



**"Балалардың сауықтыру және санаторий объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы**

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 3 сәуірдегі № 146 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2018 жылғы 23 мамырда № 16913 болып тіркелді.

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

1. Қоса беріліп отырған "Балалардың сауықтыру және санаторий объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.

2. "Санаториялық және сауықтыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы № 233 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 11056 болып тіркелген, "Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде 2015 жылғы 11 маусымда жарияланған) күші жойылды деп танылсын.

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

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

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

3) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін күнтізбелік он күн ішінде оның көшірмесін мерзімдік баспа басылымдарына ресми жариялауға жіберуді;

4) осы бұйрық ресми жарияланғаннан кейін оны Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің интернет-ресурсына орналастыруды;

5) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күні ішінде осы тармақтың 1), 2), 3) және 4) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың

орындалғаны туралы мәліметтерді Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Заң қызметі департаментіне ұсынуды қамтамасыз етсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министрі А.В. Цойға жүктелсін.

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

*Қазақстан Республикасының  
Денсаулық сақтау министрі*

*Е. Біртанов*

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Білім және ғылым министрі

\_\_\_\_\_ Е. Сағадиев

2018 жылғы 24 сәуір

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Инвестициялар және даму министрі

\_\_\_\_\_ Ж. Қасымбек

2018 жылғы 20 сәуір

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Ұлттық экономика министрі

\_\_\_\_\_ Т. Сүлейменов

2018 жылғы 2 мамыр

Қазақстан Республикасы  
Денсаулық сақтау министрінің  
2018 жылғы 3 сәуірдегі  
№ 146 бұйрығымен  
бекітілген

**"Балалардың сауықтыру және санаторий объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары 1-тарау. Жалпы ережелер**

1. Осы "Балалардың сауықтыру және санаторий объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің (бұдан әрі – Кодекс) 7-1 бабы 1-тармағының 2) тармақшасына және 144-бабының 6-тармағына, 145-бабына сәйкес әзірленген және

1) объекті құрылысына жер учаскесін таңдауға, жобалауға, реконструкциялауға, пайдалануға;

2) сумен жабдықтауға, су бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге, ауасын баптауға;

3) жөндеуге және күтіп-ұстауға;

4) тұру жағдайларына;

5) тамақтану жағдайларына;

6) өндірістік бақылауға, персоналдың еңбек және тұрмыстық қызмет көрсету жағдайларына;

7) балалар мен ересектерді медициналық қамтамасыз етуге, сауықтыру (маусымдық және жыл бойғы) және санаторий объектілерінің, базалар мен демалыс орындарының (бұдан әрі – объектілер) персоналын медициналық қарап-тексеруге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды.

2. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай ұғымдар пайдаланылады:

1) арнайы санитариялық киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізатты, қосымша материалдарды және дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және басқа да ластанулармен ластанудан қорғауға арналған қызметкерлердің қорғаныш киімінің жиынтығы;

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

3) балаларды сауықтыру объектілері (бұдан әрі – БСО) – 6 жастан балаларды сауықтыруға арналған объектілер, оның ішінде балаларды сауықтыру, демалыс уақытында жалпы білім беру бағдарламаларын меңгеру үшін жағдай жасайтын, жыл бойы жұмыс істейтін БСО;

4) бракераж – тамақ өнімдері мен дайын тамақтардың сапасын органолептикалық көрсеткіштері бойынша бағалау;

5) Генча сынамасы – баланың тыныс алу жүйесінің функционалдық жағдайын бағалайтын көрсеткіш;

6) желдету – үй-жайларда табиғи немесе жасанды реттелетін ауа алмасуы, ауаның талап етілетін гигиеналық және технологиялық параметрлерін ұстап тұруға мүмкіндік беретін ұйымдастырылған ауа алмасуы, сондай-ақ ауа алмасуды іске асыруға арналған техникалық құралдар кешені;

7) инсоляция – үй-жайды гигиеналық бағалауға арналған күн радиациясының нормаланатын көрсеткіші;

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

9) палатка (киіз үй) типіндегі балаларды сауықтыру объектілері – бұл жазғы каникул кезінде табиғат аясында ұйымдастырылатын, балалар мен жасөспірімдерді орналастыру және оларға қызмет көрсету үшін палаткаларды

(киіз үйлерді) пайдалану арқылы олардың демалу түрі іске асырылатын объектілер;

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

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

12) туберкулезге қарсы күрес санаторийі – табиғи емдік физикалық факторларды (климат, минералды сулар, балшықтар), физиотерапиялық әдістерді, емдік дене шынықтыруды басым пайдалана отырып, профилактикаға, медициналық оңалтуға және демалуға арналған объекті.

**2-тарау. Объектілердің құрылысына жер учаскесін таңдауға, оларды жобалауға, реконструкциялауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

3. Объектілердің жер учаскесі құрғақ, желденетін болып таңдалады. Учаске атмосфералық ауаны ластау көздерінің жел жағында, ыңғайлы кіріс жолдары мен шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауды ұйымдастыру үшін жағдайы болады.

4. Объектілердің құрылысына жер учаскесін күйдіргі бойынша қолайсыз стационарлық пункттердің аумағына, бұрын қоқыс тастайтын жер, полигон, ассенизациялау және сүзгілеу алқабы, мал қорымы, мал шаруашылығы және құс шаруашылығы фермалары, бейіттер, радиоактивті қалдықтарды көму пункттері болған жер учаскелеріне орналастырмайды.

5. Объектілерді жобалау және реконструкциялау кезінде үй-жайлардың жиыны мен ауданы "Қазақстан Республикасындағы сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі туралы" Қазақстан Республикасының 2001 жылғы 16 шілдедегі Заңының 20-бабы 23-16) тармақшасына сәйкес сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтер талаптарына (бұдан әрі – сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтер) сәйкес айқындалады.

6. Объектілерді жобалау және реконструкциялау кезінде ғимаратта және учаскеде әкімшілік-шаруашылық, тұрмыстық үй-жайлардан топтық оқшаулау қағидаты сақталады.

7. БСО-ны жобалау және реконструкциялау кезінде бір жатын бөлмедегі орын саны бір балаға 4 шаршы метр (бұдан әрі – м<sup>2</sup>) есебінен көзделеді.

8. Объектілерді жобалау және реконструкциялау кезінде ойын бөлмесінің ауданы бір балаға 2 м<sup>2</sup> есебінен көзделеді.

Объектілерді жобалау және реконструкциялау кезінде санаторийдегі тұрғын бөлменің ауданы бір орынға кемінде 6 м<sup>2</sup> есебінен көзделеді.

9. Үй-жайларды әрлеу үшін жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді, олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары бар әрлеу материалдары пайдаланылады.

10. Барлық үй-жайлардағы төбелер, қабырғалар, еденнің беті тегіс, жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді, саңылаулары, жарықтары жоқ, деформацияланбаған, зеңмен зақымдалу белгілері жоқ болады.

Білғалды режимде жұмыс істейтін үй-жайлардың (медициналық мақсаттағы үй-жайлар, ас блогы, санитариялық тораптар, себезгі бөлмесі, кір жуу, жуыну орындары) қабырғаларын сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтер талаптары сәйкес материалдармен қаптайды, едендерді жабу үшін су өткізбейтін материалдар қолданылады.

11. Маусымдық жазғы БСО-да балаларды сауықтыру бойынша қызметті жүзеге асыратын заңды және жеке тұлғалар пайдалану алдында "Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы есепке алу мен есеп құжаттамасының нысандарын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген (нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 11626 болып тіркелген) нысан бойынша санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды алады.

12. Объектілерде Кодекске және 2015 жылы 29 қазандағы Қазақстан Республикасының Кәсіпкерлік кодексінің 144-бабына сәйкес тексерулер кезінде осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес зертханалық зерттеулер жүргізіледі.

13. Авариялық ғимараттар мен үй-жайлардағы объектілерді пайдалануға жол берілмейді.

14. Объектілердің аумағында бұзылмаған қоршауы болады.

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

**3-тарау. Объектілерді сумен жабдықтауға, суды бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге және ауасын баптауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

16. Объектілерде орталықтандырылған шаруашылық-ауыз су, ыстық сумен жабдықтау, су бұру, жылумен жабдықтау көзделеді.

17. Объектілер Кодекстің 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына сәйкес санитариялық қағидалар, гигиеналық нормативтер талаптарына сәйкес қауіпсіз және сапалы ауыз сумен қамтамасыз етіледі.

18. Объектілерде ауыз су режимі ұйымдастырылады. Ауыз су, оның ішінде ыдыстарға (графиндерге, шәйнектерге, бөшкелерге) құйылған немесе шөлмектердегі су сапасы мен қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша Кодекстің 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына сәйкес санитариялық қағидаларда, гигиеналық нормативтерде белгіленген талаптарына сәйкес келеді.

Шөлмектегі суға оның шыққан жерін, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар қоса беріледі.

Суға арналған кулер (диспансер) өндірушінің нұсқаулығына сәйкес тұрақты түрде тазартылады.

Ішу үшін таза ыдысты (шыны, фаянс, пластмасса, бір рет қолданылатын стақандар) пайдаланады.

Қайнатылған ауыз суды үш сағаттан асырмай сақтаған жағдайда пайдалануға жол беріледі.

19. Балалардың объектілерде болатын барлық уақыты ішінде олардың ауыз суға еркін қолжетімділігі қамтамасыз етіледі.

20. Стационарлық ауыз су бұрқақтарының конструктивтік шешімдері судың тік ағынының айналасында биіктігі кемінде 10 сантиметр (бұдан әрі – см) болатын шектеу дөңгелегінің болуын көздейді.

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

Жеке гигиенаны сақтау үшін қолмен су құятын қолжуғыштарды қосымша орнатуға жол беріледі.

22. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда су жылытқыштар орнатылады. Ыстық және суық су барлық ванналарға, тұратын орындардағы, медициналық мақсаттағы үй-жайлардағы себезгі бөлмелеріне, сондай-ақ ас блогындағы қажетті технологиялық жабдықтарға тартылады.

Сумен жылыту жүйесінің ыстық суын технологиялық және шаруашылық-тұрмыстық мақсаттар үшін пайдалануға жол берілмейді.

23. Объектілерді кәрізделмеген және (немесе) ішінара кәрізделген жерлерде орналастырған жағдайда жергілікті кәріздеу құрылғысы көзделеді. Кәрізделмеген жерде САҚ құрылғысына жол беріледі.

Сарқынды суларды, оның ішінде САҚ-тың сарқынды суын қабылдау гидравликалық бекітпелері (сифондары) бар қақпақтармен жарақталған, тазарту уақтылы жүргізілетін объекті аумағының шаруашылық аймағында орналасқан жалпы немесе бөлек жерасты су өткізбейтін сыйымдылықтарға (шұңқыр, септик) жүзеге асырылады.

Сарқынды суларды ашық су қоймаларына және іргелес аумаққа шығару, сондай-ақ су сіңіретін құдықтарды орнатуға жол берілмейді.

24. САҚ-ты жинауды дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып күн сайын жүргізеді.

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

26. Жылыту кезеңінде ауаның температурасы мынадай болып көзделеді:

1) жатын және оқу үй-жайларында, кабинеттерде, кітапханада, мәдени-көпшілік іс-шараларға және демалуға арналған үй-жайларда, компьютер сыныптарында, қызметтік-тұрмыстық, кір жуатын орындарда +18 - +220С;

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

3) физиотерапиялық кабинеттерде, массаж кабинеттерінде +280С;

4) медициналық үй-жайларда +20 - +220С;

5) спорт залында және секциялық сабақтарды өткізуге арналған бөлмерде, рекреацияларда, вестибюль мен киім ілетін орындарда, асүйде, киімдер мен аяқ киімдерді кептіру бөлмелерінде +15 - +170С;

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

7) ваннасы бар бассейн үй-жайларында +29 - +300С;

8) себезгі бөлмелерінде +250С;

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

27. БСО-ның жатын үй-жайларын жылытылмайтын ғимараттарға орналастырған кезде балалардың кіруіне сыртқы ауаның орташа тәуліктік температурасы күнтізбелік бес күн ішінде кемінде + 160С болғанда жол беріледі.

28. Үй-жайларды табиғи және жасанды жарықтандыру сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтерге және Кодекстің 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына сәйкес санитариялық қағидаларда, гигиеналық нормативтерде белгіленген талаптарға сәйкес айқындалады.

29. Жасанды жарықтандыру үшін жарық диодты, люминесцентті, энергия үнемдейтін шамдар және қыздыратын шамдар пайдаланылады. Жалпы жасанды жарықтандыру барлық үй-жайларда көзделеді. Бір үй-жайда бір типтегі шамдар қолданылады. Шамшырақтар плафондармен қамтамасыз етіледі.

30. Үй-жайларды жасанды жарықтандыру деңгейлері осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес келеді.

31. Істен шыққан шамдар ауыстырылады. Жарамсыз, құрамында сынабы бар шамдарды және медициналық аспаптарды балалардың қолы жетпейтін үй-жайларда сақтайды. Істен шыққан құрамында сынабы бар шамдар мен аспаптарды кәдеге жаратуға жібереді.

32. Объектінің аумағында, оның ішінде САҚ-та сыртқы жасанды жарықтандыру болады.

33. Желдету және ауа баптау жүйелерін пайдалану кезінде Кодекстің 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына сәйкес санитариялық қағидалардың, гигиеналық нормативтердің талаптары сақталады.

Ас блогында механикалық іске қосылатын желдету көзделеді. Жылу және ылғал бөлу көзі болып табылатын жабдықтың үстінде сыртқа тарту жүйелері орнатылады.

Себезгі бөлмелері мен санитариялық тораптар және балшықпен емдеу үй-жайлары дербес сыртқа тарту желдеткішімен жабдықталады.

34. Барлық үй-жайларда ашылатын терезелер, фрамугалар арқылы табиғи желдету көзделеді.

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

35. Жазғы сауықтыру маусымының ашылуы алдында БСО-да мынадай жөндеу-қалпына келтіру және профилактикалық іс-шаралар ұйымдастырылады және жүргізіледі:

- үйлерді жөндеу жұмыстары;
- инженерлік желілердің, желдету, ауа баптау жүйелерінің жұмыс істеу тиімділігін тексеру;
- ауыз суын зерттей отырып, сумен жабдықтау желілері мен құрылыстарын профилактикалық жуу және дезинфекциялау;
- аумақты тазарту және аббаттандыру;
- профилактикалық дезинфекциялық, дезинсекциялық, дератизациялық іс-шараларды жүргізу.

36. Жыл сайын объектілерде ағымдағы жөндеу жүргізіледі.

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

38. Желдету үшін ашылатын терезелерге, желкөздерге, фрамугаларға москит торлары орнатылады.

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



40. Сауықтыру кампаниясы басталар алдында және әрбір ауысым аяқталған соң техникалық персонал күрделі жинау жүргізеді.

Объектілердің барлық үй-жайлары мен жабдықтары таза ұсталады. Үй-жайларды ағымдағы жинау күн сайын жуу және дезинфекциялау құрадарын қолдана отырып ылғалды тәсілмен, кейіннен желдету арқылы жүргізіледі.

Қолдануға рұқсат етілген, қолданылатын дезинфекциялау ерітінділері нұсқаулыққа сәйкес, ерітінді дайындалған күні көрсетіле отырып, таңбаланған ыдыстарда дайындалады. Дезинфекциялау және жуу құралдары және олардың жұмыс ерітінділері балалар үшін қол жетпейтін орындарда сақталады.

41. Жинау мүкәммалы (легендер, шелектер, жөкелер, шүберектер) таңбаланады және жеке үй-жайларға (санитариялық тораптар, медициналық пункт, ас блогының өндірістік үй-жайлары, тамақтану залы, рекреациялар, оқу кабинеттері, өндірістік шеберханалар) бекітіледі және арнайы бөлінген орындарда сақталады.

Санитариялық тораптарды жинауға арналған жинау мүкәммалының сигналды таңбасы болады.

42. Қоқыс жинағыштар шаруашылық аймақта, үш жағынан қоршалған, тазалауға және дезинфекциялауға қол жетімді, су өткізбейтін жабындысы бар алаңға орнатылады, тығыз жабылатын қақпақтармен жабдыкталады.

Қоқыс жинағыштар (контейнерлер) тазартылады, жуылады және дезинфекцияланады.

Объектілердің аумағына қоқыс жинауға арналған жәшіктер орнатылады.

43. Жәндіктердің, кенелердің және буын аяқтылар мен кеміргіштердің болуына жол берілмейді.

Объектілерде дератизациялық, дезинсекциялық іс-шаралар жүргізіледі.

44. Қоғамдық тамақтану, бөлшек сауда, сауықтыру және демалу мақсатындағы, тұрмыстық қызмет көрсету объектілері, объекті аумағындағы демалушылар тұратын орындар Кодекстің 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына сәйкес санитариялық қағидалардың, гигиеналық нормативтердің талаптарына сәйкес келеді.

**5-тарау. Тұру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

45. Балалар Кодекстің 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына сәйкес санитариялық қағидалардың, гигиеналық нормативтердің талаптарына сәйкес бой-жас ерекшеліктеріне байланысты жиһаздармен қамтамасыз етіледі.

46. Жиһаз, жұмсақ, қатты мүкәммал, жабдық, санитариялық-техникалық аспаптар жарамды жағдайда болады және мақсатына сай пайдаланылады. Үй-жайларды әрлеудегі ақаулар мен жабдықтың, жиһаздың сынуы жөндеуге немесе ауыстыруға жатады.

47. БСО-ның жатын үй-жайлары қоршалатын қатты төсегі бар бір немесе екі қабатты кереуеттермен, кереует жанындағы тумбалармен, киімге арналған шкафтармен жабдықталады.

Санаторийлердің жатын үй-жайлары мен тұрғын бөлмелері кереуеттермен, кереует жанындағы тумбалармен, киімге арналған шкафтармен жабдықталады.

48. Балаларды шомылдыру күнтізбелік 7 күнде 1 реттен сиретпей жүргізіледі.

1 жатын орынға төсек жабдықтары жинағының (кемінде үшеу) болуы көзделеді.

49. Төсек жабдықтарын, сүлгілерді ауыстыру ластануына қарай, бірақ күнтізбелік жеті күнде бір реттен сиретпей және тұратындар кеткеннен кейін жүргізіледі.

Лас киім-кешек кір жуу орнына (клеенка немесе мата) қаптармен жеткізіледі.

50. Кір жуатын орына таза және лас киім-кешектің қарама-қарсы ағынын болдырмайтын технологиялық процестің ағындылығы сақталады.

Төсек жабдықтары жылына кемінде бір рет камералық дезинфекциялануға жатады.

51. Киім-кешекті жуу объектінің кір жуатын орнында жүзеге асырылады. Кір жуатын орын болмаған жағдайда киім-кешек басқа кір жуатын орындарда орталықтандырып ұйымдастыруға жол беріледі.

Инфекциялық аурумен ауыратын науқастардың киім-кешектері жуу алдында таңбаланған ванналарда дезинфекциялануға жатады.

52. Сатып алынған өнімге (ыдыс-аяқ, төсек жабдықтары, парфюмерлік-косметикалық өнім, ойыншықтар, жиһаз) олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар қоса беріледі.

**6-тарау. Объектілердегі тамақтану жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

53. Объектілердің ас блогтарына осы Санитариялық қағидалардың талаптарына қайшы келмейтін бөлікте Кодекстің 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына сәйкес қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық қағидалар талаптары қолданылады.

54. Объектілердің ас блогында технологиялық процестердің бірізділігі көзделеді, шикі және дайын өнімнің, шикі жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің, пайдаланылған және таза ыдыстардың қарама-қарсы ағынына жол берілмейді.

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

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

56. Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективтік ас мәзіріне сәйкес келеді.

Қажетті өнімдер болмаған жағдайда осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаның 1-кестесінде көрсетілген өнімдерді алмастыру кестесіне сәйкес өнімдерге алмастыру жүргізіледі.

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

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

59. Тамақтану арасындағы интервал 3,5-4 сағаттан асырмай, қосымша екінші таңғы ас немесе кешкі ас бар кемінде бес реттік тамақтандыру көзделеді. Тамақ арасындағы аралықта ас мәзіріне қымызды немесе қышқыл сүт өнімін енгізу ұсынылады.

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

61. 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, құстың еті екі- жеті күнде бір рет қосылады.

62. Ас мәзірінде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде немесе келесі күнтізбелік екі – үші күнде қайталауға жол берілмейді.

63. БСО үшін күніне бір балаға ұсынылатын азық-түлік жиыны ("брутто" салмағында) осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаның 2-кестесінде көрсетілген.

64. Балалар мен жасөспірімдерге жасына (жылмен) қарай ұсынылатын порцияның массасы (граммен) осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

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

66. Гиповитаминоздың алдын алу және балаларды тиімді сауықтыру мақсатында салқындатылған сусындарды (компот, кисель) "С" витаминімен жасанды витаминдеу жүргізіледі, осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаның 1-нысаны бойынша "С" витаминдеу журналына жазба жазылады.

67. Компоттарды витаминдеу оларды өткізуден бұрын +150С-тан аспайтын температураға дейін салқындатқаннан кейін жүргізіледі, кисельге аскорбин қышқылының ерітіндісін +30 +350С температураға дейін салқындатқан кезде, кейіннен араластырып, өткізу температурасына дейін салқындата отырып қосады. "С" витаминінің тәуліктік нормасы бөбектер үшін 50 миллиграмм (бұдан әрі – мг), мектепке дейінгі балалар үшін – 60 мг, мектеп жасындағы балалар үшін – 70 мг.

Витаминделген тағамдар жылытылмайды.

68. Объектілерде:

1) мыналарды:

қатық, сүзбе мен қышқыл сүт өнімдерін;

туралған ет қосылған құймақтарды;

флотша макаронды;

зельцтерді, форшмақтарды, сілікпелерді, паштеттерді;

кремі бар кондитерлік бұйымдарды;

морстар, квастарды;

фритюрде қуырылған бұйымдарды;

шала пісірілген жұмыртқаны, қуырылған жұмыртқаны;

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

окрошканы;

тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі тағамдарды;

ашы тұздықтар, кетчуптарды дайындауға және өткізуге;

2) мыналарды:

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

чипсілер, кептірілген нан, гамбургерлер, ход-догтарды өткізуге;

3) мыналарды:

пастерленбеген сүтті, термиялық өңдеуден өтпеген 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 пен бауырды қоспағанда, мал мен құстың қосымша ет өнімдерін;

механикалық түрде еті сылынып алынған құс етін және құрамында коллаген бар шикізатты;

генетикалық түрлендірілген шикізатты және (немесе) генетикалық түрлендірілген көздері бар шикізаттарды;

банкалардың тұншалануы бұзылған консервілерді, қақпағы көтерілген консервілерді, тот басқан, пішіні өзгерген, заттаңбасы жоқ банкаларды;

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

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

70. Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдауды осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаның 2-нысанына сәйкес "Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының бракераж журналына" деректерді енгізе отырып, олардың сапасы және қауіпсіздігін куәландыратын құжаттары болған жағдайда жүзеге асырады.

Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар объектілердің ас блогында сақталады.

71. Объектінің жауапты тұлғалары ас блогына келіп түскен өнімдердің сапасын, өнімдерді сақтау және өткізу мерзімдерінің сақталу шарттарын, тәуліктік сынаманы алу мен сақтаудың дұрыстығын, тағам дайындау технологиясының сақталуын, персоналдың және асхана кезекшісінің жеке гигиена қағидаларын сақтауын бақылауды жүзеге асырады.

72. Дайын тағамды беру медицина қызметкері осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаның 3-нысанына сәйкес "Тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналына" жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізгеннен кейін жүзеге асырылады.

73. Күн сайын ас блогында дайын өнімнің тәуліктік сынамасы алынады. Сынамаларды қақпағы бар таза (қайнатылып өңделген) 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 сақталады.

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

74. Объектілерде персоналға жеке гигиена қағидаларын сақтау үшін жағдай жасалады. Қол жуу үшін ыстық және салқын су келтірілген, қолды жууға және кептіруге арналған құралдар бар қол жуатын раковиналар, қоқыс жинауға арналған урналар орналастырылады.

75. Жұмыскерлер басы артық арнайы киіммен (халат немесе шалбары бар күртеше, бас киім, аяқ киім) қамтамасыз етіледі.

Арнайы кімді ауыстыру күн сайын және ластануына қарай жүзеге асырылады.

76. Объектілердің жұмыскерлері қолының тазалығын бақылайды, таза арнайы киім мен аяқ киім киеді, объекіден шығатын кезде және дәретханаға барар алдында арнайы киімді шешеді, жұмыс басталар алдында және дәретханаға кіріп шыққаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен соң және лас заттармен жанасқаннан кейін қолды сабынмен жуады.

77. Ас блогының жұмыскерлері жұмысты бастар алдында шаштарын орамалдың немесе қалпақтың астына жинайды, зергерлік әшекейлерді, сағат және басқа да сынатын заттарды шешіп қояды, тырнақты қысқартып қияды және оны лакпен боямайды.

Шикізат пен дайын өнімге бөгде заттардың түсіп кетуін болдырмау үшін өндірістік үй-жайларға ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) алып кіруге және сақтауға, арнайы киімді түйреуішпен, инемен түйреуге және халаттың қалтасына жеке қолданатын заттарды салып жүруге жол берілмейді.

Жұмыскерлердің өндірістік үй-жайларға арнайы киімсіз кіруіне, оның үстіне жеке сыртқы киімін киюіне жол берілмейді. Арнайы киімді жеке заттарынан бөлек сақтайды.

78. Іріңді тері аурулары бар, кесілген, күйік алған, көгерген жерлері іріңдеген адамдар, инфекциялық аурулармен ауыратын науқастар немесе қоздырғыштарын тасымалдаушылар, сондай-ақ науқастармен немесе тасымалдаушылармен байланыста болғандар жұмыстан уақытша шеттетіледі және дәрігердің

қорытындысы бойынша, тиісті медициналық тексеру өткізілгеннен кейін жұмысқа жіберіледі.

79. Объектілердің жұмыскерлерінде міндетті медициналық тексеруден өткендігі туралы, жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар санитариялық кітапшасы, гигиеналық оқудан өткендігі туралы мәліметтер болады.

79-1. Инфекциялық аурулардың әкеліну және таралу қаупі төнген жағдайда объектілерде шектеу іс-шаралары енгізіледі және күшейтілген санитариялық-дезинфекциялық режимді сақтау қамтамасыз етіледі.

**Ескерту. Қағида 79-1-тармақпен толықтырылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

79-2. Шектеу іс-шараларын енгізу кезеңінде санаторлық-курорттық мақсаттағы объектілердің, демалыс үйлерінің қызметі осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаға сәйкес талаптарға сай жүзеге асырылады.

**Ескерту. Қағида 79-2-тармақпен толықтырылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

79-3. Меншік нысанына қарамастан балаларды сауықтыру лагерьлерінің (мектеп жанындағы, қала сыртындағы) қызметі осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаға сәйкес талаптарға сай күшейтілген санитариялық-дезинфекциялық режимді сақтай отырып жүзеге асырылады.

**Ескерту. Қағида 79-3-тармақпен толықтырылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

**8-тарау. Медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

80. Объектілерде медициналық қызмет көрсету қамтамасыз етіледі.

81. Объектіде медицина қызметкерлері мынадай іс-шараларды жүргізеді:

1) балалардың сырқаттанушылығын төмендетуге және денсаулығын нығайтуға бағытталған сауықтыру іс-шараларының кешенді жоспарын әзірлеу;

2) ауыз су және тамақтану режимін тексеру;

3) үй-жайлардың, аумақтың, шомылатын және спортпен айналысатын орындардың дайындығын тексеру;

4) балалардың денсаулық жағдайын серпінді бақылау, шынықтыру, сауықтыру жүргізу және басқалары;

5) объектілердегі қызметкерлердің профилактикалық медициналық тексеріп-қараудан уақтылы өтуін есепке алуды және осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаның 4-нысанына сәйкес "Ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналына" деректерді тіркеу арқылы ас блогы қызметкерлерінің денсаулығына күн сайын бақылау жүргізу;

6) осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаның 5-нысанына сәйкес тамақ өнімдерінің нормаларын орындауды бақылау тізімдемесін кейіннен түзетіп және жүргізе отырып, негізгі өнімдер бойынша тәуліктік нормалардың орындалуына талдау жүргізу;

7) осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес БСО жағдайларында балаларды сауықтырудың тиімділігіне бағалау жүргізу;

8) дене шынықтыру сабақтары үшін медициналық топтарға бөлу, дене шынықтыру және спорт жөніндегі нұсқаушыларға балалардың денсаулық жағдайлары, спорт сабақтарының ұсынылатын режимі туралы ақпарат беру;

9) қабылдау жүргізу, науқастарға медициналық көмек көрсету;

10) жазатайым оқиғалар туындаған кезде алғашқы медициналық көмек көрсету, жақын жердегі стационарға тасымалдау;

11) санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шараларды ұйымдастыру және жүргізу арқылы инфекциялық және паразиттік аурулар жағдайлары немесе оларға күдіктену туралы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшесіне шұғыл хабарлама беру;

12) ас блогының ұсталуына, тамақ өнімдерінің сақталу жағдайына және мерзімдеріне, тағам дайындау технологиясына, дайын тағамның сапасына, барлық үй-жайлар мен аумақтың, сумен жабдықтау көздерінің санитариялық жағдайына және күтіп-ұсталуына күн сайын тексеру жүргізу;

13) объектідегі туризм жөніндегі нұсқаушының немесе басқа да жауапты қызметкердің балаларды жорыққа жіберуден 1–2 күнтізбелік күн бұрын маршрутты және шомылу орындарын тексеру;

14) балалар бассейндерде және су қоймаларында шомылған кезде судың температурасын (ауаның температурасы +230С-тан төмен емес кезде судың температурасы +200С-тан төмен емес) бақылау.

82. Объектілерде инфекциялық аурулар тіркелген жағдайда "Денсаулық сақтау ұйымдарының бастапқы медициналық құжаттама нысандарын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушысының 2010 жылғы 23 қарашадағы № 907 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 6697 болып тіркелген)



бекітілген инфекциялық ауруларды есепке алу және микробиологиялық және паразитологиялық зерттеулерді тіркеу журналдары жүргізіледі.

83. Медициналық жабдықтарды, мүкәммалды өңдеу және медициналық қалдықтарды жинау Кодекстің 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына сәйкес санитариялық қағидалардың, гигиеналық нормативтердің талаптарына сәйкес жүргізіледі.

**9-тарау. Жағажайларды күтіп-ұстауға және палаткалы (киіз үй) типтегі БСО-ға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

**1-параграф. Жағажайларды күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

84. Жағажай оқшауланған учаскеде, айлақтардан, шлюздерден, гидроэлектр станцияларынан, сарқынды суларды жіберу орындарынан, малдың қорасы мен суатынан алыста немесе көрсетілген ластану көздерінен жоғары орналастырылады.

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

86. Жағажайды күннен қорғайтын қалқалармен, жатақтармен және отырғыштармен жабдықтауға жол беріледі.

Аумақта киім ауыстыратын кабиналар, САҚ немесе биодәретханалар, қоқыс жинауға арналған жәшіктер орнатылады, олар таза ұсталады.

87. Жағажай балалардың жас ерекшеліктеріне сәйкес ойын құрылғыларымен, сондай-ақ емшараларды дозалап қабылдау үшін солярийлермен, аэрарийлермен жабдыкталады.

88. Шомылу маусымы басталар алдында объектінің әкімшілігі су қоймаларына санитариялық-химиялық, микробиологиялық, вирусологиялық, радиологиялық көрсеткіштерге зерттеу жүргізуді және топыраққа паразитологиялық көрсеткіштерге зерттеу жүргізуді қамтамасыз етеді.

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

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

91. Адамдардың шомылуына арналған орындарда киім-кешекті жууға және жануарларды шомылдыруға жол берілмейді.

Объектінің аумағында орналасқан жағажайды және су қоймаларының жағалау аймағын қауіпсіздік мақсатында объектінің әкімшілігі бақылап отырады.

**2-параграф. Палаткалы (киіз үй) типтегі БСО-ны күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

92. Таңдалған учаскеде демалушылардың тіршілік етуі және тұрмысының қажетті жағдайларын жасау үшін палаткалар немесе киіз үйлер жабдықталады.

Палаткаларды (киіз үйлер) шөптесін немесе тапталған топырақты алаңқайларда орналастырады. Палаткалардың (киіз үй) айналасында атмосфералық су (палаткадан) ағатын еңісі бар жыралар жабдықталады.

93. Палаткалы (киіз үй) типтегі БСО-ның аумағы периметрі бойынша жақсы көрінетін белгілермен (жалаушалар, ленталар және басқалар) белгіленеді немесе қоршалады.

94. Қалдықтарды өртеуге және көмуге, осы мақсатқа арналмаған орындарға шығаруға, сарқынды суларды ашық су объектілеріне, жыраларға және іргелес аумақтарға шығаруға, сондай-ақ су сіңіретін құдықтарды орнатуға жол берілмейді.

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

96. Жылу оқшаулау қасиеттерімен, қансорғыш жәндіктердің кіруінен қорғауды (терезеге және есікке москитті тор, айқас тігіс түріндегі ілгек) қамтамасыз ететін, ашылатын клапаны бар – желдету үшін терезесі, берік жабылатын есігі, тақтай едені және жел үрлемейтін жақтауы бар берік, су өткізбейтін (сыртқы палатка – тент) палаткаларды (киіз үйлерді) пайдаланады.

97. Палаткадағы (киіз үйдегі) жатын орындардың саны өндірушінің қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес оның сыйымдылығымен айқындалады. Әрбір демалушы үшін ұйықтайтын қаптарды пайдалану арқылы жеке жатын орын көзделеді.

98. Палаткаларды кереуеттермен немесе жайылмалы төсектермен, киім мен аяқ киімді сақтайтын тумбалармен жабдықтаған кезде оларды жердің бетінен кемінде 0,2 м биіктікте орналастырады.

99. Балаларды орналастыруға арналған барлық палаткалар (киіз үйлер) күн сайын желдетіледі, жуу құралдарын қолдана отырып ылғалды тәсілмен жиналады, 7-10 күнде бір реттен сиретпей дезинфекцияланады.

100. Палаткалы (киіз үй) типтегі БСО-да САҚ тұрғын аймағы мен ас блогынан кемінде 25 метр және шомылатын жерден кемінде 50 метр қашықтықта орнатылады.

Палаткалы (киіз үй) типтегі БСО-да қажет болған жайғдайда биодәретханалар пайдаланылады.

101. Палаткалы (киіз үй) типтегі БСО-ны орналастыру орындарында жеке гигиена қағидаларын сақтау үшін жағдайлар жасалады. Қолжуғыштарды тапталған топырақты алаңқайда қалқа астында тұрғын аймаққа жақын

орналастыру керек. Аяқ жууға, киім-кешек жууға, киімдерді кептіруге арналған орындар, қоқыс жинайтын орын көзделеді. Себезгі бөлмелерін ыстық сумен қамтамасыз ету үшін суды жылыту жағдайымен себезгі бөлмелерін, ас блогын жабдықтауға жол беріледі.

102. Палаткалы (киіз үй) типтегі БСО-да балалардың тамақтануын ұйымдастыру үшін тамақтандыруды ұйымдастырудың мынадай түрлеріне жол беріледі:

- 1) жақын жердегі қоғамдық тамақтану ұйымында тамақтану;
- 2) тасымалды ыстық тамақ (дайын тағамды термоконтейнерлермен жеткізу);
- 3) тамақты далалық ас үйді пайдалану арқылы дайындау;
- 4) тамақты ас блогында дайындау;
- 5) тамақты алауда дайындау.

103. Жекелеген жағдайларда ыстық тамақ өнімдеріне қолдануға рұқсат етілген бір рет қолданылатын ыдыс-аяқты пайдалануға рұқсат етіледі. Бір рет қолданылатын ыдысты қайталап пайдалануға жол берілмейді.

104. Асхана және шай ішетін ыдыстар жиынтығының, асхана аспаптарының саны палаталы (киіз үй) типтегі БСО қатысушыларының бір уақытта тамақтануын (тамақты топтар бойынша бөлек дайындаған кезде – топтың барлық мүшелерінің бір уақытта тамақтануын) қамтамасыз етеді.

105. Палаткалы (киіз үй) типтегі БСО-да тамақ дайындаған кезде тамаққа жауапты адам болады.

106. Палаткалы (киіз үй) типтегі БСО-да тамақтанған кезде қалқа (тент) астында немесе арнайы палаткада (киіз үйде) орнатылған үстелдер, отырғыштар (орындықтар) пайдаланылады.

107. Ыстық тамақ стационарлық асханадан термоспен жеткізіледі. Дайын тамақты жеткізу кезінде тамақ өнімдерімен жанасу үшін қолдануға рұқсат етілген термоконтейнерлерді пайдаланады.

108. Дайын бірінші және екінші тағамдар үлестіру температурасынан төмен емес температураны ұстап тұруды қамтамасыз ететін уақыт ішінде термоконтейнерлерде (термостарда) болады. Термоконтейнерлердегі дайын тағамы жеткізу уақыты дайындалған сәттен бастап өткізгенге дейін 2 сағаттан аспауы тиіс.

109. Далалық ас үйді пайдаланған кезде азық-түлік шикізатын сақтау, өңдеу және дайындау, тамақ дайындау, нан кесу, асхана және ас үй ыдыстарын (мүкәммалын) жуу, тамақ ішу осы мақсатқа бейімделген уақытша өндірістік және қосалқы құрылыстарда: палаткаларда (киіз үйлерде) жүргізіледі, олар қажетті технологиялық жабдықпен және тиісті таңбасы бар мүкәммәлмен жарақталады.

110. Тез бұзылатын өнімдерді сақтау үшін мұздық жабдықтауға жол беріледі.

111. Жорыққа арналған өнімдердің типтік жиыны:

1) қара және ақ нан немесе кептірілген нан, печенье, кепкен тоқаш, галеттер, қытырлақ нандар;

2) жарма, макарон өнімдері, ботқаның дайын концентраттары немесе пакеттердегі сорпа концентраттары;

3) қорытылған сары май, өсімдік майы;

4) өнеркәсіптік өндірістің ет консервілері;

5) қант, кәмпит, шоколад, өнеркәсіптік қаптамадағы бал;

6) табиғи және (немесе) майлы балық консервілері;

7) балғын немесе құрғақ көкөністер;

8) құрғақ сүт, құрғақ кілегей немесе қойылтылған, консервіленген сүт;

9) ірімшіктің қатты сұрыптары;

10) балғын жемістер, кептірілген жемістер, жаңғақтар;

11) шөлмектегі су, шырындар, шай, какао ұнтағы.

**10-тарау. Туберкулезге қарсы санаторийлерді және балшықпен емдеуге және физиотерапияға арналған үй-жайларды күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**  
**1-параграф. Туберкулезге қарсы санаторийлерді күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

112. Зиянды заттарды бөлуге байланысты емшараларды өткізуге арналған үй-жайларды бір корпуста жатын үй-жайлармен орналастыруға жол берілмейді.

113. Жатын үй-жайлары палаталы секциялардан тұрады.

114. Зертханаларда, емшара, таңып-байлау бөлмелерінде, палаталарда, изоляторда, қақырық жинайтын бөлмеде, туберкулезге қарсы препараттарды қабылдайтын үй-жайда, медициналық қалдықтарды уақытша сақтауға арналған үй-жайларда экрандалған ультракүлгін бактерицидті сәулелегіштер орнатылады.

115. Барлық үй-жайларды күн сайын ылғалды жинау және апта сайын күрделі жинау кейіннен жатын бөлмелердегі ауаны ультракүлгін шамдармен сәулелендіру арқылы жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүргізіледі.

116. Туберкулезге қарсы санаторийлерде қорытынды дезинфекция жылына 2 рет және барлық қайта бейіндеу, көшу, реконструкциялау, жөндеу жағдайларында жүргізіледі.

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

**2-параграф. Санаторийлерде балшықпен емдеуге және физиотерапияға арналған үй-жайларды күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

117. Физиотерапия кабинеттерін пайдалану және күтіп-ұстау Кодекстің 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына сәйкес санитариялық қағидалардың, гигиеналық нормативтердің талаптарына сай болады.

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

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

119. Табиғи көздердің (минералды балшықтар, саз) балшығымен емдеуге арналған құралдар бір рет қолданылады. Олардың негізіндегі заттарды (балшық маскалары және басқалары) дайындаушының қаптамасында сақтайды және заттаңбасындағы, қаптамасындағы деректерге сәйкес пайдаланады.

120. Емшараларға дайын емдік балшықтар мынадай талаптарға сәйкес келеді:

1) табиғи және емшараларға дайындалған емдік балшықтардың нормаланатын физикалық-химиялық және токсикологиялық көрсеткіштері осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес келеді;

2) табиғи және емшараларға дайындалған емдік балшықтардың нормаланатын микробиологиялық көрсеткіштері осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес келеді.

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

122. Фито-барлар өнімді сақтауға, ыдысты жууға, өңдеуге және сақтауға арналған тиісті жағдайлар, сапасы мен қауіпсіздігі туралы құжаттар бар болғанда ұйымдастырылады.

123. Ингаляторий, оттегімен емдеу кабинеті және дәрілік препараттар кабинеті көршілес орналасады және дәрілік шөптерді сақтау үшін ортақ қосалқы үй-жайы болады.

124. Бальнеологиялық емшараларды жүргізу үшін бөлек бальнеологиялық құрылғысы бар жеке үй-жайларды жабдықтайды.

Асқазанды жуу емшараларын қызыл иекті шаюмен, ішек себезгісін және ішекке минералды су мен емдік балшықтың қоспасын енгізе отырып, ішекті сифонмен жуумен біріктірмейді.

Емшара кабинеттерінде әр кушетка (кресло) жеке кабиналарда орнатылады.

125. Емдік массажды жүргізуге арналған үй-жайлар массажға және себезгіге арналған кабинеттерден тұрады. Массажға арналған кабинеттің ең аз ауданы бір

кушеткаға кемінде 6 м2 есебінен қабылданады. Кабинет қол жууға және кептіруге арналған құралдары бар раковинамен жабдықталады. Массажға арналған кабинет механикалық желдеткішпен жабдықталады.

126. Алмалы-салмалы және адамның организмімен жанасатын құралдарды (резеңке түтікшелер, ұштықтар, үштіктер және басқалар) дезинфекциялау қоса берілетін нұсқаулықтарына сәйкес жұмыс орнында жүзеге асырылады. Жуу және стерильдеу Кодекстің 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына сәйкес санитариялық қағидалардың, гигиеналық нормативтердің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

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

### Зертханалық-құрал-саймандық зерттеулер

Кесте

Р/с №	Сынама алу орны	Зертханалық-құрал-сайманды зерттеулер, саны (бірлік)	Зерттеу жиілігі
1	2	3	4
1	ас блогы	тамақ өнімдерінің (шикізаттың) микробиологиялық көрсеткіштерге сынамасы, бірлік	ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша
		микробиологиялық зерттеулерге дайын өнім сынамасы	ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша
		микробиологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге судың сынамасы, бірлік	ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша
		тамақтың толық салынуы, тәуліктік құнарлылығы, бірлік	ағымдағы қадағалау тәртібімен
		сыртқы орта объектілерінен ішек таяқшалары тобының бактерияларына зерттеу, бірлік	ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша
		дезинфекциялау құралдары ерітіндісіндегі әрекет ететін заттардың белсенділігін айқындау	ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша
		бактериологиялық, санитариялық-химиялық зерттеулерге жергілікті сумен жабдықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар, ұңғымалар, каптаждар) алынған ауыз су	жаз маусымы басталар алдында, ағымдағы қадағалау тәртібімен, сондай-ақ эпидемиологиялық көрсетілімдері бойынша
2	жабық жүзу бассейні және ванналар, жағажай	бактериологиялық, санитариялық-химиялық, вирусологиялық, паразитологиялық зерттеулерге су сынамалары	жаз маусымы басталар алдында, ағымдағы қадағалау тәртібімен
		паразитологиялық көрсеткіштер: бассейн шұңқырының суы	ағымдағы қадағалау тәртібімен

3	емдік балшықтар	микробиологиялық, физикалық-химиялық, токсикологиялық, радиологиялық көрсеткіштерге	ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша
4	ас блогы	желдеткіштің тиімділігі, шу	ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша
5	ойын үй-жайлары, оқу кабинеті, медициналық үй-жайлар	жасанды жарықтандыру деңгейі	ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша
6	қызметкерлерді тексеру	бактериологиялық тасымалдаушылыққа	эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша
7	топырақ, құм	паразитологиялық, бактериологиялық көрсеткіштерге	жаз маусымы басталар алдында, ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша

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

### Үй-жайларды жасанды жарықтандыру деңгейлері

Кесте

Үй-жайлардың атауы	Жарықтандыру (люкспен)			Жарықтандыру нормалары қатысты бет
	люминисцентті шамдар кезінде	шамдар	қыздыру шамдары кезінде	
1	2	3	4	
оқу, ойын бөлмелері және үйірмелерге арналған бөлмелер	300		150	үстелдің жұмыс беті
жатын бөлмелер	75		30	еденнен 0,5 м деңгейде
дене шынықтыру залы	200		100	еден
рекреациялар	150		75	еден

"Балалардың сауықтыру және санаторий объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына  
3-қосымша

### Өнімдерді алмастыру

1-кесте

№	Алмастыруға жататын өнім	Грамм салмағы	Алмастырушы өнім	Грамм салмағы
1	2	3	4	5
1	Сыыр 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

			кұс еті	100,0
			I-санатты қосымша өнімдер: бауыр, тіл, жүрек	116,0
			пісірілген шұжық	80,0
			ет консервілері	120,0
			балық	150,0
2	Майы алынбаған сүт	100,0	кефир, айран	100,0
			қойылтылған стерилденген сүт	40,0
			кілегей	20,0
			майлы сүзбе	30,0
3	Қаймақ	100,0	кілегей	133,0
			сүт	667,0
4	Сүзбе	100,0	сүт	333,0
			ірімшік	40,0
			брынза	80,0
			қаймақ	50,0
			кілегей	66,0
5	Ірімшік	100,0	сиырдың сары майы	50,0
			қаймақ	125,0
			сүзбе	250,0
			брынза	200,0
			сүт	825,0
			жұмыртқа	3 дана
6	Жұмыртқа	1 дана	ірімшік	33,0
			қаймақ	40,0
			сүзбе	80,0
7	Басы алынған балық	100,0	ет	67,0
			тұздалған майшабақ	100,0
			балықтың жон еті	70,0
			сүзбе	168,0
			ірімшік	50,0
8	Жемістер	100,0	жеміс-жидек шырыны	100,0
			кептірілген алма	20,0
			кептірілген өрік	8,0
			қара өрік	17,0
			мейіз	22,0
			қарбыз	300,0
			қауын	200,0

**Балалардың сауықтыру объектілерінде бір күнде бір балаға арналған өнімдер жиыны**

2-кесте

Өнімдер атауы	Өнімдер мөлшері граммен
1	2
сүт, қышқыл сүт өнімдері	500



жартылай майлы сүзбе	40
қаймақ	10
ірімшік	10
ет	160
Балық	60
диеталық жұмыртқа	1 дана
қара бидай наны	100
бидай наны (оның ішінде тоқаштар)	250
бидай ұны	10
макарон бұйымдары	20
жармалар	45
бұршақтар	10
қант және кондитерлік бұйымдар	70
картоп ұны	8
нан ашытқысы	2
сары май	45
өсімдік майы	15
картоп	350
жаңа піскен көкөніс	400
жаңа піскен жемістер	100
құрғақ жеміс-жидектер	15
табиғи шырындар	200
шай	0,2
какао	1,2
тұз	6
қоспалар	1

**Балалар мен жасөспірімдер үшін жасына (жылмен) байланысты порцияның массасы (граммен)**

3-кесте

Тамақтану, тағам	Порцияның массасы	
	6-11 жас	12-18 жас
1	2	3
<b>Таңғы ас</b>		
Ботқа немесе көкөністен жасалған тамақ	300	300-400
Кофе (шай, какао)	200	200
<b>Түскі ас</b>		
Салат	60-100	100-150
Сорпа	200-250	205-300
Ет, котлет	80-150	150-180
Гарнир	100-150	150-180
Компот және басқа да сусындар	200	200

Бесін асы		
Айран	200	200
Печенье (пісірілген нан)	40/100	40/100
Жемістер	100	100
Кешкі ас		
Көкөністен жасалған тағам, ботқа	300	400
Шай және басқа да сусындар	200	200
Бір күнге арналған нан:		
Бидай наны	150	200
Қара бидай наны	100	150

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

### "С"-витаминдеу журналы

1-нысан

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

### Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы

2-нысан

Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің түскен күні және сағаты	Тамақ өнімдерінің атауы	Түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің саны (киллограммен, литрмен, данамен)	Қабылданған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін растайтын құжаттың нөмірі	Түскен азық-түлік шикізатының және тамақ өнімдерінің органолептикалық бағалау нәтижелері	Азық-түлік шикізаты мен және тамақ өнімдерінің өткізудің соңғы мерзімі	Азық-түлік шикізатының және тамақ өнімдерінің іс жүзінде өткізілген күні және сағаты	Т.А.Ә. Жауапты адамның қолы	Ескертпе *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Ескертпе: \*есептен шығару, өнімдерді қайтару және басқалары көрсетіледі.

### Тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналы

3-нысан

Тағамның дайындалу күні және сағаты	Бракераж алу уақыты	Тағамның, аспаздық өнімнің атауы	Тағамның, аспаздық өнімнің дайындық дәрежесі және органолептикалық бағалау нәтижелері	Тағамның, аспаздық өнімді өткізуге ету	Жауапты адамның қолы	Ескертпе

1	2	3	4	5	6	7

Ескертпе: 7-бағанда өткізуге тыйым салынған дайын өнімнің атауы көрсетіледі.

**Ас блогы жұмыскерлерін тексеру нәтижелерінің журналы**

4-нысан

р/с №	Жұмыскердің Т.А.Ә.	Лауазымы	Отбасында ЖШ болмауы туралы жұмыскердің қолы	Терінің іріңді ауруларын тексеру	ЖРВИ, баспаның болуын тексеру	Медицина қызметкерінің қолы	Ескертпе*
1	2	3	4	5	6	7	8

Ескертпе: \* жазба: дені сау, науқас, жұмыстан шектетілді, санацияланды, еңбек демалысы, демалыс

**\_\_\_\_\_ жылғы \_\_\_\_\_ айдағы тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі**

5-нысан

р/с №	Өнімнің атауы	Өнімнің адамға граммен шакқандағы нормасы (брутто)	1 Бір адамға күндер бойынша (барлығы) бруттода іс жүзінде берілген өнімдер, бір адамға г/тамақтанатын адамдар саны										Бруттода адамға күнде берілген барлық азық-түлік	10 Орташа есеппен 10 күн ішінде	% (+/-) –да нормадан ауытқу	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	2	3	4										5	6	7	

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

**Балалардың сауықтыру объектілері жағдайларында балаларды сауықтыру тиімділігін бағалау**

1. Балаларды сауықтыру тиімділігінің бағасы екі тексеріп-қарау – ауысым басында және ауысым соңында медициналық тексеріп-қарау деректерін салыстыру негізінде жүргізіледі.

Мынадай көрсеткіштер талданады:

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

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

Дене дамуының үйлесімділігін дәлелдейтін Кетле индексінің нормасы мынаны құрайды (шаршы метрге килограммен (бұдан әрі – кг/м<sup>2</sup>):

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

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

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

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

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

#### Ортостатикалық сынама индекстерін бағалау

1-кесте

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

21-24	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25
25-28	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20
29-32	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15
33-36	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10
37-40	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5
41-44	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5	0

Қолайлы индекс 100-85, рұқсат етілетін 84-75 және ең нашар 74-60 болып саналады. Динамикалық бақылау процесінде индекстің өсуі сауықтыру ұйымындағы қозғалыс режимінің жаттықтыру әсерін көрсетеді.

5. Тыныс алу жүйесінің функционалдық жағдайы Генч сынамасы көмегімен бағаланады (демді шығару кезінде тыныс алуды кідірту).

Генч сынамасы былайша өткізіледі: сыналатын адам мұрнына қыстырғыш салып, ауыз арқылы еркін дем шығарады және жағымсыз сезімдер пайда болғанға дейін аузын жауып отырады. Тыныс алуды кідірту уақыты секундомермен тіркеледі. №2-кестеде әртүрлі жастағы және жыныстағы балаларға арналған осы көрсеткіштің орташа мәндері келтірілген ( $\pm$  орташа қателік).

**Балаларда дем шығару кезінде тыныс алуды кідірту көрсеткішінің шамасы (секундына)**

2-кесте

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

Балаларды сауықтыру ұйымдарында балалардың болуының сауықтыру тиімділігі терең тінді биохимиялық процестерді жетілдіруде – гипоксия тұрақтылығының жоғарылауында көрінеді. Баланың демалысы кезінде тыныс алуды кідіртуді 10%-ға және одан жоғары артуы жағымды қозғалыс ретінде сипатталады; тыныс алу кідірісі уақытының 10% төмендеуі керісінше сипатталады және оттегі тапшылығына төзімділіктің төмендеуін көрсетеді.

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

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

## Балалардың қолының бұлшық ет күші (килограмм)

3-кесте

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

1) Бұлшық ет күшінің 10%-ға және одан жоғары өсуі балаларды сауықтыру ұйымындағы дене тәрбиесінің дұрыс жолға қойылғанын, сауықтыру іс-шаралары жүйесінде күш және жылдамдық-күшке бағытталған жаттығулардың пайдаланылатынын көрсетеді. Динамикалық бақылау процесінде бұлшық ет күшінің 10%-ға төмендеуі көрсеткіштің теріс динамикасын көрсетеді;

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

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

### Балаларды сауықтыру тиімділігінің көрсеткіштері динамикасы

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

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

4-кесте

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

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

### Табиғи және емшараларға дайындалған емдік балшықтың нормаланатын физикалық-химиялық және токсикологиялық көрсеткіштері

Кесте

Көрсеткіш	шөгінді сульфидті	шымтезекті	тұнба	шоқы
1	2	3	4	5
Білгалдылығы, %	25-75	50-85	60-90	40-80
мөлшері 0,25-5 мм минералды бөлшектермен ластануы, табиғи затқа %	<3,0	<2,0	<2,0	<3,0
мөлшері 5 мм артық қатты минералды қоспалар	жоқ			
ыдырау деңгейі (шымтезек, балшық үшін), органикалық затқа %	40-тан төмен емес			
жылжуға кедергі, дин/см <sup>2</sup>	1500-4000	1500-4000	1000-2000	1500-2500
Уытты заттар				
Техногенді радионуклидтер (Cs137, жұқтырған Sr90), беккерель-килограмм (Бк/кг)	радиациялық қауіпсіздік нормаларына сәйкес			
Ауыр металдар (Hg, Pb, Zn, Cu, Cd), миллиграмм/килограмм (бұдан әрі - мг/кг)	топырақтың жергілікті табиғи фонынан артық емес			
Пестицидтер, мг/кг	жергілікті топырақ үшін белгіленген нормалардан артық емес			

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

### Табиғи және емшараларға дайындалған емдік балшықтың нормаланатын микробиологиялық көрсеткіштері

Кесте

Балшықтың түрлері	Жалпы микробтық саны (ЖМС), артық емес	Ішек таяқшалары тобының бактерияла-рының коли-титрі (ИТТБ)	Эширехия коли титрі (лактозаға оң)	Клостридия перфрингенс титрі	Патогенді коккты микрофлора, көкірінді таяқша, 10 г
1	2	3	4	5	6

Тұнба және шоқы балшықтары	1x10 <sup>6</sup> 5x10 <sup>5</sup>	1 және жоғары	30 және жоғары	0,1 және жоғары	жоқ
Шөгінді орташа және нашар минералданған және рН кемінде 3,6 шымтезекті	5x10 <sup>5</sup>	10 және жоғары	30 және жоғары	0,1 және жоғары	жоқ
Шөгінді сульфидті қатты минералданған және рН кемінде 3,6 шымтезекті	5x10 <sup>5</sup>	30 және жоғары	50 және жоғары	0,1 және жоғары	жоқ

Ескертпе: балшықтың микробиологиялық көрсеткіштері:

- 1) 1 г-дағы микроорганизмдердің жалпы саны – балшықтың органикалық заттармен ластануының қарқындылық көрсеткіші;
- 2) коли-титр немесе ішек таяқшалары тобының бактериялары (ІТТБ) болуы – ішек таяқшалары топтары бактериялары анықталатын балшықтың көлемі;
- 3) *Escherichia coli* (эшерехия коли) титрі – ішінде *Escherichia coli* (эшерехия коли) жаңа нәжістік ластану көрсеткіші ретінде анықталатын балшықтың көлемі;
- 4) *Clostridium perfringens* (кlostридия перфрингенс) титрі – ішінде *Clostridium perfringens* (кlostридия перфрингенс) дәрежесі қандай да бір ескі нәжістік ластанудың куәсі ретінде анықталатын балшықтың көлемі;
- 5) балшықтың белгілі бір көлемінде *Pseudomonas aeruginosa* (көкіріңді таяқша) патогенді коккты (стафилококктар, стрептококктар) микрофлораның болуы – терінің ауыр зақымдауларын, тамақтан улануларды және ауруларды (сіреспе) тудыратын микроорганизмдер ретінде.

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

**Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантин енгізу кезеңінде санаторлық-курорттық мақсаттағы объектілерге, демалыс үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

**Ескерту. Қағида 8-қосымшамен толықтырылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

1. Санаторлық-курорттық мақсаттағы объектілерде, демалыс үйлерінде эпидемияға қарсы күшейтілген режимді қамтамасыз ету мақсатында:

- 1) COVID-19 бойынша профилактикалық іс-шаралар қатаң сақталады;
- 2) персонал қашықтықтан жұмыс істеу нысанына барынша ауыстырылады және өндірістік қажеттілікке байланысты жұмыс күнін барынша қысқартады;



3) санаторлық-курорттық ұйымдардың корпустарын толтыру жобалық қуаттан асырылмайды;

4) кіреберісте (ресепшн, күзет пункті) келушілердің дене температурасына бақылау жүргізіледі;

5) жүргізілген/алынған қызметтер үшін қолма-қол ақшасыз есеп айырысу үшін барынша жағдай жасалады (карталар, телефондағы қосымша), емшараларды көрсету кезектерді құрмай жазу бойынша жүзеге асырылады;

6) адамдар көп жиналатын жерлерде, қозғалыс қарқындылығы байқалатын ресепшн алдында еденге сигналдық белгі қою арқылы немесе шектеу бағандары арқылы әлеуметтік қашықтық аймағы анықталады. Дивандар, орындықтар қонақ аймақтарында өзара 1,5 метр арақашықтықта орнатылады;

7) аптасына 1 рет "санитариялық" күнді өткізу;

8) санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтауға (температураны өлшеу, персоналға нұсқама беру, жеке қорғаныш құралдарын уақтылы ауыстыру, дезинфекциялау, жуу және антисептикалық құралдардың қажетті қорын қадағалау, нұсқама жүргізу журналын жүргізу, маскаларды, респираторларды, сулықтарды кәдеге жарату, жабдықтар мен мүкәммалды өңдеу, үй-жайларды жинау және т. б.) жауапты адам тағайындалады;

9) мекемеде демалушыларға көлік қызметтерін көрсету (трансфер, экскурсиялар өткізу және т.б.) жүргізілетін жеке көлігі болған кезде. Бұл ретте жүргізушілер қолды өңдеуге арналған антисептикпен және оларды талап етілетін жиілікпен міндетті түрде ауыстыра отырып, қорғаныш құралдарымен (арнайы киім, маска және қолғаптар, бетке арналған маска) жабдыкталады, сондай-ақ әрбір рейс алдында кейіннен желдете отырып автокөлік салонын дезинфекциялау;

10) әрбір келуші/клиент шыққаннан кейін дезинфекциялық құралдарды қолдана отырып, бөлмелерге күрделі тазалау жүргізу;

11) COVID 19-ға күдікті адамдарға арналған изолятор көзделеді (қонақтарға арналған үйлерден басқа).

2. Тамақтануды ұйымдастыру кезінде мынадай талаптар сақталады:

1) персоналдың жұмыс орындарында тамақтануы жүзеге асырылмайды. Тамақ ішу арнайы бөлінген бөлмеде - тамақ ішу бөлмесінде жүзеге асырылады. Тамақ ішетін бөлме болмаған кезде дезинфекциялау құралдарының көмегімен күнделікті жинауды қамтамасыз ете отырып, қол жууға арналған раковинасы бар (ыстық және суық су келтірілген) осы мақсаттар үшін үй-жай бөлу көзделеді;

2) "швед үстелі" типі бойынша тамақтануды ұйымдастыру жағдайында швед желісінде тағамдарды орналастыруды ортақ пайдаланылатын барлық орындарда

демалушыларды ақпараттандыру жүйесін пайдалануды, сондай-ақ еденде сигналдық белгілеулерді салуды қоса алғанда, әлеуметтік қашықтық принципін сақтай отырып жүзеге асырады. Осындай талаптар тамақтандыруды тарату желісі принципі бойынша ұйымдастыруға да қойылады;

3) асханаларда демалушылар мен туристердің тамақтануын ұйымдастыру үстелдердің арасында 1 метрден кем емес қашықтық және 1 үстелге 1 адамнан асырмай отырғызу (демалуға және сауықтыруға келгендердің бір отбасының мүшелері болып табылатын немесе 1 нөмірде тұратын жағдайларды қоспағанда) және қонақтардың жиналуын болдырмайтын жағдайлар сақталған кезде жүзеге асырылады.

3. Санаторлық-курорттық мақсаттағы объектілердің, демалыс үйлерінің персоналы:

1) жабық үй-жайларда медициналық маскаларды міндетті түрде киюге;

2) әлеуметтік қашықтықты сақтауға қойылатын талаптарды сақтауды қамтамасыз етеді.

4. Ішкі қауіпсіздік қызметі мынадай сақтық шараларын қабылдай отырып, персоналдың қауіпсіздігін қамтамасыз етеді:

1) персоналдың санитайзерлерді ғимаратқа кіру және шығу кезінде пайдалануы;

2) ғимарат ішіндегі адамдар арасындағы әлеуметтік қашықтықты сақтауды бақылайды;

3) ғимаратқа персонал жеке қорғаныш құралдарынсыз (медициналық маскаларсыз) кірмейді;

4) ғимаратқа кіру кезінде персоналдың температурасын өлшейді, ғимаратқа жоғары температура мен ЖРВИ белгілері бар персоналды жібермейді. Симптомдар анықталған немесе пайда болған жағдайда әкімшілікті хабардар етеді.

5. Бөлімше басшылары:

1) персонал бір үй-жайда әлеуметтік қашықтықты сақтайтын жағдайларды; санаторлық-курорттық мекемелердің аумағында демалушылардың жеке қорғаныш құралдарын сатып алу мүмкіндігін қамтамасыз етеді;

2) алдын ала тексеру жүргізе отырып (сүзгілерді ауыстыруды, ауа өткізгіштерді дезинфекциялауды қоса алғанда) желдету жүйелері мен ауаны баптау жүйелерінің үздіксіз жұмысын, желдету режимін сақтауды;

3) болмау себептерін анықтай отырып, персоналдың жұмысқа шығуының күн сайынғы мониторингін, ЖРВИ, тұмау және басқа да вирустық аурулармен

ауыратындарға қағаз немесе электрондық тасығышта тіркей отырып, ерекше назар аударуды;

4) жедел медициналық жәрдем бригадасы келгенге дейін температурасы жоғары және ЖРВИ белгілері бар персоналды оқшаулады;

5) персоналдың жеке гигиенасын сақтауға арналған жағдайларды (санитариялық тораптардың жұмыс істеуі, жуу құралдарымен, санитайзерлермен, қағаз сүлгілермен қамтамасыз ету);

6) бір рет қолданылатын медициналық маскалардың (жұмыс ауысымы мен маскаларды ауыстыру ұзақтығына қарай 3 сағатта кемінде 1 рет) немесе көп рет қолданылатын қорғаныш маскаларының (келесі қолдану алдында кейіннен жуу және термиялық өңдеу арқылы), сондай-ақ бір рет қолданылатын немесе көп рет қолданылатын қолғаптардың (ауысымына кемінде 2 рет ауыстыруға жататын және тұтастығы бұзылған кезде), қолды өңдеуге арналған дезинфекциялайтын сулықтар немесе тері антисептиктерінің азаймайтын қорын. Бір рет қолданылатын маскаларды қайта пайдалануды болдырмауды. Пайдаланылған ЖҚҚ-ны шығару үшін арнайы бөлінген орындарда пакеттерге жинауды, одан әрі қатты тұрмыстық қалдықтар ретінде кәдеге жаратуды;

7) қызметкерлер арасында:

қонақтар келген кезде немесе болған кезде аурудың кез келген белгілері (жөтел, әлсіздік, жоғары температура және т.б.) байқалатын болса, ден қою жоспары туралы.

жеке/өндірістік гигиена ережелерін сақтау және олардың мүлтіксіз сақталуын бақылау қажеттілігі туралы нұсқама өткізуді;

8) қолды өңдеу үшін тері антисептиктерін орнату, коронавирустық инфекцияның алдын алу бойынша жаднамалар орналастыруды;

9) есептік қажеттілікке, ауданына және өңдеу жиілігіне қарай дезинфекциялау құралдарының азаймайтын қорын қамтамасыз етеді.

6. Нөмір қоры қызметінің бастығы мыналарды қамтамасыз етеді:

1) персоналдың ұялы телефондарын, гаджеттерді, компьютерлік техниканы, есік тұтқаларын, тұтқаларды, үстелдерді, орындықтардың арқалықтарын (креслолардың шынтақшаларын), жиһазды, қол жууға арналған раковиналарды, терезе алды, есік ойықтарын, қосқыштар мен розеткаларды, лифт батырмаларын міндетті түрде өңдеу арқылы күнделікті ылғалды жинау және дезинфекциялау жүргізуді қамтамасыз етеді. Кілем жабынын ылғалды жинау жуу химиялық құралдары бар кілем жуу машиналарымен орындалады, одан кейін кілемнің таза бетін шаю жүргізіледі. Дезинфекциялау үшін оларға қоса берілген нұсқаулықты қатаң сақтаған кезде вирусқа қарсы тиімділігі бар (әдістемелік нұсқауларға

немесе нұсқаулыққа сәйкес), белгіленген тәртіппен мемлекеттік тіркеуден өткен құралдарды қолданады;

2) ылғалды жинау және дезинфекциялау орнына қағаз тұсқағаздары бар нөмірлерде қабырғалар мен төбелерді құрғақ жинауды пайдалану, содан кейін оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес адамдар бар кезде қолдануға рұқсат етілген ауаны зарарсыздандыруға арналған жабдықпен өңдеу жүргізіледі;

3) үй-жайларды және жабдықтардың жекелеген түрлерін (үстелдер, панельдер, есіктер, терезелер, еден) жуу және өңдеу үшін жеке шүберекті пайдалану;

4) дезинфекциялау құралдарының жұмыс ерітінділерін арнайы бөлінген орында дайындау, өнім берушінің ыдысында (қаптамасында) заттың атауы, оның мақсаты, затбелгідегі жарамдылық мерзімін көрсетіп сақтау. Ыдыстық затбелгі дезинфекциялау құралын сақтаудың (пайдаланудың) барлық кезеңінде сақталады;

5) мынадай жеке қорғаныш құралдарын пайдалана отырып дезинфекция жүргізу: униформа, қолғап, медициналық маска;

6) денсаулық жағдайы бойынша қарсы көрсетілімдері жоқ адамдарды дезинфекциялау құралдарымен жұмыс істеуге жіберу;

7) 15 минут ішінде күніне кемінде 2 рет желдету.

7. Қонақтарға арналған үйлердегі эпидемияға қарсы күшейтілген режимді қамтамасыз ету мақсатында әкімшілік:

1) персоналдың жеке қорғаныш құралдарын (маскаларды) киюін;

2) персоналдың температурасын қағаз немесе электрондық тасымалдағышта тіркей отырып, күн сайын өлшеуді қамтамасыз етеді. Температурасы жоғары және ЖРВИ белгілері бар персонал жұмысқа жіберілмейді.

3) персоналдың ұялы телефондарын, гаджеттерді, компьютерлік техниканы, есік тұтқаларын, тұтқаларды, үстелдерді, орындықтардың арқалықтарын (креслолардың шынтақшаларын), жиһазды, қол жууға арналған раковиналарды, терезе алды, есік ойықтарын, қосқыштар мен розеткаларды міндетті түрде өңдеу арқылы күнделікті ылғалды жинау және дезинфекциялау жүргізуді. Дезинфекциялау үшін оларға қоса берілген нұсқаулықты қатаң сақтаған кезде вирусқа қарсы тиімділігі бар (әдістемелік нұсқауларға немесе нұсқаулыққа сәйкес), белгіленген тәртіппен мемлекеттік тіркеуден өткен құралдарды қолданады;

4) үй-жайларды және жабдықтардың жекелеген түрлерін (үстелдер, панельдер, есіктер, терезелер, еден) жуу мен өңдеуге жеке шүберекті пайдалануды;

5) дезинфекциялау құралдарының жұмыс ерітінділерін арнайы бөлінген орында дайындау, өнім берушінің ыдысында (қаптамасында) заттың атауы, оның мақсаты, затбелгідегі жарамдылық мерзімін көрсетіп сақтауды;

6) мынадай жеке қорғаныш құралдарын пайдалана отырып дезинфекция жүргізу: униформа, қолғап, маска;

7) денсаулық жағдайы бойынша қарсы көрсетілімдері жоқ адамдарды дезинфекциялау құралдарымен жұмыс істеуге жіберуді;

8) бір рет қолданылатын медициналық маскалардың (жұмыс ауысымы мен маскаларды ауыстыру ұзақтығына қарай 3 сағатта кемінде 1 рет) немесе көп рет қолданылатын қорғаныш маскаларының (келесі қолдану алдында кейіннен жуу және термиялық өңдеу арқылы), сондай-ақ бір рет қолданылатын немесе көп рет қолданылатын қолғаптардың (ауысымына кемінде 2 рет ауыстыруға жататын және тұтастығы бұзылған кезде), қолды өңдеуге арналған дезинфекциялайтын сулықтар немесе тері антисептиктерінің азаймайтын қорын. Бір рет қолданылатын маскаларды қайта пайдалануды болдырмауды. Пайдаланылған ЖҚҚны шығару үшін арнайы бөлінген орындарда пакеттерге жинауды, одан әрі қатты тұрмыстық қалдықтар ретінде кәдеге жаратуды;

9) көрінетін жерлерге қолды өңдеуге арналған тері антисептиктерін, коронавирустық инфекцияның алдын алу жөніндегі жаднамаларды орнатуды;

10) есептік қажеттілікке, өңдеу ауданы мен жиілігіне қарай дезинфекциялау құралдарының азаймайтын қорын;

11) COVID-19 кезінде жеке гигиенаны арттыру және қажетті шаралар мен іс-қимыл жоспарын іске асыру үшін персоналды мерзімді оқытуды қамтамасыз етеді.

"Балалардың сауықтыру және санаторий объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына  
9-қосымша

**Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантин енгізу кезеңінде меншік нысанына қарамастан (мектеп жанындағы, қала сыртындағы) балаларды сауықтыру лагерьлерінің қызметіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

**Ескерту. Қағида 9-қосымшамен толықтырылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

1. Күн сайын жұмыс басталғанға дейін балаларды сауықтыру лагерінің (бұдан әрі – лагерь) персоналына жанаспайтын термометрия арқылы респираторлық аурулар симптомдарының бар-жоғына, оның ішінде отбасы мүшелерінде, шетелден келгендермен байланыстың болуына сауалнама жүргізіледі.

2. ЖРВИ және тұмау симптомдары, сондай-ақ COVID-19 (құрғақ жөтел, жоғары температура, тыныс алудың қиындауы, ентигу және т.б.) жоққа шығармайтын симптомдары бар персонал жедел жәрдем келгенше оқшауланады.

3. Персоналды жұмысқа жіберу лагерь жұмысы басталғанға дейін 72 сағаттан кешіктірмей жүргізілген коронавирустық инфекцияға зертханалық зерттеуден кейін жүзеге асырылады. Тізімдер мен тексеру кестелерін лагерь әкімшілігі санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органдарымен бірлесіп жасайды.

4. Лагерге кіру кезінде журналдарда нәтижелерді рәсімдеу арқылы әрбір балаға және алып жүретін ересектерге жанаспайтын термометрлермен термометрия жүргізіледі.

5. Лагерь аумағына бөгде адамдардың кіруіне және автокөліктің кіруіне жол берілмейді. Лагерь аумағына автокөлік кіру жабдықталған арнайы алаң (дезкедергі) арқылы жүзеге асырылады.

6. Тауарларды қойма үй-жайларына орналастырғанға дейін олардың қаптамасының сыртқы бетін дезинфекциялау құралдарымен сүрту жүргізіледі.

7. Балаларды қабылдауға, тамақ өнімдері мен тауарларды қабылдап-беруге қатысатын персонал жеке қорғаныш құралдарында (маскалар, қолғаптар) болады.

8. Мектеп жанындағы лагерьлер мен қосымша білім беру объектілерін ашу карантин кезеңінде санитариялық қағидалар талаптары және санитариялық-эпидемияға қарсы талаптар қамтамасыз етіле отырып, коронавирустық инфекция бойынша қолайлы аумақтарда жүргізіледі.

9. Әр ауысым басталғанға дейін дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, күрделі жинау жүргізіледі.

10. Ғимаратқа кіреберісте және асханаға кіру алдында және санитариялық тораптарда қолды өңдеуге арналған тері антисептиктері бар дозаторлар орнатылады.

11. Лагердің әкімшілігі мыналарды қамтамасыз етеді:

1) ауыз су режимінің ұйымдастырылуын, бір рет қолданылатын ыдыспен қамтамасыз етілуін және кулерлер мен дозаторларға өңдеудің жүргізілуін бақылау;

2) санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтауға (температураны өлшеу, персоналға нұсқама беру, жеке қорғаныш құралдарын уақтылы ауыстыру, дезинфекциялау, жуу және антисептикалық құралдардың қажетті қорын қадағалау, нұсқама жүргізу журналын жүргізу, маскаларды, респираторларды, сулықтарды кәдеге жарату, жабдықтар мен мүкәммалды өңдеу, үй-жайларды жинау) жауапты адамды анықтайды;

3) жанасатын беттерді, есік тұтқаларын, тұтқаларды, үстелдерді, орындықтардың арқалықтарын, жиһазды, қол жууға арналған раковиналарды, терезе алды, есік ойықтарын, қосқыштар мен розеткаларды және т. б. міндетті түрде өңдей отырып, жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, үй-жайларды күнделікті ылғалды жинау және дезинфекциялау жүргізу;

5) респираторлық аурулардың белгілері бар және дене температурасы жоғары балаларды заңды өкілдері (ата-аналары, қамқоршылары) немесе "жедел жәрдем" бригадасы келгенге дейін изоляторға немесе арнайы бөлінген үй-жайға дереу оқшаулау;

6) есептік қажеттілікке, ауданына және өңдеу жиілігіне қарай дезинфекциялау құралдарының азаймайтын қоры;

7) алдын ала тексеру жүргізе отырып (сүзгілерді ауыстыруды, ауа өткізгіштерді дезинфекциялауды қоса алғанда) желдету жүйелері мен ауаны баптау жүйелерінің үздіксіз жұмысы, желдету режимін сақтау;

8) гигиеналық тәрбие, жеке гигиена ережелерін сақтау қажеттілігі, профилактика шараларын сақтау, әлеуметтік қашықтық туралы ақпараттандыру бойынша жұмыс.

12. Үй-жайларды толассыз желдету балалар болмаған жағдайда жүргізіледі.

13. Тәулігіне бір рет (таңертеңгі немесе кешкі сағаттарда) ашық кеңістіктерді дезинфекциялау жүргізіледі.

14. Күркелер, орындықтар, ойын алаңдары, кіре берістердің жанындағы алаңдар, сыртқы есіктер, жанасатын қоршау конструкциялары, тұтқалар, урналар дезинфекциялауға жатады.

15. Дезинфекциялау үшін вирусқа қарсы тиімділігі бар құралдар қолданылады (әдістемелік нұсқауларға немесе нұсқаулыққа сәйкес).

16. Лагерге инфекцияның әкелінуіне жол бермеу мақсатында:

1) ауысым жұмысы кезінде персоналды лагерьден тыс жерлерге ауыстыруға (оның ішінде қоса атқарылатын жұмысқа) жол берілмейді;

2) барлық балалардың лагерьге бір мезетте келуі (бір күнде), сондай-ақ ауысым арасында 2 күннен кем емес үзіліспен бір мезетте шығуы (қорытынды дезинфекция жүргізу үшін) жүзеге асырылады;

3) ауысым кезінде балалардың келген күнінен кейін балаларды қабылдауға және уақытша кетуіне жол берілмейді;

4) топтардың толуы жобалық қуаттың 50%-нан аспауы тиіс;

5) әрбір балада келу кезінде денсаулық жағдайы туралы құжаттар (086/У нысаны) және инфекциялық аурулармен, оның ішінде COVID-19 бойынша байланыстың жоқтығы туралы анықтамалар болуы тиіс;

б) балалар саны есебінен медицина қызметкерлерінің (дәрігер және (немесе) мейіргер) тәулік бойы болуы қамтамасыз етіледі;

7) COVID-19-ға күдікті адамдар үшін изолятор көзделеді.

17. Лагерьде жағажай бар болған жағдайда жағажай жабдықтарын орналастыру (шезлонг, аяқ жуу, суға арналған кулерлер және т.б.) әлеуметтік қашықтықты есепке ала отырып, мүмкіндік бойынша сигналдық белгілерді салу, кіретін жерде әлеуметтік қашықтықты сақтау қажеттілігі туралы ақпаратты көрсете отырып жүргізіледі.

18. Балаларды тасымалдауға арналған автокөлік салоны (отырғызғанға дейін) дезинфекцияланып, кейіннен желдетіледі. Жүргізушілерді рейс алдында тексеру міндетті түрде термометрия және жол парағында нәтижелерді ресімдеу арқылы жүргізіледі, жүргізушілер мен еріп жүретін адамдар маскада және қолғапта болады. Жүргізушілер қорғаныш құралдарымен (маскалар, қолғаптар, антисептиктер) қамтамасыз етіледі.

19. Балаларды көліктің басқа түрлерімен (теміржол, авиа) тасымалдау кезінде ұйымдасқан топтарды бөтен адамдармен қарым-қатынастан барынша оқшаулауды қамтамасыз ету, алдын ала дайындалған маршруттар бойынша жеткізуді жүзеге асыру.

20. Қызметкерлердің жұмыс орындарында тамақ ішуі жүзеге асырылмайды, тамақ дезинфекциялау құралдарының көмегімен күнделікті жинауды қамтамасыз ете отырып, қол жууға арналған раковинамен (ыстық және суық су келтірілген) жабдықталған арнайы бөлінген тамақ ішетін бөлмеде ғана қабылданады.

21. Балалардың бөлмелерде тамақтануы жүзеге асырылмайды.

22. Асханаларда балалардың тамақтануын ұйымдастыру үстелдердің арасында 1 метрден кем емес қашықтық сақталған жағдайда жүзеге асырылады.

23. Балалардың жұмыс режимі мен бос уақытын ұйымдастыру отрядтарды барынша оқшаулау жағдайында (үйірмелер, қызығушылықтары бойынша сабақтар) жүзеге асырылады.