

**"Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың құрылымына, күтіп-ұстауға және оқыту жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық ережесін бекіту туралы**

***Күшін жойған***

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010 жылғы 25 қазандағы № 834 Бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2010 жылы 28 қазанда N 6598 тіркелді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2012 жылдың 18 мамырдағы № 362 бұйрығымен

      Ескерту. Бұйрықтың күші жойылды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2012.05.18 № 362 (қол қойылған күнінен бастап күшіне енеді) бұйрығымен.

      «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодексінің 7-бабының 1-тармағының 5) тармақшасына және 145-бабының 1), 3), 8), 14), 17), 28) тармақшаларына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**  
      1. Қоса беріліп отырған «Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың құрылымына, күтіп-ұстауға және оқыту жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі бекітілсін.  
      2. Мыналардың:  
      1) «Оқушыларға жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың құрылымына, ұсталуына және оқыту жағдайларына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 25 шілдедегі № 570 бұйрығының (Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2003 жылғы 9 қыркүйекте № 2478 болып тіркелген, «Ресми газет» газетінде 2003 жылғы 1 қарашада № 44 (148) жарияланған);  
      2) Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 25 шілдедегі «Оқушыларға жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың құрылымына, ұсталуына және оқыту жағдайларына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» туралы санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы» № 570 бұйрығына өзгеріспен және толықтырулар енгізу туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2008 жылғы 15 қаңтардағы № 7 бұйрығының (Қазақстан Республикасының Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде 2008 жылғы 19 ақпанда № 5144 болып тіркелген, Қазақстан Республикасының орталық атқарушы және өзге де орталық мемлекеттік органдарының актілер жинағы, 2008 жылғы 10 маусымда № 6 жарияланған);  
      3) «Оқушыларға жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың құрылымына, ұсталуына және оқыту жағдайларына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 25 шілдедегі № 570 бұйрығына толықтырулар енгізу туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 22 маусымдағы № 463 бұйрығының (Қазақстан Республикасының Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде 2010 жылғы 29 маусымда № 6311 болып тіркелген) күші жойылды деп танылсын.  
      3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті осы бұйрықты заңнамада белгіленген тәртіппен Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде тіркеуді қамтамасыз етсін.  
      4. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Әкімшілік-құқықтық жұмыс департаменті (Ф.Б. Бисмильдин) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін оны заңнамада белгіленген тәртіппен ресми жариялауды қамтамасыз етсін.  
      5. Осы бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіме қалдырамын.  
      6. Осы бұйрық алғаш ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

*Қазақстан Республикасы*  
*Денсаулық сақтау министрінің*  
*міндетін атқарушы                                Б. Садықов*

*«Келісілген»*  
      *Қазақстан Республикасының*  
      *Білім және ғылым министрі*  
      *Б.Т. Жұмағұлов*  
      *2010 жылғы 25 қазан*

*«Келісілген»*  
      *Қазақстан Республикасының*  
      *Құрылыс және тұрғын үй-коммуналдық*  
      *шаруашылық істері агенттігі*  
      *С.К. Нокин*  
      *2010 жылғы 25 қазан*

Қазақстан Республикасының   
Денсаулық сақтау министрі   
міндетін атқарушының      
2010 жылғы 25 қазандағы    
№ 834 бұйрығымен бекітілген

**«Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың құрылымына, күтіп-ұстауға және оқыту жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі**

**1. Жалпы ережелер**

      1. Осы санитариялық ереже (бұдан әрі – санитариялық ереже) білім беру ұйымдарының (бұдан әрі – жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдар) орналасуына, жер учаскесіне, ғимаратына, үй-жайларының жабдықталуына, тамақтандыруды ұйымдастыруға, ауа-жылу режиміне, табиғи және жасанды жарықтандыруға, сумен жабдықтауға және кәрізге, оқу-тәрбие процесіне, оқушылар мен тәрбиеленушілерге медициналық көмек көрсетуді және оларды гигиеналық тәрбиелеуді ұйымдастыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.  
      2. Осы санитариялық ереже қызметі білім беру ұйымдарында жалпы білім беру бағдарламасын іске асырумен байланысты меншік нысанына қарамастан жеке және заңды тұлғаларға арналған.  
      3. Қызметі жалпы білім беру және интернаттық қызметтермен байланысты ұйымдардың бірінші басшылары және жеке тұлғалар осы санитариялық ереже талаптарының сақталуын қамтамасыз етеді.  
      4. Осы санитариялық ережеде мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылды:  
      1) жалпы білім беретін ұйымдар (мектеп, лицей, гимназия) - адамның қоғамның, табиғаттың құбылыстарын түсінуіне және қоғамдық және еңбек қызметіне қатысуға қажетті, кәсіби білім алуға негіз болып табылатын, білімге мемлекеттік кепілді құқықты қамтамасыз ететін жалпы орта білім беру жүйесінің оқу орындары;  
      2) жалпы білім беретін мектеп – бастауыш, негізгі орта және жоғарғы орта білім берудің жаппай білім беру оқу бағдарламаларын, сондай-ақ оқушылар мен тәрбиеленушілерге қосымша білім берудің оқу бағдарламаларын іске асыратын оқу орны;  
      3) гимназия – бастауыш, негізгі орта және оқушылардың бейімдері мен қабілеттеріне сәйкес гуманитарлық салалар бойынша жалпы орта білім берудің жаппай білім беру оқу бағдарламаларын іске асыратын оқу орны;  
      4) лицей **-** оқушылардың бейімдері мен қабілеттеріне сәйкес тереңдетіп, профильді, саралап оқытуды көздейтін негізгі және қосымша жаппай білім беру оқу бағдарламаларын іске асыратын оқу орны;  
      5) интернаттық ұйымдар – тұратын орын бере отырып азаматтардың белгілі бір санаттарының білім алу құқығына мемлекеттік кепілдікті қамтамасыз ететін орта білім беру ұйымдары;  
      6) шағын комплектілі мектеп – оқушылар контингенті аз, біріктірілген сынып комплектілері және оқу сабақтарын ұйымдастырудың ерекше түрі бар орта білім беретін мектеп;  
      7) мектеп алдындағы сыныптар - жалпы білім беретін мектептердегі бес, алты жастағы балаларға арналған, оларда міндетті түрде бір жылдық тегін мектеп алдындағы дайындық өткізіледі;  
      8) сыныптардың толықтырылуы - бұл оқу сыныбының үй-жайының көлеміне қатысты сыныптағы оқушылар саны;  
      9) оқу жүктемесі - академиялық сағатпен есептелетін, әр жас тобы үшін оқу-тәрбие процесі кезінде оқушылар мен тәрбиеленушілердің сабақпен қамтылуының нормаланған жиынтығы;  
      10) оқу құралы - тиісті оқу бағдарламасының белгілі бір пәні бойынша материалы мазмұндалатын оқушылар мен тәрбиеленушілерге арналған әдебиет;  
      11) күн режимі – оқушыларға арналып белгіленген күн тәртібі;  
      12) рекреакция - үзіліс кезінде және сабақтан бос уақытта оқушылардың дем алуына және күшін қалпына келтіруге арналған үй-жай;  
      13) климаттық аймақ - климаттық белгілер бойынша бөлінетін аумақ;  
      14) септик **-** тұрмыстық аздаған ағынды суларды тазартуға арналған құрылғы. Ағынды сұйықтық өтетін, бір немесе бірнеше камерадан тұратын көлденең типтегі жерасты тұндырғыш;  
      15) санитариялық-аулалық қондырғылар (бұдан әрі - САҚ) – жер бетіндегі бөлігі мен қазылған оры бар, ғимараттан кемінде 25 метр (бұдан әрі - м) қашықтықта, ғимараттың сыртында орналасқан кәрізденбеген дәретхана;  
      16) дезинфекциялық құралдар **-** қоршаған орта объектілерінде инфекциялық аурулардың қоздырғыштарын жоюға пайдаланылатын химиялық заттар.

**2. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың орналасуына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      5. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың ғимараттары жеке жер учаскелерінде орналасады.  
      Мектептерді бейімделген ғимараттарға орналастыру кезінде үй-жайлар жиыны, олардың аудандары жалпы білім беретін ұйымның түріне, оқушылардың санына және жасына, сынып санына қарай тиісті аумақтағы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органның келісімі бойынша осы санитариялық ереженің талаптарына сәйкес айқындалады.  
      6. Тиісті білім беру ұйымы жоқ ауылдық елді мекендерде тұратын оқушыларға көліктік қызмет көрсетілуге тиісті.  
      Оқушыларды жеткізу балаларды тасымалдауға арналған көлікпен жүзеге асырылады.  
      7. 15 км асатын қашықтықта тұратын оқушылар үшін, сондай-ақ көлікпен жүру мүмкіндігі жоқ болғанда мектеп жанындағы интернат қарастырылады.  
      8. Мектеп алдындағы сыныптар мектеп ғимаратының екінші қабатынан жоғары орналастырылмайды. Балалармен сабақ осы мақсатта бөлінген үй-жайларда (сынып, топ бөлмесі) жүргізіледі.

**3. Жер учаскесіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      9. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың ұйымның ғимаратынан қызыл сызыққа дейін қашықтығы кемінде 25 м, ауылдық елді мекендерде кемінде 10 м болатын жеке жер учаскесі болады. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың аумағында қызметі ұйыммен байланысты емес объектілерді орналастыруға жол берілмейді.  
      Мектеп учаскесін өнеркәсіптік объектілердің санитариялық-қорғаныш аймағына орналастыруға жол берілмейді.  
      10. Учаскенің аумағы кемінде 1,5 м биіктікте қоршалады. Аумаққа улы жемістері, сондай-ақ гүлдегенде мамықты тұқымдар беретін ағаштар мен бұталарды отырғызу ұсынылмайды.  
      11. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың аумағында мынадай аймақтар бөлінеді: оқу аймағы, дене шынықтыру-спорт аймағы, демалыс аймағы, шаруашылық аймағы.  
      Шаруашылық аймағы ас блогының өндірістік үй-жайларына кіретін жақта орналасады және көшеден көлік кіретін жолы болады.  
      12. Учаскенің аумағында жаңбырдың суы мен еріген қардың суын ағызу қарастырылады.  
      Жер учаскелерінде гараждар мен автомобиль саны мынадай ашық тұрақтарға дейін мынадай қашықтық болады:  
      10 машинаға дейін және одан аз - 15 м;  
      10-нан бастап 100 машинаға дейін - 25 м;  
      100 машинадан артық - 50 м.  
      13. Мектеп-интернаттар бір немесе бірнеше жеке орналасқан, өзара жылы өтпелермен жалғасқан ғимараттарда орналасады. Төртінші климаттық аймақта өтпе құрылғысын қарастырмауға жол беріледі.  
      14. Шаруашылық аймағында орталықтандырылған сумен жабдықтау, кәріз, жылыту жүйелері болмаған жағдайда қазандық, сукернеуіш багы мен септигі бар сорғы қарастырылады.  
      Учаскеге кіретін және көлік келетін жолдар, шаруашылық құрылыстарына, қоқыс жинайтын алаңдарға, САҚ-ға өтетін жолдар асфальтпен, бетонмен және басқа да қатты жабынмен жабылады.  
      Қоқыс жинағыштар ғимараттан кемінде 25 м қашықтықтағы бетондалған алаңда орналасады.  
      15. Ғимараттың сыртқы жарықтандыру арматурасы жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың аумағына біркелкі шашыраңқы жарықты қамтамасыз етеді.

**4. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың ғимаратына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      16. Ғимаратты жобалау кезінде жобалауға арналған тапсырмамен халықтың аз қозғалатын топтары үшін қол жетімділік қарастырылады және пандустар орнатылады.  
      17. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардағы балалардың саны жобалық сыйымдылықтан аспауы тиіс.  
      18. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдарды бейімделген ғимараттарда орналастырған жағдайда үй-жайлар жиыны, олардың аудандары осы санитариялық ереженің талаптарына сәйкес тиісті аумақтағы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен келісіледі.  
      19. Киім ілетін орындар бірінші және цоколды қабаттарда орналастырылады.  
      20. Мектеп алдындағы және бастауыш сынып оқушылары мен тәрбиеленушілері әрбір сыныпқа бекітілген оқу үй-жайларында оқытылады.  
      21. Сыныптардың толықтырылуы аз болғанда оқу кабинеттерін екі пәнге пайдалануға жол беріледі.  
      Оқу сыныптарын шу немесе иіс көздері болып табылатын шеберханаларға, спорт және мәжіліс залдарына, ас блогына жақын орналастыруға жол берілмейді.  
      22. Оқу үй-жайларында мыналар: мұғалімге және балаларға арналған жұмыс аймағы, оқу-көрнекі құралдарын және оқытуға арналған техникалық құралдарды орналастыруға арналған қосымша кеңістік белгіленеді.  
      23. Кабинеттердің ауданы бір оқушыға немесе бір тәрбиеленушіге 2,5 шаршы метр (бұдан әрі - м2) есебінен қабылданады.  
      24. Интернаттардағы жатын бөлмелер 1-4 сынып оқушылары үшін сыйымдылығы 4-6 орынды және 5-11 сынып оқушылары үшін 2-4 орынды болып жобаланады. Мектеп-интернаттардағы ойын алаңдары 1 оқушыға 2 м2 есебінен қабылданады, мектеп интернаттарда және мектеп жанындағы интернаттардағы жатын бөлмелердің аудандары бір жататын орынға 4 м2 есебінен қабылданады.  
      25. Жалпы білім беретін ұйымдарда үй-жайлар жиыны бар спорт зал қарастырылады.  
      Өзінің спорт залы болмаған жағдайда дене шынықтыру сабақтары мектепке жақын орналасқан спорт құрылысында ұйымдастырылады және ойын бөлмесін, гимнастика залын, мектептің рекреациясын пайдалануға жол беріледі.  
      26. Медициналық пункттің үй-жайлар жиынына ауданы кемінде 18 м2дәрігер кабинеті (медицина бөлмесі), ауданы кемінде 14 м2 емшара кабинеті, сондай-ақ интернаттық ұйымдар үшін ауданы кемінде 12 м2 изолятор палатасы кіреді.  
      Емшара кабинетінде профилактикалық егулер жүргізуге жол беріледі. Медициналық процедуралар мен профилактикалық егулерді бір мезетте жүргізуге жол берілмейді.  
      Медициналық пункттің толық үй-жайлар жиыны болмаған жағдайда ауданы кемінде 12 м2 бөлме жабдықталады. Жарақтандыру және жабдықтау, медициналық кабинеттердің медициналық құжаттамасының тізбесін жүргізу осы санитариялық ереженің талаптарына сәйкес тиісті аумақтағы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен келісіледі.  
      Мектептің медициналық пунктінің үй-жайында орталықтанған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда су құйылатын қол жуғыштар орнатылады.  
      27. Оқу корпусының әрбір қабатында ер балалар мен қыздарға арналған тиегі жоқ есігі бар жеке кабиналар түріндегі санитариялық тораптар орнатылады. Санитариялық құралдар саны 30 қызға бір унитаз және 1 қол жуғыш; 30 ер балаға 1 унитаз, 0,5 писсуар лотоктары және 1 қол жуғыш есебінен қабылданады. Педагогикалық персонал үшін жеке санитариялық торап бөлінеді.  
      28. Жалпы білім беретін, интернаттық ұйымдардың ғимараттарында мынадай үй-жайлар: жинау мүкәммалын сақтауға және өңдеуге, дезинфекциялық ерітінділерді дайындауға арналған табандықтармен жабдықталған және су келтірілген үй-жайлар қарастырылады.  
      29. Мектеп алдындағы, бастауыш сыныптардың, зертханалардың, шеберханалардың үй-жайларында, медициналық пункттің үй-жайларында қол жуғыштар орнатылады.  
      30. Мектептер мен интернаттардың үй-жайларын оқу-тәрбие процесімен байланысы жоқ мақсаттарда пайдалануға, сондай-ақ оқу процесі кезінде жөндеу жұмыстарын жүргізуге жол берілмейді.  
      31. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың едендері мен оның жабындары саңылаусыз және бүтіндігі бұзылмаған болуы тиіс. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдар үй-жайларының едендеріне беті тайғақ емес материалдар төселеді.

**5. Жалпы білім беретін, интернаттық ұйымдарда тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      32. Ас блогының құрылымы, оны жабдықтау және күтіп-ұстау «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесін бекіту туралы» Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 19 тамыздағы № 656 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 6483 болып тіркелген)  сәйкес қабылданады.  
      Мектепте асхана болмаған жағдайда шикізат дайындауға, тамақ әзірлеуге және дайын өнімді таратуға арналған аймақ бөле отырып, қысқартылған үй-жай жиыны пайдаланылады. Ас үй ауданы кемінде 9,0 м2 болатын үй-жайда жабдықталады.  
      Технологиялық, тоңазытқыш және жуу жабдықтарын орналастыру тамақ әзірлеу ағындылығын есепке ала отырып жүзеге асырады.  
      33. Мектеп алдындағы сыныптарда балалар төрт сағаттан артық болған кезде оларды тамақтандыру ұйымдастырылады.  
      34. Жалпы білім беретін мектептерде ұзартылған күн тобындағы балалар үшін екі мезгіл және қалған балалар үшін таңертеңгі ыстық тамақтандыру ұйымдастырылады.  
      Мектеп-интернаттарда «Мұқтаж азаматтарға олардың білім алу кезеңінде берілетін әлеуметтік көмектің мөлшерлері мен көздері туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2000 жылғы 17 мамырдағы № 738 қаулысының 4, 5, 7-қосымшаларына және осы санитариялық ережеге  1-қосымшаға сәйкес төрт мезгілдік тамақтандыру ұйымдастырылады.  
      Тамақтандыруды ұйымдастырған кезде:  
      1) тамақ өнімдерінің орташа тәуліктік жиыны, оның ішінде тағамдар мен сусындарды пайдалануға қолданылатын, дайын тағамдар шығымдарының нормаланған көлемдері, белоктарды, майларды тұтынудың ұсынылатын шамалары, өте тез бұзылатын өнімдерді сақтау және сату мерзімдері осы санитариялық ережеге 1-қосымшаның 1, 2, 3 және 4-кестелеріне сәйкес қабылданады;  
      2) тамақ өнімдерінің кейбір түрлерін ауыстыру осы санитариялық ережеге 1-қосымшаның 5 және 6-кестелеріне сәйкес негізгі тағамдық заттары бойынша өнімдерді ауыстыру кестесіне сәйкес жүргізіледі;  
      3) әкелінген тамақ өнімдеріне (шикізат және жартылай фабрикаттар) олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар ілесе жүреді (сертификаттар, анықтамалар, қорытындылар). Сақтау мерзімі өткен және бүлінген белгілері бар, ілеспе құжаттары жоқ тамақ өнімдерін қабылдауға жол берілмейді;  
      4) өте тез бұзылатын тамақ өнімдерін тоңазыту камераларында немесе 2-60С температурада тоңазытқыштарда сақтайды. Тоңазытқыштар мен тоңазыту камераларындағы температураны бақылау үшін термометрлер орнатылады. Бір тоңазыту камерасы болған кезде етті, балықты және сүт өнімдерін сақтау орындары шектеледі;  
      5) балалардың тамағы үшін мыналарды:  
      пастерленбеген сүтті, жылумен өңделмеген сүзбе мен қаймақты, қолдан дайындалған айранды, тартылған ет қосылған макаронды, ет салынған құймақтарды, сілікпені, окрошканы, паштеттерді, құйма тағамдарды, қолдан дайындалған морстар мен сусындарды, крем өнімдерін, фритюрде қуырылған самсаны және бауырсақтарды, үйде дайындалған консервілер мен компоттарды, шала пісірілген жұмыртқаны, қуырылған жұмыртқаны, майонез қосылған салаттарды, газдалған және алкогольсіз энергетикалық сусындарды (минералды және ауыз суды қоспағанда), чипсілерді, кептірілген нандарды, гамбургерлерді, хот-догтарды дайындауға және пайдалануға жол берілмейді;  
      6) сағыздарды сатуға жол берілмейді;  
      7) оқушыларды тамақтандыру мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органымен келісілген екі апталық ас мәзірі және буфет өнімдерінің ассортименттік тізбесі негізінде жүзеге асырылады. Тағамдарды 2 күн қатарынан қайталауға жол берілмейді.  
      35. Тамақтандыру шикізатпен немесе жартылай дайындалған тағаммен жұмыс істейтін асханада және буфетте ұйымдастырылады.  
      36. Асханаларда 20 отыратын орынға бір кран есебінен қол жуғыштар орнатылады.

**6. Жалпы білім беретін, интернаттық ұйымдардың үй-жайларын жабдықтауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      37. Мақсатына байланысты оқу үй-жайлары жиһазбен жабдықталады.  
      38. Әрбір оқушы бойына сәйкес, көру және есту жағдайына байланысты партада немесе үстелде жұмыс орнымен қамтамасыз етіледі. Жиһаздың өлшемдері мен оны таңбалау осы санитариялық ережеге 2-қосымшаға сәйкес қабылданады. Орындықтардың орнына табуреткалар немесе скамейкалар пайдалануға жол берілмейді.  
      Көру мен есту ақауы бар балаларға арналған парталар номерлеріне қарамастан бірінші қатарға қойылады. Көру қабілеті төмен оқушылардың партасы терезе жақтағы бірінші қатарда орналасады. Жіті респираторлық аурулармен, баспамен, суық тиіп жиі ауыратын балаларды сыртқы қабырғадан алысқа отырғызған жөн.  
      39. Оқу үй-жайларын жабдықтаған кезде мынадай өлшемдер сақталады:  
      1) екі орындықты үстелдер қатарларының арасы – кемінде 60 сантиметр (бұдан әрі - см);  
      2) үстел қатарларының, сыртқы және ішкі ұзына бойғы қабырғалардың арасы – кемінде 50 см;  
      3) соңғы үстелден қабырғаға (аралық қабырғаға) дейін: сынып тақтасына қарама-қарсы кемінде 70 см, сыртқы болып табылатын артқы қабырғадан кемінде 100 см;  
      4) демонстрациялық үстелден оқу тақтасына дейін – кемінде 100 см;  
      5) бірінші партадан оқу тақтасына дейін - 2,4-2,7 м;  
      6) соңғы партадағы оқушы орнының оқу тақтасынан ең көп қашықтығы - 8,6 м;  
      7) оқу тақтасының төменгі жиегінің еденнен биіктігі - 80-90 см;  
      8) тақтаның көру бұрышы мектептегі орта және жоғарғы сынып оқушылары үшін кемінде 35 градус және 6-7 жастағы оқушылар үшін кемінде 45 градус болуы тиіс.  
      40. Физика және химия кабинеттері мыналармен жабдықталады:  
      1) подиумда орналасқан демонстрациялық үстелдермен;  
      2) электр қуаты (физика кабинетінде), су, кәріз (химия кабинетінде) келтірілген оқушыларға арналған екі орынға арналған зертханалық үстелдермен;  
      Химия кабинетінде мұғалім үстелінің жанына сыртқы қабырғада орналасқан сору шкафтары жабдықталады.  
      41. Интернаттық ұйымдарда төсектерді орналастырған кезде мынадай арақашықтықтар сақталады: төсектердің ұзын жақтары арасында – 50 см, бас жақтарының арасы – 20 см, төсектердің жеке қатарлары арасындағы өтетін жолдар – 100 см, төсек пен сыртқы қабырға арасы – 60 см.  
      42. Әрбір жатын секцияда немесе оқу-тұрғын блоктарда су келтірілген су тарату крандары қарастырылады және жинау мүкәммалын сақтауға арналған орын бөлінеді.  
      Су құбыры болмаған жағдайда су құйылатын қол жуғыштар жабдықталады.  
      43. Жоғарғы сыныптардың қыздарына арналған дәретханаларда кабиналардың есігі болады. Мектеп алдындағы және бастауыш сыныптары секцияларындағы дәретханалар балаларға арналған унитаздармен жабдықталады. Интернаттарда қыздардың жеке бас гигиенасына арналған бөлмелер суы жоғары көтерілетін себезгімен, қол жуғышпен, тумбамен және киім ілгішпен жабдықталады. Жалпы білім беретін ұйымдар үшін санитариялық құралдарға мұқтаждық осы санитариялық ережеге 3-қосымшаға сәйкес қабылданады.

**7. Ауа-жылу режиміне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      44. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдарда жылу, желдету, ауаны баптау қарастырылады.  
      45. Мына үй-жайлар (үй-жайлар топтары) үшін: сынып бөлмелері мен оқу кабинеттері, зертханалар, бассейндер, тирлер, асханалар, медициналық пункт үй-жайлары, санитариялық тораптар, жинау мүкәммалын өңдеуге және сақтауға арналған үй-жайлар үшін сору желдеткішінің бөлек жүйелерін қарастырған дұрыс.  
      Асбестті цементтен жасалған ауа өткізгіштерді қолдануға жол берілмейді.  
      46. Орталықтанған жылытуы жоқ мектептерде және интернаттық ұйымдарда пешпен жылытуға жол беріледі. От жағу кіретін есігі бөлек оқшауланған үй-жайда жүргізіледі.  
      47. Оқу үй-жайлары үзіліс кезінде, рекреациялар сабақ кезінде желдетіледі. Сабақ басталар бұрын және олар аяқталған соң оқу үй-жайларды фрамугалар мен терезе желкөздері арқылы өтпе желмен жүзеге асырылады.  
      Дене шынықтыру сабақтары желдетілетін залдарда жүргізіледі.  
      48. Ауаның температурасы:  
      1) жатын үй-жайларда, оқу кабинеттерінде, зертханаларда, кітапханаларда, мәжіліс залында, компьютер сыныптарында плюс 18-220С;  
      2) оқу шеберханаларында, спорт зал мен секциялық сабақтарды жүргізуге арналған бөлмелерде, рекреацияларда, вестибюльде және гардеробта плюс 15-170С;  
      3) спорт залдың шешінетін бөлмесінде плюс 19-230С;  
      4) дәрігерлер кабинеттерінде плюс 21-230С құрайды.  
      49. Станоктар мен механизмдердегі жұмыс көп мөлшерде жылу мен шаңның бөлінуімен байланысты болатын мектептің оқу-өндірістік шеберханалары механикалық сорып шығару желдеткішімен жабдықталады. Станоктар мен механизмдер тиісті қорғаныш құралдарымен жабдықталады.  
      50. Сору желдеткішінің торларын ай сайын шаңнан тазартқан дұрыс.

**8. Табиғи және жасанды жарықтандыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      51. Мектептер мен интернаттардың оқу үй-жайларында табиғи жарықтандыру қарастырылады. Табиғи жарықтандырусыз: снарядтар қоймасын, қойма мен қамба үй-жайларын (жеңіл тұтанатын сұйықтықтарды сақтауға арналған үй-жайлардан басқасы), кітаптарды сақтауға арналған қоймаларды, бойлерлік, сорғы су құбырларын және кәрізді, желдеткіш және ауа баптау камераларын жобалауға жол беріледі.  
      52. Оқу үй-жайларында екі жақтан жарықтандыру ұсынылады. Екі жақтан жарықтандыру кезінде оқу үй-жайының ұзындығы 6 м артық болса, төбеден биіктігі кемінде 2,2 м оң жақтан жарықтандыру орнатылады. Бұл ретте негізгі жарық ағынын оқушылардың алдыңғы және артқы жақтарына бағыттауға жол берілмейді.  
      53. Оқу-өндірістік шеберханаларында, спорт залдарында екі жақтан табиғи бүйірлік және құрамдас (жоғарғы және бүйірлік) жарықтандыруға жол беріледі.  
      54. Оқу үй-жайларының терезелерін бағдарлау көкжиектің оңтүстік, оңтүстік-шығыс және шығыс жақтарына қарастырылады. Сурет, сызу кабинеттерінің, сондай-ақ асүй бөлмесінің терезелері солтүстікке, есептеуіш техника кабинетінің терезесі солтүстікке, солтүстік-шығысқа бағытталады.  
      55. Оқу үй-жайларының жарық түсетін ойықтары мынадай реттелетін күннен қорғайтын құрылғылармен жабдықталады: жалюздер, ашық түсті перделер.  
      56. Оқу және тұрғын үй-жайларды әрлеу үшін сапасы мен қолдану аумағы сертификатпен расталған әрлеу материалдары қолданылады. Оқу үй-жайларының қабырғалары үшін ашық түсті бояулар қолданылады.  
      57. Күндізгі жарықты мол пайдалану және оқу үй-жайларын біркелкі жарықтандыру үшін ағаштарды ғимараттан 15 метрден алыс, ал бұталарды 5 метрден алыс отырғызу қажет; терезе әйнектерін бояуға жол берілмейді.  
      58. Оқу үй-жайларында люминесценттік жарықтандыру немесе қыздыру шамдары пайдаланылады. Бір үй-жайда люминесценттік шамдар мен қыздыру шамдарын қолдануға жол берілмейді.  
      59. Люминесценттік шамдары бар шырағдандар жарық түсетін қабырғаға параллель, сыртқы қабырғадан 1,2 м және ішкі қабырғадан 1,5 м қашықтықта орналасады. Сынып тақтасы оған параллель орнатылған, тақтаның жоғарғы жиегінен 0,3 м жоғары және тақтаның алдында сыныпқа қарай 0,6 м екі шырағданмен жарықтандырылады.  
      60. Сыныптарда, кабинеттер мен зертханалардағы жұмыс үстелдеріндегі жарықтандыру - 300 люкс, сынып тақтасы мен сызу кабинеттерінде - 500 люкс, компьютер сыныптарында 300-500 люкс, мәжіліс және спорт залдарында (еденде) - 200 люкс, рекреацияларда (еденде) - 150 люкс құрайды.  
      61. Терезе әйнектерін, шырағдандардың жарықтандыратын арматурасын тазалау және жуу, сондай-ақ күйген шамдар мен қираған әйнектерді ауыстыру жылына кем дегенде екі рет жүзеге асырылады. Бұл жұмыстарды істеуге оқушыларды тартуға жол берілмейді. Ақауы бар, күйіп кеткен люминесценттік шамдар жиналады және мектеп ғимаратынан құрамында сынабы бар люминесценттік шамдарды сақтаумен және жоюмен айналысатын ұйымға шығарылады. Оларды жалпы білім беру ұйымдарының үй-жайларында мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органдарының санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысының негізінде уақытша сақтауға рұқсат етіледі. Сақтау сынбайтын ыдыста, жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың оқшауланған үй-жайларында жүзеге асырылады. Үй-жай кілтпен жабылады. Істен шыққан люминесценттік шамдарды сақтауға жауапты адам бекітіледі. Істен шыққан және күйген люминесценттік шамдарды қоқыс жинағыш контейнерлерге лақтыруға жол берілмейді.

**9. Сумен жабдықтауға және кәрізге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      62. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың ғимараттары шаруашылық-ауыз су және ыстық сумен жабдықтау және кәріз жүйелерімен жабдықталады.  
      63. Елді мекенде су құбыры мен кәріз болмаған жағдайда сумен жабдықтау және ағынды суларды жою нақты жағдайда мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органдарының санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы негізінде жүзеге асырылады.  
      Орталықтанған (орталықтанбаған) сумен жабдықтау болмаған жағдайда әкелінетін ауыз суды тасымалдау арнайы автокөлікпен ұйымдастырылады.  
      64. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардағы оқушыларды ауыз сумен жабдықтаудың орталықтандырылған жүйесі суының сапасына қойылатын гигиеналық талаптарға жауап беретін ауыз сумен қамтамасыз ету көзделеді.  
      Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдарда ауыз су режимін мынадай түрде ұйымдастыруға жол беріледі:  
      стационарлық ауыз су бұрқақтары;  
      сыйымдылықтарға өлшеп-құйылған су.  
      Білім беретін және интернаттық ұйымдарда оқушылар болатын уақыт ішінде олардың ауыз суға еркін қол жетімділігі қамтамасыз етіледі.  Стационарлық ауыз су бұрқақтарының конструктивтік шешімдері биіктігі кемінде 10 см тік су ағынының айналасында шектеу шығыршығының болуын қарастырады.  
      Шөлмектегі суды пайдалана отырып ауыз су режимін ұйымдастырған кезде су ішу үшін таза ыдыс (шыны, фаянс, бір реттік стақандар), сондай-ақ таза және пайдаланылған шыны немесе фаянс ыдыс үшін жеке таңбаланған подностар немесе бір реттік пайдаланылған ыдыстарды жинау үшін контейнерлер қарастырылады.  
      Елді мекенде орталықтандырылған сумен жабдықтау болмаған кезде ауыз су режимін ұйымдастыру сыйымдылықтарға өлшеп-құйылған суды пайдалана отырып, ауыз суды құюды бақылауды ұйымдастырған жағдайда жүзеге асырылады.  
      Білім беретін және интернаттық ұйымдарға жеткізілетін шөлмектегі суға оның шығу тегін, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар ілесіп жүреді.  
      65. Кәрізденбеген аудандардағы жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдар ішкі кәрізбен және жергілікті тазалау құрылысының құрылғысымен жабдықталады. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдарды су өтпейтін орлармен жабдықтауға жол беріледі (ағын суларды шығаруды ұйымдастыра отырып).  
      Шұңқырға қол жуғыштың және жинаудан кейінгі суды төгуге жол берілмейді.

**10. Оқу-тәрбие процесі жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      66. Жалпы білім беретін ұйымдардағы оқу жүктемесінің нормалары осы санитариялық ережеге 4-қосымшаға сәйкес қабылданады. Сабақ кестесін құру кезінде осы санитариялық ережеге сәйкес пәндердің қиындығына қарай орналастыру кестесін пайдалану ұсынылады.  
      67. Мектептердегі сабақтың ұзақтығы 45 минуттан аспауы тиіс. Бірінші сыныптарда оқу жүктемесін бірте-бірте арттыра отырып оқу сабақтарының «сатылы» режимі қолданылады. Қыркүйек айында ұзақтығы 35 минут үш сабақ; екінші тоқсаннан бастап әрқайсысы 35 минут төрт сабақ жоспарланады; екінші жарты жылдықтан бастап сабақтар 45 минут болады. Еңбек сабағын қоспағанда қосарланған сабақтарды жүргізуге жол берілмейді. Жыл ішінде бірінші сынып оқушылары үшін қосымша апталық демалыс белгіленеді.  
      68. Балаларды бірінші сыныпқа қабылдау баланың оқуға дайындығы туралы дәрігерлік-педагогикалық комиссияның қорытындысы негізінде жүзеге асырылады.  
      69. Мектептердегі оқу сабақтары таңғы сағат 8-ден ерте басталмайды. Екі немесе одан көп ауысыммен жұмыс істейтін жалпы білім беретін ұйымдарда бесінші және бітіретін сынып, сондай-ақ тереңдетіліп оқытылатын сынып оқушыларының оқу процесін екінші ауысымда ұйымдастыруға жол беріледі.  
      70. Оқу аптасының ұзақтығына қарамастан оқушылардың күндізгі оқу жүктемесі бастауыш мектепте бес сабақтан артық емес және негізгі мектепте алты сабақты құрайды. Апта бойы оқушылардың жұмысқа қабілеттілігінің қолайлы деңгейін сақтау үшін оқушыларға апта ортасында (сәрсенбі күні) жеңілдетілген оқу күні қамтамасыз етіледі.  
      71. Шағын комплектілі мектептерде сыныптарды қалыптастыру нақты мектептің жағдайларымен анықталады және оқушылар мен мұғалімдердің санына байланысты болады. Бірінші және үшінші, екінші және үшінші, екінші және төртінші сынып оқушыларын біріктіру оңтайлы болып табылады.  
      72. Екінші сыныптан бастап оқытуға компьютер технологияларын пайдалануға жол беріледі.  
      73. Мектептегі сабақтар кестесі міндетті және факультативті сабақтар үшін бөлек жасалады. Факультативті сабақтарды міндетті сабақтар аз күндері жоспарлаған жөн. Факультативті сабақтың басталуы мен соңғы міндетті сабақтың арасында ұзақтығы 45 минут үзіліс болады.  
      74. Бастауыш мектепте қосарланған сабақтар өткізуге жол берілмейді. 5-9-сынып оқушылары үшін зертханалық, бақылау жұмыстарын, еңбек, мақсаты белгіленген дене шынықтыру сабақтарын (шаңғы, жүзу) өткізу үшін қосарланған сабақтарға жол беріледі.  
      75. 5-9 сынып оқушылар үшін дене шынықтыру сабағынан кейін немесе ұзақтығы кемінде 30 минут динамикалық үзілістен кейін өткізген жағдайда негізгі және бейінді пәндер бойынша қосарланған сабақтарға жол беріледі. 10-11 сыныптарда негізгі және бейінді пәндер бойынша қосарланған сабақтар өткізуге жол беріледі.  
      76. Сабақ кестесін жасаған кезде күні бойы және апта бойы жаратылыстану-математика және гуманитарлық цикл пәндерін кезектестіру қажет.  
      77. Жалпы білім беретін ұйымдардың барлық түрлерінің оқушылары үшін сабақтар арасындағы үзіліс кемінде 10 минут, үлкен үзіліс (2 немесе 3 сабақтан кейінгі) кемінде 30 минут болады: бір үлкен үзілістің орнына екінші немесе үшінші сабақтан соң екі рет әрқайсысы 20 минут үзіліс жасауға жол беріледі. Үзілістерді таза ауаны барынша көп пайдаланатын кезде қозғалатын ойындарды өткізген дұрыс.  
      78. Мектеп алдындағы сыныптардағы балаларға арналған күн режимі осы санитариялық ережеге 6-қосымшаға сәйкес сақталады.  
      79. Мектеп алдындағы сыныптардағы ең көп рұқсат етілген сабақтар саны – ұзақтығы 25-30 минуттан артық емес 4 сабақ. Сабақтың ортасында дене шынықтыру минуты өткізіледі, сабақтардың арасындағы үзіліс кемінде 10 минут қарастырылады.

**11. Оқушыларға медициналық қызмет көрсету жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      80. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдар білікті медициналық кадрлармен толықтырылады, олар сондай-ақ мектеп алдындағы сыныптардың балаларына медициналық-санитариялық қамтамасыз етуді жүзеге асырады.  
      Медицина қызметкері болмаған жағдайда оқушыларды медициналық-санитариялық қамтамасыз ету аумақтық денсаулық сақтау амбулаториялық-емханалық ұйымымен қарастырылады.  
      81. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдарда оқушылар мен тәрбиеленушілерге тереңдетілген профилактикалық медициналық және зертханалық тексерулер жүргізіледі.  
      82. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың әрбір қызметкері (педагогтық және қызмет көрсететін персонал), соның ішінде асхана қызметкерлерін қосқанда алдын ала және кезеңдік медициналық тексеруден өтеді.  
      83. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдарға, асхананы қоса алғанда барлық медициналық тексерулер мен зерттеулердің нәтижелері, гигиеналық оқытудан өткендігі және жұмысқа жіберілгендігі туралы жазылған жеке медициналық кітапшасы жоқ адамды жұмысқа қабылдауға жол берілмейді.  
      84. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың оқушылары, педагогтық және қызмет көрсететін персонал қарсы айғақтар болмаған жағдайда профилактикалық егулер алады.  
      85. Медициналық пункттегі жабдықтар мен құрал-саймандардың үлгілік тізімі осы санитариялық ережеге 7-қосымшаға сәйкес, есепке алу-есеп беру медициналық құжаттаманы 8-қосымшаға сәйкес қабылдау ұсынылады, олар тиісті аумақтағы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен келісім бойынша анықталады.  
      86. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардағы медицина қызметкерлері:  
      оқушылар мен тәрбиеленушілердің сырқаттанушылығына статистикалық есеп жүргізеді;  
      оқушылар мен тәрбиеленушілердің денсаулығын сақтау және күшейту, олардың арасында сырқаттанушылық пен жарақаттануды азайту бойынша іс-шараларды жоспарлайды;  
      созылмалы аурулары бар балаларды ауруханаға жатқызуды ұйымдастырады;  
      тереңдетілген медициналық тексеру нәтижелері бойынша динамикалық бақылау топтарын, дене дамуының деңгейін, дене шынықтырумен айналысу үшін денсаулық жағдайы бойынша медициналық топтарды анықтайды;  
      оқушылар мен тәрбиеленушілердің денсаулық жағдайлары мәселелерін педагогикалық кеңес отырысына талқыға салады;  
      жыл сайын тиісті аумақтағы мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдарына тереңдетілген медициналық тексерулер нәтижелері, денсаулық жағдайы бойынша медициналық топтардың денсаулығы бойынша, кейіннен сауықтыру арқылы диспансерлік есепте тұрғандар бойынша, сондай-ақ сырқаттанушылық жағдайлары бойынша есептерді тапсырады.

**12. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың үй-жайларын күтіп-ұстауға және олардың учаскелеріне қойылатын  санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      87. Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдарда жуу құралдарын пайдалана отырып үй-жайларға күнделікті ылғалды жинау жүргізіледі:  
      1) сыныптарды, шеберханалар мен оқу кабинеттерін жинау сабақтар аяқталған соң жүргізіледі;  
      2) дәліздер мен рекреациялар әрбір үзілістен кейін;  
      3) ойын бөлмелері - күннің аяғында;  
      4) тамақтану залы - әрбір ас қабылдаудан кейін;  
      5) киім ілетін орын және вестибюль - әр ауысымның сабағы аяқталғаннан кейін;  
      6) ғимараттағы санитариялық тораптар - әр үзілістен кейін.  
      88. Мектеп алдындағы сыныптарда күнделікті жиһаз, радиаторлар, терезелердің алды сүртіледі, едендері күніне екі рет жуылады. Ойыншықтар күнделікті 2% сабын-содалы ерітіндіні қолдана отырып жуылады, ағынды судың астында шайылады, содан соң ауада кептіріледі. Жұмсақ ойыншықтар күн сайын жұмыс аяғының соңында 30 минут бойы бактерицидті шамдармен дезинфекцияланады.  
      89. Спорт залда әр сабақтан кейін ылғалды жинау жүргізіледі және желдетіледі. Оқушылар спорт залына тек спорт костюмі мен аяқ киімінде жіберіледі.  
      90. Көпшілік қолданатын орындар (дәретханалар, буфеттер, асханалар және медициналық кабинет) күнделікті дезинфекциялық құралдарды қолдана отырып тазартылады. Раковиналар, унитаздар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген тазалау-дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып тазартылады.  
      Оқушылар арасында жұқпалы және паразиттік аурулар тіркелген жағдайда эпидемияға қарсы және профилактикалық іс-шаралар жүргізіледі.  
      91. Ыдыстарды жуу механикалық жолмен немесе қолмен жүзеге асырылады. Ыдыстарды қолмен жуғанда үш ұялы ванналар қолданылады. Тамақ қалдықтарынан тазаланған асханалық ыдыстар жуу заттары қосылған 500С температурадағы суда щеткамен жуылады (бір ванна). Осыдан кейін ыдыстар дезинфекциялық ерітіндіге батырылады (екінші ванна) және 650С температурадағы ағынды ыстық сумен шайылады (үшінші ванна). Арнайы шкафтарда немесе тор көздердің үстінде кептіріледі.  
      Ыдыс жуатын машинаны қолданғанда ыдыстарды өңдеуді оған қоса берілген нұсқаулықта көрсетілген тәртіп бойынша жүргізіледі.  
      92. Тамақтанатын залдар үстелдермен (4-6-10 орынға арналған) және орындықтармен немесе табуреткалармен жабдықталады. Тамақ өнімдерін өңдеуге арналған өндірістік үстелдердің жуу және дезинфекциялық құралдарға төзімді жабыны болады және тамақ өнімдерімен жанасатын материалдарға арналған қауіпсіздік талаптарына жауап береді. Тамақтанатын үстелдер әрбір қабылданған тамақтан кейін сүртіледі.  
      93. Фарфор, эмаль немесе тоттанбайтын болаттан жасалған асханалық ыдыстарды пайдалануға жол беріледі. Бүлінген, жиектері сынған, жарықшағы, сынықтары бар, эмалі бұзылған асүй және асхана ыдыстарын; алюминийден жасалған ыдыстарды; пластмасса мен престелген фанерден жасалған өңдейтін тақтайларды; жарықтары мен механикалық бүлінген жерлері бар өңдейтін тақтай мен ұсақ ағаш мүкәммалды пайдалануға жол берілмейді.  
      Полимер материалдардан жасалған ыдыстарды сапасына сертификаттарды болғанда пайдалануға жол беріледі.  
      94. Шүберекті жұмыс соңында жуу құралдарын қоса отырып 450С төмен емес температурадағы суға батырады, дезинфекциялайды немесе қайнатады, шаяды, кептіреді, және таза шүберекке арналған ыдыста сақтайды.  
      95. Жинау мүкәммалы (легендер, шелектер, щеткалар, шүберектер):  
      1) жеке үй-жайға бекітіледі (жатын бөлме, асүй, асхана, изолятор, санитариялық торап) және таңбаланады;  
      2) осы үшін арнайы бөлінген орындарда сақталады;  
      3) дәретханаларды жууға арналған мүкәммалдың сигналды (қызыл) таңбасы болады және басқа мүкәммалдан бөлек сақталады;  
      4) пайдаланылғаннан кейін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау заттарын қолдана отырып ыстық сумен жуылады.  
      96. Жәндіктер мен кеміргіштермен жұмыс бойынша іс-шаралар жүргізуді дезинсекциялық және дератизациялық жұмыстарды жүргізуге қойылатын гигиеналық талаптарға сәйкес мамандандырылған ұйымдар жүзеге асырады.  
      Жәндіктердің ұшып кіруінің алдын алу үшін асхана үй-жайларының терезелері мен есіктерінің торлануын жүргізу керек.  
      97. Учаске аумағы тазалықта ұсталады. Қоқыс тығыз жабылатын қақпағы бар металл қоқыс жинағыштарға жиналады. Қоқыс жинағыштарды тазалау олардың 2/3 көлемі толғанда жүргізіледі.

**13. Интернаттық ұйымдардың оқушыларының күн режиміне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      98. Күн режимі оқу және оқудан тыс сабақтарды, ауада көп уақыт бола отырып күндізгі демалысты, тамақтануды, ұйқыны және әртүрлі жұмыстарды кезектестіруді, еңбек пен демалысты ауыстыруды қарастырады.  
      99. Тәрбиешілердің қоғамдық пайдалы еңбегіне өзіне қызмет көрсету, учаскені абаттандыру, оқу жабдықтарын, мүкәммалын дайындау және жөндеу, ғимаратты жөндеуге қатысу бойынша жұмыстар, оқу-тәжірибелік учаскедегі жұмыс, жатын бөлмедегі, асхана мен асүйдегі кезекшілік, киімдерді, киім-кешекті, аяқ киімдерді тігу және жөндеу кіреді.  
      Әртүрлі еңбек түрлерінің жалпы ұзақтығы аптасына екі сағаттан аспайды. Көрсетілген уақытқа күн режимімен көзделген өзіне қызмет көрсету сағаттары кірмейді. Оқушылар қоғамдық пайдалы жұмыспен сабақтан тыс уақытта аптасына екі рет айналысады: 1-4 сынып оқушылары күніне – кемінде 30 минут, 5-8 сыныптағылар – кемінде 45 минут, 9-11 сыныптағылар – кемінде 1-1,5 сағаттан аспайды.  
      100. Оқушылар мынадай жұмыс түрлеріне жіберіледі:  
      1) 1-2 сыныптар - төсек жинауға, гүлдерге су құюға; асханада кезекші болуға, қарапайым дастархан жаюға;  
      2) 3-4 сыныптар - осы санитариялық ереженің 100-тармағының 1-тармақшасында көрсетілгенге қосымша - киімді ұсақ жөндеуге және жеке заттарын (іш киімдер, шұлықтар, бет орамалдар) жууға;  
      3) 5-6 сыныптар - осы санитариялық ереженің 100-тармағының 1), 2) тармақшаларында көрсетілгенге қосымша – жатын бөлмені ылғалды жинауға, асханада кезекші болуға, дастарханды толығымен дайындауға және ыдыстарды жинауға;  
      4) 7-11 сыныптар - барлық өзіне қызмет көрсету түрлеріне, қоғамдық пайдалы жұмыстарға, асүйде кезекшілік болуға;  
      5) тәрбиеленушілерді ыстық тамақтарды дайындауға, таратуға және ыдыстарды жууға тартуға тыйым салынады.  
      101. Ұйқының ұзақтығы:  
      1) 7 жасқа дейінгі балалар үшін - 11,5-12 сағат (оның 1-1,5 сағаты күндізгі ұйқы);  
      2) 8-9 жастағы балалар үшін - 10,5-11 сағат;  
      3) 10 жастағы балалар үшін - 10-10,5 сағат;  
      4) 11-12 жастағы балалар үшін - 9,5-10 сағат;  
      5) 13-15 жастағы балалар үшін - 9-9,5 сағат.

**14. Интернаттық ұйымдардағы гигиеналық тәрбиеге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      102. Интернаттық ұйымдарда себезгі бөлмелер (монша) қарастырылады, балаларды жуындыру жеті күнде бір рет кесте бойынша төсек әбзелдерін, іш киімдерді және орамалдарды ауыстыру арқылы жүргізіледі. Оқушылар жеке гигиена құралдарымен (тіс щеткасы, сабын, тарақ, орамал, жөке, аяқ киім) қамтамасыз етіледі.  
      Төсек әбзелдері мен іш-киімдерді жуу кір жуатын бөлмеде жүргізіледі.  
      103. Оқушылар мен тәрбиеленушілерді гигиеналық тәрбиелеу және оқыту бойынша жұмысты медицина персоналы, салауатты өмір салтын қалыптастыру орталықтары, медициналық ұйымдар, мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органдары мен ұйымдары қызметкерлерінің қатысуымен мұғалімдер мен тәрбиешілер жүргізеді.

«Жалпы білім беретін және     
интернаттық ұйымдардың      
құрылымына, күтіп-ұстауға және  
оқыту жағдайларына қойылатын    
санитариялық-эпидемиологиялық   
талаптар» санитариялық ережесіне  
1-қосымша

**Жалпы білім беретін ұйымдардың оқушылар үшін тағамдар мен сусындарды дайындауға пайдаланылатын тамақ өнімдерінің ұсынылатын орташа тәуліктік жиынтығы**

1-кесте

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Өнімдердің атауы | Оқушылардың жасына байланысты азық-түлік мөлшері | | | |
| г, мл, брутто | | г, мл, нетто | |
| 6-10 жас | 11-18 жас | 6-10 жас | 11-18 жас |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Қара бидай наны (қара бидай-бидай) | 80 | 120 | 80 | 120 |
| 2 | Бидай наны | 150 | 200 | 150 | 200 |
| 3 | Бидай ұны | 15 | 20 | 15 | 20 |
| 4 | Жармалар, бұршақ өнімдері | 45 | 50 | 45 | 50 |
| 5 | Макарон өнімдері | 15 | 20 | 15 | 20 |
| 6 | Картоп | 250\* | 250\* | 188 | 188 |
| 7 | Жаңа піскен көкөністер, аскөк | 350 | 400 | 280\*\* | 320\*\* |
| 8 | Жаңа піскен жемістер (тұқымдар) | 200 | 200 | 185\*\* | 185\*\* |
| 9 | Құрғақ жемістер (тұқымдар), о.і. итмұрын | 15 | 20 | 15 | 20 |
| 10 | Жеміс және көкөніс шырындары, витаминделген сусындар, о.і. инстантты | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 11 | 1 санатты сіңір ет (сүйекті ет) | 77 (95) | 86 (105) | 70 | 78 |
| 12 | 1 санатты тазартылған балапандар (1 санатты тауықтар) | 40 (51) | 60 (76) | 35 | 53 |
| 13 | Балықтың жон еті | 60 | 80 | 58 | 77 |
| 14 | Шұжық өнімдері | 15 | 20 | 14,7 | 19,6 |
| 15 | Сүт (майдың массалық үлесі 2,5%, 3,2 %) | 300 | 300 | 300 | 300 |
| 16 | Қышқыл сүт өнімдері (майдың массалық үлесі 2,5%, 3,2 %) | 150 | 180 | 150 | 180 |
| 17 | Сүзбе (майдың массалық үлесі 9 % аспайды) | 50 | 60 | 50 | 60 |
| 18 | Ірімшік | 10 | 12 | 9,8 | 11,8 |
| 19 | Қаймақ (майдың массалық үлесі 15% аспайды) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 20 | Сары май | 30 | 35 | 30 | 35 |
| 21 | Өсімдік майы | 15 | 18 | 15 | 18 |
| 22 | Жұмыртқа | 1 шт. | 1 шт. | 40 | 40 |
| 23 | Қант\*\*\* | 40 | 45 | 40 | 45 |
| 24 | Кондитерлік өнімдер | 10 | 15 | 10 | 15 |
| 25 | Шай | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| 26 | Какао | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| 27 | Нан пісіретін ашытқылар | 1 | 2 | 1 | 2 |
| 28 | Тұз | 5 | 7 | 5 | 7 |

Ескертпе:  
      \* Брутто салмағы қалдықтар нормасы үшін 25 % келтіріледі.  
      \*\* Нетто салмағы көкөністер мен жемістердің бастапқы түрлеріне және жыл мезгіліне байланысты өзгеруі мүмкін орташа шама болып табылады. Ас мәзірін дайындағанда нетто бағанында келтірген мәліметтерге сәйкес табиғи тамақтану нормаларын орындауды қамтамасыз еткен орынды.  
      \*\*\* Оның ішінде тағамдар мен сусындар дайындауға арналған, құрамында қант бар (қоюланған сүт, кисель және басқалары) өнеркәсіп шығарған өнімдерді қолданған жағдайда қант беру оның дайын өнімде болуына байланысты азаяды.

**Жасқа сәйкес дайын тағамдардың шығымдарының нормаланған көлемдері (граммен)**

2-кесте

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тағамның аты | Екі жас топтарының оқушыларына арналған порциялардың массасы граммен | |
| 6 жастан 11 жасқа дейін | 11 жас және одан жоғары |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Екінші тағам (Ботқа, көкөніс, жұмыртқа, сүзбе, ет тағамы) | 150-200 | 200-250 |
| 2 | Үшінші тағам (шай, какао, шырын, компот, сүт, айран және т.б.) | 200 | 200 |
| 3 | Салат | 60-100 | 100-150 |
| 4 | Бірінші тағам (сорпалар) | 200-250 | 250-300 |
| 5 | Ет (котлеттер, тефтельдер), балық, құс | 80-120 | 100-120 |
| 6 | Гарнир | 150-200 | 180-230 |
| 7 | Жемістер | 100 | 100 |

**Белоктарды, майлар және көмірсуларды тұтынудың ұсынылатын шамалары (грамм/күн)**

3-кесте

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Жасы | Құнарлылығы | Белоктар | Майлар | Көмірсулар |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | 6 жастан 11 жасқа дейін | 2350 | 77 | 79 | 335 |
| 2 | 11 жас және одан жоғары | 2713 | 90 | 92 | 383 |

**Өте тез бұзылатын өнімдерді сақтау және өткізу мерзімдері**

4-кесте

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Өнімнің атауы | Температурасы 2 - 60-тан аспайтын, с. Сақтау және өткізу мерзімі |
| 1 | 2 |
| 1 | Ірі бөлшекті ет жартылай фабрикаттары | 48 |
| 2 | Тоңазытылған бауыр | 48 |
| 3 | Мұздатылған бауыр | 24 |
| 4 | Мұздатылған құс, қоян еті | 48 |
| 5 | Тоңазытылған құс, қоян еті | 72 |
| 6 | Пісірілген шұжықтар: |  |
|  | жоғарғы сұрып | 72 |
|  | бірінші сұрып | 48 |
| 7 | Жоғарғы, бірінші және екінші сұрып етті шұжықтар, сардельдер | 48 |
| 8 | Пастерленген сүт, кілегей, ацидофилин | 36 |
| 9 | Айран | 36 |
| 10 | Майлы, майсызданған, диеталық сүзбе | 36 |
| 11 | Қаймақ | 72 |
| 12 | Ірімшік-сүзбе өнімдері | 0 - 20 температурада 36 |
| 13 | Полистиролдан және басқа да полимер материалдардан жасалған қораптардағы кілегей ірімшіктер – тәтті және жеміс қосылған | 48 |
|  | өткір, советтік | 72 |
| 14 | Мұздатылған балықтың барлық түрлері | 0 - 20 температурада 24 |
| 15 | Тоңазытылған балық және балық өнімдерінің барлық түрлері | 0 - 20 температурада 48 |
| 16 | Тазартылмаған пісірілген көкөністер | 6 |

**Өнімдерді алмастыру кестесі**

5-кесте

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Өнім | Салмағы граммен | Алмастыратын өнім | Салмағы граммен | қосу (+);  алу (-) (грамм) |
| 1. | Сиыр еті | 100,0 | Қоян еті | 98,0 | Сары май (-) 6,8 |
| 2. |  |  | II- санатты қой еті | 97,0 | Сары май (-) 2,1 |
| 3. |  |  | Түйе еті | 107,0 | Сары май (-) 3,6 |
| 4. |  |  | I- санатты жылқы еті | 104,0 | Сары май (-)) 4 |
| 5. |  |  | Бұлан еті | 95,0 | Сары май (+) 6,5 |
| 6. |  |  | I- санатты бұғы еті | 104,0 | Сары май (-) 2,2 |
| 7. |  |  | Сиыр бауыры | 116,0 | Сары май (+) 4,1 |
| 8. |  |  | II- санатты тауық еті | 97,0 | Сары май (-) 1,8 |
| 9. |  |  | Жұмыртқа ұнтағы | 45,0 | Сары май (+) 11,9 |
| 10. |  |  | Треска балығы | 115,0 | Сары май(+) 7,6 |
| 11. |  |  | Жартылай майлы сүзбе | 121,0 | Сары май (-) 4,7  қант (-) 1,6 |
| 12. |  |  | Ет консервілері | 120,0 | Сары май (-) 18,1 |
| 13. | Қаймағы айырылмаған сүт | 100,0 | Құрғақ сүт | 11,0 | Сары май (-) 0,6  қант (+) 0,4 |
| 14. |  |  | Стерильденген қойылтылған сүт | 40,0 | қант (+) 1,0 |
| 15. |  |  | Қойылтылған қанты бар сүт | 39,0 | қант (-) 17,4 |
| 16. |  |  | Құрғақ кілегей | 12,0 | Сары май (-) 2,3  қант (+) 1,6 |
| 17. |  |  | Қанты бар қойылтылған кілегей | 36,0 | Сары май (-) 4,1  қант (-) 11,7 |
| 18. |  |  | Жартылай майлы сүзбе | 17,0 | Сары май (+) 2,0  қант (+) 4,5 |
| 19. |  |  | Сиыр еті | 14,0 | Сары май (+) 2,7  қант (+) 4,7 |
| 20. |  |  | Треска балығы | 16,0 | Сары май (+) 3,7  қант (+) 4,7 |
| 21. |  |  | Ірімшік (пошехондық) | 11,0 | Сары май (+) 0,4  қант (+) 4,7 |
| 22. |  |  | Тауық жұмыртқасы | 22,0 | Сары май (+) 0,8  қант (+) 4,6 |
| 23. |  |  | Жұмыртқа ұнтағы | 6,0 | Сары май (+) 1,2  қант (+) 4,3 |
| 24. | Жартылай майлы сүзбе | 100,0 | Сиыр еті | 83,0 | Сары май (+) 3,9  қант (+) 1,3 |
| 25. |  |  | Треска балығы | 95,0 | Сары май (+) 10,2  қант (+) 1,3 |
| 26. | Тауық жұмыртқасы | 41,0 | Жартылай майлы сүзбе | 31,0 | Сары май (+) 2,3 |
| 27. |  |  | Сиыр еті | 26,0 | Сары май (+) 3,5 |
| 28. |  |  | Треска балығы | 30,0 | Сары май (+) 5,4  қант (+) 0,3 |
| 29. |  |  | Қаймағы айырылмаған сүт | 186,0 | Сары май (-) 1,5  қант (-) 8,4 |
| 30. |  |  | Ірішшік (пошехондық) | 20,0 | Сары май (-) 0,7  қант (+) 0,3 |
| 31. |  |  | Жұмыртқа ұнтағы | 11,5 | Сары май (+) 6,5  қант (-) 0,5 |
| 32. | Треска балығы | 100,0 | Сиыр еті | 87,0 | Сары май (-) 1,5 |
| 33. |  |  | Жартылай майлы сүзбе | 105,0 | Сары май(-) 10,8  қант (-) 2,8 |
| 34. |  |  | Жұмыртқа ұнтағы | 39,0 | Сары май(-) 16,8  қант (-) 2,8 |

**Белоктар мен көмірсулар бойынша өнімдерді алмастыру кестесі**

6-кесте

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Өнімдер атауы | Мөлшері (нетто, г) | Химиялық құрамы | | | Тәуліктік рационға қосу немесе одан алып тастау |
| Белоктар, г | Майлар, г | Көмірсулар, г |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Нанды алмастыру (белоктар және көмірсулар бойынша) | | | | | |
| 2 | Бидай наны | 100 | 7,6 | 0,9 | 49,7 |  |
| 3 | Кәдімгі қара бидай наны | 150 | 8,3 | 1,5 | 48,1 |  |
| 4 | 1 сұрып бидай ұны | 70 | 7,4 | 0,8 | 48,2 |  |
| 5 | Макарондар, вермишель | 70 | 7,5 | 0,9 | 48,7 |  |
| 6 | Ұнтақ жармасы | 70 | 7,9 | 0,5 | 50,1 |  |
| 7 | Картопты алмастыру (көмірсулар бойынша) | | | | | |
| 8 | Картоп | 100 | 2,0 | 0,4 | 17,3 |  |
| 9 | Қызылша | 190 | 2,9 | - | 17,3 |  |
| 10 | Сәбіз | 240 | 3,1 | 0,2 | 17,0 |  |
| 11 | Ақ жапырақты орамжапырақ | 370 | 6,7 | 0,4 | 17,4 |  |
| 12 | Макарондар, вермишельдер | 25 | 2,7 | 0,3 | 17,4 |  |
| 13 | Ұнтақ жармасы | 25 | 2,8 | 0,2 | 17,9 |  |
| 14 | Бидай наны | 35 | 2,7 | 0,3 | 17,4 |  |
| 15 | Кәдімгі қара бидай наны | 55 | 3,1 | 0,6 | 17,6 |  |
| 16 | Жаңа піскен алмаларды алмастыру (көмірсулар бойынша) | | | | | |
| 17 | Жаңа піскен алмалар | 100 | 0,4 | - | 9,8 |  |
| 18 | Кептірілген алмалар | 15 | 0,5 | - | 9,7 |  |
| 19 | Кептірілген өрік (дәнсіз) | 15 | 0,8 | - | 8,3 |  |
| 20 | Қара өрік | 15 | 0,3 | - | 8,7 |  |
| 21 | Сүтті алмастыру (ақуыз бойынша) | | | | | |
| 22 | Сүт | 100 | 2,8 | 3,2 | 4,7 |  |
| 23 | Жартылай майлы сүзбе | 20 | 3,3 | 1,8 | 0,3 |  |
| 24 | Майлы сүзбе | 20 | 2,8 | 3,6 | 0,6 |  |
| 25 | Ірімшік | 10 | 2,7 | 2,7 | - |  |
| 26 | Сиыр еті (1 санат) | 15 | 2,8 | 2,1 | - |  |
| 27 | Сиыр еті (2 санат) | 15 | 3,0 | 1,2 | - |  |
| 28 | Балық (треска жон еті) | 20 | 3,2 | 0,1 | - |  |
| 29 | Етті алмастыру (ақуыз бойынша) | | | | | |
| 30 | Сиыр еті (1 санат) | 100 | 18,6 | 14,0 |  |  |
| 31 | Сиыр еті (2 санат) | 90 | 18,0 | 7,5 |  | Май +6 г |
| 32 | Жартылай майлы сүзбе | 110 | 18,3 | 9,9 |  | Май +4 г |
| 33 | Майлы сүзбе | 130 | 18,2 | 23,4 | 3,7 | Май -9 г |
| 34 | Балық (треска жон еті) | 120 | 19,2 | 0,7 | - | Май +13 г |
| 35 | Жұмыртқа | 145 | 18,4 | 16,7 | 1,0 |  |
| 36 | Балықты алмастыру (ақуыз бойынша) | | | | | |
| 37 | Балық (треска жон еті) | 100 | 16,0 | 0,6 | 1,3 |  |
| 38 | Сиыр еті (1 санат) | 85 | 15,8 | 11,9 | - | Май-11г |
| 39 | Сиыр еті (2 санат) | 80 | 16,0 | 6,6 | - | Май-6 г |
| 40 | Жартылай майлы сүзбе | 100 | 16,7 | 9,0 | 1,3 | Май -8 г |
| 41 | Майлы сүзбе | 115 | 16,1 | 20,7 | 3,3 | Май–20 г |
| 42 | Жұмыртқа | 125 | 15,9 | 14,4 | 0,9 | Май -13г |
| 43 | Сүзбені алмастыру | | | | | |
| 44 | Жартылай майлы сүзбе | 100 | 16,7 | 9,0 | 1,3 |  |
| 45 | Сиыр еті (1 санат) | 90 | 16,7 | 12,6 | - | Май -3г |
| 46 | Сиыр еті (2 санат) | 85 | 17,0 | 7,5 | - |  |
| 47 | Балық (треска жон еті) | 100 | 16,0 | 0,6 | - | Май +9 г |
| 48 | Жұмыртқа | 130 | 16,5 | 15,0 | 0,9 | Май -5 г |
| 49 | Жұмыртқаны алмастыру (ақуыз бойынша) | | | | | |
| 50 | Жұмыртқа 1 дана | 40 | 5,1 | 4,6 | 0,3 |  |
| 51 | Жартылай майлы сүзбе | 30 | 5,0 | 2,7 | 0,4 |  |
| 52 | Майлы сүзбе | 35 | 4,9 | 6,3 | 1,0 |  |
| 53 | Ірімшік | 20 | 5,4 | 5,5 | - |  |
| 54 | Сиыр еті (1 санат) | 30 | 5,6 | 4,2 | - |  |
| 55 | Сиыр еті (2 санат) | 25 | 5,0 | 2,1 | - |  |
| 56 | Балық (треска жон еті) | 35 | 5,6 | 0,7 | - |  |

Жалпы білім беретін және      
интернаттық ұйымдардың      
құрылымына, күтіп-ұстауға және  
оқыту жағдайларына қойылатын    
санитариялық-эпидемиологиялық   
талаптар» санитариялық ережесіне  
2-қосымша

**Жиһаз өлшемдері мен оның таңбалары**

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

«Жалпы білім беретін және    
интернаттық ұйымдардың      
құрылымына, күтіп-ұстауға және  
оқыту жағдайларына қойылатын   
санитариялық-эпидемиологиялық   
талаптар» санитариялық ережесіне  
3-қосымша

**Жалпы білім беретін ұйымдар үшін санитариялық құралда**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Үй-жайлар | Критерий | Ауданы | Санитарлық құралдар саны |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Интернат ұйымдарының оқу корпустары (үй-жайлары) | | | |
| 2 | Оқушыларға арналған қолжуғыштар және дәретханалар; |  |  |  |
| 3 | Қыздарға арналған | бір оқушы | 0,1 | 30 қызға бір унитаз,  60 қызға бір қолжуғыш |
| 4 | Ер балаларға арналған | бір оқушы | 0,1 | 40 ер балаға бір унитаз,  40 ер балаға бір писсуар,  60 ер балаға бір қолжуғыш |
| 5 | Персоналға арналған қолжуғыш және дәретханалар (жеке) | бір санитариялық торап | 3,0 | бір қолжуғыш  бір унитаз |
| 6 | Әйелдердің жеке гигиенасы кабинасы (персоналға) | бір кабина | 3,0 | бір қолжуғыш  бір унитаз |
| 7 | Оқу-спорт залдарының шешінетін орындарында орналасқан себезгі және дәретхана бөлмелері | бір шешінетін  орын | 2,0 | екі себезгі, бір қолжуғыш және бір унитаз |
| 8 | Персоналға арналған себезгі және дәретханалар | Бір санторап және бір себезгі | - | Бір унитаз, бір қолжуғыш, бір себезгі торы |
| 9 | Жатын корпустар | | | |
| 10 | Оқушыларға арналған қолжуғыш және дәретхана бөлмесі | бір оқушыға | 0,35 | 15 қызға бір унитаз, 12 қызға бір аяқ жуатын ванна, 20 ер балаға бір писсуар, бір унитаз, 8 ер балаға бір қолжуғыш және 12 ер балаға бір аяқ ваннасы |
| 11 | Қыздардың жеке гигиенасына арналған кабина | бір кабина | 3,0 | бір гигиеналық су себезгі, бір унитаз, бір кабинаға бір қолжуғыш, 70 қызға бір кабина |

«Жалпы білім беретін және      
интернаттық ұйымдардың       
құрылымына, күтіп-ұстауға және   
оқыту жағдайларына қойылатын    
санитариялық-эпидемиологиялық    
талаптар» санитариялық ережесіне  
4-қосымша

**Жалпы білім беретін мектептердегі оқу жүктемесінің нормалары**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Сынып | Мектеп алды | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Жүктеме сағатпен, аптасына |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 1 | Вариативті емес оқу жүктемесі | 20,5 | 22 | 23 | 26 | 26 | 28 | 28 | 29 | 31 | 33 | 22 | 22 |
| 2 | Сабақтар, факультативтер, таңдау бойынша курстар (жоғарғы сыныптарда –бейін бойынша сабақтар, қолданбалы курстар) | 1,5 | - | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 14 | 14 |
| 3 | Жеке және топтық кеңес беру, белсенді-қозғалыс жүргізу арқылы өткізетін сабақтар | - | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 4 | Жоғарғы деңгейдегі оқу жүктемесі | 22 | 24 | 25 | 29 | 29 | 33 | 33 | 34 | 36 | 38 | 39 | 39 |

«Жалпы білім беретін және     
интернаттық ұйымдардың      
құрылымына, күтіп-ұстауға және  
оқыту жағдайларына қойылатын   
санитариялық-эпидемиологиялық   
талаптар» санитариялық ережесіне  
5-қосымша

**Қиындығы бойынша пәндерді дәрежелеу кестесі**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Пән | Балл саны |
| 1 | 2 |
| 1 | Математика, орыс тілі (қазақ тілінде оқытатын мектептер үшін)  Қазақ тілі (орыс тілінде оқытатын мектептер үшін) | 11 |
| 2 | Шет тілі, сабақтарды шет тілінде оқу | 10 |
| 3 | Физика, химия, информатика | 9 |
| 4 | Тарих, құқық негіздері | 8 |
| 5 | Қазақ тілі, әдебиет (қазақ тілінде оқытатын мектептер үшін)  Орыс тілі, әдебиет (орыс тілінде оқытатын мектептер үшін) | 7 |
| 6 | Жаратылыстану, география | 6 |
| 7 | Дене шынықтыру | 5 |
| 8 | Еңбек | 4 |
| 9 | Сызу | 3 |
| 10 | Бейнелеу | 2 |
| 11 | Ән сабағы | 1 |

«Жалпы білім беретін және       
интернаттық ұйымдардың        
құрылымына, күтіп-ұстауға және    
оқыту жағдайларына қойылатын     
санитариялық-эпидемиологиялық     
талаптар» санитариялық ережесіне   
6-қосымша

**Мектепке дейінгі сыныптарға арналған күн тәртібі**

Күннің I-жартысы

|  |  |
| --- | --- |
| Күн тәртібі | Ұзақтылығы, сағат |
| Қабылдау | 8.30-9.00 |
| Таңертеңгі жаттығу | 9.00-9.15 |
| Сабақтар:  I  II | 9.15-9.30  9.40-10.00 |
| Өз бетімен, балалармен жекелей түрде жұмыс атқару | 10.00-11.00 |
| Серуендеу, үйге қайту | 11.00-12.00 |

Күннің II-жартысы

|  |  |
| --- | --- |
| Күн тәртібі | Ұзақтығы, сағат |
| Қабылдау | 15.00-15.30 |
| Сабақтар:  I  II  III | 15.30-16.00  16.10-16.40  16.50-17.20 |

«Жалпы білім беретін және     
интернаттық ұйымдардың      
құрылымына, күтіп-ұстауға және   
оқыту жағдайларына қойылатын    
санитариялық-эпидемиологиялық   
талаптар» санитариялық ережесіне  
7-қосымша

**Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың медициналық пункті жабдықтары мен құрал-саймандарының үлгілік тізімі**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 1. Жазу үстелі | 1-2 дана. |
| 2 | Орындықтар | 4-6 дана. |
| 3 | Шымылдық | 1 дана. |
| 4 | Кушетка | 1 дана |
| 5 | Кеңсе шкафы | 1-2 дана. |
| 6 | Дәріхана шкафы | 1 дана. |
| 7 | Әйнек қақпағы бар медициналық үстел:  егуге құрал-саймандарының жиыны бар  кезек күттірмейтін көмек көрсетуге арналған құралдары бар | 1 дана.  1 дана. |
| 8 | Вакциналар мен дәрі-дәрмектерге арналған тоңазытқыш | 1 дана. |
| 9 | Қол жуатын раковина | 1 дана. |
| 10 | Қақпағы педалі бар шелек | 1 дана |
| 11 | Медициналық таразы | 1 дана. |
| 12 | Бой өлшегіш | 1 дана. |
| 13 | Спирометр | 1 дана. |
| 14 | Қол күшін өлшейтін динамометр | 1 дана. |
| 15 | Үстел шамы | 1 дана. |
| 16 | Тонометр | 1 дана. |
| 17 | Фонендоскоп | 2 дана. |
| 18 | Кішкене бикс | 1 дана. |
| 19 | Үлкен бикс | 1 дана. |
| 20 | Резеңке бұрау | 4-6 дана. |
| 21 | Инелері бар бір реттік шприцтер:  2,0  5,0  10 | 10 дана.  10 дана.  5 дана. |
| 22 | Қысқаш | 1 дана. |
| 23 | Медициналық термометр | 50 дана. |
| 24 | Қайшы | 2 дана. |
| 25 | Резеңке жылытқыш | 1-2 дана. |
| 26 | Мұз салатын резеңке қапшық | 1-2 дана. |
| 27 | Бүйрек тәрізді астауша | 5 дана. |
| 28 | Металл қалақша | 40 дана. |
| 29 | Қолдарға арналған шиналар | 5 дана. |
| 30 | Тубусты кварц | 1 дана. |
| 31 | Кілемше | 1 дана. |
| 32 | Вакциналарды тасымалдауға арналған термоконтейнер | 1 дана. |
| 33 | Ротт аппаратына орналастырылған көздің өткірлігін анықтауға арналған кесте | 1 дана. |
| 34 | Бір диоптриядағы линзасы бар балалар оправасындағы көзілдірік (Дрр 56-58 мм) | 1 дана. |

«Жалпы білім беретін және      
интернаттық ұйымдардың       
құрылымына, күтіп-ұстауға және  
оқыту жағдайларына қойылатын    
санитариялық-эпидемиологиялық    
талаптар» санитариялық ережесіне  
8-қосымша

**Жалпы білім беретін және интернаттық ұйымдардың медициналық есепке алу-есеп беру құжаттамасы**

Медициналық есепке алу-есеп беру құжаттамасы:

1) профилактикалық егулерді есепке алу журналы;  
2) профилактикалық егулер картасы;  
3) санитариялық-ағарту жұмысын есепке алу журналы;  
4) инфекциялық ауруларды есепке алу журналы;  
5) паразиттік аурулардың қоздырғыштарына тексеруді тіркеу журналы;  
6) тереңдетілген медициналық тексерулерді тіркеу журналы, мамандардың актілері;  
7) профилактикалық медициналық тексерулерді есепке алу картасы;  
8) инфекциялық аурулар, тағамнан уланулар, егуге ерекше реакция туралы шұғыл хабарлама;  
9) жіті инфекциялық аурулармен байланыстарды тіркеу кітабы;  
10) қатер тобы балаларының тізімі;  
11) туберкулинге оң нәтижелі адамдарды тіркеу журналы;  
12) вакцинациядан кейінгі асқынуларды тіркеу журналы;  
13) диспансерлік қадағалауды бақылау картасы;  
14) түскен вакциналар мен шприцтерді тіркеу журналы;  
15) бактериялық препараттардың қозғалысын тіркеу журналы;  
16) тұрақты және ұзақ медициналық қарсылықтар журналы;  
17) Манту сынамасын тіркеу журналы;  
18) ашық құтыларды және вакцина қалдығын жоюды тіркеу журналы;  
19) вакциналардың аңдатпасы бар папка;  
20) ошақтардағы байланыста болған балаларды есепке алу;  
21) гельминттерге тексерілген адамдарды тексеру журналы;  
22) педикулезге және қышымаға қарауларды тіркеу журналы;  
23) соматикалық ауруларды тіркеу журналы;  
24) карантиндерді тіркеу журналы;  
25) тамшы арқылы жұғатын ауруларды медициналық бақылауды тіркеу журналы;  
26) күрделі жинау жүргізуді тіркеу журналы;  
27) кабинетті кварцтеуді тіркеу журналы;  
28) бракераж журналы;  
29) С-витаминдеу журналы;  
30) ас блогының қызметкерлерін іріңді ауруға тексеру журналы;  
31) перспективті ас мәзірі;  
32) тоңазытқыштардағы температуралық режимді есепке алу журналы;  
33) бұйрықтар мен нұсқаулықтар.

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