической заболеваемости;
- 3) журнал учета контактов с острыми инфекционными заболеваниями;
- 4) журнал учета карантина;

- 5) карта профилактических прививок;
- 6) журнал учета профилактических прививок;
- 7) журнал движения вакцин, других бактериальных препаратов;
- 8) журнал регистрации проб Манту;
- 9) журнал регистрации детей группы риска подлежащих обследованию по пробе Манту;
- 10) журнал туберкулино-положительных лиц, подлежащих дообследованию у фтизиопедиатра;
- 11) журнал поствакцинальных осложнений;
- 12) журнал постоянных и длительных медицинских отводов;
- 13) журнал открытых флаконов и уничтожения остатков вакцин;
- 14) журнал проведения контролируемой химиопрофилактики;
- 15) отчет о движении вакцин и других иммунобиологических препаратов;
- 16) отчет об охвате профилактическими прививками;
- 17) журнал проведения генеральных уборок;
- 18) журнал кварцевания кабинета;
- 19) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 20) журнал регистрации обследуемых на возбудителей паразитарных заболеваний;
- 21) журнал регистрации лиц, обследованных на гельминты;
- 22) журнал осмотра на педикулез, чесотку и дерматомикозы;
- 23) отчет по результатам профилактических медицинских осмотров;
- 24) паспорт здоровья ребенка;
- 25) списки детей группы риска;
- 26) журнал учета флюорообследования студентов;
- 27) журнал учета флюороположительных лиц;
- 28) бракеражный журнал готовой продукции;
- 29) журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока;

- 30) журнал учета санитарно-просветительной работы;
- 31) папка с аннотациями вакцин;
- 32) приказы и инструкции;
- 33) журнал контроля выполнения норм питания (по накопительной ведомости);
- 34) журнал учета диспансерных больных;
- 35) индивидуальные медицинские карты учащихся (воспитанников);
- 36) контрольная карта диспансерного наблюдения;
- 37) журнал углубленных профилактических медицинских осмотров, акты специалистов;
- 38) журнал "С-витаминации";
- 39) журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 40) ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания.