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

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

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

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

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

      103. Тәрбиелеу және білім беру объектілерінде білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыру нормалары ("брутто" массасында) "Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 [қаулысымен](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/P1200000320#z1) регламенттелген.

      104. Объектіде перспективалық маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық мәзір жасалады. Мәзірді әзірлеу кезінде білім алушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығы, жас санаты ескеріледі, витаминдік-минералдық кешенмен байытылған тамақ өнімдері көзделеді.

      105. Жалпы білім беретін ұйымдардың бірінші ауысымының білім алушылары үшін бір-екі рет тамақтану – екінші таңғы ас немесе екінші таңғы ас пен түскі ас, екінші ауысымның білім алушылары үшін – бесін ас, ұзартылған күн топтары үшін – екінші таңғы ас, түскі ас және бесін ас көзделеді. Балалар тәулік бойы болатын кезде кемінде бес рет тамақтану көзделеді.

      106. Жасқа байланысты граммен тағам порцияларының ұсынылатын массасы осы Санитариялық қағидаларға [7-қосымшада](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z273) көрсетілген.

      107. Осы Санитариялық қағидаларға [8-қосымшаға](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z275) сәйкес тамақ өнімдерін ауыстыруға жол беріледі.

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

      109. Күн сайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, қара бидай және (немесе) бидай наны, көкөністер және қант енгізіледі. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті екі-жеті күнтізбелік күнде бір рет енгізіледі.

      110. Таңғы ас тағамнан (бірінші немесе екінші) және сусыннан (компот, кисель, шай және шырындар) тұрады. Жұмыртқаны, шырындарды, жемістерді, сары маймен немесе ірімшікпен бутербродтарды таңғы асқа енгізуге немесе жеке қабылдауға жол беріледі.

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

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

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

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

      111. Күн сайын тамақ ішетін залда объектінің басшысы бекіткен мәзір ілінеді, онда тағамдардың атауы, әр дайын тағамның шығымы көрсетіледі. Мәзірде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында көрсетілген атауларға сәйкес келуі тиіс.

      112. Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау осы Санитариялық қағидаларға [9-қосымшаның](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z277) 1-нысанына сәйкес деректер тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына енгізіле отырып, олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар бар болған жағдайда жүзеге асырылады.

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

      113. Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыруда көрсетілген тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын зертханалық-аспаптық зерттеулер нәтижелері болған кезде, ауыл шаруашылығы мақсатындағы ұйымдарда, білім беру ұйымдарының оқу-тәжірибелік және бақша учаскелерінде, жылыжайларында өсірілген өсімдіктен алынған азық-түлік шикізатын пайдалануға жол беріледі.

      114. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің ас блогының өндірістік үй-жайларында болуына және оларды тағам дайындаумен, көкөністерді тазалаумен, дайын тағамды таратумен, нан тураумен, ыдыс жуумен, өндірістік үй-жайларды жинаумен байланысты жұмыстарға тартуға жол берілмейді.

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

      116. "С" витаминімен витаминдеуді балалар тәулік бойы болатын ұйымдарда осы Санитариялық қағидаларға [9-қосымшаның](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z277) 2-нысанына сәйкес деректерді "С-витаминдеу" журналына енгізе отырып, "С" витаминінің тәуліктік нормасы есебінен мектеп жасындағы балалар үшін – 70 мг мөлшерінде жүргізеді.

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

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

      119. Тәрбиелеу және білім беру объектілерінің қоғамдық тамақтану ұйымдарында мыналарды:

      1) қатық, сүзбе, айранды;

      туралған ет қосылған құймақтарды;

      флотша макаронды;

      зельцтер, форшмактар, сілікпелер, паштеттерді;

      кремі бар кондитерлік өнімдерді;

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

      морстар, квастарды;

      фритюрде қуырылған өнімдерді;

      шала пісірілген жұмыртқа, қуырылған жұмыртқаны;

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

      окрошканы;

      саңырауқұлақтарды;

      өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін;

      тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;

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

      фаст-фудтар: гамбургерлер, ход-догтар, чипсілер, кептірілген нан, қытырлақ нанды;

      ащы тұздықтар, кетчуптар, ащы дәмдеуіштерді (бұрыш, ақшелкек, қыша) дайындауға және өткізуге;

      2) мыналарды:

      пастерленбеген сүтті, термиялық өңделмеген сүзбені және қаймақты;

      суда жүзетін құстың жұмыртқасы мен етін;

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

      тіл, жүректі қоспағанда өнімді мал мен құстың субөнімдерін;

      механикалық түрде сылынып алынған өнімді малдың етін және құс етін;

      құс етінен алынған құрамында коллаген бар шикізатты;

      сойылған өнімді мал мен құстың қайта мұздатылған өнімдерін;

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

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

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

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

      122. Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты адам осы Санитариялық қағидаларға [9-қосымшаның](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z277) 3-нысанына сәйкес тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді.

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

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

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

      131. Білім беру объектілерінде медициналық қызмет көрсету қамтамасыз етіледі.

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

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

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

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

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

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

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

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

      138. Медициналық пунктті жарақтандыруға арналған медициналық жабдықтар мен құрал-саймандардың ең аз тізбесі осы Санитариялық қағидаларға [10-қосымшада](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z287) белгіленген.

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

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

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

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

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

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

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

      146. Объектілердің медицина қызметкерлері мен әкімшілігі:

      1) объектілердегі қызметкерлердің профилактикалық медициналық тексеріп-қараудан уақтылы өтуін есепке алуды және осы Санитариялық қағидаларға [9-қосымшаның](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z277) 4-нысанына сәйкес деректерді ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау нәтижелері журналына тіркеу арқылы ас блогы жұмыскерлерінің денсаулығына күн сайын бақылау жүргізеді;

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

      3) он күн сайын осы Санитариялық қағидаларға [9-қосымшаның](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z277) 5-нысанына сәйкес оны кейіннен түзете отырып және тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесін жүргізе отырып, күнтізбелік 10 күнге негізгі өнімдер бойынша тәуліктік нормалардың орындалуына талдау жүргізеді.

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

      148. Білім беру ұйымдарында медициналық көмек көрсету Кодекстің [7-бабы](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/K2000000360#z358) 82) тармақшасына сәйкес бекітілетін Медициналық қызмет көрсету қағидаларының талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

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

      150. Білім беру объектілерінде осы Санитариялық қағидаларға [11-қосымшаға](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1700015681#z289) сәйкес медициналық құжаттама жүргізіледі.

|  |
| --- |
| қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талапта" санитариялық қағидаларына 11-қосымша |

Объектілердің медициналық құжаттамасы

      Медициналық құжаттама мыналар болып табылады:

      1) инфекциялық ауруларды есепке алу журналы;

      2) жіті инфекциялық аурулармен байланыстарды есепке алу журналы;

      3) профилактикалық егулер картасы;

      4) профилактикалық егулерді есепке алу журналы;

      5) вакциналардың, басқа бактериялық препараттардың қозғалысын тіркеу журналы;

      6) Манту сынамаларын тіркеу журналы;

      7) Манту сынамасы бойынша зерттеп-қарауға жататын тәуекел тобындағы балаларды тіркеу журналы;

      8) фтизиопедиатрда қосымша зерттеп-қарауға жататын туберкулиннің оң нәтижесі бар адамдар журналы;

      9) гельминттерге зерттеп-қаралатын адамдарды тіркеу журналы;

      10) баланың денсаулық паспорты;

      11) тәуекел тобындағы балалардың тізімдері;

      12) студенттерді флюорографиялық зерттеп-қарауды есепке алу журналы;

      13) флюорографиялық оң нәтижесі бар адамдарды есепке алу журналы;

      14) диспансерлік қадағалаудың бақылау картасы;

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

      16) оқушылардың (тәрбиеленушілердің) жеке медициналық карталары;

      17) ас блогы жұмыскерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналы;

      18) шикі өнімдерге арналған бракераж журналы

      19) дайын тамақтың сапасын бақылау (бракераж) журналы

      20) "С- витаминдеу" журналы;

      21) бір айдағы тамақтану өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі.