



«ПЕДАГОГ» МЕКТЕПКЕ ДЕЙІНГІ ТӘРБИЕ
ӘДІСТЕМЕЛІК БІЛІМ БЕРУ ОРТАЛЫҒЫ

БАЛАБАҚША МЕДБИКЕСІНІҢ КІТАБЫ



АСТАНА 2024

**«ПЕДАГОГ» МЕКТЕПKE ДЕЙІНГІ ТӘРБИЕ
ӘДІСТЕМЕЛІК БІЛІМ БЕРУ ОРТАЛЫҒЫ**

БАЛАБАҚША МЕДБИКЕСІНІҢ КІТАБЫ

Астана 2024 ж.

УДК 373
ББК 74.10
Н 70

Құрастырушы: Ноғайбекова Б.С

Пішір жазған: С.Р. Сейдахметов медицина ғылымдарының кандидаты, доцент

Бұл әдістемелік құрал мектепке дейінгі ұйымдардың медициналық қызметкерлері мен ас әзірлейтін бөлім қызметкерлеріне, балаларға сапалы тамақтану ережесін ұйымдастыруда көмек көрсетуге және денсаулық сақтау, қорғау шараларын ұйымдастыруда бағдар көрсетеді.

ISBN 978-601-7255-70-1

УДК 373
ББК 74.10
© Ноғайбекова Б.С 2024ж
© «Педагог» әдістемелік білім беру орталығы 2024

КІРІСПЕ

Денсаулық адамға берілген басты құндылығы болғандықтан мектепке дейінгі ұйым жүйесінде баланы күту тәрбие беру жұмысында оның денсаулығын қорғау мен сауықтыру шаралары жан жақты қарастырылған. Мектепке дейінгі жастағы балаларға тәрбиемен білім беру үдерісі Мемлекеттік жалпығы міндетті мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқытудың стандартына сәйкес мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқытудың бағдарламалары аясында жүзеге асырылады. Сонымен қатар "Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 9 шілдедегі № ҚР ДСМ-59 бұйрығы негізінде мектепке дейінгі ұйымдарда медициналық қызмет көрсету жұмысы ұйымдастырылады.

Мемлекеттік жалпығы міндетті мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқытудың стандартында жазылған: баланы толыққанды дамыту - қимыл белсенділігіне жағдай жасау, пайдалы және құнарлы тамақтандыру, жағымды қарым-қатынас орнату және дамытушы ортаны ұйымдастыру арқылы қамтамасыз етілетін баланың физикалық, психологиялық, әлеуметтік, эмоционалдық денсаулығы мен қауіпсіздігі. Соның негізінде баланың денсаулығы қоршаған ортасының қолайлы калыпта болуымен қатар ағзасының саулығына байланысты, мектепке дейінгі ұйымда бала денсаулығын нығайту, дұрыс тамақтану, жайлы күн тәртібін құру, санитариялық талаптардың орындалуын ұйымдастыру медициналық бикеге жүктеледі.

Балалардың дені сау болып, жан- жақты дамып өсуіне жүрген ортасы, табиғат сұлулығы, адамдар қарым- қатынасы өте зор әсерін тигізеді. Балалар күнделікті міндетті түрде қалай болмасын табиғатпен және неше түрлі жаңалықтармен кездеседі. Әр күн балаларға өзіндік жаңалықтарын алып келеді. Сондықтан жақсы көңіл күй, дұрыс ұйымдастырылған тамақтану, ұйқы, демалу , түрлі ойындар баланың денсаулығының негізгі кепілі.

Алайда медициналық бикенің мектепке дейінгі ұйымда жұмысы нәтижелі болуы ең алдымен дұрыс құрылған жоспарлы жұмысы мен оған деген көзқарасқа байланысты. Жұмыс желісіне селқос, немқұрайлы қараған жерде, оның сапасы да төмен болмақ.

Сондықтан бұл әдістемелік құрал мектепке дейінгі ұйымдардың медбикесінің жұмысының егжей-тегжейлерін қамтумен қатар, барлық жүргізілетін журналдар үлгілерімен берілген

Білім беру ұйымдарындағы медициналық пункттің мейіргері

Лауазымдық міндеттері:

Мейіргердің қызметі денсаулықты сақтауға және оқушылардың денсаулығын диетикалық байқауға бағытталған.

Оқу кезеңінде және каникул кезінде сауықтыру іс-шараларын, оқу орындарында, оның ішінде көшпелі мамандар бригадаларын тарта отырып, профилактикалық медициналық зерттеп-қараулар жүргізуді ұйымдастырады.

Орта білім беру ұйымдарында аурулардың алдын алуға, ұтымды тамақтану қағидастарын енгізуге және сақтауға, репродуктивті болу денсаулығын сақтауға бағытталған денсаулық сақтау технологияларын енгізеді.

Темекі өнімдерін тұтынудан, психикаға белсенді заттарды медициналық емес пайдаланудан, сондай-ақ құмар ойындарға патологиялық тартудан туындаған психикалық денсаулықты сақтау, сүншілдік мінез-құлық пен тәуелділіктің профилактикалық бойынша жұмыстарды жүргізеді.

Оқушыларды профилактикалық зерттеп-қараулардың нәтижелері бойынша тереңдетілген медициналық зерттеп-қарауға жібереді.

Жоспарлы, маусымдық немесе эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша білім алушылардың тиісті контингентіне вакцинация жүргізуді және оларды кейіннен бақылауды қамтамасыз етеді.

Аурулар профилактикасы, оқушылар арасында саламатты өмір салтын қалыптастыру және насихаттау, алғашқы көмек көрсету бойынша оқыту семинарларын, тренингтер мен дәрістер ұйымдастырады және өткізеді.

Білім беру және түсіндіру іс-шараларын өткізе отырып, ата-аналар мен педагогтарды мектеп оқушыларының денсаулығын сақтауға тартады.

Жіті және созылмалы аурулар, жаракаттар (шұғыл көмек, аумақтық емханаға жіберу, "жедел жәрдем" бригадасын шақыру) кезінде білім алушыларға, педагогикалық және техникалық персоналға алғашқы көмек көрсетеді.

Есепке алу-есептік медициналық құжаттаманы жүргізеді.

Медициналық этиканы, ішкі еңбек тәртібі, өрт қауіпсіздігі, еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау, санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылық тәртібін сақтайды.

Білуі тиіс:

"Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының Кодексі, "Әкімшілік құқық бұзушылықтар туралы" Қазақстан Республикасының Кодексі, "Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл туралы" Қазақстан Республикасының Заңы, "Қазақстан Республикасындағы тіл туралы" Қазақстан Республикасының Заңы, "Өрт қауіпсіздігі қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрінің 2022 жылғы 21 ақпандағы № 55 бұйрығы (нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 26867 болып тіркелген);

Қазақстан Республикасы Конституциясының, азаматтық және еңбек заңнамасының негіздері;

пайдаланылған материалды дезинфекциялау тәртібі;

орта медицина персоналының қызметін ұйымдастыру мәселелері;

еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі жөніндегі тәртіп және нормалар.

Біліктілікке қойылатын талаптар:

"Мейіргер ісі" немесе "Емдеу ісі", "Акушериялық іс" мамандықтары бойынша техникалық және кәсіптік медициналық білімі, 2005 жылғы 1 қаңтарға дейін жұмысқа кіріскен адамдар үшін тиісті мамандық бойынша денсаулық сақтау саласындағы маман сертификаты, "Мейіргер ісі" мамандығы бойынша "Мектеп медицинасындағы мейіргер ісі" сертификаттық цикл туралы сертификат немесе куәлік немесе "Мейіргер ісі" (қолданбалы бакалавриат) мамандығы бойынша орта білімнен кейінгі білімі немесе "Емдеу ісі" немесе "Педиатрия" мамандығы бойынша жоғары медициналық білімі, "Жалпы медицина" немесе "Мейіргер ісі" мамандықтары бойынша бакалавриат, "Мектеп медицинасындағы мейіргер ісі" сертификаттық цикл туралы куәлік және орта біліктілік деңгейдегі маман сертификаты.

Диеталық мейіргер

Лауазымдық міндеттері:

Денсаулық сақтау ұйымдарында тиімді емдік тамақтануды ұйымдастыруды қамтамасыз етеді.

Қуаңшылық ас мәзірін, тағамдар картотекасын, ас-тәртату мәзірін жасайды.

Емдік тамақ дайындау жөніндегі нұсқаулықтың сақталуын, науқастарға тамақ беру тәртібін, ас-тәртату хабарларын қабылдауды бақылауды жүзеге асырады.

Рационның химиялық құрамы мен калориясын жүйелі түрде бақылайды, тағамдарды зертханалық зерттеуге жібереді, дайындалған тағамның сапасына жауап береді.

Ас блогында санитариялық нормалардың сақталуын қамтамасыз етеді.

Қызметкерлердің медициналық зерттеп-қараулардан өтуінің тұрақтылығын бақылайды, ас блогының техникалық және қызмет көрсету персоналы арасында техникалық минимумды өткізуді ұйымдастырады.

Есепке алу-есептік құжаттаманы жүргізеді.

Медициналық этиканы, ішкі еңбек тәртібі, өрт қауіпсіздігі, еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау тәртібін, санитариялық-эпидемиологиялық режимді сақтайды.

Білуі тиіс:

"Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының Кодексі, "Әкімшілік құқық бұзушылықтар туралы" Қазақстан Республикасының Кодексі, "Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл туралы" Қазақстан Республикасының Заңы, "Қазақстан Республикасындағы тіл туралы" Қазақстан Республикасының Заңы, "Өрт қауіпсіздігі қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрінің 2022 жылғы 21 ақпандағы № 55 бұйрығы (нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 26867 болып тіркелген);

Қазақстан Республикасы Конституциясының, азаматтық және еңбек заңнамасының негіздері; емдік тамақтануды ұйымдастырудың жалпы мәселелері мен негізгі қағидалары, диетология негіздері, тағам дайындау технологиясы;

еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі жөніндегі тәртіп және нормалар.

Біліктілікке қойылатын талаптар:

"Мейіргер ісі" немесе "Емдеу ісі" немесе "Акушерлік іс" немесе "Гигиена және эпидемиология" мамандықтары бойынша техникалық және кәсіптік медициналық білімі, диетология бойынша біліктілігін арттырудан өту туралы куәлік;

жоғары (мейіргер) медициналық білімі және орта білімнен кейінгі (бакалавриат) білімнің болуы, диетология бойынша біліктілігін арттырудан өту туралы куәлік, орта біліктілік деңгейдегі денсаулық сақтау саласындағы маман сертификаты.

Мектепке дейінгі ұйымның медициналық қызметкеріне арналған техника қауіпсіздігі жөніндегі нұсқаулық

1. Балалар бақшасының барлық бөлмелерінде қауіпсіздік техникасы ережелерін сақталуына бақылау жасау.
2. Өрт кезінде балаларды эвакуациялау жоспары бойынша өзінің функционалдық міндеттерін білуге айдын дағдылану.
3. Медициналық кабинетте электр құралдарымен жұмыс істеу кезінде, қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулықты сақтау.
4. Балалардың жаракаттануының алдын ала жұмысына бақылау және басшылық жасау.
5. Арнайы журналда балалардың жаракаттануы мен барлық жазатайым жағдайларға нақты есеп жүргізіп, талдау жасау.
6. Жаракатты профилактикалау туралы ата-аналармен сұхбат өткізу.
7. Дезинфекциялаушы және кір жуу құралдарын, медициналық аспаптарды, аппаратураларды, медикаменттерді сақтау ережелерін сақтау мен іске асыру.
8. Бала ауырған немесе жазатайым жағдайда алғашқы медициналық көмек көрсету.
9. Танертең тексеруден өткізу кезінде сырқат балаларды және ауру болуы мүмкін балаларды анықтау. Егер бала күні бойы ауырса, оны ата-анасы келгенше оқшаулау.
10. Балалардың танертең қабылдауына қатысу мен бақылау жасау.
11. Сәбидің балалар бақшасына келін түскен кезінде, қажетті медициналық құжаттары мен даму және жүріс-тұрысы ерекшеліктері туралы мәліметтің болуын бақылау.
12. Баланың денсаулық жағдайына, дене және жүйке-психикалық дамуына баға беру.
13. Балалар мен қызметкерлер арасында ауруды тірсеу кезінде белгіленген тәртіпте дезинфекция жасау.
14. Диагнозы көрсетілген емханада алынған медициналық анықтамасы болған жағдайда, сәбиді балалар бақшасына қабылдау.
15. Берілуші азық-түліктің сапасы жақсы болуына, дұрыс сақталуына және пайдалану мерзімінен кешіктірмелуіне бақылау жасау.
16. Дене тәрбиесіне бақылау жасау; денсаулығы мен дене бітімі жағдайының өсуіне бақылау жасау, дене тәрбиесінің тиімділігін бағалау, тиімді қозғалту тәртібінің ұйымдастырылуын қадағалау.
17. Жаракатты профилактикалау бойынша қызметкерлермен нұсқау өткізу.

Тамақтану қауіпсіздігі

Азық-түлік қауіпсіздігі мыналарды қамтиды:

- Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету.
- Азық-түлік өнімдерін гигиеналық өңдеуге жағдай жасау.
- Қызметкерлерді азық-түлікті сақтау және дайындау ережелеріне үйрету.
- Тұрақты санитарлық тексерулер жүргізу.

Медициналық көмек қауіпсіздігі

Медициналық көмектің қауіпсіздігі:

- Заң талаптарына сәйкес балаларға медициналық көмек көрсету.
- Медициналық тексерулер мен ескелерді жүргізу.
- Жазатайым оқиғалар кезінде алғашқы медициналық көмек көрсетуді ұйымдастыру.
- Қызметкерлерді алғашқы медициналық көмек көрсету ережелеріне үйрету.

**МЕКТЕПKE ДЕЙІНГІ ҰЙЫМНЫҢ МЕДИЦИНАЛЫҚ ҚЫЗМЕТКЕРІНІҢ
ЖЫЛДЫҚ ЖОСПАР ҮЛГІСІ**

№	Іс-шаралар	Орындалу мерзімі	Жауаптылар
1	Емдік-профилактикалық жұмыс		
1	Бейімделу кезеңінде сақтау режимін ұйымдастыру	қыркүйек	мекбке, тәрбиешілер
2	Мектепке дейінгі ұйымның санитарлық жағдайын бақылау; - Ағымдағы тазалық күніне 2 рет; - Жалпы тазалық айына 1 рет; - Төсек орын мен сүлгілерді ауыстыру аптасына 1 рет;	жыл бойы	мекбке, кір жуатын орын, кіші тәрбиешілер
3	Балалардың тамақтануын бақылау; - 10 күндік мәзірді құрастыру; - 1 бала үшін орташа тәуліктік тамақтануды есептеу және бағалау; - Алынған тамақтану үлгісінің энергиялық құндылығын және негізгі қоректік заттардың құрамын есептеу (ақуыздар, майлар, көмірсулар); - 3 тағамның С витамині;	күн сайын 10 күнде 1 рет күн сайын	мекбке, шаруашылық басшысы, аспіз, жетекші
4	Ауырған балаларды уақытылы анықтау және оқшаулау	күн сайын	мекбке,
5	Балаларды терездетілген медициналық тексерістен өткізу; - Денсаулық тобын анықтау; - ОАА мамандарының көмегімен мектепке жаңадан келгендерді медициналық тексерістен өткізу;	ОАА кестесі бойынша	мекбке, педиатр
6	Балалардың таңғы міндетті термометриясын бақылау, тыныштығын тексеру	күн сайын	мекбке, тәрбиеші
7	Антропометрия	Қыркүйек Желтоқсан Наурыз Маусым	мекбке
8	Тыныс алу жаттығуларын ұйымдастыра отырып таңғы гимнастика жасау	күн сайын	тәрбиеші, дене тәрбиешілер
9	Таза ауадағы серуен мен қозғалыс белсенділігін ұйымдастыруды қадағалау	Үнемі	тәрбиеші, мекбке, кіші тәрбиешілер
10	Таза ауадағы дене шынықтыру	Күннің жылы кездерінде	тәрбиеші, дене тәрбиешілер
11	Күндізгі ұйықтан кейінгі ауа ваннасы; Денсаулық жолымен жалаң аяқ жүру, сауықтыру жаттығулары	күн сайын	тәрбиешілер, кіші тәрбиешілер
12	Профилактикалық скелер	жоспар бойынша	мекбке, педиатр, ЦУБ

13	Топтар мен залдарды жетдету және қарықтау	күн сайын	мелбике, кіші тәрбиешілер
14	Жұппалы аурулардың маусымдық алдын алу. Күніне 1 рет дәрумендер	қазан, қараша, ақпан, наурыз	мелбике
15	Тұмаудың алдын алу: - Оксолон жақпасы; - Сауықтыру шаралары	қараша, наурыз	мелбике, ата-аналар
16	Дене жаттығулары кезінде тұрақтылықтың бұзылуы мен жалпақтабаудың алдын алу	көрсеткіш бойынша, ай сайын	мелбике, дене тәрбиешілері
17	Зобтың алдын алу шаралары	қараша, желтоқсан, қыңтар, ақпан	мелбике
18	Балалармен білім беру-тәрбиелеу іс шаралары (мәдени-гигиеналық шеберлігін тәрбиелеу, салауатты өмір салты жайлы алғашқы түсініктерін қалыптастыру)	2 аптада 1 рет	мелбике, тәрбиешілер, әдіскер
19	Фтизиопедиятрдың тағайындауы бойынша ХГПЛ	көрсеткіш бойынша	мелбике
20	Ұйымдастырылған іс әрекеттер уақытында көзге арналған жаттығулар	күн сайын	тәрбиешілер
2 Методикалық және педагогикалық жұмыс			
1	Құжаттарды басқару, реттеу	күн сайын	мелбике
2	Бала денсаулығын жақсарту жайлы әдебиеттерді меңгеру (өз білімін жетілдіру)	тұрақты	мелбике
3	Балаларды физикалық тәрбиелеудің қорытындысы	тоқсан сайын	мелбике
4	Аурудың қорытындысы мен мониторингі	ай сайын	мелбике
5	Білім беру іс шараларын құрастыруға қатысу; Топ бойынша күн режимін бөлу (жылдың жылы уақытында, жылдың салқын уақытында)	оқу жылының басында	мелбике, жетекші, әдіскер
6	Мектепке дейінгі ұйымның қызметкерлеріне нұсқаулық жүргізу	тоқсан сайын	мелбике
7	Медициналық жабықтар мен емдік препараттарды алу	тоқсанда 1 рет	мелбике
3 Ата-аналармен жұмыс			
1	Ата-аналар жиналысына қатысу	қазан, мамыр	мелбике
2	Кез келген сұрақтар бойынша ата-аналар үшін кеңес	күн сайын	мелбике
3	Ата-аналармен салауатты өмір салты және санитарлық білім беру жайында жұмыс жүргізу	айына 1 рет	мелбике

**"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары**
1-тарау. Жалпы ережелер

1. Осы "Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі туралы ережесінің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес әзірленген және объектінің құрылысына жер учаскесін таңдауға, жобалауға, реконструкциялауға, пайдалануға, сумен жабдықтауға, суды бұруға, жытумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге, ауа баптауға, жөндеуге және күтіп-ұстауға, тәрбиелеу мен оқыту, тұру, тамақтану жағдайларына, өндірістік бақылауға, персоналдың еңбек және тұрмыстық қызмет көрсету жағдайларына, балаларды медициналық қамтамасыз етуге, меншік нысанына қарамастан балалар толық, толық емес, тәулік бойы болатын барлық түрдегі мектепке дейінгі ұйымдардағы (бұдан әрі – МДҰ) және сәбилер үйлеріндегі персоналды медициналық тексеріп-қарауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Осы Санитариялық қағидалар МДҰ және сәбилер үйлеріне (бұдан әрі – объектілер) қолданылады.

3. "Рұқсаттар және хабарламалар туралы" Қазақстан Республикасының 2014 жылғы 16 мамырдағы Заңында көзделген рұқсат беру құжаттары болған кезде объектіні пайдалануға жол беріледі.

4. Объектілерде осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес зертханалық-құрал-саймандық зерттеулер жүргізіледі.

5. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай ұғымдар пайдаланылады:

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

2) балалардың ойын алаңы (бұдан әрі – ойын алаңы) – жабдықты және балалардың ойын алаңына арналған жабдықты қамтитын балалардың ойынына арналған арнайы жабдықталған аумақ;

3) балалардың ойын алаңдарына арналған жабдық – пайдаланушылар онымен немесе онда жеке немесе топпен өздерінің қалауы және қағидалары бойынша ойнау алатын балалардың ойын алаңында орнатылған жабдық;

4) балалар толық емес уақыт болатын МДҰ – тамақтандыруды және ұйқыны ұйымдастырмай, түрт сағаттан аспайтын уақытқа балалар болатын МДҰ;

5) бракераж – органолептикалық көрсеткіштері бойынша тамақ өнімдерінің және дайын тағамдардың сапасын бағалау;

6) дене тәрбиесі – дене сау, дене бітімі және рухани жағынан жетілген өскелең ұрпақты қалыптастыруға бағытталған педагогикалық процесс;

7) жеке медициналық кітапхана – жұмысқа жіберілу туралы белгі қойылып, міндетті медициналық қарап-тексерудің нәтижелері енгізілетін дербес құжат;

8) изолятор – инфекциялық науқастарды, сондай-ақ айналасындағыларға эпидемиялық қауіп төндіретін инфекциялық ауруға күдікті адамдарды уақытша орналастыруға арналған үй-жай;

9) мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту – балалардың дене, тұлғалық, зияткерлік қасиеттерін дамыту, олардың әлеуметтік жетістігі мен бүкіл өмірінің бойында бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз ету үшін қажетті негізгі құзыреттілігін қалыптастыру;

10) мектепке дейінгі ұйымдар – мектепке дейінгі жастағы балаларға арналған ерекше қызмет түрлерін есепке ала отырып, мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқытудың міндетті оқу бағдарламаларын іске асыратын, сондай-ақ Қазақстан Республикасының заңнамасында көзделген қосымша қызметтерді көрсететін ұйымдар;

11) ыңғайлы микроклиматтық жағдайлар – балаларға ұзақ және жүйелі әсер ету кезінде терморегуляция тетіктерінің көмегімен организмнің қалыпты жылу жағдайын сақтауды қамтамасыз ететін микроклиматтың сандық көрсеткіштерінің үйлесімділігі;

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

13) санитариялық-аудалық қондырғылар (бұдан әрі – САҚ) – орталықтандырылған көрізбен байланысы жоқ, объектінің аумағында орналасқан жер үстіндегі бөлігі мен қазылған шұңқыры бар дәретхана;

14) санитариялық қорғаныш аймағы – елді мекендегі арнайы мақсаттағы аймақтарды, сондай-ақ өнеркәсіптік ұйымдар мен басқа да өндірістік, коммуналдық және қойма объектілерін жақын жатқан селітебті аймақтардан, тұрғын-азаматтық мақсаттағы ғимараттар мен құрылыстардан оларға қолайсыз факторлардың әсерін әлсірету мақсатында бөлетін аумақ;

15) сәбилер үйі – жетім балаларға, ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға және өмірлік қиын жағдайда жүрген балаларға, олардың үш жасты кеса алғанға дейін, туыпнан бастап төрт жасқа дейінгі психикалық және дене бітімінің дамуында кемістігі бар балаларға арналған мемлекеттік медициналық ұйым;

16) септик – тұрмыстық сарқынды судың аз мөлшерін тазалауға арналған құрылыс;

17) технологиялық жабдық – өндіріс жұмысы үшін қажетті тетіктер, машиналар, құрылғылар, аспаптар жинауы;

18) технологиялық карта – тамақ өнімдерінің құрамы, тізбесі мен технологиялық операцияларды қамтитын өндіріс процесін сипаттау көрсетілген тамақ өнімінің атауы бар, тамақ өнімі негізделіп дайындалатын құжат;

19) топтық үй-жайлар (топтық ұяшық) – объектінің бір жас ерекшелік тобындағы балаларына арналған объектінің үй-жайлары;

20) тиімді тамақтандыру – тамақтандырудың физиологиялық және жас ерекшелігі нормаларын ескере отырып, теңестірілген тамақтандыру;

21) топтық оқшаулау – топтарды әкімшілік-шаруашылық, тұрмыстық үй-жайлардан және бір-бірінен оқшаулау;

22) топтардың толықтырылуы – топтағы балалардың нормаланған саны.

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

6. Объектілердің құрылысына жер учаскесі "Адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына әсер ету объектілері болып табылатын объектілердің санитариялық-қорғаныш аймақтарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізімінде № 26447 болып тіркелген) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2022 жылғы 11 қаңтардағы № ҚР ДСМ-2 бұйрығына сәйкес жерүсті суларын бұруды қамтамасыз ететін еңістері бар көлік магистралдарынан қашықтықта бөлінеді және тұрғын шағын аудандардың аумақтарында, санитариялық-қорғаныш аймақтарынан тыс орналастырылады.

7. Көп пәтерлі тұрғын үйлерде, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналастырылатын, балалар толық емес уақыт болатын МДҰ үшін жеке жер учаскесі көзделмейді.

8. Объектілердің құрылысына жер учаскесін таңдау кезінде алая "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 (бұдан әрі – сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтер) талаптарымен айқындалады.

9. Жобалау кезінде объектілердің аумағында балалардың әрбір жас топтары үшін жеке ойын алаңдары көзделеді. МДҮ алаңдарының көлемдері балалардың санына қарай бір орынға кемінде 4 шаршы метр (бұдан әрі – m^2) қабылданады.

10. Әрбір топтық алаңда күн мен жауын-шашыннан қорғау үшін үш жағынан қоршалған кемінде 20 m^2 көленке қалқа көзделеді. Көленке қалқалардың есіні ағаштан болуы көзделеді.

11. Объектілерді жобалау және реконструкциялау кезінде үй-жайлардың жыны мен алаңы жобалауға арналған тапсырмамен айқындалады.

12. Объектілерді жобалау кезінде ғимаратта және учаскеде әкімшілік-шаруашылық, тұрмыстық үй-жайлардан және бір-бірінен топтық оқшаулау қағидаты сақталады.

13. Объектілерді жобалау кезінде негізгі және қосалқы үй-жайлар көзделеді:

- 1) жас ерекшелігіне байланысты топтық үй-жайлар – оқшауланған автономды үй-жайлар;
- 2) мамандандырылған үй-жайлар (музыка, спорт залдары) балалармен сабақ өткізу үшін;
- 3) ізеспе үй-жайлар (медициналық, ас блогы, кір жуатын орын) және персоналға арналған қосметтік-тұрмыстық үй-жайлар.

14. Жобалау кезінде МДҮ-ның жас ерекшелігіне байланысты топтық үй-жайларының құрамына киім шешетін бөлме, ойын, жатын бөлмесі, буфет-тарату орны, дәретхана кіреді.

МДҮ-ның жас ерекшелігіне байланысты топтық үй-жайларының құрамы және олардың ауданы осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес келеді.

15. Балалар толық уақыт болмайтын МДҮ-ны жобалау кезінде сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтер талаптарына сәйкес жатын бөлмені ойын бөлмесімен біріктіруге жол беріледі.

Балалар толық уақыт болмайтын МДҮ және мектепке дейінгі шағын орталықтарда жалпы киім шешетін орынды орынтуда жол беріледі.

16. Объектілер ғимараттарының бірінші қабатында медициналық үй-жайлар және изолятор көзделеді. Изолятордың өтпелі болмауы көзделеді, олардың арасында 1,2 м биіктікте әйнектелген қалқа құрылысын орынту арқылы медициналық кабинетпен көрші орналастырылады.

17. Ғимараттардың жергілікті және жоғалдық қабатында балалар болатын үй-жайларды және медициналық мақсаттағы үй-жайларды орналастырмайды.

18. Пайдалану режимі шумамен қоса жүретін және балаларды алаңдатын, педагогикалық, медициналық, әкімшілік персоналдың жұмысына кедергі келтіретін немесе бұзатын үй-жайларды (сорғы қондырғысы бар бөйлерлер, өндірістік үй-жайлар, жөндеу шеберханалары, сорғы балмшесі бар салқындатқыш камералар, желдеткіш камералары, компрессорлық) жатын бөлмелеріне, топтық үй-жайларында, медициналық кабинеттерге көрші, олардың астында немесе үстінде орналастырмайды.

19. Жеке гигиена бөлмелерін, персоналға арналған санитариялық тораптарды әкімшілік үй-жайлар аймағында орналастырылады.

20. Үй-жайларды әрлеу үшін олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары бар құрылыс материалдары пайдаланылады. Рекреацияларда, холлдарда, акт залдарында, әкімшілік үй-жайларда әртүрлі конструкциялық аспап төбелер қолдануға жол беріледі.

21. Қалыпты режимде жұмыс істейтін үй-жайлардағы қабырғалардың, жабықтың беті мғалды тәсілмен жинауға жол беретіндей тегіс, күзгірт болады.

Ылғалды режимде жұмыс істейтін үй-жайлардың (медициналық мақсаттағы, ас блогы, санитариялық тораптар, кір жуу, жуыну орындар) қабырғаларын кемінде 1,5 м биіктікте, себегі

бөлмелерінде кемінде 1,8 м биіктікте тақтаймен немесе жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, ылғалды тәсілмен жинауға жол беретін басқа да материалдармен қаптайды.

22. Үй-жайлардағы еден ағаш тақтаймен немесе паркетпен жабылады. Едендердің бетіне ылғалды тәсілмен өңдеуге және дезинфекциялауға жол беретін синтетикалық полимерлі материалдар, жылы линолеум төсеуге жол беріледі.

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

Спорт залдың едені ағаштан немесе арнайы жабыны болады.

23. Жылыту жүйесінің радиаторлары терезе астындағы қуыстарда орналастырылады және төрмен жабылады, терезелерде және жарықтандыру құралдарында қоршау құрылғылары көзделеді.

24. МДҮ-ны жеке тұрғын ғимаратта, жеке үй ыңіктерінде, көп пәтерлі тұрғын үйдің алғашқы екі қабаттарында, сондай-ақ ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналастырылады.

25. МДҮ-ны көп пәтерлі тұрғын үйдің бірінші қабатында тұрғын үй-жайлар болмаған жағдайда оның екінші қабатына орналастыруға жол беріледі.

Көп пәтерлі тұрғын үйдің алғашқы екі қабаттарында орналасқан МДҮ-ның тұрғын үйдің кіреберісімен біріктірілмеген жеке кірегің есігі болады.

26. МДҮ-ны көп пәтерлі тұрғын үйдің алғашқы екі қабаттарында орналастыру кезінде тұрғындардың тіршілік әрекетінің санитариялық-гигиеналық жағдайларының нашарлауына жол берілмейді (шу, тамақ ысі).

27. Авариялық ғимараттарда және үй-жайлардағы объектілерді пайдалануға жол берілмейді.

28. Объектілерді пайдалану кезінде аумағында бұзылмаған қоршауы болады.

29. Объектілердің аумағында және үй-жайларында олармен функционалдык жағынан байланысы жоқ объектілерді орналастырмайды.

30. Объектінің учаскесіне кіру жолдары, көлікпен өту жолдары, шаруашылық құрылыстарға, көкөс жинағыштарға арналған алаңдарға, санитариялық-ауалық қондырғыларға өтетін жолдар асфальтпен, бетонмен немесе тазалауға қолжетімді басқа да қатты жабынмен жабылады.

31. Объектілерді реконструкциялау кезінде осы Санитариялық қағидалардың 6-29-тармағы аралығында көзделген талаптар сақталады.

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

32. Объектілерде орталықтандырылған шаруашылық-ауыз су, ыстық сумен жабдықтау, су бұру, жылумен жабдықтау жарамды жағдайда көзделеді.

33. Объектілер Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі туралы ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес бекітілген санитариялық қағидалардың, гигиеналық нормативтердің (бұдан әрі – нормалау құжаттары) белгіленген талаптарына сәйкес қауіпсіз және сапалы ауыз сумен қамтамасыз етіледі.

34. Объектілерде ауыз су режимі ұйымдастырылады. Ауыз су, оның ішінде сыйымдылықтарға (графиндерге, шөйнектерге) өлшеп-құйылған және бөтелкедегі су сапасы мен қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келуі тиіс.

Суға арналған күлерлер (диспенсерлер) өндірушінің нұсқаулығына сәйкес тұрақты түрде тазартылады.

Қайнатылған ауыз су үш сағаттан аспайтын уақыт сақталған жағдайда оны пайдалануға жол беріледі.

35. Су ішу үшін таза ыдысты (шыны, фаянс ыдыс немесе бір рет қолданылатын стакан) пайдаланады, таза және пайдаланылған ыдыс үшін таңбаланған жеке подностар немесе бір рет қолданылатын ыдысты жинау үшін контейнерлер бөлінеді.

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

37. Әкелінетін сумен жұмыс істейтін объектілерде ауыз су қорын сақтауға арналған сыйымдылықтар орналастырылған жеке үй-жай көзделеді. Сыйымдылықтардың таңбалауы ("Ауыз су") болады, алта сайын (және қажеттілігіне қарай) жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, тазалауға және дезинфекциялауға жатады. Ауыз суға арналған сыйымдылықтар басқа мақсаттарда пайдаланылмайды.

38. Ауыз су уақтылы тазартылатын, жуылатын және дезинфекцияланатын, ауыз сумен жанасуға рұқсат етілген материалдардан орындалған арнайы таңбаланған сыйымдылықтармен, арнайы автокөлікпен әкелінеді.

39. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау болмаған жағдайда су жылытқыштар орнатылады. Ыстық және суық су барлық ванналарға, себегізгі бөлмелеріне, тұратын орындарындағы, медициналық мақсаттағы үй-жайлардағы қолжұғыштарға, сондай-ақ ас блогындағы араластырғыш қондырғысы бар қажетті технологиялық жабдықтарға тартылады.

40. МДҮ-ны көрізделмеген және ішінара көрізделген жерлерде орналастырған жағдайда жергілікті көріз құрылысы (шұңқырлар, септіктер) көзделеді. Сарқынды суды қабылдауды гидравликалық бекітпесі (сифон) бар қаппен жабдықталған, объекті аумағының шаруашылық аймағында орналастырылатын, уақтылы тазартылып отыратын жерасты су өткізбейтін жалпы немесе бөлек сыйымдылықта (шұңқырда, септіктерде) жүзеге асырады.

Жобаланатын, салынып жатқан және реконструкцияланатын МДҮ-да көріздендірілмеген және ішінара көріздендірілген жерде санитариялық торлар МДҮ ғимаратында орналасады.

41. Қойма үй-жайларында, тұрмыстық үй-жайларда су бұруға арналған көріз бағандарын сыланған қораптарға салады.

42. Сарқынды суды ашық су айдындарына және іргелес аумаққа ағызуда жол берілмейді.

43. Персоналға арналған САҚ-та жер үсті үй-жайлары мен су өткізбейтін материалдан жасалған қазылған шұңқыры болады.

САҚ-ты жинауды дезинфекциялық құралдарын қолдана отырып күн сайын жүргізеді. САҚ-тың қазылған шұңқырын уақтылы тазалайды.

44. Жылумен жабдықтаудың орталықтандырылған көзі болмаған жағдайда автономды қазық көзделеді.

45. Жылыту кезеңінде ауаның температурасы нормалау құжаттарының көрсеткіштеріне сәйкес келеді.

46. Үй-жайларды табиғи және жасанды жарықтандыру сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтерге сәйкес айқындалады. Бір үй-жайда бір типті шамдарды қолданады.

47. Жасанды жарықтандыру көрсеткіштері нормалау құжаттарына сәйкес нормаланады.

48. Объектілердің аумағында сыртқы жасанды жарықтандыру орнатылады.

49. Объектілердің барлық үй-жайларында табиғи жарықтандыру көзделеді. Мыналарды: коммуналдық жүйелер үй-жайларына (су құбырлары мен көріз сорғылары, желдету және ауа баптау камералары, бойлер бөлмелері), рекреациялық үй-жайлар болып табылмайтын дәліздерге, фойеге, қоймаларға, мүқаммал тұратын орындарға, дезинфекциялау құралдарын дайындайтын бөлмелерге, киім шешетін бөлмелерге, киім ілетін орындарға, себегізгі бөлмелеріне, дәретханаларға, ғимараттың инженерлік және технологиялық жабдығын орнату және басқару үй-жайларына және ас блогының өндірістік үй-жайларына табиғи жарықтандырусыз жол беріледі.

50. Топтық және оқу үй-жайларында терезе айнектерін бояуға жол берілмейді. Жарық ойықтарын реттелетін күннен қорғайтын құрылыстармен жабдықтайды.

51. Істен шыққан шамдар ауыстырылады. Жарамсыз, құрамында сынап бар (жарық диодты, люминесцентті, энергия үнемдегіш) шамдар балалардың қолы жетпейтін жеке үй-жайда сақталады. Істен шыққан құрамында сынап бар шамдарды қоқыс жинағышқа тастауға жол берілмейді.

52. Істен шыққан құрамында сынап бар шамдарды сақтау және шығару объекті басшысының бұйрығымен жауапты адамға жүктеледі.

53. Желдету және ауа бөліну жүйелерін пайдалану кезінде нормалау құжаттарының талаптары сақталады.

54. Ас блогында механикалық түрде іске қосылатын желдету көзделеді. Жылу және ылғал бөлу көзі болып табылатын жабдықтың үстінде сыртқа тарту шатырлары көзделеді.

55. Объектілердің ас блогын желдетуге осы Санитариялық қағидалардың талаптарына кайшы келмейтін бөлікте қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын нормалау құжаттарының талаптары қолданылады.

56. Терезелердің конструкциясы балалардың болуына арналған үй-жайларды жылдың кез келген уақытында желдетуді ұйымдастыру мүмкіндігін көздейді. Терезелердің әйнектелуі бүтін шыны төсемнен орындалады.

57. Өтпелі немесе бұрыштан желдету балалар болмаған кезде жүргізіледі. Өтпелі желдету дәретхана үй-жайлары арқылы өткізілмейді.

58. Объектілерде нормалау құжаттарына сәйкес оңтайлы микроклиматтық жағдайлар (температура, ауа қозғалысының жылдамдығы және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы) жасалады.

59. Топтық үй-жайларындағы, сондай-ақ себегі және спорт зал жанындағы киім шешетін орындардағы, медициналық пункт үй-жайларындағы ауа температурасын бақылау үшін ішкі қабырғаға 0,8 – 1,2 м биіктікте бекітілген термометрлер орнатылады.

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

60. Жыл сайын объектілерде ағымдағы жөндеу жүргізіледі.

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

62. Терезелерде, желдету үшін ашылатын желкөздерде, фанкугаларда москит торлары және қорғаныш құлпытары орнатылады.

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

64. Объектілердің барлық үй-жайлары мен жабдығы таза ұсталады. Медициналық үй-жайларды, ас блогын және дәретханаларды күн сайын дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып тазалайды. Дәретханаларда едендер, есік тұтқалары, крандардың шүмектері, раковиналар және унитаздар күнделікті дезинфекциялануға жатады.

65. Дәретханаларда балаларға арналған унитаздар, жуынатын раковиналар, кол жууға арналған құралдары бар кілемсіз шлангісі бар гигиеналық тәбандық, жеке ұяшықтары бар балалардың орамалдарына арналған қабырғаға ілінетін немесе аспалы ілгіштер, шомылуға арналған ванналар, шаруашылық шкафы және ағызу жүйесі орнатылады.

66. Персоналға арналған дәретханаларда унитаздар, қолды жууға және кептіруге арналған құралдары бар жуынатын раковиналар, қоқыс жинауға арналған урналар орнатылады.

67. Санитариялық аспаптардың саны мен өлшемі осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес көзделеді.

68. Түбектер пайдаланылғаннан кейін тазартылады, жуылады және дезинфекцияланады. Таза түбектер дәретханаларда, жеке танбаланған ұяшықтарда сақталады. Түбектерді сулауға арналған сыйымдылықтар танбаланады.

69. Алты айға дейінгі балаларға арналған сәбилер үйлерінде топтық үй-жайларда манеждер мен құлақтау үстелдері орнатылады. 1 жастағы асқан балаларды тамақтандыру аймағын тамақтандыруға арналған үстелдермен жабдықтайды.

70. Сәбилер үйлеріндегі топтардағы құлақтау үстелдері, балалардың жақлық креселері, манеждердің жабыны, ойын жабдықтары күн сайын жуу құралдарын қолдана отырып өңделеді, нәзікпен ластанған жағдайда қосымша дезинфекциялау жүргізіледі.

71. Жинау жүргізу үшін нормалау құжаттарына сәйкес қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдары пайдаланылады.

Дезинфекциялау ерітінділерін өндірушінің нұсқаулығына сәйкес ертіңді дайындау күні көрсетіле отырып, таңбаланған сыйымдылықтарда дайындық. Дезинфекциялау және жуу құралдары, жұмысшы ерітінділері балалардың қолы жетпейтін орындарда сақталады.

72. Жинау мүқаммалы (легендер, шелектер, жөкелер, шүберектер) таңбаланады және жеке үй-жайларға (санитариялық тораңтар, медициналық пункт, ас блогының өндірістік үй-жайлар, тамақтау залы, топтық үй-жайлар) бекітіледі, арнайы бөлінген үй-жайларда (орындарда) сақталады. Санитариялық тораңтарға арналған жинау мүқаммалының сигналды таңбасы болады.

73. Жыл сайын көктем мезгілінде ойын алаңдарында құмды толық ауыстыру жүргізіледі. Жылдан әкелінетін құм паразитологиялық, микробиологиялық, санитариялық-химиялық, радиологиялық көрсеткіштер бойынша нормалау құжаттарына сәйкес келеді. Зертханалық зерттеулер нәтижелері нормалау құжаттарына сәйкес келмеген жағдайда құмды кезектен тыс ауыстыру жүргізіледі.

74. Тығыз жабылатын қақпақтармен жабықталған қоқыс жинағыштар шаруашылық аймақтағы үш жағынан қоршалған, тазалауға және дезинфекциялауға жеңіл су өткізбейтін жабын бар алаңға орнатылады. Қоқыс жинағыштар (контейнерлер) тазаланады, жуылады және дезинфекцияланады.

Көп пәтерлі тұрғын үйдің алғашқы екі қабатында, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналастырылған МДҰ-ның қоқысын жинау үшін тұрғын үйдің ортақ қоқыс салғыштары немесе контейнерлері пайдаланылады.

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

5-тарау. Объектілерде тәрбиелеу және оқыту жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаңтар

76. Мектепке дейінгі тәрбие мен оқыту мазмұны, МДҰ-ның оқу жүктемесінің ең үлкен көлемі Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 604 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 17669 болып тіркелген) бекітілген Білім берудің барлық деңгейінің мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттарында белгіленеді.

77. МДҰ-ғы арнаулы топтардың толықтырылуы осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес көзделеді.

78. Сәбилер үйінде тәрбиеленетін балалардың оңтайлы саны 100 – 150 баланы құрайды. Топтардың толықтырылуы туғаннан бастап 1,5 жасқа дейін – 10 бала, 1,5 жасқа 2 жасқа дейін – 13 бала, 2 жасқа 3 жасқа қоса алғанда дейін – 20 бала.

79. Серуендер ауа-райы жағдайы ескеріле отырып, күн сайын жүзеге асырылады.

80. Ойын алаңдарының жабыны денсаулық үшін қауіпсіз (жаракиттануды болдырмайтын) материалдардан көзделеді.

81. Объектілердің жиһазы мен жабдығы балалардың бой-жас ерекшеліктеріне сәйкес келеді. Объектілерде ойын, оқу кабинеттері үстелдермен, арқалығы бар орындықтармен жабдықталады.

Ойын және спорт алаңдарындағы жабдықтар балалардың бойы мен жасына сәйкес келеді, үшкір шығыңқы жерлері мен ақауы болмайды, уақтылы жөнделеді. Жабдықтың бетінің жабыны суға төзімді материалдан көзделеді.

Жабдықтың жаныны, саны және өлшемін объектілердің бейінін, үй-жайлардың ерекшелігін ескере ала отырып көздейді.

МДҰ мен сәбилер үйінің жиһазының негізгі өлшемдері осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаның 1, 2-кестелеріне сәйкес белгіленген.

82. Жиһаз, құмсақ, қатты мүқаммал, жабдық құрыс жағдайында болады және уақтылы жөндеуге немесе ауыстыруға жітеледі.

83. Топтардағы киім шешетін бөлмелер сыртқы киімге арналған шкафтармен және орындықтармен жабдықталады.

Балалардың киіміне арналған шкафтарды жеке таңбалайды және бас киімге арналған сөрелермен және сыртқы киімге арналған ілмектермен жабдықтайды.

84. Спорт залдары жанындағы киім шешетін бөлмелер киімге арналған шкафтармен немесе ілгіштермен, орындармен жабдықталады.

Спорттық төсеніштердің жабыны тазалауға және дезинфекциялауға болатын материалдардан көзделді.

85. Пайдаланылған ойыншықтарды күн сайын жуу құралдарын қолдана отырып күннің соңында жуады. Ойыншықтарды жууға арналған сыйымдылықты, шүберек пен жөкені таңбалайды.

86. Жұмсақ ойыншықтарды пайдаланғаннан кейін күннің соңында ойыншықтан кемінде 25 см қашықтықта 30 минут бойы бактерицидті сәулелендіріштермен дезинфекцияланады.

87. Бөбек жастағы топтарда және медициналық мақсаттағы үй-жайларда жұмсақ ойыншықтар мен пенолатексті түкті ойыншықтар пайдаланылмайды.

88. Балалар үшін сатып алынған өнімдерге (ойыншықтар, аяқкиім, киім, ыдыс, жеке гигиена құралдары, мектеп және жату құралдары, төсек-орын жабдықтары, парфюмерлік-косметикалық өнім, жиназ) олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар беріледі.

6-тарау. Балалардың тұру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

89. Объектілердің жатын бөлмелерін жеке стационарлық кереуеттермен жабдықтайды.

МДҮ және сәбилер үйлеріндегі және бөбек жасындағы (1-2 жастағы) топтардағы жатын үй-жайлары жататын жердің өзгермелі биіктігі еденнен 30 см және 50 см деңгейінде және қоршаудың еденнен биіктігі 95 см болатын төрт жағынан биіктігі 120 см, ені 60 см қоршауы бар манеждермен немесе стационарлық кереуеттермен жабдықталады.

3 – 6 жастағы балалар үшін – ұзындығы 140 см, ені 60 см, биіктігі 30 см. Бүйір жақ қоршауының биіктігін кемінде 15 см-ге азайту мүмкіндігі көзделеді.

90. Мектеп жасына дейінгі (3-6 жастағы) балалардың күндізгі ұйқысын стационарлық екі қабатты кереуеттерде, жататын жері қатты жиналмалы кереуеттерде немесе түрлендірілетін (қайырмалы, жылжытылатын, домалатып шығарылатын) кереуеттерде ұйымдастыруға жол беріледі.

Жиналмалы немесе түрлендірілетін кереуеттерді пайдаланған кезде оларды сақтау үшін, сондай-ақ төсек жабдықтары мен киім-кешектерді жеке сақтау үшін орын көзделеді.

91. Бір жатын орынға кемінде үш төсек-орын жиналмалы болуы көзделеді.

92. Балалар тәулік бойы болатын МДҮ-да және сәбилер үйлерінде балаларды шоғылдату төсек-орнын, іш киімді және орамалдарды бір уақытта ауыстыра отырып, күнтізбелік жеті күнде бір реттен сиретпей график бойынша жүзеге асырылады.

93. Төсек-орынды, орамалдарды ауыстыру ластануына кірмей, бірақ аптасына бір реттен сиретпей жүргізіледі.

Жылына кемінде бір рет төсек-орын жабдықтары камералық дезинфекциялануға жатады.

94. Төсек-орын, киім мен аяқкиім, қатты мүкәммал қорын сақтау үшін қойыл үй-жайлары көзделеді.

95. Төсек-орын жабдықтары, орамалдар, жеке гигиена заттары (тіс щеткасы, тарақ, жөкелер) әр балаға жеке бөлінеді. Жеке тіс щеткалары, жөкелер ашық ұяшықтарда сақталады.

96. Төсек-орынды жуу объектінің кір жуатын орынында жүзеге асырылады, ол болмаған жағдайда басқа орталықтандырылған кір жуатын орындарда ұйымдастыруға жол беріледі.

97. Кір жуатын орында таза және лас төсек-орынның қарама-қарсы ағытына жол берілмейді.

Инфекциялық аурумен ауырган науқастардың төсек-орын жуу алдында таңбаланған ванналарда дезинфекциялануға жатады.

7-тарау. Объектілердегі тамақтандыру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

98. Объектілерде ас блогы көзделеді.

99. Объектілердің ас блогында тұруға, балаларды тамақтандыруды ұйымдастырумен байланысы жоқ жұмыстар мен көрсетілетін қызметтерді орындатуға жол берілмейді.

100. Ас блогының және жабдықтардың құрылысы, шикі және дайын өнімге, тамақтану жағдайларына қойылатын талаптар "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 26866 болып тіркелген) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығына сәйкес көзделеді.

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

119. Объектілерде нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі.

120. Объектілерде жеке гигиена қағидаларын сақтау үшін жағдайлар жасалады.

Қол жуу үшін ыстық және салқын су келтірілген, қолды жууға және келтіруге арналған құралдары бар жуынатын раковиналар орнатылады.

121. Объектілерде қызмет көрсететін персонал (тәрбиешілердің көмекшілері, техникалық персонал), ас блогының жұмыскерлері кемінде 2 жамынтығы бар арнайым киіммен (хостюм немесе калат, орамал, қалпақ, аяқпакшы), ауыстыратын аяқкиіммен қамтамасыз етіледі.

122. Объектілердің қызметкерлері жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды, объектіден шығар кезде және дәретханаға барар алдында арнайым киімді шешеді, жұмысты бастар алдында және дәретханаға барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен соң және ластанған заттармен жанасқаннан кейін қолды сабынмен жуады.

123. Ас блогының жұмыскерлері мынадай жеке гигиена қағидаларын сақтайды:

1) жұмыс басталар алдында сырт киімді шкафта салады, қолдарын сабынмен мұқият жуады;

2) таза арнайым киімде жұмыс істейді, шапшарын орамалдың немесе қалпақтың астына жинайды;

3) жұмыс процесінде сақина, аяқ, сәлғатты шешіп қояды;

4) ас блогынан шығатын кезде, дәретханаға барған кезде арнайым киімді шешеді, асханаға қайтып келгенде қолды ыстық сумен, сабынмен және жөкемен мұқият жуады, содан кейін арнайым киімді киіледі.

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

124. Терінің іріңді аурулары, іріңдеген кесілген жерлері, күйіктері, жаралары бар адамдар, инфекциялық аурулармен ауыратын науқастар немесе олардың қоздырғыштарын тасымалдаушылар, сондай-ақ науқастармен немесе тасымалдаушылармен байланыста болған адамдар тиісті медициналық зерттеп-қарау жүргізілгенше және дәрігердің қорытындысына дейін жұмысқа жіберілмейді.

125. Объектілерде қызмет көрсететін персонал және ас блогы жұмыскерлері медициналық тексеріп-қараудан және гигиеналық оқытудан өтеді. Жеке медициналық кітапшасы және жұмысқа жіберілгені туралы белгісі жоқ адамдар жұмысқа қабылданбайды.

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

126. Объектілерде балаларға медициналық қызмет көрсету қамтамасыз етіледі.

127. Балалар толық емес уақыт болатын МДҰ-да медициналық үй-жай көзделмейді.

128. Күн сайын әрбір жас тобында балаларды тәнертенгі тексеріп-қарау жүргізіледі.

129. Медициналық кабинеттің жабдыкталуы осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаға сәйкес қабылданады.

130. Аурудың созылмалы түрлерімен ауыратын, тәуекел факторлары бар, сондай-ақ профилактикалық медициналық тексеріп-қарау кезінде анықталған және (немесе) жекелеген жіті аурулармен ауырған балалар құрылған сауықтыру жоспарына сәйкес диспансерлік есепке алуға және бақылауға жатады.

131. Медицина персоналы емдеу-профилактикалық және сауықтыру іс-шараларын жүргізеді, сондай-ақ балалардың сырқаттанушылығын төмендетуге және денсаулықтарын нығайтуға бағытталған кешенді сауықтыру іс-шараларының жоспарын жасайды.

132. Эпидемиалық қауіптілік дәрежесі бойынша әлеуетті қауіпті қалдықтарға жататын медициналық қалдықтар түзілген жағдайда, оларды нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес талалсыздандырылады және жойды.

133. Объектілердің медицина қызметкерлері мен әкімшілігі:

1) тоқсан сайын сауықтыру жоспарларын кейіннен түзете отырып, сырқаттанушылыққа талдау жүргізеді;

2) жыл сайын балалардың денсаулығын сақтау және нығайту, олардың арасында сырқаттанушылықты төмендету бойынша іс-шараларды жоспарлайды және балаларды сауықтыру бойынша іс-шаралар жүргізеді;

3) созылмалы аурум бар балаларды уақтылы диспансерлесуді ұйымдастырады және бақылайды;

4) тереңдетілген медициналық тексеріп-қарау нәтижелері бойынша динамикалық бақылау тобын (денсаулық топтары), денесінің даму деңгейін, дене шынықтыру сабақтары үшін медициналық топтарды айқындайды;

5) емдеу-сауықтыру жұмысын (оның ішінде балалардың денсаулық жағдайын динамикалық бақылау, шынықтыру, сауықтырудан өту және басқасы) жүргізеді;

6) балалардың сырқаттанушылығының статистикалық есебін жүргізеді;

7) объектілердегі қызметкерлердің профилактикалық медициналық тексеріп-қараудан уақтылы өтуін және осы Санитариялық қағидаларға 10-қосымшаға сәйкес ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау нәтижелері журналына деректерді тіркей отырып ас блогы жұмыскерлерінің денсаулығына күн сайын бақылауды жүзеге асырады;

8) жыл сайын және сұрау салу бойынша тиісті аумақтағы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық сауықтырылуы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшесіне сырқаттанушылық, профилактикалық медициналық тексеріп-қараудан өткізу, денсаулық жағдайы бойынша балаларды бөлу (денсаулық тобы), дене тәрбиесі топтары, диспансерлік бақылау және жүргізілген сауықтыру бойынша ақпарат ұсынады;

9) күн сайын ас блогының ұсталуын, тамақ өнімдерін сақтау жағдайлары мен мерзімдерін, тағамды дайындау технологиясын, дайын тағамның сапасын тексеріп-қарауды жүргізеді.

Балалар толық, тәулік бойы болатын МДҰ-да және сәбилер үйлерінде он күн сайын осы Санитариялық қағидаларға 11-қосымшаға 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.

134. МДҰ-ға түсетін балалар медициналық тексеріп-қараудан өтеді және тұрғылықты жері бойынша медициналық ұйым беретін денсаулық паспорты мен денсаулық жағдайы туралы анықтама ұсынады.

135. Үш және одан көп күн болмаған балалар МДҰ-ға дәрігердің денсаулық жағдайы туралы анықтамасы болған кезде қабылданады.

136. Медициналық кабинеттерде жабдықтар мен мүкәммалды өңдірушінің құсқаулығына сәйкес дезинфекциялау құралдарымен санитариялық-дезинфекциялық өңдеуден өткізіледі.

137. Балалар немесе персонал арасында инфекциялық аурулар тіркелген жағдайда, сондай-ақ профилактикалық мақсатта объектілердің басшылығы, оның персоналы және медицина қызметкерлері санитариялық-эпидемияға қарсы және санитариялық-профилактикалық іс-шараларды жүргізеді.

138. Объектілерде осы Санитариялық қағидаларға 12-қосымшаға сәйкес медициналық құжаттама жүргізіледі.

10-тарау. Сыйымдылығы үш тонна дейінгі МДҰ-ны күтін-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

139. Ең аз үй-жайлар жиыны бар сыйымдылығы 3 тонна дейінгі МДҰ-ның жұмыс істеуіне рұқсат етіледі.

Қосымша алаңдар бөлу мүмкіндігі болмаған жағдайда мынаған:

1) бір үй-жайда 1 балаға кемінде $3,0 \text{ м}^2$ есебінен ойын және жатын үй-жайларды біріктіруге жол беріледі, бұл ретте жатын аймағында түрлендірілетін (қайырмалы, жылжытылатын, домалатып шығарылатын) кереуеттер орнатылады;

2) киімге және аяқкиімге арналған жеке шкафтармен, орындықтармен жабдықталған ортақ киім шешетін бөлмелерді ұйымдастыруға;

3) буфет-тарату бөлмелерін жабдықтамай топтарда немесе кесте бойынша ортақ асханада тәрбиелендіруді ұйымдастыруға;

4) топтан тыс асхана ыдыстары мен аспаптарына арналған орталықтандырылған жуу орындарын ұйымдастыруға;

5) дәретханаларда 10 балаға 1 унитаз және 1 раковина орнатуға;

6) балалардың есептік саны 30-дан аспайтын МДҰ-да бір дәретхана бөлуге;

7) дайын өнімдердің қауіпсіздігі қамтамасыз етілген жағдайда, ас блогындағы үй-жайлар жылыны және технологиялық жабдықтарды қысқартуға жол беріледі:

тамақты аймақтарды (тарату орыны, ішкі өнімдерді, дайын өнімдерді өңдеуге арналған, асүй ыдыстарын жууға арналған) бөлу сақталған жағдайда кемінде 21 м^2 болатын үй-жай алаңдарында дайындау;

көкөністер мен сусымалы өнімдерді сақтауға арналған аймақтар бөлінген қойма;

персоналға арналған үй-жай (бөлінген орын);

ішкі өнімдерді және персоналдың қолын жуу үшін бөлек жуғыштар, асүй ыдыстарын жуу үшін – пайдаланылатын ыдыстарды толық батыру үшін жеткілікті көлемдегі бір жуғыш орнатылады;

көп пәтерлі тұрғын үйдің алғашқы екі қабаттарында орналастырылатын, балалардың есептік саны 30-дан аспайтын сыйымдылығы 3 топқа дейінгі МДҰ-да тамақты аймақтау (тарату орыны, ішкі өнімдерді, дайын өнімдерді өңдеуге арналған, асүй ыдыстарын жууға арналған) сақталған жағдайда кемінде 12 м^2 болатын үй-жай алаңдарында дайындауға жол беріледі. Тамақ өнімдеріне арналған қоймалар болмаған жағдайда сатып алу бір аптадан аспайтын уақытқа жүзеге асырылады;

тамақ дайындауға арналған үй-жайдың алаңын 10%-дан асырмай азайтуға;

8) төсек-орын қорын сақтау үшін қойма үй-жайлары немесе шкафтары бар бөлінген орынға;

9) серуендеуді ұйымдастыру үшін үй маңындағы аумақтағы қоршалған ойын алаңын пайдалануға (кесте бойынша серуендеуді ұйымдастыруға жол беріледі);

10) серуендеу алаңында балалар үшін олардың конструкциясының (жөніудің, орнатудың) қауіпсіздігін қамтамасыз ете отырып, жылдың ыстық уақытында пайдалану үшін құрастырмалы калкаларды, күркелерді орнатуға жол беріледі.

140. Медицина қызметкері болмаған кезде медициналық қамтамасыз етуді аумақтық медициналық-санитариялық алғашқы көмек ұйымының жүзеге асыруына жол беріледі. Бұл ретте ауданы кемінде 6 м^2 медициналық кабинетті жабдықтау көзделеді.

Көп пәтерлі тұрғын үйдің алғашқы екі қабаттарында орналасқан, балалардың есептік саны 30-дан аспайтын үш топқа дейінгі сыйымдылығы бар МДҰ-да медицина қызметкері үшін жеке жеріс орнын бөлу.

Жарактау көрсетілетін медициналық қызметтерге сәйкес жүргізіледі.

11-тарау. Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантин енгізу кезеңінде мектепке дейінгі балалар ұйымдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

141. Инфекциялық ауруларды әкелу және тарату қаупі төнген кезде объектілерде санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шараларды және санитариялық-профилактикалық іс-шараларды ұйымдастыру мен өткізуді қамтамасыз ете отырып, шектеу іс-шаралары, оның ішінде карантин енгізіледі.

"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына I-қосымша

Зертханалық-құрал-саймандық зерттеулер

		Кесте	
№	Сынам алу орыны	Зертханалық зерттеулер, саны (бірлік)	Зерттеу кезеңділігі
1	2	3	4
1.1	ас баястары	микробиологиялық зерттеулерге тамақ енімдерінің (шпикат) сынамалары	ағымдағы қадағалау тәртібімен
		микробиологиялық зерттеулерге алынатын дайын тағамдардың сынамалары	ағымдағы қадағалау тәртібімен
1.1	ас баястары	микробиологиялық және санитариялық-химиялық зерттеулерге су сынамалары	ағымдағы қадағалау тәртібімен (жылына бір рет)
		тағамдардың құнарлылығы	ағымдағы қадағалау тәртібімен
		термиялық өңдеу сапасы	ағымдағы қадағалау тәртібімен
		сыртқы орта шайыншалары	ағымдағы қадағалау тәртібімен
		Дезинфекциялау құралдарымен жердің қалдығын айындау	ағымдағы қадағалау тәртібімен
		бактериологиялық, санитариялық-химиялық зерттеулерге жергілікті сумен жабықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар, ұңғымалар, каптаждар) алынатын ауыз су	ағымдағы қадағалау тәртібімен (жылына бір рет)
		персоналды бактериологиялық эпидемиологиялық тасымалдаушылыққа зерттеп-қарау бойынша	көрсеткіштер бойынша
		объектінің үстелдер, орындықтар, төсек абыздары, орамалдар	ағымдағы қадағалау тәртібімен
		көім шешетін бөлмелер, ойын, жатып бөлмелер, музыка температура, (сорт) залы, медициналық үй-салыстырмалы ықпалдылығы жайлар, изолятор	объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы қадағалау тәртібімен (жылына мынасы кезеңінде жылына бір рет)
		жас баясты	жас баястың нұданы тиімділігіне ағымдағы қадағалау тәртібімен (жылына бір рет)
1.5	су тарату қрандары, ғимаретте, су құбырлары жүйесінен алынатын су (бактериологиялық және санитариялық-химиялық зерттеулер)	су тарату қрандары, ғимаретте, су құбырлары жүйесінен алынатын су (бактериологиялық және санитариялық-химиялық зерттеулер)	объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы қадағалау тәртібімен
		құдықтар, ұңғымалар, каптаждар, су тарату қрандары	объектінің сәйкестігі (сәйкес еместігі) туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды берген кезде, ағымдағы қадағалау тәртібімен
1.7	идыстарға өлшеп-құйылған суды пайдаланатын объектілер	идыстарға өлшеп-құйылған ауыз су (шөлмектердегі суды қоспағанда) бактериологиялық	ағымдағы қадағалау тәртібімен

санитариялық-гигиеналық зерттеулерге		
1.8	жабық жұту бассейндері және ванналар	бактериологиялық, санитариялық-гигиеналық, паразитологиялық зерттеуге алынатын су ынамалары берген кезде, ағымдағы қадағалау тәртібімен
	компактерлік және	жұмыс орындарындағы
1.9	мультимедиялық кабинеттер	сыныптар, электромагниттік, электростатикалық өрістердің кернеуі, аэроиондар шоғырлану және унipoлaрлық коэффициенті деңгейі
1.10	ойын үй-жайлары, оқу кабинеттері, музыка (спорт) залы, медициналық үй-жайлар	жасауды жарықтандыру деңгейі
1.11	пешпен немесе автономды, электрсіз жылытылатын үй-жайлар, медициналық үй-жайлар	ауа ортасын зерттеу
1.12	ойын алаңдарындағы алаңқай	гельминттердің болуына қарсы санитариялық-микробиологиялық және паразитологиялық зерттеулерге топырақты зерттеу
1.13	ойын, жатын бөлмелері, оқу кабинеттері	жолшаңдар өлшемін, балалардың жасы мен бойына сәйкестігі
1.14	балалар тауарларын сатып алуға жүзеге асыратын білім беру ұйымдары	балалар асортименті тауарлары (көім, аяқ киім, ойыншықтар, киім-кешек, косметикалық құралдар, киім-кешек, тауарлары, ыдыстар, гигиена құралдары және басқалар)

"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сабилар үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағаздарына 2-қосымша

Мектепке дейінгі ұйымдардың жас ерекшелігіне байланысты топтық үй-жайлары мен олардың аудандары

Кесте

көім орын	шешетін	1 балаға көлемінде 0,7 м ² есебінен
ойын бөлмесі		бөбөктер мен мектеп жасына дейінгі топтар үшін 1 балаға көлемінде 2,0 м ² есебінен
буфет-таригу орны		көлемінде 3,8 м ²
жатын бөлмесі		бөбөктер мен мектеп жасына дейінгі топтар үшін 1 балаға көлемінде 1,8 м ² есебінен
дәретхана		көлемінде 1,6 м ²

"Мектепке дейінгі ұйымдарға

және сәбилер үйлеріне
қолданылатын санитариялық-
эпидемиологиялық талаптар*
санитариялық қағидаларына
3-қосымша

Санитариялық аспаптардың саны мен өлшемі

Үй-жайлар	Қолданылатын		Унитаздар		Араластырыл- ғы бар ағылғыш (видуар)	Су тарат- у кран- ы	Құрыма араластырыл- ғы бар ағаш	Нігізін шынға гі себезгі торы бар табырлық	Араластырыл- ғы бар екі кыларлық ағаш
	Дәрет- хан- а қраны бар балалар а арналға н	Араластырыл- ғы ересектерге арналған	балалар бар а арналға н	ересектер ге арналған					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
буфет- тарату орны	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1-2 жастағы балалар тобының дәретханасы	3	1	3	-	-	-	-	1 терең	-
3 -6 жастағы балалар тобының дәретханасы	3	-	3	-	-	-	-	1 терең	-
дене шынға у залы - жылы жылы себезгі	-	-	-	-	-	-	-	2	-
медицинал ық кабинет	-	1	-	-	-	-	-	-	-
еміс кабинеті	-	1	-	-	-	-	-	-	-
изоляция	1	-	-	-	-	-	-	-	-
изоляция дәретханасы	-	1	1	-	1	-	-	1	-
персонал дәретханасы	-	1	-	1	-	-	-	-	-
ағаштардың және гигиена болжасы	-	1	-	бөсе	-	-	-	-	-
персоналды н себезгі - болжасы	-	-	-	-	-	-	-	1	-

Ескертпе: сыйымдылығы үш топқа дейінгі МДҮ-да дәретханаларда 10 тәрбиеленушіге 1 унитаз және 1 раковина көзделеді.

*Мектепке дейінгі ұйымдарға
және сәбилер үйлеріне

Мектепке дейінгі ұйымдардағы арнаулы топтарының толықтырылуы

Балалар дамуының бұзылу түрі	Ерте жас (үш жасқа дейін)	Мектепке дейінгі жас (үш жасқа бастап)
1	2	3
Ауыр сөйлеу кемістігі бар балалар үшін	10	12
Жеңілден қиындайтын дыбыстарды айту фонетикалық-фонематикалық дамымаған балалар үшін	10	12
Естімейтін балалар үшін	8	8
Нәзір еститін балалар үшін	10	12
Көремейтін балалар үшін	10	10
Нәзір көретін, амблиопия, қызыл көзді балалар үшін	10	15
Тірек-ағымалы иппаратының бұзылушылығы бар балалар үшін	10	12
Ақыл-ой бұзылушылығы бар (ақыл есі кем) балалар үшін	6	10
Психикалық дамуы тежелген балалар үшін	6	10
Құрсаң ақыл-есі кем балалар үшін	6	10
Туберкулезбен ауыратын балалар үшін	10	15 8
Құрсаң кемістіктері бар (2 және одан да көп кемістіктер) балалар үшін	6	6
Дамуында бастапқы ауытқулар бар балалар үшін	10	15

Ескерту: Ақыл-ой кемістігімен бірге аутистикалық спектрдағы бұзылыстары бар балалар болған жағдайда интеллектісінің бұзылулары (ақыл-ой кем) бар және психикалық дамуы тежелген балалар үшін арнайы топтардың толықтырылуы мына есептен азаяды: ерте жастағы балалар саны – 4 бала, мектепке дейінгі жастағы балалар саны – 6 бала.

*Мектепке дейінгі ұйымдарға
және сабалар үйлеріне
қойылатын санитариялық-
эпидемиологиялық талаптар*
санитариялық қағаздарына
5-қосымша

Мектепке дейінгі ұйымдар жиназаның таңбалануы және өлшемдері

Жиназ тобы	Балалар бойының тобы, см-мен	Үстелдің биіктігі, см-мен	1-кесте	
			Орындық биіктігі, см-мен	Отырғышның отырғышының
1	3	4	5	
А	80-ге дейін	34	17	
Б	80 – 90	35	20	
В	90 – 100	43	24	
Г	100 – 115	48	28	
Д	115 – 130	54	32	
Ж	130-дан жоғары	60	36	

Сәбилер үйлері жиһазының тапбалануы мен өлшемдері

					2-көсте
Жиһаз тобы	Балалар бойының тобы, см-мен	Үстелдің биіктігі, см-мен	Орындық отырғышының биіктігі, см-мен		Балалардың бой тоғтары бойынша жасы
I	3	4	5		6
A	80-ге дейін	34	17		7 ай - 1 жас 8 ай
B	80 - 90	38	20		1 жас 6 ай - 2 жас 8 ай
B	90 - 100	43	24		2 жас

"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 6-қосымша

Ескерту. 6-қосымша алып тасталды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 05.04.2023 № 60 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 7-қосымша

Ескерту. 7-қосымша алып тасталды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 05.04.2023 № 60 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 8-қосымша

Ескерту. 8-қосымша алып тасталды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 05.04.2023 № 60 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сабақтар үйлеріне қолданылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 9-қосымша

Медициналық үй-жайларды жабдықтау

1-кесте

№	Медициналық жабдық пен құрал-сайманның атауы	Саны
1	2	3
1	Жазу үстелі	1
2	Орындықтар	2-6
3	Күнестік	1
4	Кеңсе шкафы	1-3
5	Медициналық шкаф	1
6	Керме	1
7	Әйнек қаптағы бар медициналық шағын үстел	1-2
8	Тоңазытқыш (вакциналарға және дәрі-дәрмектерге арналған)	1
9	Тонометр	1-2
10	Фонадоскоп	1-2
11	Бактерицидті шам	1-2
12	Медициналық таразы	1
13	Бой өлшегіш	1
14	Вакциналарды тасымалдауға арналған термоякоптейнер	1-2
15	Үстелге қоғтын шам	1
16	Медициналық термометрлер	20-50
17	Қайшы	2
18	Жуатын раковина	1
19	Педальды қақтағы бар шелек	1
20	Вакциналардың қалдықтарын жоюға арналған ыдыс	2
21	Медициналық халаттар	2
22	Қалпақтар	2
23	Бір рет қолданылатын жаймалар	үнемі болады
24	Бір рет қолданылатын орамалдар	үнемі болады
25	Жынауға арналған қоңыр түсті халаттар	1
26	Бір рет қолданылатын бетперделер	10-30
27	Жынау мүқоммалы: шелек, шабра, шүберек, шүберек сақтайтын ыдыс, қолғаптар	үй-жай жынына қарай өсетіледі
28	Кеңсе тауарлары (жууиналдар, дәптерлер, желім, қалыппал, қағазтескі, степлер, корректор, папиалар және т.б.)	қажеттілігіне қарай
29	Кішкентай бөкс	1 дана
30	Үлкен бөкс	1 дана
31	Резенке бұрау	4-6 дана
32	2,0 5,0 10,0 ммолері бар бір рет қолданылатын шприцтер	10 дана, 10 дана, 5 дана
33	Пинцет	1 дана
34	Резенке жылытқы	1-2 дана
35	Мұзға арналған ыдыс	1-2 дана
36	Бүйрек тәрізді науа	5 дана
37	Металл қалықан	40 дана
38	Алк-қолды ымобилизациялауға арналған шинилар	5 дана

39	Клемше	1 дана
40	Сантиметрлік лента	1 дана
41	Көздің көрсітілігін анықтауға арналған көзтелер	1 дана
42	Дозаторы бар сұйық сабын	үнемі болды

"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сабылр үйлеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 10-қосымша

Ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау нәтижелері журналы

															нысан	
№	Тегі, әжесінің (бар неіде)	аты, аты болған	Лауазымы	ай / күндер												15... 30
				1*	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	

Ескертпе: * дені сау, ауру, жұмыстан шектетілді, сақаңия жүргізілді, еңбек демалысы, демалыс

"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сабылр үйлеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 11-қосымша

_____ жылғы _____ айға тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі

		Тамақ өнімінің 1 Бір адамға күндер бойынша (барлығы) 10 күнге 1 адамға					Орташа														
№	Тамақ өнімінің атауы	алғандағы (брутто) нормасы*	граммен бруттомен алғанда, г берілді					бруттомен алғанда барлығы өнмі берілді	алғанда бруттомен алғанда	Орташа есеппен	% 1 нормадан ауытқу	(±)-де									
			1	2	3	...	10						1	2	3	...			10	1	2
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		

Ескертпе: _____

Объектілердің медициналық құжаттамасы

Медициналық құжаттама:

- 1) инфекциялық ауруларды есепке алу журналы;
- 2) соматикалық сырқаттанушылық журналы;
- 3) жіті инфекциялық аурулармен байланыстарды есепке алу журналы;
- 4) профилактикалық егулер картасы;
- 5) Манту сынамаларын тіркеу журналы;
- 6) Манту сынамасы бойынша тексеруге жататын тәуекел тобындағы балаларды тіркеу журналы;
- 7) фтизиопедиатрда тексеруге жататын туберкулинге оң нәтижелі адамдар журналы;
- 8) бақыланатын химиялық профилактиканы жүргізу журналы;
- 9) гельминттерге тексерілген адамдарды тіркеу журналы; 10) баланың денсаулық паспорты;
- 11) тәуекел тобындағы балалардың тізімі;
- 12) тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы;
- 13) ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау журналы;
- 14) тамақтану нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі;
- 15) тәрбиеленушілердің жеке медициналық карталары;
- 16) тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналы;
- 17) "С" витаминдеу журналы.

МЕКТЕПKE ДЕЙІНГІ БІЛІМ БЕРУ ҰЙЫМДАРЫНЫҢ МЕДИЦИНАЛЫҚ ЕСЕПKE АЛУ-ЕСЕП БЕРУ ҚҰЖАТТАМА ҰЛГІЛЕР

1) Инфекциялық ауруларды есепке алу журналы

№	Хабар түскен уақыты, кін кабинеті, Кім қабылдады	Хабар берген ұйымның атауы	Аты- жөні	Туған жылы күні айы	Мекен жайы	Ауыртпа күні	Ауруымен жатқатылатын күні	Диагнозы және қосымша тілм қабылдауы	Ескертулер

2) Соматикалық сырқаттанушылық журналы.

№	Аты- жөні	Туған жылы күні, айы	диагнозы	Ауыртпа күндері	ескертулер

3) Жіті инфекциялық аурулармен байланыстарды есепке алу журналы

№	Аты- жөні	(Қарағппн уақытысының әр күні)			
		температура	Шырышты қабат	Тері қабаты	Жалпы жағдайы (үлкен дәреті)

4) Профилактикалық егулер картасы (Форма 63у)

Әр балада жеке карта болуы тиіс. Осы картаға егу жасалғанын кейін екпелің аты, салынған күні сериясы, дозасы жазылады.

5) Манту сынамаcын тіркеу журналы

№	Аты жөні	Туған жылы айы күні	Мекен жайы	Екпелің атауы	Салынған күні	Сериясы дозасы	Реакциясы	Ескерту
1								
2								
3								

6) Манту сынамасымен тексеруге жататын тәуекел тобындағы балаларды тіркеу журналы

- 1) тұрақ жағдайы нашар отбасы, ата- анасы алкогольді жиі қолданатын, тұрғылықты мекен - жайы жоқ балалар
- 2) созылмалы жөтелмен (2 аптадан көп) ауыратын, елсөзінде немесе үйде ем қабылдап жатқан. Қабыну белгілері жоғарлап жатқан балалар (терішеңдік, апатетінің және дене салмағының төмендеуі, ашушаңдық, тез шаршауы, субфебрилитет)
- 3) Әр түрлі аурулар бойынша диспансерлік есепте тұрған балалар
- 4) Жабық мекемелердегі балалар (мектеп- интернат, мүтедек және кәмелет жасына толмағын қымыскерлерге арналған мамандандырылған мектептер)
- 5) Егде салмабаған және БЦЖ екпесінен кейінгі тырыстықтың болмауы
- 6) Гормоналды терапия қабылдап жатқан балалар

Осы алты топ бойынша журналға арнайы беттер арнап, осы топтарға сай келетін балалардың тізімін жазу керек.

7)Фтизиатрда тексеруге жататын туберкулинге оң нәтижелі адамдар журналы

№	Аты жөні	Туған жылы айы күні	Мекен жайы	Салынған күні	Сериясы дозасы	Реакциясы	Жолдama берілген күні	ескерт у
1								
2								
3								

8) Бақыланатын химиялық -профилактиканы жүргізу журналы

Химнопрофилактика қатерлі топтағы балаларға және ВІНЧ инфекциясын жұқтырған 18ге толмаған балаларға тағайындалады. Комплексті тексеруде локальді туберкулез процесі шыққанда және арнайы медициналық қызметкердің бақылауымен санаторлы мектепке дейінгі ұйымдарда жасалынады. Химнопрофилактика жасауда негізгі препарат ретінде изониазид (Н) қолданылады. Тәуліктік дозасы Н бір реттік қабылдау тағайындалады, күнделікті, есеппен 5 мг/кг салмақ. Химнопрофилактиканы туберкулезге қарсы дәсіпнесердің мамандары тағайындайды және бақылайды. Химнопрофилактиканы медициналық пунктте, дәрігерлік амбулаторияда, жалпы тәжірибелі дәрігерлер бөлімінде, мектепте, балабақшада, орта білім беретін ұйымдардағы медициналық қызметкерлері жасайды. Химнопрофилактика жөніндегі мәліметті (форма026/у) медициналық картаға енгізеді. Күнделікті «жасалған емді бақылау парағына» тіркеп отырады.

Химнопрофилактика 18ге толмағын қатерлі топтағы балаларға бір рет жасалынады.

9) Гельминттерге тексерілген адамдарды тіркеу журналы

Аты жөні	Туған жылы айы күні	Мекен жайы	Тексеруден өткен күні	нәтижесі	ескертүүлөр

10) Баланың денсаулық паспорты

Әр баланың жеке денсаулық паспорты болады. Баланы балабақшаға қабылдағанда 026/у формадағы бала паспортымен қабылдау қажет.

11) Тәуекел тобындағы балалардың тізімі

- 1) тұрмыс жағдайы нашар отбасы, ата- анасы алкогольді жөі қолданатын, тұрғылықты мекен -жайы жоқ балалар
 - 2) созылмалы жөтелмен (2 аптадан көп) ауыратын, емханада немесе үйде ем қабылдап жатқан. Қабыну белгілері жоғарлап жатқан балалар (тершендік, аспетитінің және дене салмағының төмендеуі, ашушаңдық, тез шаршауы, субфебрилитет)
 - 3) Әр түрлі аурулар бойынша диспансерлік есепте тұрған балалар
 - 4) Жабық мекемелердегі балалар (мектеп- интернат, мүгедек және кәмелет жасына толмаған қызымскерлерге арналған мамандандырылған мектептер)
 - 5) Екпе салмабаған және БДК екпесінен кейінгі тырықтықтың болмауы
 - 6) Гормональды терапия қабылдап жатқан балалар
- Осы алты топ бойынша балалардың тізімі жасалынады

12) Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы

								1-нұсқа	
Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімінің келіп түскен күні және сағаты	Тамақ өнімінің атауы	Келіп түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімінің саны	Келіп түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімінің тамақ	Келіп түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімінің тамақ	Азық-түлік шикізаты және тамақ өнімінің өткізудің соңғы мерзімі	Азық-түлік шикізатының және тамақ өнімінің жүзінде өткізілген күні және сағаты	Жауапты іс адамның Т.А.Ә. (бар * болса) қолы	Ескертпе	
		(күлестірілген, логотип, динамик)	өнімінің органолептикалық бағалау нәтижелері	өнімінің тамақ	өнімінің өткізудің соңғы мерзімі	өнімінің өткізілген күні және сағаты	Т.А.Ә. (бар * болса) қолы		
1	2	3	4	5	6	7	8		

Ескертпе: * Тамақ өнімін және өзгелерді есептен шығару, кері қайтару фактілері көрсетіледі.

13) Ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау нәтижелері журналы

№	Тегі, әкесінің (бар болса)	аты, баланың қолы	Лауазымы	ай / күндер															
				1*	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15... 30			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				

Ескертпе: * дені сау, ауру, жұмыстан шектегілді, санаңия жүргізілді, еңбек демалысы, демалыс

14) _____ жылғы _____ айға тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі

										нысан		
№	Тамақ өнімінің атауы	Тамақ өнімінің алғандағы (брутто) нормасы*	Бір адамға күндер бойы (барлығы) 10 күнде 1 адамға					Орташа өсетін		%	(±)-да	
			алғандағы бруттомен	алғанда, г. іс жүзінде өнім бруттомен	алғанда барлығы өнім берілді	алғанда тамақ алды	алғанда күніне	1 нормадан ауытқу				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		

Ескертпе: _____

15) Тәрбиеленушілердің жеке медициналық картасы

16) Дайын тағамның және аспаздық бұйымдарды органолептикалық бағалау журналы
3-нұсқа

Тамақ өнімінің, тағамның дайындалған күні, уақыты	Тамақ өнімінің, тағамның атауы	Тамақ өнімінің, тағамның дәрежесін бағалаудың органолептикалық бағалауы	Өткізуге рұқсат (уақыты)	Жауапты (тегі, аты, әкесінің аты (болған кезде), лауазымы)	Орындалуы (тегі, аты, әкесінің аты (болған кезде))	Бракермен жүргізген адамның тегі, аты, әкесінің аты (болған кезде)	Ескертпе
1	2	3	4	5	6	7	

Ескертпе: 7-бағанда өткізуге жіберілмеген дайын өнімнің атауы көрсетіледі.

17) "С" витаминдеу журналы

Тағамды дайындау күні және сағаты	Тағамның атауы	Қосылған дәруменнің жалпы саны	Бір порциядағы "С" дәрумені мөлшері	Жауапты адамның қолы
1	2	3	4	5

**"Қоғамдық тамақтану
объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық
қағидаларын бекіту туралы
Қазақстан Республикасы Денсаулық
сақтау министрінің 2022 жылғы 17
ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы.**

**"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидалары**

1-тарау. Жалпы ережелер

1. Осы "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі туралы ереженің (бұдан әрі – Ереже) 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес әзірленді және тамақ өнімдерін өндірумен, қайта өңдеумен, өткізумен және тұтынуды ұйымдастырумен байланысты қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды айқындайды.

2. Санитариялық қағидалар:

1) қоғамдық тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдауға, жобалауға, жанысын салуға, жұмыс істеп тұрған объектілерді реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, қайта жоспарлауға және кеңейтуге, жөндеуге, пайдалануға енгізуге және қайта бейімдеуге;

2) сүмен жабдықтауға, суды бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге және ауа бөлшеуіне;

3) қоғамдық тамақтану объектілерінің үй-жайларын, ғимараттарын, құрылыстарын және жабдықтарын (оның ішінде ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және тамақ дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерін) күтіп-ұстауға және пайдалануға;

4) тамақ өнімдерін (оның ішінде ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін, дайындайтын қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру бойынша кейтерингтік қызмет көрсету кезінде қоғамдық тамақтану объектілерінде және стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектілерінде) өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу және көзге жарату жағдайларына;

5) тұтыну қалдықтарын жинауға және сақтауға;

6) өндірістік бақылауды жүзеге асыруға;

7) еңбек, тұрмыстық қызмет көрсету жағдайларына, персоналды медициналық қамтамасыз етуге және гигиеналық оқытуға;

8) шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шараларды ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтамасыз ету.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылады:

1) азық-түлік (тамақ) шикізаты – тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) үшін пайдаланылатын жануардың, өсімдіктің, микробиологиялық, минералдық, жасанды немесе биотехнологиялық жолдармен алынатын өнімдер және ауыз су;

2) аспаздық бұйым – аспаздық дайындыққа дейін жеткізілген тамақ өнімі немесе өнім қосындысы;

3) аспаздық жартылай фабрика (жартылай фабрика) – дайын болуға жеткізбей (аспаздық, басқа) қайта өңдеу (өңдеу) сатысынан бір немесе бірнеше рет аспаздық өңдеуден өткізілген тағам өнімдері немесе тағам өнімдерінің қосындысы;

4) аспаздық өнім – аспаздық жартылай фабрикалардың, аспаздық өнімдердің, тағамдардың жиналымы;

5) асхана аспаптары – негізгі асханалық жабдықтарға және қосалқы (ұжымдық пайдаланылатын) құралдарға бөлінеді, көп рет және бір рет пайдаланылатын (көп рет пайдаланылатын және бір рет пайдаланылатын), тағам өнімдерімен байланыс үшін рұқсат етілген материалдардан жасалған, тікелей үстел басында тағам өнімдерімен манипуляциялар жасауға арналған құралдар немесе құралдар жиынтығы;

6) бактерицидті сәулелендіргіш – үй-жайлардағы ауаны және беткейлерді ультракүлгін сәулелік әсерімен (мысалы бактерицидтік шам, бактерицидтік рециркулятор, бактерицидтік сәулелігіш-рециркулятор) микроорганизмдердің (оның ішінде вирустар, бактериялар, зандер, грибоктар, ашытқылар, споралар) өмір сүру қабілетін жоюды қамтамасыз ететін бактерицидтік (микробқа қарсы) әсер ететін тікелей ультракүлгін сәулелермен (ультракүлгін сәулелену) зарарсыздандыруға арналған ашық және жабық типтегі құрылғы;

7) бір рет пайдаланылатын ыдыс – тағам өнімдерімен жанасуға, бір рет пайдалануға арналған, күйсіздік көрсеткіштері бойынша сәйкес келетін, тағам өнімдерімен жанасу үшін пайдалануға рұқсат етілген материалдардан жасалған, тағам өнімдерін (оның ішінде салқын, ыстық тағамдар, сусындар үшін) дайындау (әзірлеу), қабылдау, сақтау, алып жүру (тасымалдау), өлшеп-орау, құю және сату үшін пайдаланылатын бұйымдар (заттар). Бір рет пайдаланылатын ыдыстарға қытама (шағын стакандар, төрелкелер, контейнерлер, қасалеткілер (бір рет пайдаланылатын алюминий ыдыс), тұтырықтар және науалар) жатады;

8) дайындаушының техникалық құжаттамасы – дайындаушы бекіткен тамақ өнімдерін, материалдар мен бұйымдарды өндіру, сақтау, тасу (тасымалдау) және өткізу оларға сәйкес жүзеге асырылатын құжаттар (ұйым стандарттары, технологиялық регламенттер, технологиялық нұсқаулықтар, рецептуралар, сипаттама, технологиялық карталар, техникалық-технологиялық карталар), тағам өнімдерінің сәйкестендіру белгілерін, оның ингредиенттік құрамын, қолдану саласын, физикалық-химиялық және органолептикалық көрсеткіштерін, сондай-ақ тамақ өнімдерінің күйсіздік көрсеткіштерін, таңбалауға және орап-қаптауға қойылатын талаптарды, жарамдылық мерзімі мен сақтау, тасымалдау және қадеге жарату шарттарын, технологиялық операцияларды қоса алғандағы өндіріс процесстерінің тізбесі мен сипатын және оларды тиісті тамақ өнімдерінің түрлеріне қолдану жүйелілігін, өндірістік бақылау бағдарламасын көрсете отырып тамақ өнімдерінің атауынан тұратын, тамақ өнімдерін немесе импорттық тамақ өнімдерін өндіру оларға сәйкес жүзеге асырылатын құжаттар;

9) дайындау орны – азық-түлік (тамақ) шикізатын дайындау және жартылай фабрикатты дайындау жүргізілетін үй-жай;

10) дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикат – ең аз қажетті (бір-екі) технологиялық операциялар нәтижесінде тағам немесе аспаздық өнім алынатын аспаздық жартылай фабрикат;

11) дефростер – қатырылған тағам өнімдерін ерітуге (дефростациялау) арналған құрылғы;

12) дұрыс тамақтану – адамның жас ерекшеліктері, аурулар, дене белсенділігі, жұмысбастылығы, қоршаған ортасы туралы деректерді негізге ала отырып, оның теңгерімділігін қамтамасыз ете отырып, адамның энергетикалық құндылықтарға, пайдалы қоректік заттарға (ағуыздарға, майларға, көміртектерге, дәрумендерге, минералдарға, микроэлементтерге, басқа да пайдалы заттарға) деген физиологиялық қажеттілігін ескеретін тамақтану;

13) жабдық – машинаның негізгі және (немесе) қосымша функцияларын орындауы үшін, сондай-ақ бірнеше машинаны бірыңғай жүйеге (технологиялық, тонағытқыш, сауда жабдығы) біріктіру үшін қажетті, өз бетімен пайдаланылатын немесе машинаға орналастырылатын техникалық құрылғы;

14) жаппай қоғамдық іс-шаралар – спорттық, жаппай-спорттық, жаппай мәдени көрмелік іс-шаралар;

15) жуу ванналары – қосалқы секциялық жабдық қоғамдық тамақтану және суда объектілеріне, тамақ өнімдерін өндіру объектілеріне арналған, тамақ өнімдерін өңдеу (жібіту) және қолмен жуу, ыдыс жуу үшін, тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) кезінде пайдаланылатын секциялық санитариялық аспаптар (бір, екі, үш секциялы және одан да көп секциялы жуу ванналары, жуғыш), толық батырылуын қамтамасыз етуге арналған, ірі габаритті ыдысқа

(қазықтық жуу), мұқамалға, жабдықта, қаптамаларға (ыдыстар) арналған жеткілікті мөлшердегі жуу сылбымдылығы.

16) жазысақ балмұздақ – фритерде дайындалған және тез мұздатытын камерада шынығу процесінен өтпеген сүт өнімі;

17) жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектісі – (тамақ өнімдерін өңдемей) дайындайтын және жылдам дайындайтын қоғамдық тамақтану аспаздық өнімдерін (жылдам жеңіл дайындалатын тағамдар, аспаздық бұйымдар, сусындарды) өткізетін, тұтынушылар өзіне өзі қызмет көрсететін, жабдықтармен (технологиялық, мұздатып, қажет болған кезде сауда), автоматты түрде әзірлеуге (дайындауға) және тамақ өнімдерін (автоматтарды) өткізуге арналған автоматтандырылған құрылғылармен (аппараттармен) немесе мұндайсыз жаракталған, тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жай жоқ, оларды тұтыну үшін орын беретін немесе мұндайсыз, бір немесе бірнеше жұмыс орнына есептелген, мынадай түрлері бар стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектісі:

жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектісі – жылжымайтын (көлік құралын пайдаланусыз);

жылдам қызмет көрсететін стационарлық емес қоғамдық тамақтану объектісі – жылжытын (көлік құралын пайдаланумен);

18) жылдам қызмет көрсететін тамақтану объектісі – дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттардан жеңіл дайындалатын тағамдардың, бұйымдардың, сусындардың шағын ассортиментін өткізетін және тұтынушыларға қызмет көрсетуге ең аз уақыт шығындауды қамтамасыз ететін (стационарлық емес, стационарлық) қоғамдық тамақтану объектісі;

19) камбуз – саны бес адамнан аспайтын кеме экипажының тағам дайындауға және қабылдауға арналған үй-жайлары;

20) кают-компания – кемедегі демалуға және тамақ қабылдауға арналған үй-жай (басқарушы құрам (офицерлер) үшін);

21) кейтеринг (кейтерингтік қызмет көрсету) – қоғамдық тамақтану объектілерінің әртүрлі мақсаттағы іс-шараларға көшпелі қызмет көрсетуді ұйымдастыруды және дайын аспаздық өнімдерін бөлшектеп сатуды қоса алғанда және тамақтануды ұйымдастыру бойынша мердігерлік қызметтер көрсететін барлық объектілер мен қызметтерді (оның ішінде қызмет көрсетуші көшпелі персонал жүзеге асыратын тағамдарды әзірлеу және оларды тапсырыс орнына жеткізу, жылыту, қызмет көрсету, үстелді жабдықтау, безендіру, қонақтарға сусындарды құю және беру, ыдыс-аяқтарды, үй-жайларды және аумақты тазарту қызметтерін және де осыған ұқсас қызметтерді) тарта отырып, бөгде ұйымдар және жеке тұлғалар таңдаған орналасқан орны бойынша қоғамдық тамақтану объектілерінен тыс қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру бойынша (тұтынушылардың тапсырыстары бойынша) қызметтерді көрсетуден тұратын қоғамдық тамақтану объектісінің қызметі;

22) қаптамалау (өлшеп-орау, сұйық тамақ өнімдерін құю) күні – тамақ өнімдерінің қаптамалау (ыдысқа) салынған күні;

23) қоғамдық тамақтану объектісі (бұдан әрі – тамақтану объектісі) – тамақ өнімдерін өндіру, қайта өңдеу, өткізу және тұтынуды ұйымдастыру бойынша объекті, оның ішінде оны тұтынуға арналған орындарды ұсынумен;

24) қоғамдық тамақтану өнімі – аспаздық өнімдердің, нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің және сусындардың жиынтығы;

25) қоғамдық тамақтану – тамақ өнімдерін өндіруге, қайта өңдеуге, өткізуге және тұтынуды ұйымдастыруға байланысты кәсіпкерлік қызмет;

26) коркор – темекінің, сондай-ақ құрамында темекі жапырағы жоқ өнімдердің бықсуынан және (немесе) қызуынан туындайтын аэрозольді, буды немесе түтінді жұту үшін пайдаланылатын және аэрозоль, бу немесе түтін сұйықтығы бар түтік ыдыс арқылы өтетін аспап;

27) меланж жұмыртқалы– жұмыртқаның ақуызы мен сарыуызының мұздатылған қоспасы;

28) мұқамал – тағам өнімдерін дайындау (әзірлеу) және тұтынушыларға (сатып алушыларға) қызмет көрсету процесіндегі әр түрлі операциялар үшін тағам өнімінің қаптамасын (ыдысын)

ашу, сапасын тексеру, дайындау және өңдеу, сатуға дайындау, өлшеп-орау және жөнелту, сатып алушыларға қызмет көрсету (жайпақ табақтар, арбалар) үшін қолданылатын тағам өнімдерін өңдеудің технологиялық процесін және сауда қызметін жүзеге асыруға арналған тамақтану объектісінің заттары, жарнамалық-көрмелік мүлік және мақсатына, пайдаланылу орнына байланысты заттар;

29) өнеркәсіптік емес дайындалған тамақ өнімдері – жеке қосалқы шаруашылықта азаматтардың немесе бағбаншылықпен, бау-бақша егумен, мал шаруашылығымен және өзге де қызмет түрлерімен айналысатын азаматтардың алған тамақ өнімі;

30) өнімділігі аз тамақтану объектісі – отырғызатын орын саны 50 және одан кем тағам дайындау ассортименті шектеулі қоғамдық тамақтану объектісі. Осы тамақтану объектілерінде үлкендік бөлу қағидаты бойынша бір үй-жайда тағам дайындау бойынша негізгі өндірістік процессті ұйымдастыруға жол беріледі;

31) салқын тағамдар (тіскебасар) – екінші рет жылумен өңделмейтін, тамақ ішу алдында салқындатылған күйде, үлестіру кезінде плюс (бұдан әрі – “+”) 10-нан жоғары емес +14 Цельсий градусқа (бұдан әрі – °C) дейін температурамен берілетін, (4±2) °C дейін температурада тоңазыту шкафтарында немесе камераларында сақталатын тағамдар (салқын тіскебасарлар, салқын кәізінделер, қуырылған, ішіне тартылған ет салынған, сорпа құйылып ұйытылған тағамдар), тағамдарды дайындау кезінде екінші рет жылумен өңделмейтін, дайын болған өнім пайдаланылады;

32) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізатты, қосымша материалдарды және дайын тағам өнімдерін механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және басқа да ластанудан қорғауға арналған, тамақ өнімдері өндірісінде қолданылатын персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы (бас киім немесе шапка арналған тор, күртеше шалбарымен немесе халат (бір рет немесе бірнеше рет қолданылатын), бетке арналған қорғаныш перде, сақал (мұртқа) арналған тор, алжапқыш, аяқ киім, қолғап (бір рет немесе бірнеше рет қолданылатын); мысы, мүкәммалды жуумен айналысатын персонал үшін – су сормайтын материалдан жасалған алжапқыш, мейрамханадағы даяшылар үшін мата қолғап);

33) санитариялық брак – технологиялық операциялар, тасымалдау және (немесе) жинау, өткізу, бұзу барысында бұзылу салдарынан туындаған, тікелей тағайындалуы бойынша тамақ өнімдерін пайдалану мүмкіндігін болдырмауға әкелетін өнімнің органолептикалық және тұтынушылық қасиеттері өзгерген тағамдық өнім;

34) санитариялық күн – үй-жайларды күрделі жинау, жабдықтарды, мүкәммалды және үй-жайды тазалау, жуу және дезинфекциялау, қажет болған кезде үй-жайларды дезинсекциялау және дератизациялау үшін арнайы бөлінген уақыт (айына кемінде бір рет);

35) сауда жабдығы – тағам өнімдерін өткізу барысында тағам өнімдерін қалап қою, көрсету және сақтау және сатып алушылармен ақшалай өсеп айырысуларды жүргізу үшін арналған және пайдаланылатын жабдық: көрме құралы (витрина, мүддітқаш жабдық, сөре, стеллаж), тағам өнімдерін автоматты түрде сатуға арналған автоматтар (аппараттар), сауданы автоматтандыруға арналған жабдық;

36) стационарлық емес тамақтану объектісі – инженерлік-техникалық қамтамасыз ету желілеріне қосылуының (технологиялық біріктірілуінің) болуына немесе болмауына қарамастан жермен берік байланысы жоқ уақытша құрылыс немесе уақытша конструкция, оның ішінде қоғамдық тамақтану өнімдерінің ассортиментін дайындауға және өткізуге арналған үй-жай жиынына сәйкес шикізатпен немесе жартылай фабрикатпен жұмыс жасайтын автоматтандырылған құрылыс немесе көлік құралы;

37) стационарлық тамақтану объектісі – жермен берік байланысты және инженерлік-техникалық қамтамасыз ету желілеріне қосылған (технологиялық біріктірілген) ғимарат немесе ғимараттың бір бөлігі (қосарлас, қосарлас-жапсарлас, жапсарлас салынған үй-жай), құрылыс немесе құрылыстың бір бөлігі (қосарлас, қосарлас-жапсарлас, жапсарлас салынған үй-жай);

38) тағам – тамақ өнімі немесе порцияланған және безендірілген, аспаздық дайындыққа дейін жеткізілген жартылай фабрикаттар мен өнімдер қосындысы;

39) тамақ өнімдерінің ассортименті – қандай да бір белгісі немесе белгілердің жиынтығы бойынша біріктірілген тағам өнімдерінің жиыны; 40) тамақ өнімдерін сақтау шарттары – дайындаушы белгілеген қоршаған ортаның оңтайлы параметрлері (қоршаған ауаның температурасы, ылғалдылығы, жарық режимі) және тамақ өнімдеріне тән органолептикалық, физикалық-химиялық қасиеттерінің және қауіпсіздік көрсеткіштерінің сақталуын қамтамасыз ету үшін қажетті пайдалану тәртібі (зиянкестердің, жәндіктердің, кеміргіштердің зақымдауынан сақтану шаралары; қаптама бүтіндігін сақтау шаралары);

41) тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі – тамақ өнімі Еуразиялық экономикалық одақтың (бұдан әрі – Одақ) және Кеден одағының техникалық регламенті тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған техникалық регламенттеріне қойылатын қауіпсіздік талаптарына толығымен сәйкес келетін, сондай-ақ таңбалауында мәлімделген өзінің тұтынушылық қасиеттерін сақтайтын және мерзімі өткеннен кейін тамақ өнімі мақсаты бойынша пайдалануға жарамсыз болып табылатын уақыт мерзімі;

42) тауар көршілестігі – шикі және дайын тамақ өнімдерін бірге сақтауды, тасымалдауды (тасымалдауды), өлшеп-орауды (өлшеуді, буып-түюді, таңбалауды), өткізуді болдырмайтын, оның дастануын және оның сапасы мен қауіпсіздігіне әсер ететін бөгде иістердің енуін болдырмайтын жағдайлар;

43) тез бұзылатын тамақ өнімдері – егер тамақ өнімдерінің жеке түрлеріне Одақтың техникалық регламенттері және Кеден одағының техникалық регламенттерінде өзгеше белгіленбесе, сол тамақ өнімін ғана қамтитын, жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен аспайтын, адам денсаулығы үшін қауіпті деңгейлерге дейін онда ауру тудыратын микроорганизмдердің, бүлдіруші микроорганизмдерінің дамуын және (немесе) уыттардың пайда болуының алдын алу мақсатында сақталудың және тасудың (тасымалдаудың) арнайы құрылатын температуралық режимін қажет ететін тамақ өнімдері;

44) технологиялық жабдық – технологиялық процесті, оның бөлігін немесе технологиялық операцияны іске асыруға арналған техникалық құрылғы (оның ішінде тағам өнімдерін дайындаудың (әзірлеудің) және сатудың технологиялық процестерін автоматтандыруға арналған құрылғылар (тағам өнімдерін автоматты түрде дайындауға (әзірлеуге) және сатуға арналған автоматтар (аппараттар));

45) технологиялық операция – технологиялық процестің жекелеген бөлігі;

46) технологиялық процесс – қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындау барысында шикізаттардың, компоненттердің, материалдардың физикалық және (немесе) химиялық, және (немесе) құрылымдық-механикалық, және (немесе) микробиологиялық, және (немесе) органолептикалық қасиеттерінің және сипаттамаларының өзгеруі;

47) толық дайындау орны – жартылай фабрикалардан дайын тамақ өнімдерін дайындау жүзеге асырылатын үй-жай;

48) тоназытқыш жабдық – мұздатылған немесе тоназытылған тағам өнімдерін сақтауға, көрсетуге және сатуға арналған жабдық;

49) тоназытқыш (тоназытқыш камера) – тез бұзылатын тағам өнімдерін тоназытып өңдеуге, қатырылған және мұздатылған тағам өнімдерінің қорын сақтауға арналған қойма түріндегі арнайы үй-жай;

50) ұйымдастырылған ұжымдар – ведомстволық тиістілігі мен меншік нысандарына қарамастан тәулік бойы немесе күндіз төрт сағат және одан артық уақыт болатын тұрамыстық, тамақтану, оқыту, тәрбиелеу, медициналық қызмет көрсету, сиек етудің бірыңғай жағдайларымен біріктірілген ұйымдар (объектілер) контингенті (мектепке дейінгі тәрбиелеу және оқыту объектілері, балалар үйі, балалар мен жасөспірімдерге білім беру және тәрбиелеу объектілері, интернат ұйымдары, сауықтыру, санаториялық объектілер, денсаулық сақтау объектілері, оңалту орталықтары, медициналық-әлеуметтік оңалту объектілері; интернат үйлері, оңалту орталықтары, әлеуметтік қызмет көрсету орталықтары; вахталық ауымдар, өнеркәсіптік объектілер, құрылыс алаңдары);

51) ұнан дайындалған аспаздық өнім – әртүрлі салыңдысы бар немесе оларсыз, қалыптағы аспаздық өнім (оның ішінде, пирог, бәліштер, пиццалар, чебуреки, тұншыралар, белаштар, манты, круассандар, құймақша, құймақ, оладья ұлттық және шетелдік асхана өнімдері);

52) ыдыс – тағам өнімдерімен жанасуға, тағам өнімдерін дайындау (әзірлеу), жылуды өңдеу, қыю, сақтау, алып жүру (тасымалдау), өлшеп орау, сату және тұтынуға, үстелді жабдықтау үшін пайдалануға рұқсат етілген (бұйымдар) заттар және тағамды үстел басында отырып қыюға (асхана ыдыстары), шай ішуге (шай ыдыстары) арналған арнайы бұйымдар, заттар, қоғамдық тамақтану өнімдерінің тағамдарын дайындауға арналған бұйымдар (асүй, камбуз ыдыстары (теңіз ғимараттарында), тағам өнімдерін сақтауға арналған қаптама (ыдыстар, сыйымдылықтар);

53) фуд-корт – қоғамдық ғимараттар мен құрылыстардағы (сауда объектілеріндегі (сауда-ойын-сауық орталықтарындағы, сауда орталықтарындағы және өзге де сауда объектілеріндегі), қонақ үйлердегі, вокзалдардағы, әуежайлардағы, білім беру объектілеріндегі, спорт кешендеріндегі, өзге де ғимараттар мен құрылыстардағы) сауда желілеріне кіретін және кірмейтін жылдам қызмет көрсететін ішкі сауданың көптеген субъектілерінен (қоғамдық тамақтандыру объектілерінен, сауда автоматтарынан) тұратын қазіргі заманғы форматтағы жылдам қызмет көрсететін қоғамдық әзірлігі жоғары дәрежелі жартылай фабрикалардан (тағамдар, аспаздық бұйымдар, тез күрделі емес дайындалған сусындар) дайындалатын және сатылатын тез дайындалатын қоғамдық тамақтану өнімдерінің әр түрлі ассортиментімен (бұдан әрі – дәстүрлі қызмет көрсету әдісімен үйлестіре отырып, өзіне-өзі қызмет көрсету әдісі бойынша жұмыс істейтін және тұтынушыларға қызмет көрсетуге жәрмәсатын ең аз уақыт шығындарын қамтамасыз ететін, өнімді тұтынудың жалпы орындары бар жалпы залды (алаңды) көздейтін, әртүрлі қалқалармен немесе өзге де аймақтарды қалыптастыра отырып, бір рет пайдаланылатын ыдыста немесе тұтыну оранасында ғана, сондай-ақ төлем карточкаларын пайдалана отырып төлемдерді жүзеге асыруға арналған жабдықтың (құрылымының) болуы мүмкін қазіргі заманғы форматта жылдам қызмет көрсететін қоғамдық тамақтану объектісі.

4. Осы Санитариялық қағидаларда осы тарауда арнайы айқындалмаған терминдер "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасы Кодексында (бұдан әрі – Кодекс), Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінде (бұдан әрі – 021/2011 КО ТР), қолданысы сүт өнімдеріне қолданылатын техникалық регламенттерінде, Қазақстан Республикасының "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Заңында, Қазақстан Республикасының "Сауда қызметін реттеу туралы" Заңында (бұдан әрі – Заң), "Ішкі сауда қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 27 наурыздағы № 264 бұйрығында (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 11148 болып тіркелген), ГОСТ 30389-2013 (Мемлекетаралық стандарт) "Қоғамдық тамақтану қызметі. Қоғамдық тамақтану кәсіпорны. Жіктелімі және жалпы талаптар", ГОСТ 31984-2012 (Мемлекетаралық стандарт) "Қоғамдық тамақтану қызметі. Жалпы талаптар" ГОСТ 31985-2013 (Мемлекетаралық стандарт) "Қоғамдық тамақтану қызметі. Терминдер мен анықтамалар"-да белгіленген мәндерде пайдаланылады.

2-тарау. Қоғамдық тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдауға, жобалауға, жанасын салуға, жұмыс істеп тұрған объектілерді реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, қайта жоспарлауға және кеңейтуге, жөндеуге, пайдалануға енгізуге және қайта бейімдеуге қойылатын талаптар

5. Қоғамдық тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдау, жобалау, жанасын салу, жұмыс істеп тұрған объектілерді реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта жоспарлау және кеңейту, жөндеу, пайдалануға енгізу және қайта бейімдеу "Қазақстан Республикасындағы сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі туралы" Қазақстан Республикасының Заңының 20-бабының 23-16) тармақшасына сәйкес сәулет, қала

құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтердің (бұдан әрі – сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтер) талаптарына сәйкес айқындалады. Кодекстің 46-бабына, Ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес бекітілетін санитариялық қағидаларға, техникалық регламенттерге (бұдан әрі – нормалау құжаттары) және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жүзеге асырылады.

6. Құрылысын жер учаскесін таңдау кезінде:

- 1) мал қорымдары, ұлттық қалдықтарды көму орындары, қоқыс үйінділері, қоқыс сақтау орындары, асептизациялау алаңы, зираттар ретінде пайдаланылған, сондай-ақ органикалық және химиялық сипатта топырағы ластанған;
- 2) радиациялық қауіпсіздік нормативтері жоғары болған;
- 3) күйсіз ауру бойынша стационарлық-қолайсыз пункттердің топырақтық ошақтары болып табылатын;

4) сүмен жабдықтау көздерінің бірінші санитариялық қорғаныш аймағындағы;

5) көмір және басқа да шахталардың және разрездер жыныстары үйінділерінің қауіпті аймақтарындағы жер учаскелерінде тамақтану объектілерін орналастыруға жол берілмейді.

7. Құрылысқа жер учаскесін таңдау, жобалау, реконструкциялау, қайта жабдықтау және қайта бейімдеу кезінде тамақтану объектілері жеке тұрған және жансарлас салынған ғимараттарда да, тұрғын және қоғамдық ғимараттарға жансарлас үй-жайларда да, тұрғын ғимараттардың тұрғын емес қабаттарында, қоғамдық ғимараттарда, сондай-ақ тұрғын және қоғамдық ғимараттардың жергілікті және цокольдық қабаттарында, жер асты өткелдерінде де осы Санитариялық қағидалардың талаптарын сақтай отырып, тамақтану объектісінің өзінің де, ол салынатын ғимараттың да барлық функционалдық сипаттамаларын сақтай отырып орналастырылады.

Тамақтану объектісін орналастыру кезінде адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына факторлардың адамға зиянды әсер етуіне, адамның денсаулығы үшін оның тыным-тіршілігі (тұру) жағдайларының, тамақтану объектілері орналасқан қоғамдық және әкімшілік ғимараттардағы жұмыс орындарындағы ембек жағдайларының нашарлауына жол берілмейді.

8. "Адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына әсер ету объектілері болып табылатын объектілердің санитариялық-қорғаныш аймақтарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2022 жылғы 11 қаңтардағы № ҚР ДСМ-2 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 26447 болып тіркелген) сәйкес тамақтануды ұйымдастыруға зиянды әсер ету және адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына зиянды әсер ету болмаған кезде:

1) өнеркәсіптік және өзге де объектілердің аумағындағы тамақтану объектілерін;

2) қуаты аз ұшқан жасалған кондитерлік бұйымдарды өндіру жөніндегі цехтардың тамақтану объектілерінде: өнімділігі тәулігіне 0,3 тоннаға (бұдан әрі – т) дейін креммен, тәулігіне 0,5 тоннаға дейін кремсіз, сондай-ақ тамақ өнімдерін еркін айналымға шығармай қоғамдық тамақтану қызметтерін көрсететін тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өткізу және тұтынуды ұйымдастыру үшін кондитерлік және аспаздық өнімдерді дайындайтын қуаттылығы аз аспаздық өнімдерді (тәулігіне 0,1 тоннаға дейін) өндіру жөніндегі цехтарда орналастыруға жол беріледі.

9. Тұрғын ғимараттарда орналасқан тамақтану объектілерінде өндірістік (қызметтік) және келушілер үшін ғимараттың тұрғын бөлігінен оқшауланған кіру есіктері көзделеді. Тұрғын үй ғимаратының ауласы жағынан азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерін қиындатуға арналған есіктерді орнатуға жол берілмейді.

Шикізат пен тамақ өнімдерін қабылдау тұрғын ғимараттың бүйірінен (немесе) жерасты туннельдерінен және (немесе) көшелер мен автомобиль жолдары жағынан көзделеді.

Өнімділігі аз тамақтану объектілері үшін жұмысы басталғанға дейін тамақтану объектісінің саттанатты кіреберісінен тамақ өнімдерін қабылдауға жол беріледі.

10. Тамақтану объектілерінде:

- 1) тұрғын үй-жайларды (вахталық әдіс бойынша жұмыс істейтін персоналдың болуына арналған үй-жайларды қоспағанда (күттізбелік 15 күнге дейін);
- 2) өндірістік үй-жайлардағы персональға арналған шешінетін бөлмелерді орналастыруға жол берілмейді.

11. Тамақтану объектілері үй-жайларының көлемдік-жоспарлау, конструктивтік шешімдері, орналасуы және мөлшері 021/2011 КО ТР техникалық регламентінің талаптарына және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес азық-түлік (тамақ) шекізатының, шикі жартылай фабрикаттар мен дайын тамақ өнімдерінің пайдаланылған және таза ыдыстардың қарсы немесе тоғыспалы ағынын, сондай-ақ келушілердің және қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындауға қатысатын персоналдың қарсы қозғалысын болдырмайтын технологиялық процестердің дәйектілігі мен ағымын қамтамасыз ете отырып көзделеді.

12. Стационарлық тамақтану объектілеріне арналған үй-жайлардың жиыны мен аудандары осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға көзделген стационарлық қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының аудандарына және стационарлық қоғамдық тамақтану объектілеріне келушілерге арналған үй-жайлардың ең аз үлестік аудандарына және осы тараудың талаптарына сәйкес айқындалады.

Стационарлық емес тамақтану объектілері үй-жайларының жиынтығы, құрамы және құрылымы осы Санитариялық қағидалардың 15, 16, 17, 18 және 19-тармақтарына және 3-тарауының талаптарына сәйкес айқындалады.

Фуд-корттарды, фуд-корттардың келушілері мен персоналына арналған санитариялық тораптарды орналастыру және жобалау қоғамдық объектілерге, қоғамдық тамақтану және сауда объектілеріне қойылатын сәулет, қала құрылымы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес жеке гигиенаны сақтау үшін жағдай жасай отырып жүзеге асырылады.

Тамақтану объектілерінде типіне, қуаттылығына (сыйымдылығына), қызмет көрсету түрлері мен әдістеріне, келушілер контингентіне байланысты үй-жайлардың мынадай топтары көзделеді: келушілерге арналған үй-жайлар және тамақ дайындаумен байланысты үй-жайлар (өндірістік, қойма, әкімшілік-тұрмыстық (қызметтік-тұрмыстық) және техникалық үй-жайлар).

Келушілерге арналған үй-жайлардың құрамында функционалдык-жоспарлау шешіміне, типіне, қызмет көрсету түрлері мен әдістеріне байланысты үй-жайлардың мынадай кіші топтары көзделеді: келушілердің тамақ ішуіне арналған үй-жайлары (залдарды (түстену), банкет залдары, жеке кабинеттерді қоса алғанда) және қосымша қызмет көрсету үй-жайларын қоса алғанда, қосалқы үй-жайлар, оның ішінде келушілерге арналған киім ілетін орындар және (немесе) түстену залдарындағы келушілердің сыртқы киімдеріне арналған арнайы орындар (аймақтар), санитариялық тораптар (дәретханалар).

Өзіне-өзі қызмет көрсететін тамақтану объектілерінің тамақтану залдары тамақ алу және қабылдау аймақтарына бөлінеді.

13. Қоғамдық тамақтану өнімдерін сауда бөлімдері (сауда объектілері), аспаздық дүкендер (бөлімдер), тамақтану объектілерінің тапсырыс беру бөлімдері аразы өткізген кезде тамақтану объектілері үй-жайларының құрамында өнімді өлшеп-орау, сақтау және босату үй-жайлары (учаскелер, аймақтар) көзделеді және жабдықталады, жартылай фабрикаттар мен пайдалануға дайын аспаздық және кондитерлік өнімдерді бөлек сақтау және беру үшін жағдайлар жасалады.

14. Тамақтану объектісінде қоғамдық тамақтану өнімдерін уақытша сақтау, босату және өткізу үшін тарату үй-жайы немесе технологиялық, сауда және тоңазытқыш жабдығы бар учаске (функционалдык аймақ) көзделеді, оның сыйымдылығы тамақ өнімдерін, дайын

тағамдарды тиуар көршілестігі мен сақтау шарттарын сақтай отырып сақтауға мүмкіндік беріледі.

15. Өндірістік үй-жайлардың жағатығы және өнімділігі аз стационарлық қоғамдық тамақтану объектілерінің кейбір түрлерінің ауданы осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес айқындалады.

Технологиялық процестердің реттілігі мен ағымдылығын сақтай отырып, жекелеген жұмыс аймақтарын (учаскелерін) бөле отырып, бір үй-жайда орналастыруға және жүргізуге жол беріледі:

1) жылдам қызмет көрсететін тамақтану объектілерін қоса алғанда, өнімділігі аз тамақтану объектілерінде:

осы үй-жайды өнімді өңдеу және дайындау орындарында температура мен ылғалдылық деңгейін сақтауды қамтамасыз ететін арнайы жабдықпен жарактау кезінде әртүрлі температуралық-ылғалдылық режимдері бар цехтар;

жартылай фабрикаларда жұмыс істейтін тамақтандыру объектілерінің ыстық, салқын, дайындау алдындағы цехтары немесе шикізатпен жұмыс істейтін тамақтану объектілеріндегі ыстық және салқын цехтар;

2) шағын ғабаритті мамандандырылған технологиялық жабдықты, бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ пен асхана аспаптарын пайдаланатын, әзірлік деңгейі жоғары жартылай фабрикаларда жұмыс істейтін тез қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде орналастырылады.

Цехтың бөлігісі жоқ, жартылай фабрикалармен жұмыс істейтін тамақтану объектілерінде шикізатты пайдалана отырып жұмыс істеуге жол берілмейді.

Ұйымдастырылған тамақтануға арналған тамақтану пункттері (үй-жайлар) осы Санитариялық қағидалардың 68-тармағының талаптарына сәйкес жабдықтары бар объектілердің әртүрлі түрлерінде жұмыс істейтін тамақтандыруды ұйымдастыру үшін көзделеді.

16. Тамақтану объектілерінде Кодекстің 110-бабы 7-тармағының, "Темекі бұйымдарын, оның ішінде қыздырылатын темекісі бар бұйымдарды, темекіні қыздыруға арналған жүйелерді тұтыну үшін арнайы бөлінген орындарды жабдықтауға қойылатын талаптарды бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 10 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-246/2020 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21776 болып тіркелген) және сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына сәйкес темекі бұйымдары, оның ішінде қыздырылатын темекісі бар бұйымдарды, темекі қыздыруға арналған жүйелерді тұтыну үшін жабдықталған арнайы бөлінген орындар көзделеді.

Ескерту. 16-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 28.06.2024 № 38 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

17. Тамақтану объектісінің үй-жайларын ішкі әрлеу ұлы емес әрлеу материалдарын пайдалана отырып, зақымдамай жүргізіледі.

Өндірістік және санитариялық-тұрмыстық үй-жайларда (сөбезгі, санитариялық тораптарда):

1) қабырғалардың, арақабырғалықтардың, едендердің беттері күн сайын ылғалды жинау жүргізуге мүмкіндік беретін, жуу және дезинфекциялау құралдарымен өңдеуге төзімді су өткізбейтін материалдарды пайдалана отырып көзделеді;

2) қабырғалар мен арақабырғалардың беті тиісті технологиялық операция жүзеге асырылған шектегі деңгейге дейін барлық биіктік бойынша тегіс орындалады;

3) еденнің беті сырғымайтын материалдардан, тегіс, су ағынын қамтамасыз ете отырып, жинауға ыңғайлы болып көзделеді;

4) өндірістік үй-жайлардағы, ылғалды процестері бар үй-жайлардағы технологиялық жабдықтың үстінде төбелер немесе төбелер болмаған кезде төбелердің ішкі беттері мен конструкциялар астың жиналуын, еденнің пайда болуын және төбелер немесе осындай

- беттер мен конструкциялар бөлшектерінің төгілуін болдырмауды, сондай-ақ ылғалдың конденсациясын азайтуға жәрдемдесуді қамтамасыз ете отырып орындалады,
- 5) терезелер тұтастықты бұзбай, жәндіктерден алынатын жуылғын қорғаныш торларын орнату мүмкіндігімен оларды жууды қамтамасыз ететін конструкциямен пайдаланылады,
 - 6) есіктердің беті тегіс, сіңірмейтін және ылғалды сіңірмейтін, жуылғын материалдардан көзделеді.
- Есіктерді өндірістік үй-жайлардан сыртқа қарай ашу көзделеді. Дәретханалардың есіктерін орнату өндірістік және қойма үй-жайларына шықпайтындай етіп жүргізіледі.
- Табадырықтарды орнатуға тамақ өнімдерін, дайын тағамдарды және пайдаланылған ыдыстарды ауыстыру жолдарында жол берілмейді.
18. Шикізатпен жұмыс істейтін тамақтану, оның ішінде тез қызмет көрсету объектілерінде асүй ыдыстарын, мүқаммалды және көп айналымды көлік қаптамасын (ыдысын) жуу және дезинфекциялау үшін араластырғыштар арқылы салқын және ыстық су келтірілген екі секциялы жуу ваннасы бар бөлек жуу үй-жайлары немесе бөлімшелер (учаскелер) көзделеді.
- Өнімділігі аз стационарлық тамақтану объектілерінде (шикізатпен де, жартылай фабрикаттармен де жұмыс істейтін), әзірлігі жоғары дәрежелі жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін тез қызмет көрсететін стационарлық тамақтану объектілерінде бір секциялы жуу ваннасын орната отырып, асүй ыдысын, мүқаммалды және көп айналымды көлік қаптамасын (ыдысын) жууға және дезинфекциялауға арналған бір үй-жайды немесе бөлімшені (учаскені), көп айналымды көлік қаптамасын (ыдысын) пайдаланған кезде - асүй ыдысын, мүқаммалды бірінші кезекте жууға жол беріледі.
- Өнімділігі аз стационарлық емес объектілерде, сондай-ақ сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері бар тез қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде асүй ыдыстарын (функционалдық ыдыстарды) және мүқаммалды жууға және дезинфекциялауға арналған учаскені бір секциялы жуу ваннасын орната отырып жабдықтауға жол беріледі, көп айналымды көліктік қаптаманы (ыдысты) пайдаланған кезде - оны жуу және дезинфекциялау стационарлық тамақтану объектілерінде жүргізіледі.
- Тез қызмет көрсететін стационарлық емес тамақтану объектілерінде сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері болмаған кезде, асүй ыдыстарын және көп рет пайдаланылатын мүқаммалды қолданбай, қоғамдық тамақтану өнімдерінің шағын ассортиментін дайындау, әзірлік дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттарды және (немесе) өнеркәсіптік дайындалған және стационарлық тамақтану объектілерінде өндірілген буып-түйілген дайын тамақ өнімдерін дайындауда пайдалану, сондай-ақ шағын габаритті мамандандырылған технологиялық жабдықты, бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ пен бір рет қолданылатын ас құралдарын пайдалану шартымен жуу ванналарын орнатпауға жол беріледі.
- Мұндай тамақтану объектілерінде мамандандырылған технологиялық жабдықты өңдеу стационарлық тамақтану объектілерінде қамтамасыз етіледі.
19. Тамақтану объектілерінде қайта пайдалануға болатын асхана, шай және шыны ыдыстарды, подностарды жуу үшін жеке үй-жай немесе бөлімше (учаске), пайдаланылған ыдыстарды қыбылдауға және таза ыдыстарды беруге арналған жабдық орнату, сондай-ақ пайдаланылған және таза ыдыстардың қарама-қарсы немесе айнама ағындарын болдырмайтын олардың ағымдылығын сақтау үшін көлемдік-жоспарлау шешімдерінің бірі ретінде таңдаған кезде, асхана ыдыстарын (бөлімшеде, учаскеде) пайдаланған ыдыстарды қыбылдауға және таза ыдыстарды беруге арналған бөлек терезелер құрылғысын пайдалану көзделеді.
- Ыдыс жуатын машиналарды орнату кезінде екі секциялы жуу ваннасын орнату көзделеді, асхананы, шай ыдыстарын және көп рет пайдаланылатын асхана аспаптарын механикалық жуу, дезинфекциялау және (немесе) стерильдеу (стерильдеу әсері бар ыдыс жуатын машиналарды орнату кезінде) оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес жүзеге асырылады.

20. Ыдыстарды қолмен жууға арналған стационарлық тамақтану объектілерінде асхана ыдыстарына арналған үш секциялы жуу ванналары, шыны ыдыстар мен асхана аспаптарына арналған екі секциялы жуу ванналары жабдықталады.

Ассортименті шектеулі өнімділігі аз стационарлық тамақтану объектілерінде, әзірлігі жоғары жартылай фабрикаларда жұмыс істейтін тез қызмет көрсететін стационарлық тамақтану объектілерінде шыны ыдысты бірінші кезекте жуатын екі секциялы жуу ваннасын орнатуға жол беріледі.

Жуу ыдыстары мен жуу ванналарының жұмыс беттері үшін оларды жууды, тазартуды және дезинфекциялауды қамтамасыз ететін, тотығуға ұшырамайтын, түрлі реңдегі лақтарсыз, зақымдануларсыз, кедір-бұдырсыз, сіңірмейтін материалдардан жасалған, герметикалық, дайындалушының құсқаулығына сәйкес пайдаланылатын, тамақ өнімдерімен (тот баспайтын болаттан жасалған) жанасуға арналған материалдар пайдаланылады. Секциялық жуу ванналары функционалдық мақсаты бойынша ванналар мен жуу орындарына бөлінеді.

21. Тамақтану объектілерін жобалау, салу, реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта жоспарлау, кеңейту, қайта бейімдеу және жөндеу кезінде осы Санитариялық қағидалардың 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 және 20-тармағы аралығында алғашқы көзделген талаптар сақталады.

3-тарау. Сумен жабдықтауға, суды бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтастыруға, желдетуге және ауа бөлшеуіне қойылатын талаптар

22. Тамақтану объектілері меншік нысанына, санатына, типіне, түріне, қуаттылығына, орналасқан жеріне қарамастан, соәлет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына, КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің талаптарына, Ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес бекітілетін "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес келетін ішкі сумен жабдықтау және ішкі суды бұру жүйелерінің құрылымы бар орталықтанған салқын және ыстық сумен жабдықтау, суды бұру жүйелерімен жабдықталады.

Салқын және ыстық судың саны қауіпсіз тамақ өнімі өндірісін жүзеге асыру үшін жеткілікті қамтамасыз етіледі.

Тамақтану объектілерінде сарымды суларды қауіпсіз бұруды қамтамасыз ететін суды бұру жүйелері көзделеді.

23. Орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған кезде орталықтандырылмаған және (немесе) дербес ауыз сумен жабдықтау жүйелерін пайдалануға, ішкі сумен жабдықтау және суды бұру жүйелері орнатылған тасымалданатын ауыз суды пайдалануға жол беріледі.

Тасымалданатын ауыз суды жеткізу "Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 11 қытардағы № ҚР ДСМ-5 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 22066 болып тіркелген) талаптарына сәйкес келетін судың қайталама ластануын болдырмайтын таянбалған тығыз жабылатын ыдыстарда, арнайы осы мақсаттарға арналған изотермиялық цистерналарда көлік құралдарымен жүзеге асырылады.

Тасымалданатын ауыз суды сақтау тікелей күн сәулесінің және атмосфералық жауын-шашынның әсерін болдырмайтын ауыз судың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін жағдайларда арнайы бөлінген орында қамтамасыз етіледі.

24. Тамақтану объектілерінде Ереженің 15-тармағының 113) тармақнасына сәйкес бекітілетін "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларымен белгіленген ауыз суға қойылатын сала мен қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін азық-түлік (тамақ) шикізатымен және буып-түю, ыдыс-аяқ пен жабдықтарды жуу материалдарымен тікелей байланысуға, жеке гигиена қағидаларын сақтауға арналған қауіпсіз және сапалы ауыз су, салқын және ыстық су пайдаланылады.
- Тамақ өнімдерін өндіруде пайдаланылатын мұз ауыз суға қойылатын талаптарға сәйкес келетін ауыз судан дайындалады.
25. Өнеркәсіптік дайындалған буып-түйілген ауыз су (ыдыстарға құйылған) таңбалануы, оның қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілесіп қаржытамасы, Еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесінің 2017 жылғы 23 маусымдағы № 45 шешімімен бекітілген "Табиғи минералды суды қоса алғанда, буып-түйілген ауыз судың қауіпсіздігі туралы" Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламентінің (ЕАЭО ТР 044/2017), Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 шешімімен бекітілген "Таңбалану бөлігіндегі тамақ өнімі" Кеден одағының техникалық регламентінің (КО ТР 022/2011) талаптарына сәйкес буып-түйілген ауыз судың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы қаржытар бар болған кезде ауыз су және өндірістік мақсаттар үшін қолданылады.
- Ауыз су мақсаттары үшін өнеркәсіптік дайындалған буып-түйілген ауыз суды, буып-түйілген ауыз суды мөлшерлеп құю қондырғыларын (салқындатқыштарды) пайдаланған кезде тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдардан жасалған пайдаланылатын ыдыстың, сондай-ақ таңбаланған жеке мүқамалдың (подвогостардың, контейнерлердің, сыйымдылықтардың) және (немесе) тіза және пайдаланылған ыдысқа арналған бөлек таңбаланған құрылғылардың, пайдаланылған бір рет пайдаланылған ыдыстарды жинауға арналған сыйымдылықтардың болуы қамтамасыз етіледі.
- Салқындатқыштарды орналастыру күн сәулесінің тікелей түсуіне ұшырмайтын жерлерде қамтамасыз етіледі. Салқындатқышты жуу пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес және нұсқаулықта көзделген кезектілікпен, бірақ жеті күнде кемінде бір рет, қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, кемінде үш айда бір рет жүргізіледі.
26. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда тамақтану объектілерінде су жылытқыштар көзделеді, ыстық ағынды судың болуы және пайдаланылуы қамтамасыз етіледі. Ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде жуу ванналарына ыстық су келтірілген ыстық сумен жабдықтаудың резервтік автономды құрылғылары (үздіксіз жұмыс істейтін су жылытқыштар) көзделеді.
27. Ыстық және салқын су персоналдың және келушілердің барлық жуу ванналарына және раковиналарына, қол жууға арналған раковиналарға араластырғыштар орнатылып, жұтаннан кейін қолдардың күйта ластануын болдырмайтын конструкциямен, сондай-ақ қажет болған жағдайда технологиялық жабдықтау жүргізіледі.
28. Сумен жылыту жүйесіндегі ыстық суды технологиялық және шаруашылық-тұрмыстық мақсаттар үшін, сондай-ақ технологиялық жабдықты, қаптаманы (ыдысты), мүқамалды және үй-жайларды өңдеу үшін пайдалануға жол берілмейді.
29. Өндірістік және тұрмыстық сарқынды суларға арналған тамақтану объектілері мынадай шарттарды сақтай отырып, сыртқы суды бұру желілеріне дербес шығарылатын суды бұрудың бөлек жүйелерімен жабдыкталады:
- 1) өндірістік сарқынды суларды шығару деңгейі шаруашылық-тұрмыстық сарқынды суларды шығару деңгейінен жоғары жабдыкталады;

- 2) төгу траптары, жуу ванналары, раковиналары, санитариялық аспаптары бар үй-жайларды тамақтану объектісіне іргелес сыртқы суды бұру желілері деңгейінен төмен орналастырмайды.
- Тамақтану объектісіне жанасатын сыртқы су бұру желілерінің деңгейінен төмен орналасқан төгу жолдары, жуу ванналары, раковиналары және санитариялық аспаптары бар үй-жайлар тамақтану объектілерінде тек сәулест, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына сәйкес келетін және сарқынды суларды қауіпсіз және үздіксіз бұруды қамтамасыз ететін суды бұру жүйелерінің қосымша құрылыстары болған жағдайда ғана орналастырылады.
30. Сыртқы суды бұру желілеріне түскенге дейін ғимараттардан тыс, өндірістік ағындықтардың шығуларында:
- залдардың сыйымдылығы 500 және одан да көп жартылай фабрикаларда жұмыс істейтін, залдардың сыйымдылығы 200 және одан да көп шикізатпен жұмыс істейтін тамақтану объектілеріне арналған май және целлюлоза жонағыштар;
 - қуаттылығы ауысымына 2 тоннаға дейін қайта өңделетін көкөніс өндіретін тамақтану объектілерінің көкөніс цехтарына арналған құм тұтқыштар орнатылады.
31. Орталықтандырылған суды бұру жүйесі болмаған кезде өндірістік және тұрмыстық сарқынды суларды бөлек бұра отырып, ішкі суды бұру жүйелерінің құрылысы бар дербес (окшау) суды бұру жүйелері көзделеді. Сарқынды суларды, сұйық тұрмыстық қалдықтарды жонау және жонакіту жергілікті тазарту құрылыстарында немесе жабылтын жерасты су өткізбейтін ыдыстық құрылыстарда (шұжыр, септик) жүзеге асырылады, оларды тазарту толу шамасына қарай дезинфекцияланады, оларды орналастыру сарқынды суларды қауіпсіз бұруды ескере отырып жүзеге асырылады.
32. Өндірістік жабдық пен жуу ванналары ішкі суды бұру желісіне қабылдау құйғышының жоғарғы жағынан кемінде 20 миллиметр (бұдан әрі – мм) ауа ажырауымен қосылады. Ішкі суды бұру желілері ағындарының барлық қабылдағыштары гидравликалық ысырмалармен (сифондармен) жабдықталады.
33. Тамақтану объектілерінде:
- 1) қоршаған ортаны сарқынды сулармен ластануға, сарқынды суларды ашық су айдындарына және іргелес аумаққа ағытуға, сондай-ақ сіңіргіш құдықтар орнатуға;
 - 2) өндірістік, қойма үй-жайлары мен тоназытқыш камераларының қоршау конструкциялары төбелерінің астына, тоназытқыш камералары мен олардың тамбурлары арқылы суды бұру желілерін, транзиттік су құбыры магистральдарын төсегуге;
 - 3) санитариялық тораптарды, сөзсіз бөлмелерін және ылғалды үдерістері бар үй-жайларды қойма, өндірістік үй-жайлар мен салқындату камераларының үстіне орналастыруға жол берілмейді.
- Суды бұру жүйесінің тіреуіштері өндірістік, жуу және қойма үй-жайларында қораптарда тазалау және реттеу үшін сақалау ұйымдастырмай салынады.
34. Өнімділігі аз тамақтану объектілерін қоспағанда, барлық өндірістік цехтарда жуу, дефростер, тамақ қалдықтарын сақтау камераларында еден енісі бар төгу траптары жабдықталады.
35. Барлық стационарлық тамақтану объектілері санитариялық тораптармен (дәретханалармен) жабдықталады. Тамақтану объектілеріне келушілер мен персонал үшін тамақ өнімдерінің ластануын болдырмау үшін қол жууға арналған раковиналары (қол жуғыштары) бар жеке санитариялық тораптар (дәретханалар) жабдықталады.
- Өнімділігі аз тамақтану объектілері үшін келушілер мен персонал үшін өндірістік және қойма үй-жайларынан оқшауланған кіреберісі бар бір санитариялық тораптың (дәретхананың) болуына жол беріледі.
- Көп бейінді, көп қабатты стационарлық сауда және тамақтану объектілерінде орналасқан стационарлық тамақтану объектілері үшін келушілердің осы тамақтану объектілеріне бір деңгейде (қабатта) орналасқан қоғамдық дәретханаларды пайдалануына жол беріледі.

- Тамақтану объектілерінде тамақтану объектісінің түрі мен типіне қарамастан, фуд-кортты, келушілер мен персоналға арналған раковиналар (қол жуғыштар) қолдардың қайта ластануын болдырмайтын құрылғылармен (оның ішінде қабырғалық мөлшерлестіргіштермен) және жууға, дезинфекциялауға (өңдеуге) арналған құралдармен (эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша, шектеу іс-шараларын жүргізу кезеңінде), антисептикалық құралдармен өңдеуге, қолды сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құралдармен жарақтандырылады, олардың тұрақты болуы қамтамасыз етіледі.
- Санитариялық тораптар (дәретханалар) унитаздармен, конструкциялары қолдың қосымша ластануын болдырмайтын қоқыс жинауға арналған ыдыстармен жабдықталады.
36. Тамақтану объектілері орталықтандырылған жылумен жабдықтау жүйесімен жабдықталады немесе жылумен жабдықтауға, оның ішінде ыстық сумен жабдықтауды қамтамасыз етуге арналған автономды жүйелер мен жабдықтар пайдаланылады.
- Қатты отынмен жағатын жылыту пештерін тұрғын үй ғимараттарында және өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналасқан, биіктігі екі қабаттан аспайтын (шоколь қабатын есепке алмағанда) тамақтану объектілерінде орнатуға жол беріледі.
37. Тұрғын ғимараттарда және өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналасқан тамақтану объектілерінде:
- 1) қатты отынмен пісіретін пештерді (плиталарды), мангалдарды, тандыр пештерін орнатуға жол берілмейді;
 - 2) тағамды газ тәрізді отынмен (табиғи газбен) жұмыс істейтін мангалда, тандырларда, электр технологиялық жабдықты және түтін мен иістерді сіңіретін сүзгі-желдету блогы бар ауа тасарту жүйесін, сондай-ақ түтінмен ластанған ауаның араласуы-жайларға, қоршаған ортаға енуіне жол бермейтін, олардың жұмысын автоматты басқаратын үй-жайдың желдету жүйесін пайдалана отырып дайындауға жол беріледі.
38. Тамақтану объектісінде сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің және нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес табиғи және (немесе) жасаңды жарықтандыру көзделеді. Бұл жағдайда табиғи жарықтандыру барынша қолданылады.
- Үй-жайлардағы, жұмыс орындарындағы жарық деңгейі "Адамға әсер ететін физикалық факторлардың гигиеналық нормативтерін бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 16 ақпандағы № ҚР ДСМ-15 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 26831 болып тіркелген) сәйкес қамтамасыз етіледі.
39. Өндірістік үй-жайларда, тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге арналған үй-жайларда оларды тамақ өнімдеріне әйнектердің зақымдануынан және түсуінен қорғауды, жарқырауды тудырмайтын жарқылдың болмауын көздейтін шырақтардың түрлері пайдаланылады.
- Ылғалдың бөлінуімен байланысты өндірістік үй-жайларда ылғалдан қорғайтын шамдар пайдаланылады.
40. Жарамсыз, құрамында сынабы бар (жарық диодты, люминесцентті, энергия үнемдейтін) шамдарды бөлек үй-жайда немесе арнайы бөлінген орында жинау, сақтау, кейіннен оларды қалға жарату үшін жинақталуына қарай шығару қамтамасыз етіледі.
- Пайдаланылған құрамында сынабы бар шамдарды қоқыс жинағыштарға тастауға жол берілмейді.
41. Тамақтану объектілерінің үй-жайларында сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына және нормалау құжаттарына сәйкес табиғи және механикалық желдету және (немесе) ауа баптау жүйелері көзделеді, олардың саны және (немесе) қуаты, конструкциясы мен орындалуы тамақ өнімін дұйымдау, сақтау және өткізу кезінде оның ластануын болғызбауды қамтамасыз етеді, сондай-ақ оларды тазалау немесе ауыстыру кезінде оларға қолжетімділікті қамтамасыз етеді.

Үй-жайлардағы жұмыс орындарындағы микроклиматтың, физикалық факторлардың жол берілетін деңгейлері, жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттардың болуы "Еуразиялық экономикалық одақта санитариялық шараларды қолдану туралы" Келен одағы Комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалатуға (бақылауға) жататын өнімге (тауарларға) қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптардың II тарауының 17-бөліміне сәйкес қамтамасыз етіледі.

Жұмыс аймағында ауасындағы жекеленген зиянды заттардың шекті рұқсат етілген шоғырлануы мен қауіптілік сыныбы "Өндірістік орта факторларының зияндылығы мен қауіптілігі, еңбек процесінің ауырлығы мен қауіптілігі көрсеткіштері бойынша еңбек жағдайларын бағалаудың гигиеналық әлшемшарттары және сыныптамасы" әдістемелік ұсынымдырып бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті төрағасының 2020 жылғы 31 желтоқсандағы № 24 бұйрығына сәйкес айқындалады және көзделеді.

42. Желдету және ауаны баптау жүйелерінің өнімділігі осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес үй-жайлардағы ауаның есептік температурасын және ауа алмасу жиілігін ескере отырып белгіленеді.

43. Желдету жүйелерін жабдықтау жөніндегі тамақтану объектілерінде мынадай санитариялық-эпидемиологиялық талаптар сақталады:

1) бөлшек желдету жүйелерінің құрылысы: тұрғын үй ғимараты мен өзге де мақсаттағы ғимараттардың желдету жүйесі бар немесе шұдан қорғау жөніндегі іс-шараларды орындай отырып, оларға жапсарлас салынған тамақтандыру объектілерінің ішке сору-сыртқа тарату желдеткіші;

2) тұрмыстық үй-жайларда, санитариялық тораптарда (тұрмыстық үй-жайлардан тыс) сору желдеткішінің дербес жүйелерін орнату;

3) сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына, осы Санитариялық қағидалардың 41 және 42-тармақтарына сәйкес есептеу бойынша айқындалатын барынша ластану аймағында басым сорғыш бар ығнал, жылу және газ бөлу көздері болып табылатын жабдық пен жуу ванналарының үстіндегі жергілікті (жергілікті) сору жүйелерінің жабдығы.

Өнімділігі аз қоректендіру объектілерінде олардың типіне, қуатына, мамандануына, тұтынушылардың қызмет көрсетілетін контингенттерінің ерекшелігіне, көлемдік-жоспарлау және конструктивтік шешімдеріне, үй-жайлардың орналасуы мен мөлшеріне қарай жуу процесінің қол тәсілі үшін жуу ванналарының үстінен жергілікті сору жүйесін орнатпай жергілікті (жергілікті) сору жүйелерінің жабдығы алынып тасталмайды. Ыдыс жуғыш машиналардан жергілікті сору құрылысы бар сору желдеткішінің жекеленген жүйелері көзделеді;

4) жергілікті сору жүйелерінен, егер оның шығыны жеріне дейінгі қапшықтық 10 метр (бұдан әрі – м) кем болса, ғимараттың неғұрлым жоғары бөлігінің төбесінен кемінде 2 м биіктікте шығарындыларды жүзеге асыру.

Бір сору жүйесіне:

ыстық цехтардың жергілікті желдету сорғылары және ыстық, салқын, дайындауға дейінгі цехтардың жуу, өндірістік үй-жайлардың жалпы алмасу желдеткіштерін;

көім шешетін орындардың жанындағы санитариялық тораптардың (дәретханалардың) және себезгі бөлмелерінің сору желдеткіші жүйелерін біріктіруге рұқсат етіледі.

44. Тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерінің ластану қаупін болдырмайтын салқын және ыстық сумен жабдықтау, суды бұру, жылумен жабдықтау, жарықтандыру, желдету және ауа баптау жүйелерінің жарамды жай-күйі қамтамасыз етіледі.

4-тарау. Қоғамдық тамақтану объектілерінің үй-жайларын, ғимараттарын, құрылыстарын мен жабдықтарын (оның ішінде ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерін) күтін-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар

45. Тамақтану объектілерін пайдалану (қызмет) Кодекстің 19, 20, 24 және 46-баптарына, "Рұқсаттар және хабарламалар туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 17-бабына сәйкес осы Санитариялық қағидалар сақталған кезде жүзеге асырылады.

46. Тамақтану объектілерінде олардың типіне, қуатына, мамандануына, тұтынушылардың қызмет көрсетілетін контингенттерінің ерекшелігіне қарай дайындалушы дайындалатын және өткізілетін тамақ өнімдерінің ассортименттік тізбесін, қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындауға арналған техникалық құжаттаманы әзірлейді және бекітеді. Тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары тамақтану объектісінің техникалық құжаттамасында көрсетілген олардың атауларына сәйкес мәзірде көрсетіледі.

47. Тамақтану объектілерінде барлық үй-жайларды пайдалану осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес стационарлық қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының ауданы нормалары ескеріле отырып айқындалатын тамақтану залдарының функционалдық мақсатына, өсеттік сыйымдылығына, сондай-ақ дайындалатын және өткізілетін қоғамдық тамақтану өнімдерінің бекітілген ассортименттік тізбесіне сәйкес қамтамасыз етіледі.

Отыратын орындардың саны, тамақтану объектілерінің қуаты тамақтану объектісінің жобалық сыйымдылығынан және қуатынан аспауға тиіс.

48. Тамақтану объектілерінде жабдықты орналастыру және оның жұмысы технологиялық процестердің бірізділігі мен ағындылығын, шикі және пайдалануға дайын тамақ өнімдерінің жанасу мүмкіндігін болдырмай, қызмет көрсетуге, жууға, дезинфекциялауға және жөндеуге арналған жабдықта еркін қол жеткізу мүмкіндігін сақтай отырып қамтамасыз етіледі.

Азық-түлік (тамақ) шикізаты және тұтынуға дайын тамақ өнімдері үшін тамақтану объектілерінің бөлек технологиялық және тоназытқыш жабдығы, өндірістік үстелдер, әріптік және (немесе) түстік таңбалауды (қолтауды) пайдалана отырып таңбаланған бөлшектеу мүқаммалы, көп айналымды қаптама және асүй ыдысы пайдаланылады.

Шикі және жылудымен өңдеуден өткен тамақ өнімдерін ұсақтау үшін, сондай-ақ шикі жартылай фабрикаттар мен жоғары дәрежелі аспаздық жартылай фабрикаттар үшін бөлек технологиялық жабдық, ал әмбебап машиналарда ауыстырылатын механизмдер көзделеді және пайдаланылады.

49. Тамақ өнімдерімен жанасатын технологиялық, тоназытқыш, сауда жабдығы, мүқаммал, ыдыс, қаптама (ыдыс), жуу ванналары, тұғырықтар, тауар қойғыштар, стеллаждар тамақ өнімдерімен жанасуға арналған, қолдануға рұқсат етілген материалдардан пайдаланылады, олардың жұмыс беттері оларды тазартуды, жууды және дезинфекциялауды қамтамасыз етеді. Алюминий және дюралюминий ыдыстары тағамды дайындау және қысқа мерзімді сақтау үшін қолданылады.

Мыналарға:

1) жарықтары, сынықтары, жиектері сынған, пішіні бұзылған, эмалі зақымдалған ыдыстарды пайдалануға;

2) теңіз құрылыстарының тамақтану объектілерінде эмалданған ыдысты қамбуздық және асханалық ыдыс ретінде пайдалануға;

3) бір рет пайдаланылатын ыдыс-аяқ пен бір рет пайдаланылатын асхана аспаптарын қайта пайдалануға жол берілмейді.

Түсті металлургия және тау-кен өнеркәсібі объектілерінде жерасты қазбаларда тамақтану пункттерінде алюминийді қоса алғанда сынбайтын, тот баспайтын болаттан ғана жасалған ыдыс қолданылады.

50. Тамақтану объектілерінде Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 18 қазандағы № 823 шешімімен бекітілген "Машиналар мен жабдықтардың қауіпсіздігі туралы" Келен

одағының техникалық регламентінің (КО ТР 010/2011) қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін, олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілесіп құжаттамасы және тамақ өнімдерінің сәйкестігін бағалау (растау) туралы құжаттары және конструкциялық және пайдалану сипаттамалары қауіпсіз тамақ өнімдерін өндіруді (дайындауды) қамтамасыз ететін олардың қауіпсіздігін растайтын (сертификаттар, одақтың сәйкестігі туралы декларациялар) құжаттар бар жабдық (оның ішінде тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындауға (дайындауға) және өткізуге арналған автоматтар (аппараттар), сусындар дайындау жөніндегі аппараттар) пайдаланылады.

Тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындау (сізілеу) және өткізу үшін автоматтарды (аппараттарды), сусындарды дайындау жөніндегі аппараттарды түскі ас залында орнату осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес бір отыратын орынға арналған алаң нормасы сақталған жағдайда қамтамасыз етіледі.

Жабдықты пайдалану, тазалау, жуу және дезинфекциялау оларды пайдалану, жуу және дезинфекциялау жөніндегі құсқаулықтарға сәйкес жүзеге асырылады. Тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындауға (сізілеуге) және өткізуге арналған автоматтар (аппараттар), сусындарды дайындау жөніндегі аппараттар айына кемінде екі рет қолдану жөніндегі құсқаулыққа сәйкес жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып, қолдану жөніндегі құсқаулыққа сәйкес өңделеді, тамақ өнімін автоматты түрде өткізетін автоматтар (аппараттар) айына екі реттен сиретпей, сондай-ақ ластануына қарай бір рет қолданылатын ыдысты пайдалана отырып пайдаланылады.

51. Салқын тағамдарды, жұмсақ балмұздықты дайындауға арналған цехтарда (үй-жайларда, бөлімшелерде, учаскелерде), крем дайындау және горттар мен пирожныйларды өңдеу жөніндегі кондитерлік цехтарда және (немесе) тағамдарды поринкату, буып-түю және дайын тағамдар жанытығын қалыптастыру цехтарында және (немесе) учаскелерінде, сондай-ақ эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша өндірістік цехтар мен келушілерге арналған үй-жайларда (тамақтану залдарында) жабдықтың үй-жайлары мен жұмыс беттеріндегі ауаны зәрәрсздандыру үшін бактерицидті сәулелегіштер (стационарлық және (немесе) жылжымалы, ашық және (немесе) жабық бактерицидті сәулелегіштерді орнату орны, өңдеу, пайдалану режимі мен қағидалары, жұмыс уақытын есепке алу пайдалану жөніндегі құсқаулыққа сәйкес қамтамасыз етіледі.

52. Кремі бар кондитерлік өнімдерді өндіру кезінде пайдаланылатын цехшілік жабдық, мүкәммал, ыдыс, цехшілік көп айналымды қаптама (ыдыс) әріптік және (немесе) түстік таңбалау (кодтау) пайдаланыла отырып таңбаланады, технологиялық процесс кезеңдерінде олардың мақсатына сәйкес қолданылады.

53. Тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, өткізу (босату) және тамақ өнімдерін тұтыну орындарында қызмет көрсету процесінде әртүрлі технологиялық операциялар үшін белгілі бір мүкәммал пайдаланылады.

Азық-түлік (тамақ) шикізатын және дайын тамақ өнімдерін (ет, құс еті, балық, көкөніс, көк шөп, ет, сүт өнімдері, нан және нан-тоқаш өнімдері, аспаздық, ұйын жасалған аспаздық, кондитерлік өнімдер) бөлу үшін әріптік және (немесе) түр-түске бөліп таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып, өңделетін тамақ өнімдеріне сәйкес таңбаланған және бөлшектеу мүкәммалы (бөлшектеу тактайлары, пышақтар) мақсаты бойынша пайдаланылады.

Бөлшектеу мүкәммалын сақтау бөлек, тиісті өндірістік үй-жайларда (бөлімшелерде, учаскелерде, аймақтарда), арнайы бөлінген орында немесе тікелей тиісті өндірістік үстелдерде қамтамасыз етіледі. Олардың жұмыс беттерінің бір-бірімен жанасуына жол берілмейді.

54. Бөлшектеу тактайлары, етті және қажет болған жағдайда балықты шибута арналған дүңгектер беті тегіс, жарықсыз (ағаштан жасалған бұйымдарды пайдалану кезінде – қатты жапымыстардан) пайдаланылады. Күн сайын жұмыс аяқталғаннан кейін ағаш дүңгектер (етті, балықты жосу үшін пайдаланған жағдайда) пышақпен тазаланады және ас тұзы себіледі, бүлінген, ақау болған жағдайда арамен кесіледі.

55. Жабдықты тазалау, жуу оның ластануына қарай және жұмыс аяқталғаннан кейін жүргізіледі. Өндірістік үстелдер жұмыс соңында жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып өңделеді, ыстық сумен жуылады.
- Әрбір технологиялық операциядан кейін бөлшектеу мүқаммалы, ыдыс-аяқ, Цех ішіндегі көліктік қаптама (ыдыс) механикалық тазартуға, жуу құралдары бар ыстық сумен жууға, ыстық ағынды сумен шаюға жатады.
56. Тоназғыту камералары, тоназғыту жабдығы ластануына, қар мен мұздың (мұздың) түзілуіне және қатаюына қарай, тамақ өнімдерінен босатылғаннан кейін, тоназғытқышты тамақ өнімдерінің жаппай түсуіне дайындау кезеңінде, зен анықталған кезде және сақтаудағы тамақ өнімдері көгерген кезде тазартылуы, жуылуы және дезинфекциялануы тиіс.
57. Тамақтану объектісі тамақтану объектісінің қажеттілігін ескере отырып, ластанған немесе жарамсыз болып қалған кезде оны ауыстыру мүмкіндігімен бір мезгілде пайдаланылатын ыдыс ыдыспен асхана, шай, шыны ыдыспен және асхана аспаптарымен қаптамасыз етіледі.
58. Қоғамдық тамақтану объектілерінің асхана, шай, шыны ыдыстарын, асхана аспаптарын, подностарды, асүй ыдыстарын, мүқаммалды және көп айналымды көліктік қаптамасын (ыдысын) жуу процесі осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес жүзеге асырылады.
- Жұмыс күнінің соңында ыдыс жуатын машиналарда барлық асхананың, шөйдің ыдыстарын, шыны ыдыстарды, асхана аспаптарын, подностарды, мүқаммалды және көп айналымды көліктік қаптаманы (ыдысты) жуу және дезинфекциялау оларды дезинфекциялауды қаптамасыз ететін өңдеу режимдерін және пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес ең жоғары температуралық режимдерді пайдалана отырып, қолдану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес жуу, дезинфекциялау немесе жуу-дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүргізіледі.
- Жұмыс күнінің соңында ыдыс жуатын машина болмаған кезде асхананың, шөйдің ыдыстарын және шыны ыдыстарды, асхана аспаптарын, подностарды жуу кейіннен ағын судың астында мүқият шаю арқылы қолдану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес дезинфекциялау құралдарымен өңдеп, қолмен жүргізіледі.
- Тамақ өнімінің тәуліктік сынамасын іріктеу үшін мүқаммалды, қаптаманы (сыйымдылық) және жабу құралдарын зарарсыздандыру рұқсат етілген тәсілдерді пайдалана отырып (хайнатурды, стерилдеуді, дезинфекциялау құралын, ультракүлгін сәулесін қоса алғанда) жүргізіледі.
- Тартуға асхана, шай және шыны ыдыстар, асхана аспаптары мен ынауалар таза және келтірілген күйінде беріледі.
- Өзіне-өзі қызмет көрсету қағидаты бойынша жұмыс істейтін тамақтану объектісіндегі асхана аспаптары арнайы кассеталарда тұтқаларын жоғары қаратып қойылады, оларды ынауаларда бос күйінде сақтауға жол берілмейді.
59. Қоғамдық тамақтану өнімдерін тасымалдауға арналған таза асүй ыдыстарын, мүқаммалды, көп айналымды қаптамаларды (ыдыстарды) сақтау асханалық, шайлық, шыны ыдыстардан және асхана аспаптарынан бөлек, шкафтарда немесе стеллаждарда жүргізіледі.
60. Ыдыс жуғыш машина істен шыққан кезде, ыдыстарды қолмен жуу және дезинфекциялау процестерін сақтау үшін жағдайлар болмаған кезде бір рет пайдаланылатын асхана ыдыстары мен аспаптары қолданылады немесе тамақтану объектісі жұмыс істемейді.
61. Ыдыс жууға арналған мүқаммал (шеткілер, шүберек) жұмыс аяқталғаннан кейін тазартылады, жуу құралдары қосылып ыстық суға малынады, ағынды судың астында жуылады және келтіріледі. Зені мен көрінетін ластануы бар, сондай-ақ өңделуі мүмкін емес кеуекті материалдан жасалған ыдыс жууға арналған мүқаммал пайдаланылмайды.
62. Барлық үй-жайлар, ғимараттар мен құрылыстар, жарық беру аспаптары, терезелер мен ойықтардың айнектелген беттері, тамақтану объектісінің жабдығы, мүқаммалы, ыдысы жиналады (өңделеді), таза, жарамды күйде ұсталады. Барлық үй-жайлардың төбелері,

кабырғалары мен есіктері ақауларсыз және тең сапырауқұлықтарымен тақымдану белгілерінсіз ұсталды.

Тамақтану объектісінде пайдаланылатын үй-жайларды ағымдығы, күрделі жинау, санитариялық күн, жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау, технологиялық, Тонизытқыш, саула жабдықтарын, мүқаммалды, ыдыстарды тазалау, жуу және дезинфекциялау тәсілдерін, жүргізу кезеңділігін тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын жағдайды қамтамасыз ету және өмір сүру ортасы факторларының зиянды әсерін болдырмау үшін дайындаушы белгілейді.

Өндірістік үй-жайларда ығалды жинау күн сайын осы Санитариялық қағидалардың 64-тармағына сәйкес жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүргізіледі.

63. Өндірістік, қосалым, қойма және тұрмыстық үй-жайларды жинауды тамақ өнімдерін дайындау, сақтау және өткізу процестеріне тартылмайтын техникалық персонал жүргізеді. Өндірістік үй-жайлардағы жұмыс орындарын жинауды тікелей өзінің жұмыс орындағы персонал немесе осы мақсаттар үшін арнайы бекітілген адамдар жүзеге асырады. Санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау тамақ өнімдерімен жанаспайтын және тамақ өнімдерімен жанасатын жабдықты, мүқаммалды және ыдысты өңдейтін техникалық персоналга бекітіліп беріледі. Жинау жеке гигиена қағидаларын сақтай отырып, жинауға арналған тиісті арнайы киімді, қолды жеке қорғаныш құралдарын (қолғаптарды) пайдалана отырып жүргізіледі. Үй-жайларды жинау үшін жеке арнайы киім бөлінеді, мақсаты бойынша пайдаланылады.

64. Жинауды, жабдықты, мүқаммалды, ыдысты, көп айналымды қаптаманы (ыдысты), тамақтау объектісінің үй-жайларын, келік құралдары мен контейнерлердің жүк бөлімшелерін, тамақ өнімдерін тасымалдау үшін пайдаланылатын ыдыстарды тазалау, жуу, дезинфекциялау үшін қолдануға рұқсат етілген және Еуразиялық экономикалық одақтың мемлекеттік тіркеу туралы куәліктерінің бірыңғай тізіліміне енгізілген тазалау, жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау құралдары пайдаланылады. Құралдар олардың қалағашуын қамтамасыз ететін тауарға ілесіп құжаттама, қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (расту) туралы құжаттар (Одақтың мемлекеттік тіркеу туралы куәлігі) бар болған кезде қолдану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес пайдаланылады.

Тазалау, жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау құралдарын сақтау дайындаушы белгілеген сақтау шарттарын сақтай отырып, дайындаушының қаптамасында тығыз жабылған арнайы бөлінген орындарда тамақ өнімдерінен оқшаулап жүзеге асырылады. Олардың тамақ өнімдеріне түсуіне жол берілмейді.

Дезинфекциялау құралдарын қолдану кезінде қолдану жөніндегі нұсқаулықтарда әрбір нақты пайдаланылатын құрал үшін жазылған сақтық шаралары мен кездейсоқ улану кезінде алғашқы көмек көрсету жөніндегі шараларды сақтау қамтамасыз етіледі.

65. Тамақтану объектілерінде:

- 1) өндірістік үй-жайлар мен жабдықтарды ағымдығы жууды және дезинфекциялауды қамтамасыз ету үшін қажетті жуу және дезинфекциялау құралдарын қоспағанда, қоғамдық тамақтану өнімдерін, оның ішінде жуу және дезинфекциялау құралдарын дайындау кезінде пайдаланылмайтын кез келген заттар мен материалдарды өндірістік үй-жайларда және тонизытқыштарда сақтауға;
- 2) өндірістік үй-жайларда қосалым бөлшектерді, жабдықтың ұсақ бөлшектерін және бөгде заттарды сақтауға;
- 3) оны қоршау шартымен тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процесі кезінде жабдықты жөндеуді қоспағанда, бір мезгілде оларда қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындай отырып, өндірістік үй-жайларды жөндеуге;
- 7) бөгде адамдардың өндірістік және қойма үй-жайларында болуына;
- 5) жеке тұлғалардың тұруына;
- 6) сыртқы заттарды, жеке заттарды, персоналдың арнайы киімі мен аяқ киімін және бөлім есімдіктерін өндірістік үй-жайларда сақтауға;

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

Қосымша екінші кешкі ас ретінде жемістер немесе сүт қышқылды өнімі, тоқаш немесе кремі жоқ кондитерлік өнімдер енгізіледі.

171. Білім беру объектілерінде, мектепке дейінгі ұйымдарда және балалар үйлерінде тамақ ішу арасындағы аралық 3,5-4 сағаттан аспайды.

172. Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақ өнімінде көрсетілген оның қауіпсіздігін растайтын зертханалық-аспаптық зерттеулер нәтижелері болған кезде, ауыл шаруашылығы мақсатындағы ұйымдарда, білім беру объектілерінің оқу-тәжірибелік және бақша учаскелерінде, жылыжайларында өсірілген, өсімдіктен алынған анық-түлік шығаратын пайдаланылады.

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

174. Сусындарды қда тікелей тарату алдында тұтынушының қаптамасына (ыдысына) (оның ішінде стакандар, бокалдар) жүзеге асырылады, тарату алдында ортақ ыдысқа қда болмайды.

175. Жалпы білім беретін ұйымдарда бірінші ауысымның 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.

176. Балаларды сауықтыру және санаторий объектілерінде балаларды тамақтандыру кемінде бес рет, қосымша екінші таңғы аспен немесе кешкі аспен, тамақтану арасындағы аралық 4 сағаттан аспайтындай етіп көзделеді. Ас арасындағы аралықта ас мәзіріне тамақтану рационы мен нормасын сақтай отырып, қымыз немесе қышқыл сүт өнімін қосу арқылы тамақтандыруды ұйымдастыру көзделеді.

177. Тәрбиелеу және білім беру объектілерінің, мектепке дейінгі ұйымдардың, балалар үйлерінің, балаларды сауықтыру және санаторий объектілерінің тамақтану объектілерінде:

1) мыналарды:

катық, сүзбе, айрақды;

туралған ет қосылған құймақтарды;

флотша макаронды;

зельтер, форшмактер, сілізделер, паштеттерді;

кремі бар кондитерлік өнімдерді;

тұтыну қаптамасындағы кондитерлік өнімдер мен тәттілерді (шоколад, компит, печенье, сондай-ақ мектепке дейінгі ұйымдарда және балалар үйлерінде – калуа, мармелад, пастила);

морстар, квастарды;

фритюрде қуырылған өнімдерді;

шала пісірілген жұмыртқа, қуырылған жұмыртқаны;

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

окрошканы;

сандырауқұдықтарды;

энергетик емес дайындалған (үйде дайындалған) тмақ өнімдерін;

ет дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;

газдалған, емдік және емдік-асханалық минералдық суды, тәтті алкогольсіз сусындарды,

алкогольсіз энергетикалық (сергітетін) сусындарды, диффузиялық қойылған

шырындыларды (капталынған минералды және ауыз суды қоспағанда);

фаст-фудтар: гамбургерлер, хот-догтар, пиццалар, паштеттер, чипсілер (чипсылар), дәмдік

қоспалары бар тұздалған қытырлақ нанды;

ашы тұздықтар, кетчуптар, ашам дәмдеуіштері (бұрыш, ақшөкпе, қыша) дайындауға және өткізуге;

2) майларды;

тізбесі тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне қолданылатын, 021/2011 КО ТР техникалық регламентінің 8-бабында және Одақтың техникалық регламенттерінде айқындалған тамақ өнімін;

осы Санитариялық қағидалардың 97-тармағында көрсетілген тамақ өнімін;

пастерленбеген сүтті, термиялық өңделмеген сүзбені және қаймақты;

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

178. Жоғары оқу орындарын және жоғары оқу орнынан (ЖОО) кейінгі ұйымдарды қоспағанда, білім беру объектілерінде тамақ өнімдерін автоматты түрде өткізуге арналған аппараттарды орнатуға болмайды.

179. Білім беру объектілерінде, балалардың мектепке дейінгі ұйымдарында, рұқсат етілмейді.

6-тарау. Тұтыну қалдықтарын жинауға және сақтауға қойылатын талаптар

274. Тамақтану объектілерінің аумағы абаттандырылады, таза ұсталады, стационарлық тамақтану объектілерінде – суды бұрудың жаңбыр (нөсер) жүйесінің жұмыс істеуі қамтамасыз етіледі.

275. Тамақтану объектілерінің ғимаратына кіреберісте коқысқа арналған урналар орнатылады, оларды тазарту толуына қарай жүргізіледі.

276. Тамақтану объектілеріндегі тамақ қалдықтары инфекциялық, оның ішінде туберкулезге қарсы, тері-венерологиялық стационарларды қоспағанда, стационарлық тамақтану объектілерінде тамақ қалдықтарын жинау үшін бөлінген, жабылатын таңбаланған сыйымдылықтарға (жинағыштарға) жиналады, дәліз арқылы және (немесе) сыртқа тікелей шығатын ғимараттың бірінші қабатында орналасқан жеке салқындату камерасына немесе үй-жайға (бөлімшеге, учаскеге) орналастырылады. Ыдыстар қалдықтарды шығарғаннан кейін жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуылады, ыстық сумен шайылады, кептіріледі.

277. Тамақтану объектісінің шаруашылық аймағында және (немесе) арнайы бөлінген жерде тұтыну қалдықтарын (китты тұрмыстық және тамақ қалдықтарын) жинауға арналған, кірме жолдары, еріген және жаңбырлы сарқымды суларды бұруға арналған сүсі бар су өткізбейтін жабыны бар, сондай-ақ қалдықтардың контейнерлік алаңнан тыс жерлерге таралуының алдын алуды қамтамасыз ететін қоршауы бар, оларды жинау мен сақтау үшін ғана пайдаланылатын, жарамды күйдегі бөлек жабылатын контейнерлер (арнайы жабылған сыйымдылықтар, конструкциялар) орнатылған, оларды жуу және дезинфекциялауды, оларға жануарлардың енуінен қорғауды, қалдықтарды атмосфералық жауын-шашын мен желдің әсерінен қорғауды, шикізат пен дайын өнімнің, қоршаған ортаның ластануын болдырмауды қамтамасыз ететін алаң көзделеді.

Орнатылатын контейнерлердің саны мен көлемін есептеу қалдықтардың жинақталу нормаларын және қалдықтардың нақты жинақталуын ескере отырып жүзеге асырылады. Инфекциялық, оның ішінде туберкулезге қарсы, тері-венерологиялық стационарлардың тамақ қалдықтарын (наукастардың бөлімшелерден шығарылатын тамақ қалдықтары) қоспағанда, тамақ қалдықтарын мал азығына пайдалануға жол беріледі.

278. Тұтыну қалдықтарын жинақтау, өкетеу және тасымалдау (бұдан әрі – қалдықтарды жинауға және сақтауға арналған контейнер алаңдары мен контейнерлерді (ыдыстарды) санитариялық өңдеу "Өңдіріс және тұтыну қалдықтарын жинауға, пайдалануға, қолдануға, залалсыздандыруға, тасымалдауға, сақтауға және көмуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан

- Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2020 жылғы 25 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-331/2020 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21934 болып тіркелген) сәйкес жүзеге асырылады.
- Контейнерлерде (ыдыстарда) қалдықтардың жинақталуы олардың шіру және ыдырау мүмкіндігін болдырмай қамтамасыз етіледі. Қалдықтарды шығару контейнерлердің арнайы көлік құралдарымен толтырылуына қарай жүзеге асырылады.
- Қалдықтарды жинауға және сақтауға арналған контейнерлік алаңдар мен контейнерлер, оларды жинау үшін пайдаланылатын мұқамал контейнерлерді босатқаннан кейін санитариялық өңдеуден: контейнерлер мен жинау мұқамалы – жуу және дезинфекциялаудан, контейнер алаңдары – жинау, дезинсекциялаудан және дератизациялаудан өтеді.
- Контейнерлік алаңдарда контейнерлерді жуу үшін: жуу бөлімшесі (участкесі), салқын су өткізу және су бұру болмаған жағдайда жуу жүргізілмейді. Қалдықтарды жинауға және сақтауға арналған контейнерлердің иесі (жалға берушісі) шаруашылық аймағының аумағынан тыс жерде контейнерлерді жууға арналған жуу бөлімшесі (участкесі) бар, салқын су өткізілген алаңды ұйымдастырады.
- Контейнерлік алаңның және (немесе) арнайы көлік құралына тиеселінен кейін қалдықтарды жинауға арналған арнайы алаңның аумақтары, сондай-ақ ластанған кезде, тиесілі орнына іргелес аумақ қалдықтардан тазартылады.
- 7-тарау. Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын талаптар**
279. Барлық тамақтану объектілерінде, санатына, типіне, түріне, қуатына, меншік нысанына қарамастан, Кодекстің 51-бабының, КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің, нормалау құжаттарының және Санитариялық қағидалардың осы тарауының талаптарына сәйкес дайындаушы белгілеген өсімдер мен кезеңділікке сәйкес дайындаушының бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасына (ұйымдастыру іс-шараларын, зертханалық зерттеулер мен сынақтарды қоса алғанда) сәйкес жүзеге асырылатын өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі.
- Осындай өнімнің қауіпсіздік талаптарына байланысты тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) процестерін жүзеге асыру кезінде дайындаушы әзірленген тамақ өнімдерінің сапа және қауіпсіздік көрсеткіштеріне сәйкестігін растайтын қағаз және (немесе) электрондық ақпарат жеткізгіштердегі құжаттаманы жүргізуді және сақтауды қамтамасыз ете отырып, КО 021/2011 техникалық регламентінің талаптарына сәйкес ХАССП (қауіпті факторларды және бақылаудың сындарлы нүктелерін талдау жүйесі (ХАССП) қағидаларына негізделген өсімдерді әзірлейді, енгізеді және қолдайды.
280. Тамақ өнімдерін өндіру және бақылау жүргізу процесінде қауіпсіздікті қамтамасыз етуді ұйымдастыруды дайындаушы дербес және (немесе) үшінші тараптың: ұлттық аккредиттеу жүйелеріндегі аттестатталған және (немесе) аккредиттелген сынақ зертханаларының (орталықтарының) және Еурасиялық экономикалық одақтың сертификаттау жөніндегі органдары мен сынақ зертханаларының (орталықтарының) бірыңғай тізіліміне енгізілген қатысуымен жүзеге асырады.
281. Өндірістік бақылау бағдарламасын, тамақ өнімін өндіру (дайындау) кезінде оның қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі өсімдерді дайындаушы өндірістің технологиялық процесіне, тамақ өнімінің рецептурасына өзгерістер енгізген кезде кезең-кезеңімен қайта қарайды.
282. Ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын, кейтерингтік қызметтер көрсететін, тамақтандыруды ұйымдастыруға қатысатын тамақтану объектілерінде көпшілік қоғамдық іс-шараларды өткізу кезеңінде дайындалған тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау қамтамасыз етіледі, дайындалған тамақ өнімдерінің әрбір партиясынан тәуліктік сынама іріктеледі.
- Тәуліктік сынаманы іріктеуді тамақтану объектісінің әс блогының тағайындалған жауапты адамы (персоналы) (ұйымдастырылған ұжым объектісінің жауапты адамы) тамақ

өнімдерімен жанасуға арналған арнайы бөлінген зарарсыздандырылған және таңбаланған ыдыстарға (тағыт жабылатын) зарарсыздандырылған мұқаммалды пайдалана отырып, әрбір тағамды және (немесе) аспаздық (гастрономиялық) өнімді жеке-жеке жүзеге асырады. Поршнелік тағамдар, аспаздық және гастрономиялық өнімдер бір-бірлеп, тұтастай (бір порция көлемінде) қалдырылады. Салқын тіскебасарлар, бірінші және үшінші тағамдар (сусындар), гарнирлер 200 г немесе емес мөлшерде іріктеледі.

Ұйымдастырылған ұжым субъектісі дайын тамақ өнімдерін дайындауға бөге ұйымды (тамақтану объектісін) тарта отырып тамақтануды ұйымдастырған жағдайда тәуліктік сынаманы алуы және сақтауы осы бөге ұйымның жауапты адамы (персоналы) ұйымдастырылған ұжым субъектісінің (объектісінің) жауапты адамының басшылығымен жүргізіледі.

Тамақтану объектілерінен алынған дайын тағамдарды пайдаланған кезде ұйымдастырылған ұжымдардың стационарлық объектілерінде дайын тамақ өнімдерін қабылдауға және тәуліктік сынамаларды іріктеуге арналған үй-жай бөлінеді. Тәуліктік сынамаларды ас бөлігінің жауапты адамы іріктейді.

Тәуліктік сынамалар кемінде 48 сағат (денсаулық сақтау объектілеріндегі тәуліктік сынамаларды қоспағанда) арнайы тоңазыту жабдығында немесе дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазыту жабдығының арнайы бөлінген орнында $+2^{\circ}\text{C}$ -тан $+6^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурала, сондай-ақ білім беру және тәрбиелеу объектілерінде, мектепке дейінгі ұйымдарда, балалар үйлерінде, балаларды сауықтыру және санаторий объектілерінде демалыс күндерден кейін (демалыс күндерінің санына қарамастан) дайындалған тағаммен – таңертеңгі аспен, түскі аспен, бесін аспен немесе кешкі аспен алынатыны. Сәйкесінше денсаулық сақтау объектілерінде тәуліктік сынамаларды сақтау кемінде 24 сағат қамтамасыз етіледі.

Тамақ өнімдерін өткізу мерзімі аяқталған сәттен бастап 48 сағат өткеннен кейін (денсаулық сақтау объектілерінде 24 сағат) тәуліктік сынама тамақ қалдықтарына келте жаратылады.

283. Объектілерде тамақ өнімдерін өндіру (дайындау), өлшеп-орау, сақтау, тасымалдау және өткізу және бақылау жүргізу процесінде зертханалық және аспаздық зерттеулер (сынақтар):

- 1) азық-түлік (тамақ) шикізатын, жартылай фабрикаттарды, дайын тамақ өнімдерін, қосалқы материалдарды, ауыз суды сапа және қауіпсіздік көрсеткіштеріне, оның ішінде дайындалатын және өндірісте пайдаланылатын өнімнің түріне қарай органолептикалық, гигиеналық (санитариялық-химиялық), микробиологиялық, паразитологиялық, радиациялық, токсикологиялық көрсеткіштерге, таңбаланудың сәйкестендіру белгілеріне сәйкестігіне;
- 2) өндірістің технологиялық процестерінің санитариялық-эпидемиологиялық жай-күйі, өндірістік үй-жайларды, жабдықтарды, ыдыстарды, мұқаммалды, персоналдың қолын, арнайы киімді өлшеп-орау және дезинфекциялау сапасына (микробиологиялық шайындыларды санитариялық-көрсеткіш микроорганизмдердің ішек таяқшасы тобының бактерияларының, патогенді микрофлораның-кандидтерлік, аспаздық цехтары бар тамақтану объектілерінде, ет, көкөніс, ұннан жасалған жартылай фабрикаттар өндіретін, жұмыс балмұздақ дайындай отырып, цехтардың болуына зерттеу);
- 3) тамақ өнімдерін қабылдаудың, өндірудің (дайындаудың), сақтаудың, тасымалдаудың және өткізудің санитариялық-гигиеналық режимдерін, жұмыс істеп тұрған жабдықтың, оның ішінде желдеткіштің микроклиматын, жарықтандырылуын, шумды мен дірілін қоса алғанда, жұмыс істейтіндердің еңбек жағдайларын (тұрғын үй ғимараттарында және өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналасқан тамақтану объектілері үшін), жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттардың болуын, электромагниттік және сәулеленудің әртүрлі түрлерінің (бар болса) сақталуына;
- 4) тәулік бойы бөлінген ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде – рационалдылыққа, теңгерімділікке арналған тамақтану рационы, түскі ас – тағамдық құндылыққа (химиялық құрамы, энергетикалық

құндылығы (калориялылығы), тәулік бойы болмайтын (төрт сағат және одан көп күн болатын) ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде-тағамдық құндылыққа арналған түскі ас (химиялық құрамы, энергетикалық құндылығы (калориялылығы));

5) персоналды бактериологиялық тасымалдаушылыққа тексеру (эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша) жүргізіледі.

284. Тамақ өнімдерінің, қоршаған орта объектілерінің үлгілерін алу Кодекстің 43 және 47-баптарының, нормалау құжаттарының, нақты өнім түріне арналған стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттардың, дайындаушының өнімге арналған техникалық құжаттамасының талаптарына сәйкес, зерттеулер (сынақтар) жүргізу үшін жеткілікті және қажетті көлемнен аспайтын мөлшерде жүзеге асырылады.

285. Тез бұзылмайтын тамақ өнімдерін зертханалық зерттеудің нәтижелері қанағаттанғысыз болғанда көрсеткіштердің бірі бойынша тамақ өнімдері үлгілерінің екі еселенген мөлшерін қайта зерттеу жүзеге асырылады (егер бұл нақты өнім түріне арналған стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда және (немесе) жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен асатын өнімге дайындаушының техникалық құжаттамасында көзделген болса).

Қосымша зерттеулердің көлемі анықталған сәйкессіздіктер ескеріле отырып айқындалады. Тез бұзылмайтын тамақ өнімдерін қайта зерттеу нәтижелері түпкілікті болып табылады және барлық партияға қолданылады. Қайта зерттеу нәтижелерін алғанға дейін тамақтану объектісінде тез бұзылмайтын тамақ өнімдерінің партиясы жауапты сақтауда болады. Қоғамдық тамақтанудың тез бұзылатын өнімдері қайта зерттеуге жатпайды.

286. Тамақтану объектілерінде жабдықтардың, ыдыстардың (оның ішінде орамның (ыдыстың), мүкамалдың, қосалқы материалдардың жұмыс беттерінен, персоналдың қолынан, арнайы киімнен шайындыларда ағымдағы дезинфекциядан кейін 50 минуттан кешіктірілмей алынған, іріктелген микробиологиялық шайындылардың 5%-дан аспайтын санитариялық-көрсеткіш микроорганизмдердің (ішек таяқшасы тобының бактериялары) болуына жол беріледі, бұл дезинфекция режимінің сақталуын қанағаттанарлық бағалау туралы растайды. Сыртқы ортадан микробиологиялық шайындыларда (бақылау объектілерінде) патогенді микроорганизмдердің болуына жол берілмейді.

287. Дайындаушы тамақ объектілерінде дайындалатын қоғамдық тамақтану өнімдері мен өткізілетін тамақ өнімдерінің белгіленген жарамдылық мерзімі ішінде техникалық регламенттердің талаптарына сәйкестігін қамтамасыз етеді, дайындалатын және өткізілетін тамақ өнімдерін мақсаты бойынша пайдалану кезінде олардың қауіпсіздігі қамтамасыз етіледі.

8-тарау. Персоналдың еңбек жағдайларына, тұрмыстық қызмет көрсетуге, медициналық қамтамасыз етуге және гигиеналық оқытуға қойылатын талаптар

288. Персоналды санитариялық-тұрмыстық қамтамасыз ету тамақтану объектісі персоналының түріне, типіне, мамандануына және санына, сәулет, құла құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің, нормалау құжаттарының және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

Стационарлық тамақтану объектісінде персоналға арналған тұрмыстық үй-жайлар – жеке және арнайы киім мен аяқ киімді бөлек сақтайтын киім ілгіш (жұмыс істейтіндердің саны 100 және одан кем, жұмыс істейтіндердің жалпы саны 100 және одан көп, киімнің барлық түрлері үшін бір жұмысшыға бір жабық қос шкаф көзделеді, жеке (бір адамға бір ілмек) және арнайы (бір адамға екі ілмек) киім ілгіште бөлек сақтауды қамтамасыз етуге жол беріледі), санитариялық тораппен (дәретханамен), себезгі – бір себезгі торына бір уақытта жұмыс істейтін 15 адам есебінен), бір мезгілде жұмыс істейтін әйелдер саны 15 және одан көп болған кезде әйелдердің жеке гигиенасына арналған бөлме, тамақ ішуге арналған үй-жай (пункт, орын).

Бір жұмыс орыны бар стационарлық емес тамақтану объектілерінде киім ілетін орынның орнына оны орнату үшін жағдайлар болмаған кезде жеке және арнайы киімді, жеке заттарды сақтауға арналған орын көзделеді.

Стационарлық емес тамақтану объектілерінің персоналы тамақтану объектісі кезінде оларды орнату үшін жағдайлар болмаған кезде қолданыстағы объектілердің санитариялық талаптарына (дәретханаларын) немесе тасымалданатын биодәретханаларды пайдалануды көздейді.

289. Персоналға арналған санитариялық талаптар (дәретханалар) өндірістік үй-жайларға олардың есіктерін ашуды болдырмай, оларға кірер алдында арнайы киімге арналған ілгіштермен (тамбур), араластыргыштармен, жууға, тері антисептиктерімен дезинфекциялауға арналған құрылғылармен және құралдармен (қажет болған жағдайда, көрсеткіштер бойынша, шектеу іс-шараларын енгізу кезеңінде), қолды сүртуге және (немесе) кептіруге арналған ыстық және салқын су келтірілген қол жууға арналған раковиналармен (қол жуғыштармен) жабдықталады.

290. Тамақтану объектілерінде осы Санитариялық қағидалардың 3-тарауына және нормалау құжаттарына сәйкес тиісті еңбек жағдайлары (микроклимат, шу, дүріл, жарық, электромагниттік сәулелену және сәулеленудің әртүрлі түрлері (бар болса), жұмыс аймағының ауасы) қамтамасыз етіледі.

291. Тамақтану объектісінің персоналы таза арнайы киіммен, сондай-ақ дайындалатын өнімнің ассортиментіне байланысты қолды жеке қорғаныш құралдармен (оның ішінде салқын тағамдарды (жеңіл тағамдарды, салаттарды) өндірумен, тағамдарды ыдыс-аяқпен баптаумен және порциялаумен айналысатын персонал үшін тамақ өнімдерімен жанасуға арналған бір рет қолданылатын қолғаптармен) қамтамасыз етіледі. Үй-жайларды жинау үшін жеке арнайы киім көзделеді.

Арнайы киімді ауыстыру дастануына қарай жүргізіледі.

Персоналдың арнайы киімінің жанытығы мен нысанын дайындаушы орындалатын жұмыс түріне қарай, экономикалық қызметтің әртүрлі түрлері ұйымдарының қызметкерлеріне арнайы киім және басқа да жеке қорғаныш құралдарын беру нормаларына, эпидемиологиялық көрсеткіштерге және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес белгітеледі.

Персонал тағамдарды дайындау және порциялау, салқын тағамдарды (жеңіл тағамдарды, салаттарды) дайындау кезінде бір рет қолданылатын қолғаптарды міндетті түрде пайдалануды қамтамасыз етеді. Тұтастығы бұзылған кезде және жұмыстағы санитариялық-гигиеналық үзілістерден кейін бір рет қолданылатын қолғаптарды персонал жанасына ауыстыруға тиіс.

292. 50-ден астам отыратын орынға арналған тамақтану объектілерінде, сондай-ақ ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын арнайы киімді жуу мен дезинфекциялауды ұйымдастыру және жүргізу орталықтандырылып жүзеге асырылады, қалғандарында – ХАССП қағидаларына негізделген дайындаушының тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі қауіпсіздік рәсімдерін сақтай отырып, субъект (дайындаушы) айқындайды.

293. Тамақтану объектісінің персоналы және тамақ өнімдерін қабылдаумен, өндірумен, өлшеп-ораумен, сақтаумен, тиеумен, тасымалдаумен, түсірумен, өткізумен айналысатын адамдар, сондай-ақ арнаулы оқу орындарының оқушылары өндірістік практикадан өту алдында Кодекстің 86 және 96-баптарына және нормалау құжаттарына сәйкес медициналық тексеруден, гигиеналық оқытудан өтуді қамтамасыз етеді. Тамақтану объектілерінде медициналық тексеруден, гигиеналық оқытудан өткен және жұмысқа рұқсаты бар персоналдың жеке медициналық кітапшаларын сақтау қамтамасыз етіледі.

294. Өндірістің технологиялық операцияларына орындалатын жұмыстардың сипатына сәйкес келетін кәсіптік даярлығы (біліктілігі, мамандығы) бар, сондай-ақ гигиеналық оқытудан өткен персонал тартылады.

295. Тамақтану объектілерінде:

- 1) міндетті, профилактикалық медициналық қарап-тексеруден өтпеген немесе денсаулық жағдайы бойынша жұмысқа жарамсыз деп танылған, медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткенін куәландыратын құжаты жоқ адамдар;
- 2) инфекциялық аурулармен ауыратын науқастар, инфекциялық аурулар қоздырғыштарын тасымалдаушы болып табылатын инфекциялық аурулармен ауыратын науқастармен байланыста болған осындай ауруларға күдікті адамдар, қол терісінің және денесінің ашық беттерінің іріңді ауруларымен, жоғарғы тыныс алу жолдарының ауруларымен (жіті беттерінің іріңді ауруларымен, жоғарғы тыныс алу жолдарының ауруларымен) (жіті беттерінің іріңді ауруларымен, жоғарғы тыныс алу жолдарының ауруларымен) ауыратын адамдар жұмысқа жіберілмейді. Тамақ респираторлық вирустық инфекция) ауыратын адамдар ауру немесе симптомдар туралы, өнімдерін өндіру процесінде жұмыс істейтін адамдар ауру немесе симптомдар туралы, сондай-ақ бірге тұратын отбасы мүшелерінің ішек инфекцияларымен сырқаттануының барлық жағдайлары туралы медицина қызметкеріне немесе тамақтану объектісінің жауапты адамына немесе тікелей басшысына дереу хабарлайды. Науқастармен немесе осындай аурулардың тасымалдаушыларымен байланыста болған адамдар медициналық тексеру жүргізілгеннен кейін жұмысқа жіберіледі.

296. Тамақтану объектісінің персоналы және тамақ өнімдерін қабылдаумен, өндірумен, өлшеп-ораумен, сақтаумен, тиеумен, тасымалдаумен, түсірумен, жеткізумен, өткізумен айналысатын адамдар жеке және өндірістік гигиенаны сақтауды қамтамасыз етеді:

қолдың тазалығын бақылау, таза арнайы киімді, аяқ киімді және жеке қорғаныш құралдарын кию қамтамасыз етіледі, жеке заттар арнайы киім мен аяқ киімнен бөлек сақталады; жеке шкафтарда немесе арнайы бөлінген орындарда жеке заттар, оның ішінде екінші және үшінші қабаттағы киім, аяқ киім, бас киім қалдырылады; тамақтану объектісінен шыққан кезде және санитариялық торапқа (дәретханаға) барар алдында арнайы киім, алжапқыш, бас киім (шашка арналған тор) арнайы бөлінген орындарда шешіледі;

жұмыс басталар алдында шашты бас киімге немесе шашка арналған торға жинайды, зергерлік әшекейлер, сағаттар, сызытын заттар шешіп алынады, тырнақтар қысқа етіп алынады және лакпен боялмайды, ер персоналда сакал (мұрт) бар болса, оларға арналған торды пайдаланады;

қол гигиенасы сақталады (жуу және дезинфекциялау (өңдеу): қолды сабынмен немесе қолға арналған жуу құралымен жуады, антисептикалық құралдармен; тамақ өнімдерімен жұмыс басталар алдында, санитариялық торапқа (дәретханаға) барғаннан кейін және өндірістік цехқа кірер алдында, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен және дастанған заттармен жанасқаннан кейін, дастанған жабдықпен және (немесе) пайдаланылған ыдыспен жұмыс істегеннен кейін, жөтелгеннен және түшкіргеннен кейін дезинфекцияланады.

Қолды зарарсыздандыру (өңдеу) үшін, сондай-ақ эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде санитариялық (диспенсерлер, дозаторлар) орната отырып, қолға арналған антисептикалық құралдар (тері антисептиктері) пайдаланылады.

Объектінің персоналы тамақ өніміне бөгде заттардың түсуін және оның дастануын болдырмау үшін:

- 1) өндірістік үй-жайларда ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүқымалдан басқа) әкелуге және сақтауға;
- 2) арнайы киімді түйреуішпен, инемен түймелеуге және арнайы киімнің қалтасында тұрмыстық заттарды, дәрілік заттарды сақтауға;
- 3) өндірістік үй-жайларға арнайы киімсіз кіруге, өндірістік үй-жайлардан тыс жерге арнайы киіммен шығуға, оған жеке сырт киімін киюге;
- 4) жеке заттар мен әшекейлерді киюге (оның ішінде сағаттар, сызытын заттар, зергерлік әшекейлер: саюналар, сырғалар);
- 5) маникюрге;

- б) сағыз шайнауты, қаптамаланбаған тамақ өнімдерінің бетіне түшкіруге және жөтелуге, түсіруге жол берілмейді.
297. Тамақтану объектілерінде тікелей жұмыс орында, өндірістік үй-жайларда және осы мақсаттарға бөлінбеген орындарда (үй-жайларда) тамақ ішуге және темекі шегуге жол берілмейді.
298. Тамақтану объектісінің медицина персоналы (бар болған кезде) немесе жауапты адамдары жұмыс ауысымы басталар алдында қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындаумен, дастархан жасаумен, тамақты порциялаумен және оларды таратумен айналысатын персоналды және тамақ өнімдерімен, оның ішінде азық-түлік шикізатымен тікелей жанасатын персоналды, жұмыс бөлмәсіне әзірлейтін, ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерін қол терісінің іріңді ауруларының және дененің ашық беттерінің (оның ішінде тері іріңдеп кесілген, күйік, инфекциялық аурулардың, жоғарғы тыныс жолдарының ауруларының белгілерінің бар болуына күн сайын қарап-тексеру жүргізеді. Қарап-тексеру нәтижелері тамақтану объектісінің есепке алу құжаттамасында қағаз және (немесе) электрондық ақпарат тасымалдарда тіркеледі. Бұл ретте, қарап-тексеру күніне арналған құжаттамала ескерілген персоналдың тізімі ауысымдағы осы күнге жұмыс істейтіндердің санына сәйкес жасалады.
299. Тамақтану объектілерінің өндірістік және қойма үй-жайларында жөндеу жұмыстарын жүргізумен айналысатын персонал таза арнайы киімде немесе бір рет пайдаланылатын киімде жөндеу жұмыстарын жүргізеді, құрал-саймандар жабық контейнерлерде (жәшіктерде) тасымалданады.

9-тарау. Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде санитариялық-эпидемиология қарсы іс-шараларды ұйымдастыруға және өткізуге қойылатын талаптар

300. Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар "Жіті респираторлық вирустық инфекциялар, тұмау және олардың асқынулары (пневмония), менингококк инфекциясы, COVID-19 коронавирустық инфекциясы, желшешек, скарлатина кезінде санитариялық-эпидемиология қарсы, санитариялық-профилактикалық іс-шараларды ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 22833 болып тіркелген) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2021 жылғы 27 мамырдағы № ҚР ДСМ-47 бұйрығымен белгілінеді.
301. Сырықтанушылық тұрақты өскен кезде Кодекстің 38 және 104-баптарына сәйкес шығарылған Қазақстан Республикасының Бас мемлекеттік санитариялық дәрігерінің қаулысымен:
- 1) тамақтану объектілері үй-жайларының толтырылуына (адамдардың бір мезгілде болуы);
 - 2) жұмыс режиміне;
 - 3) бұқаралық іс-шараларды өткізуге қойылатын шектеу шаралары айқындалады.

"Қоғамдық тамақтану
объектілеріне қойылатын
санитариялық-
эпидемиологиялық
талаштар" санитариялық
қағидаларына
I-қосымша

Стационарлық қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының ауданы Стационарлық қоғамдық тамақтану объектілеріне келушілерге арналған үй-жайлардың ең аз мөлшері ауданы, шаршы метрі (бұдан әрі - м²)

№	Қоғамдық тамақтану объектісінің типі және келушілерге арналған үй-жайлардың ауданы	Бір орынға шаққанда үлестіру орыны жоқ тамақтанатын залдың ауданы, кемінде
1	2	3
	Мейрамхана:	
	1) эстрада мен би алаңы бар зал	2,0
1	2) зал	1,8
	3) төмекі оңымдерін тұтылуға арналған үй-жай	0,07
2	Бар (зал)	1,8
	Ұйымдастырылған ұжымдарға арналған және жоғары оқу орындары жанындағы жалпы қолжетімді асханалар (зал)	1,8
3		
4	Дәмхана, шағын дәмханалары, сыра барлары (зал)	1,6
	Жылдам қызмет көрсететін дәмхана-автоматтары, тамақтану объектілері және алкогольсіз барлар (зал)	1,2
5		
	Санаторий, санаторий-профилакторий, (зал) демалыс үйлері (пансионаттар), демалыс базалары, жастар лагерлері, туристік базалар.	1,8 1,4
6		
	1) өзіне-өзі қызмет көрсету кезінде (үлестіру желісін қоса алғанда)	
	2) қызмет көрсету кезінде	

Ескерту.

1. Мамандандырылған тамақтану объектілеріндегі залдардың ауданы жобалауға берілген тапсырмалар бойынша қарастырылады.

Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар санитариялық еңжелдерінің 3-қосымша

Үй-жайлардағы ауаның есептік температурасы мен ауа алмасу жиілігі

№	Үй-жайлар	Ауаның есептік температурасы, 0 Цельсий градуса (бұдан әрі - °C), жылың салқын мезгілі үшін	1 сағаттағы ауа алмасу жиілігі	
			Ішке сору	Сыртқа тарту
1	2	3	4	1
1	Үлестіру залы	+16	Есептеу бойынша (бір адамға 80 текше метр артық емес)	
2	Вестиболь, аванзал	+16	2	2
3	Аспаздық дүкені	+16	3	3
4	Музыкалық аспаптарды сақтауға арналған үй-жай	+16	1	4
5	Ыстық пех, кондитерлік өнімдерді пісіретін үй-жай	+5	Кезекші жылытулы есептеу бойынша	
6	Цехтар: толық дайындау орны, салқын, ет, балық, көкөністерді өңдеу	+16	3	6
7	Өндіріс меңгерушісінің үй-жайы	+18	2	7
8	Жұмыртқаларды дайындау үй-жайы	+16	3	8
9	Үшпін жасалған өнімдерге және кондитерлік өнімдерді әрлеуге арналған бөлме, кнім-кешек сақтайтын бөлме	+16	1	9
10	Нан турауға арналған, балмұздақ дайындауға арналған бөлме, дәстірхан жабдығы бөлмесі, қосымша үй-жай	+16	1	10
11	Жуу (асхоналық асүй ыдыс-аяғын, табақтарды, ыдыстарды) бөлмелері	+20	4	11

12	Директордың кабинеті, кеңсе, бас жаса, даңғылдар, персонал, қоймашының бөлшектері	+21	1	12
13	Құрғын өнімдер қоймасы, арақ-шарап өнімдері қоймасы, сыра сақтауға арналған үй-жай	+12	-	13
14	Көкөністер, тұрдалған өнімдер, ыдыстар	+5	-	14
15	Қабылдау орны	+16	3	15
16	Агрегаттарды ауамен салқындататын салқындату камераларының машин бөлімшесі	Есептеу бойынша		
17	Агрегаттарды сумен салқындататын салқындату камераларының машин бөлімшесі	-	3	17
18	Жоңдау шеберханалары	+16	2	18
19	Сақтауға арналған салқындату камералары			19
	Етті	«0	-	
	Балықты	-2	-	
20	Сүт-май өнімдерін, көкөніс жартылай	+2	7	20
21	Жартылай фабрикаларды, оның ішінде дәйімді дәрежесі жоғары жартылай фабрикаларды, гастрономиялық өнімдерді	«0	-	21
22	Көкөністерді, жемістерді, жидектерді, сусындарды	+4	4	22
23	Кондитерлік өнімдерді	+4	-	23
24	Шараптар мен	+6	-	24

	сусындарды			
25	Балықсақты және мұздатылған жемістерді	-15	-	25
26	Тамық қалдықтарын	+2	10	26
27	Темекі шегуге арналған үй-жай	+16	-	27
28	Киім ілетін орын	+20	2	28
29	Түсіру үй-жайлары	+10	Есептеу бойынша	

Ескерту:

1. Жекө үй-жайларда орналастырылатын бәрлерде, банкет залдарында ауа жылылығы минус 3 деп қабылданады.
2. Көстедө көрсетілген салқындату камераларының ауа температурасын бір жыл ішінде тәулік бойы ұстап тұру қажет. Салқындату камераларының ауа температурасы:
 - 1) етті және балықты немесе еттен және балықтан жасалған жартылай фабрикаттарды бір мезгілде сақтау үшін 0 °C;
 - 2) көкөніс жартылай фабрикаттары үшін +2 °C;
 - 3) тамақтану объектісінде бір ғана камера болған жағдайда барлық тамақ өнімдерін сақтау үшін +2 °C.

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының 4-қосымша

Қоғамдық тамақтану объектілерінің асхана, шай, шыны ыдыс-аяғын, асхана аспаптарын, асүй ыдыс-аяғын және айналымдағы кәсіптік қыптаманы (ыдысты) жуу тәртібі

1. Асхана ыдыс-аяғын жуу мына тәртіппен жүргізіледі:
 - 1) тамақ қалдықтарын механикалық жолмен тазалау;
 - 2) суға жуу құралдарын қосып, ваннаның бірінші секциясында жуу;
 - 3) температурасы 40 Цельсий градусқа (бұдан әрі - °C) төмен емес суда және ваннаның бірінші секциясына қарағанда, екі есе аз мөлшерде жуу құралдарын қоса отырып, ваннаның екінші секциясында жуу;
 - 4) ыдыс-аяқты температурасы 65 °C төмен емес ыстық ағынды суда ваннаның үшінші секциясында шаю;
 - 5) ыдыс-аяқты тор көзді сөрелерде, стеллаждарда кептіру.
2. Өнімділігі аз тамақтану объектілерінде асхана аспаптарын жуу мына тәртіппен жүргізіледі:
 - 1) тамақ қалдықтарын механикалық жолмен тазалау;
 - 2) ваннаның бірінші секциясына жуу құралдарын қоса отырып, температурасы 40 °C төмен емес суда жуу;
 - 3) ваннаның екінші секциясында ыдыстарды температурасы 65 °C төмен емес ыстық ағынды сумен шаю;
 - 4) тор көзді сөрелерде, стеллаждарда кептіру.
3. Шай, шыны ыдыс-аяқтарды және асхана аспаптарын жуу екі секциялы ванналарда мына ретпен жүргізіледі:
 - 1) жуу құралдарын қоса отырып, температурасы 40 °C төмен емес суда жуу;
 - 2) температурасы 65 °C төмен емес ағынды сумен шаю;
 - 3) торларда, стеллаждарда кептіру.
4. Асүй ыдыс-аяғын, мүкәммал мен көп айналымдағы кәсіптік қыптаманы (ыдысты) жуу екі секциялы ванналарда мынадай процестерді сақтай отырып жүргізіледі:

бірінші кезекте – сыртқы бетін жуу:

 - 1) жуу құралдарын қоса отырып, температурасы 40 °C-тан төмен емес суда механикалық жуу және шеткамен жуу;
 - 2) температурасы 65 °C-тан төмен емес ағынды сумен шаю;

кейіннен – ішкі бетін жуу:

 - 3) тамақ қалдықтарын механикалық жолмен тазалау;

- 4) жуу құралдарын қоса отырып, температурасы 40 °C төмен емес суда шеткімен жуу;
 5) температурасы 65 °C-тан төмен емес ағынды сумен шаю;
 6) тор кеші оңзекер мен стеллаждарда төңкерілген күйде келтіру.
 3. Бір оқушы жуу ваннасы бар тамақтану объектілерінде асхана, шай, шыны ыдыстарды көп рет қолданылып асүй аспаптарын, асүй ыдыс-аяғын, жабдықтар мен айналымдағы көптік қалпын (ыдысты) жуу осы осы қосымша 2, 3, 4-тармақтарда көрсетілген режимдерді сақтай отырып қолданысы етіледі.

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 5-қосымша

1-кесте
 Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы

Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері келіп түскен күні және сағаты	Тамақ өнімдері атауы	Келіп түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері саны (килограмммен, литрмен, дашмен)	Келіп түскен азық-түлік шикізатының және тамақ өнімдері органолептикалық бағалау нәтижелері	Азық-түлік шикізатының және тамақ өнімдері өткізудің соңғы мерзімі	Азық-түлік шикізатының және тамақ өнімдері іс жүзінде өткізілген күні және сағаты	Жауапты адамның Т.А.Ө. (бар болса) қолы	Ескерте
1	2	3	4	5	6	7	8

Ескерте: * Тамақ өнімдері және өзгелерді есептен шығару, кері қайтару фактілері көрсетіледі.
 2-кесте

Ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсетілетін және дайындалатын қоғамдық тамақтану объектілеріндегі тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы

Тамақ өнімдері, тағамдар дайындалған күні, уақыты	Тамақ өнімдері, тағамдар атауы	Тамақ өнімдері, тағамдар дайындық дәрежесін бағалауды қоса алғанда органолептикалық бағалау	Өткізуге рұқсат (уақыты)	Жауапты орындаушы (тегі, аты, әкесінің аты (болған кезде), лауазымы)	Бракераж жүргізген адамның тегі, аты, әкесінің аты (болған кезде)	Ескерте
1	2	3	4	5	6	7

"Қоғамдық тамақтану
объектілеріне қойылатын
санитариялық-
гигиеналық талаптар"
санитариялық қағаздармен
6-қосымша

Тез бұзылатын тамақ өнімдерін (4 ± 2) Цельсий градусқа (бұдан әрі -°C) температурада сақтау
шарттары мен жарамдылық мерзімдері

№	Тамақ өнімдерінің атауы	жарамдылық мерзімі, артық смос	сағат (тәулік)
1	2	3	

Ет және ет өнімдері. Құс, жұмыртқа және оларды қайта өңдеу өнімдері

1	Сүйексіз еттен жасалған жартылай фабрикаттар (соғылатын жануарлардың етінен, оның ішінде сиыр етінен, шошқа етінен, қой етінен, ешкі етінен, жылқы етінен, түйе етінен, үй қоянынан жасалған) Ірі кесекті жартылай фабрикаттар: алтын- сазылған ет, порциялық жартылай фабрикаттар (оның ішінде ою, табиғи биештек, лангет, антрекот, ромштек, сиыр еті, қой еті, үрмелі шошқа еті, эскалоп, шницель) нан ұрғылағанды порциялық жартылай фабрикаттар (оның ішінде ромштек, қой еті мен шошқа етінен жасалған табиғи котлет, шницель)	48 (вакуумда және газ ортасымен - 10 тәулік)	сағат
2	Үсақ кесекті жартылай фабрикаттар: бефстроганов, азу, құмыру, гуляш, бұқтыруға арналған сиыр еті, қазан еті, ерекше қуыру, ассорти еті (тұздықтар мен дәмдеуіштерсіз) мариновталған (оның ішінде қазан жартылай фабрикаты), тұздығы бар	36 (вакуумда және газ ортасымен - 10 тәулік)	сағат
3	Тұралған еттен жасалған жартылай фабрикаттар: шницелден, оның ішінде сырғыла жағылған, тұралған еттен жасалған (голубцы, қазан) аралас (ет-картоп, ет-өсімдік, ет-қырыққабат котлеттері, соя	24 (вакуумда және газ ортасымен - 10 тәулік) 24 (вакуумда және газ ортасымен - 10 тәулік)	сағат сағат

	якуыны қосылған)			тәулік минус 18 оС жоғары емес температурада
	мұздатылған	30		
4	Ұлттық өнімдер (жартылай фабрикалтар):			
	салқындатылған (оның ішінде шұжық, қызы, қарта, жал, жая, қабырға)	48 (вакуумда және газ ортасымен - 25 тәулік	сағат	
	мұздатылған (оның ішінде шұжық, қызы, қарта, қабырға)	30		тәулік минус 18 оС жоғары емес температурада
5	Соғылған малдың етінен тартылған еттер (оның ішінде сиыр, шошқа еті, аралас):			
	салқындатылған, сауда және коғамдық тамақтану объектілері шығаратын	12	сағат	
	мұздатылған	10		тәулік минус 18 оС жоғары емес температурада
6	Ет-сүйек жартылай фабрикалтары (ірі кесекті, порциялық, ұсақ кесекті)	36	сағат	
7	Соғылған жануарлардың субөнімдері (бауыр, бүйрек, тіл, жүрек, ми)			
	салқындатылған	24	сағат	
	мұздатылған	30		тәулік минус 18 оС жоғары емес температурада
8	Құс етінен жасалған жартылай фабрикалтар			
	Табиғи жартылай фабрикалтар құс етінен			
	нансыз сүйексіз ет және сүйек	48	сағат	
	ет пен сүйек, сүйексіз, наниа, дәмдеуіштермен, тұздықпен, маринадталған	24	сағат	
9	Құс етінен жартылай фабрикалтар, ұсақталған, ұнтақталған және онсыз	18	сағат	
	Ұсақталған, ұнтақталған және вакуумдағы және газ ортасы бар құс етінен жартылай фабрикалтар	10		тәулік минус 12 оС-тан жоғары емес температурада
10	Ұсақталған тәулік	12	сағат	
11	Қосымша өнімдер, құс етінен алынған субөнімдерден алынған жартылай фабрикалтар	24	сағат	
12	Желе, қайнатылған, сорпаға арналған жиналғылар	12	сағат	
	Ас тұздық өнімдері - ет пен ет			

	өнімдерінен дайындалған тағамдар		
13	Қайнатылған ет (салқын тағамдарға арналған, бірінші және екінші тағамға арналған бөліктерге кесілген ірі кесектер)	24	сәт
14	Пісірілген қуырылған бұқтырылған ет (сипыр, қой, шошқа еті, жылқы еті, салқын ыдысқа арналған қонының қуырылған еті, қой еті, шошқа еті, жылқы еті, үлкен бөлікке қуырылған қоян еті, екінші тағамға арналған бөліктерге кесілген, туралған ет)	36	сәт
15	Қуырылған тартылған ет өнімдері (котлеттері, стейктері, фрикаделькалар, шницельдері қоса алғанда)	24	сәт
	Ет тағамдары		
16	Пашу, түшпәра, майпа, беляши, құбық, пироги	24	сәт
17	Гамбургерлер, чеббургерлер, дайын бутербродтар, дайын пицца, хот-дог	24	сәт
18	Желеден жасалған ет өнімдері: құбылатын, көк, желе, холодец	12	сәт
19	Қуырылған (бауырды қоса алғанда) қайнатылған ет өнімдері (тіл, желін, жүрек, бүйрек, ми)	24	сәт
20	Бауыр және (немесе) ет паштеттері	24	сәт
	Құс етінен жасалған аспандық өнімдер		
21	Ысталған, ысталған және ысталған қайнатылған құс ұшаларының ұшалары мен бөліктері	72	сәт
22	Қуырылған, қайнатылған, бұқтырылған құс етінің дайын тағамдары	48	сәт
23	Тұздықтымен және (немесе) терісімен бірге құс етінің тартылған етінен жасалған тағамдар	12	сәт
24	Түшпәра, құс бөліктері	24	сәт
25	Желден жасалған құс өнімдері: сойылған малдан алынған	12	сәт

	ассортимен қоса, желе, желе, желе		
26	Үй құстары мен ішкі шпигеттер	24	сағат
27	Пісірілген жұмыртқа	36	сағат
28	Омлет	12	сағат
Балық өнімдері (оның ішінде балықтар, судағы омыртқасыздар, судағы сүтқоректілер және басқа су жануарлары, сондай-ақ олардан алынған өнімдерді қоса, балдырлар)			
	Балықтың жартылай фабрикалары		
29	Балықтың барлық түрлері, салқындатылған	48	сағат 0-ден минус 2 оС-қа дейін температурада
30	Балық филесі	24	сағат 0-ден минус 2 оС-қа дейін температурада
31	Арнайы кесілген балық	24	сағат минус 2 оС-тан плюс 2 оС-қа дейін температурада
32	Үй құрамы бар өнімдерді қоса алғанда, ұсақталған балық тағамдары, құйылған ұсақталған өнімдер	24	сағат минус 2 оС-тан плюс 2 оС-қа дейін температурада
33	Шаян тәрізділер, өкпеақты моллюскалар, тірі, салқындатылған	12	сағат
Термиялық өңделген балықтың аспаздық өнімдері			
34	Пісірілген, бұқтырылған, қуырылған, бұқтырылған, пісірілген, тоқтырылған балық	36	сағат
35	Балық котлетінен жасалған тағамдар (котлеттер, пиззи, панкейктер, фрикаделькалар, варењиктер), пісірілген өнімдер, пирогтар	24	сағат
36	Балықтың барлық түрлері және ыстық ысталған орман	48	сағат
37	Көп компонентті өнімдер - ходжеподж, палау, тағамдар	24	сағат
38	Желе өнімдері (желе, мүйіз, желе балық)	24	сағат
Термиялық өңдеусіз балықтың аспаздық өнімдері			
39	Турылған тұздалған балық өнімдері (паштет, макарон)	24	сағат
40	Балық пен теңіз өнімдерінен жасалған салаттар, тағамсыз	12	сағат
41	Барлық түрдегі балық және уылдырық майлары (майшабақ пен крилл майларын қоса)	24	сағат
42	Пісірілген шаяндар мен аспандар	12	сағат
43	Құрылымдық өнімдер (*кроб	48	сағат

таңқалдырып* қоса алғанда)		
Аспаздық ұмылдық өнімдері		
44	Термиялық өңдеумен жасалған аспаздық ұмылдықтан жасалған балық өнімдері	48 сағат
45	Араластырылған кейін термиялық өңдеусіз көп қоспаменгігі тағамдар	12 сағат минус 2 оС-тан плюс 2оС-қа дейін температурада
46	Полимерлі тұтынушылық орамдағы балық пасталары	48 сағат
Сүт өнімдерінен жасалған аспаздық өнімдер		
47	Сүзбелік тағамдар - тұшпара, сүзбедегі жасалған құймақ, сүзбе салмасы, пірогтар	24 сағат
48	Пісірмелер, сүзбе пудингтері	48 сағат
Балаларға арналған сүт тағамдары **		
49	Сүт қышқылды өңімі:	
49.1	Айран:	
	бетелшектерде	36 сағат
	полимерлі қышқылды	72 сағат
49.2	Сүтқышқылды өңімі, айранды қоспағанда	36 сағат
50	Крем, ботка	24 сағат
51	Балаларға арналған сүзбе	36 сағат
52	Сүзбе өнімдері	24 сағат
53	Балаларға арналған сүт асханаларының зарарсыздандырылған өнімдері (бейімделген сүт қоспалары, зарарсыздандырылған сүт):	
	бетелшектерде	48 сағат
	мөрмен оранған	10 күндер
54	Ашыған соя немесе сүтсіз негізде емдік-профилактикалық тамақтануға арналған өнімдер	36 сағат
Көкөніс өнімдері		
55	Көкөністер мен піштерден жартылай фабрикаттар	
	Асқабастың қабығынан	48 сағат

	тазартылған шикі тазартылған картон		
56	Балғын қарықолбет	12	сағат
57	Сәбіз, қызылша, тазартылған шикі пінез	24	сағат
58	Шалғам, өңделген шалғам, туралған	12	сағат
59	Ақжелкен, балдыркөк өңделген	24	сағат
60	Өңделген жасыл пінез	18	сағат
61	Өңделген асқөк	18	сағат
62	Өңделген көк шөптер (эстрагон, пастернак, кнеч, райхан (рейхан))	6	сағат
63	Жасыл желектің тамыры	12	сағат
	Аспаздық өнімдер		
64	Шикі көкөністер мен жемістерден жасалған салаттар:		
	тұздысыз	18	сағат
	тұздыстармен (майонез, соустар)	12	сағат
65	Шикі көкөніс салаттары (оның ішінде көкөністер, жұмыртқа консервілері қосылған):		
	тұздыстамай	18	сағат
	тұздыстармен (майонез, соустар)	6	сағат
66	Маринадталған, маринадталған, маринадталған көкөністерден жасалған салаттар	36	сағат
67	Сірке суы бар ашы салаттар	24	сағат 0-ден плюс 4 оС-ге дейін температурада
68	Пісірілген көкөніс салаттары және винегрет:		
	тұздалған көкөністерді көндірмей және қоспасыз	18	сағат
	тұздыстармен (майонез, тұздыстар)	12	сағат
69	Қайнатылған, бұқтырылған, қуырылған көкөністерден жасалған тағамдар	24	сағат
70	Ет, құс еті, балық, ысталған ет қосылған салаттар:		
	тұздыстамай	18	сағат
	тұздыстармен (майонез, тұздыстар)	12	сағат

	ет, жұмыртқа, сүзбе, қырылсабат, бауыр қосылған)		
80	Ірімшік таяқшалары	48	сағат
81	Бауырсақ, пончик	16	сағат плюс 20 оС жоғары емес температурада
82	Бризол	12	сағат
83	Дәнді дақылдардан жасалған аспаздық өнімдер:		
	фрикаделькелер (котлеттер) жарма, тары	18	сағат
	жарма кәстролі, күріш, сүзбе қосылған күріш	12	сағат
	сүт пудингі, күріш, сүзбе қосылған жарма	24	сағат
Ұшан жасалған кондитерлік өнімдер, тәтті тағамдар, сусындар			
84	Торттар, тоқаштар және тоқаштар	**	
85	Желе, самбука, мусс	24	сағат
86	Кремдер	24	сағат
87	Көпіршігілген кілегей	6	сағат
88	Сусындар:		
	Қоғамдық тамақтану объектілерінде дайындалатын алкогольсіз сусындар	48	сағат
	Қоғамдық тамақтану объектілерінде дайындалатын, астық және жарманың негізінде жасалатын ашытылған ұлттық сусындар **	48	сағат
89	Жасап шығарылған жеміс-көкөніс шырындары	48	сағат

Ескерту:

* 3, 4, 5, 7, 9, 29, 30, 31, 32, 45, 67, 81-тармақтардан басқа.

** Тамақ өнімдерінің нақты түрлерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттары стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарға және (немесе) өнімнің нақты түрлеріне арналған техникалық құжаттамаға сәйкес және осы Санитариялық ережелердің 152-тармағына сәйкес айқындалады.

"Қоғамдық тамақтату
объектілеріне қойылатын
санитариялық-
эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидаларына
7-қосымша

1-кесте
"С – дәрумендеу" журналы

Тағамды дайындау күні және сағаты	Тағамның атауы	Қосылған дәруменнің жалпы саны	Бір порциядағы "С" дәрумені мөлшері	Жауапты адамның қолы
1	2	3	4	5

2-кесте
Тамақ өнімдерін алмастыру, граммен (нетто)

№	Алмастыруға жататын өнімнің түрі	Массасы, граммен	Алмастыратын тамақ өнімнің түрі	Массасы, граммен
1	2	3	4	5
1	Сыыр еті	100,0	1-санатты сүйегі бар көсек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	100,0
			1-санатты сүйегі жоқ көсек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	80,0
			1-санатты жылқы еті	104,0
			құс еті	100,0
			1-санатты субөнімдер: бауыр, бүйрек, жүрек	116,0
			пісірілген ішпұжық	80,0
			ет консервілері	120,0
			балық	150,0
			жартылай майлы сүзбе	250,0
			сүт	600,0
2	Майы алынбаған сүт	100,0	кефир, айран	100,0
			Қойылтылған стерилиденген сүт	40,0
			кілегей	20,0
			майлы сүзбе	30,0
3	Қаймақ	100,0	кілегей	133,0
			сүт	667,0
			сүт	333,0
			ірімшік	40,0
4	Сүзбе	100,0	сүзбе ірімшік	80,0
			қаймақ	50,0
			кілегей	66,0
			сырдың сары майы	50,0
5	Ірімшік	100,0	қаймақ	125,0

			сүзбе	250,0
			сүзбе ірімшік	200,0
			сүт	825,0
			жұмыртқа	3 шт
			ірімшік	13,0
6	Жұмыртқа	1 шт	қаймақ	40,0
			сүзбе	80,0
			ет	67,0
			тұздалған майшабақ	100,0
7	Басы алынған балық	100,0	балықтың жон еті	70,0
			сүзбе	168,0
			ірімшік	50,0
			жемес-жидек шырын	100,0
			кентірілген алма	20,0
			кентірілген өрік	8,0
8	Жемістер	100,0	қара өрік	17,0
			жұзым	22,0
			қарбыз	300,0
			кауын	200,0

*Қогамдық тамақтыңу
объектілеріне қойылатын
санитариялық-
эпидемиологиялық талаптар*
санитариялық қағидаларыш
8-қосымша

2-кесте

Мектепке дейінгі ұйымдар және сабилер үйлерінде балалардың жас ерекшелігіне байланысты (граммен) поршенлардың мьстасы

Тамақ ішу	Поршен массасы (граммен)		
	1-2 жастығы	3-5 жастығы	6 жастығы
1	2	4	5
Таңғы ас	350 - 450	400 - 500	500-550
Түскі ас	400 - 550	550 - 600	600-800
Бесін ас	200 - 250	250 - 300	300-400
Кешкі ас	350 - 400	400 - 500	450-600

4-кесте

Балаларды сауықтыру объектілерінде күніне бір балаға тамақ өнімдерінің жиынтығы

Тамақ өнімінің атауы	Тамақ өнімінің мөлшері, граммен (брутто)
1	2
Сүт, қышқыл сүт өнімдері	500
Жартылай майлы сүзбе	40
Қаймақ	10
Ірімшік	10
Ет	160
Балық	60
Диеталық жұмыртқа	1 дана
Қара бұдай нан	100
Бұдай нан (оның ішінде тәтті)	250

Баспай ұшы	10
Майыс өнімдері	20
Жарма	45
Қармақ	10
Қант және кондитерлік өнімдер	70
Қармақ ұшы	8
Нан пісіретін ашытқылар	2
Сары май	45
Ақылды майы	15
Қармақ	350
Жаппа пісілген кондитерлер	400
Жаппа пісілген кондитерлер	100
Кептірілген кондитерлер	15
Тұздық пірзіндер	200
Шай	0,2
Каша	1,2
Тұз	6
Дәмдеуіштер	1

"Қосымша тамақтану
объектілеріне қойылатын
санитариялық-
эпидемиологиялық
талаштар"
санитариялық
қағидаларына
9-қосымша

1-кесті
Бір адамға шаққанда тамақ өнімдерінің тәуліктік шығыс нормасы

Тамақ өнімдері атауы

1

Салмақталатын өнімдердің салмағымен тамақ өнімі

ет және ет өнімі

балық және балық өнімі

май және тегі майлар

сүт және сүт өнімі

кондитерлер, қармақ

жидықтар

сұйықтар

Салмақталыспайтын өнімдердің салмағымен тамақ өнімі

Үн

Нан-тоқаш өнімдері (үнімен орнына баспама майлармен)

Қысқа тамақ өнімі (қант, жарма, майлармен, тұз, шай, кофе,
кондитерлік бұйымдар және сәлтан ұшыс өнімдері)

Тұрмалық еткі өнімдерімен салмағымен тамақ өнімі: тұрмалық қызыр,
ашытылған қызырмен және сәлтан ұшыс өнімдері

2-кесті

Бір адамға шаққанда тәуліктік
норма, килограмм

2

0,250

0,200

0,085

0,250

0,950

0,250

0,400

0,480

0,600

0,250

0,100-0,120

Азық-түлік қоймаларының алаңы

Тынақ өнімі	Жүктеме нормасы, кв.м/т (камера биіктігі 2 метр болғанда)
2	
1	350
Ет	350
Бауыр, майшұйық	400
Май	300
Сүт өнімдері	300
Жұмыртқа	500
Мұздатылған тынақ өнімі	700
Консервілер	500
Жаңа піскен және тұздалған көкөністер	500
Жаңа піскен жемістер	300
Сусындар	500
Құрғақ тынақ өнімі	250
Нан	1000
Қабаттып жиналған ұн	250
Бірге сақталатын тынақ өнімі	

Мектепке дейінгі ұйымның санитарлық – гигиеналық жағдайын бақылауға арналған индикатор (жаднама)

1. Мектепке дейінгі ұйымдағы дезинфекциялық ереже:

- ерітінділерді әзірлеу ережесі;
- ерітінділерді әзірлеу орны;
- ерте жас сәбилер тобында түбектердің болуы;
- бөлме тазалығын инсекторлардың болуы;
- арнайы жұмыс киімдердің сақталуы және қызметкерлердің олармен қамтамасыз етілуі

1.1. Медицина

- медициналық жабдықтардың түгел болуы және сақталуы;
- дәрілердің сақталуы және олардың жарамдылығының мерзімдерін сақталуы;
- Медициналық бақылау журналдарының болуы
- МДҰ тәрбиесі үшін балаларға арналған тамақтану нормасы
- Тағамдардың химиялық құрамдарының үлгілері
- бір күндік және 10 күндік мәзір талап
- оқшаулау бөлмесінің жабдығымен болуы.

1.2. Ас пісіру бөлме

- тағам өңдейтін үстелдердің жағдайы;
- тағамды тұрайтын ыдыстардың жағдайы;
- ыдыс жуу жағдайы
- ыдыстармен қамтамасыз етілуі
- ас пісіретін құралдардың жағдайы
- жуу, тазалау құралдарының белгіленіп сақталу жағдайы;
- азық түлікті сақтау жағдайы (үнтақ және тез бұзылатын азық түліктер)
- азықтүліктердің сертификаттарының болуы
- сүт өнімдерінің сертификатталуы
- тәуліктік бір доза дайын тағамдардың үлгісін сақтау жағдайы
- тоңытқыштардың саңы және тазалық жағдайы

БАЛАЛАР ТАМАҒЫН ДӘРУМЕНДЕНДІРУ

Аскорбин қышқылы тәуліктік қажеттілік есебінен: I жасқа дейінгі балаларға 30 мг, 1-6 жастағыларға 40 мг. Дәрумендендіру – дайын тамақтарға, ас әзірлейтін бөлмеде, бас медресе, емдем медресесінің және т.б. медициналық қызметкерлерінің, арнайы осы мақсатқа тағайындалған, қалағалымымен іске асырылады. Дәрумендендірілген тағамдарды қайта жылытуға кенес бермейміз, өйткені тағамдар, құрамындағы аскорбин қышқылын жоғалтады. Тағамдарды аскорбин қышқылымен (С дәрумені) дәрумендендіру үдерісі жыл сайын: бөбекжайларда, бөбекжай- балабақшаларда, балалар үйінде, балабақшаларда, мектеп-интернаттарда, емханалар мен шипажайларда, перинатханаларда жүргізіліп отырады. Күнделікті дәрумендендіру: бірінші және үшінші тағамдар мен шайға жүргізіледі.

Тәулік бойы балалар тұратын білім және тәрбие беретін ұйымдардың балалары мен жасөспірімдерінің ағзасында қорғаныштық қабатының әлсіреуін болдырмау үшін мұздатылған сусындарды (жеміс қайнатпасы, кисель) жасады жолмен дәрумендендіру.

Қайнатпа сусындарын дәрумендендіргенде температура $+15^{\circ}\text{C}$ -ден аспауы керек, кисельге аскорбин қышқылы $+30 - 35^{\circ}\text{C}$ температураға дейін мұздатылған жағдайда ғана қосылады. С дәруменінің тәуліктік мөлшері: бөбекжайдағы балаларға - 50 миллиграмм, мектепке дейінгі жастағы балаларға - 60 мг.

ДЕНСАУДЫҒЫНДА АУЫТҚУДАРЫ БАР БАЛАЛАРДЫҢ ЕРЕКШЕ ТАМАҚТАНУ ТӘРТІБІ

(аллергиялық сырқаттары бар, артық салмақ немесе арықтық мәселелері, ас қорыту жүйелерінің созылмалы аурулары және т.б.)

Арнайы мектепке дейінгі ұйымдардағы және созылмалы аурулары бар балаларға (тағамдық аллергия, жөні ауытқатын әсіз балалар) арналған ас мәзірі, емдік және аурудың алдын-алатын талаптарға сай құрастырылуы керек. Жалпы алғанда, арнайы ас мәзірі болуы керек.

Соңғы кездерде ерте жастағы балалар арасында аллергиялық аурулардың түрлері кең етек жайып келеді. Сонымен қатар, жөні кездесетін түрі – асқа аллергия (кейбір тағам өнімдеріне деген ағзаның аллергиялық әсері). Осы себепті, балаларға тамақ үлесін ұйымдастыру қиындық туғырады.

Мектеп жасына дейінгі балаларда, осы өнімдер бойынша жөні кездесетін ас аллергиясы: шоколад, кәсіп, табиғи кофе, снырауқұлақтар, жанғақтар, бал, ұндырық, қықталған балық, шаяндарға сонымен қатар кейбір дәмдеуіштерге (қызыл, ақжелкен, бұрыш). Осы азық-түліктердің тобы, аллергиялық деген атауға ие болды. Аллергияны басқа да азық-түліктер туғырады: жеміс шырындары мен жеміс сзбелері. Ең көп аллергия туғыратындары көкөністер болып келеді. Сары және қызылт-сары түсті (күлшынай, тапқурай, өрік, лимон, апельсин, мандарин, сөбіз, қызылша, қызанақ). Ал кейбір балаларда, дәмізді-диеталарға (бидий т.б.) аллергия бар.

Дұрыс тамақтану тәртібінің ас мәзірін дайындамас бұрын, аллергия туғыратын өнімдерді мүлдем алып тастау керек. Мәзірден шектелген, аллергия туғыратын тағамдарды басқа тамақтармен алмастыру керек. Бірақ алмастырылған тамақтардың сапасы мен құндылығы сақталуы керек.

Аллергиясы бар және сау балалардың тамақтану тәртібінде еш айырмашылық жоқ. Тек, көп тағамды асқазаны тез қорыта алмайтын балаларды, аз мөлшерде жөні тамақтандыруға кенес береміз.

Қант диабетімен ауыратын балаларды тамақтандыру, дәл аллергиямен сырқат балалардың тамақтану тәртібі сияқты, тек, осы үдерістерді бас медресебақылап отыру тиіс.

3-6 жастағы аллергиясы бар балаларға орташа тәуліктік өнімнің жиынтығынан емдем

Өнім	Мөлшері (г, мл)
Дәнді-дәмділер	40
Макарон өнімдері	20
Сүт айран	400
Сүзбе	35
Қаймақ	5
Сары май	30
Өсімдік майы	10
Сыыр еті	175
Қант	45
Кондитерлік өнімдер (печенье, қытырлақ)	10
Картоп	220
Өртулі өнімдер	120
Жеміс-жидектер	150
Бұдай нан	150
Шай	0,4

Он күндүк ас мезірі (үлгі)

1 Дүйсенбі	2 сейсенбі	3 сәрсенбі	4 бейсенбі	5 Жұма
Таңғы ас Ұнтақ жармасынан ботқа (манная крупа) Кофе сүтпен Нан маймен	Таңғы ас Күріш ботқасы Нан павидаммен Шай сүтпен	Таңғы ас Бүтерброд ірімшікпен, маймен Тәтті шай сүтпен Ұнтақ жармасынан ботқа	Таңғы ас Тары ботқасы Нан маймен Шай сүтпен	Таңғы ас Қарақұмық ботқасы Нан вареньемен Тәтті шай
Түскі ас Салат (орамжапырақ, сәбіз, редиска) Фасоль сорпасы Мамты Компот, нан	Түскі ас Салат (кызылша, картоп, тұз, көкөніс) Кеспе сорпасы Овощной рагу Шырын, нан	Түскі ас Салат (сәбізден) Картоп сорпасы Бешбармақ Компот, нан	Түскі ас Салат (орамжапырақ, сәбіз) Борщ Палау Шырын, нан	Түскі ас Салат (кызылша, алма, анар) Күріш, маш сорпа Котлет картоп пюресімен Кисель, нан
Бесін ас Тары ботқасы Нан ірімшік және маймен Тәтті шай Алма	Бесін ас Қарақұмық ботқасы Тәтті нан маймен(булочка) Шай	Бесін ас Бидай жармасынан ботқа (пшенка) Нан маймен Тәтті шай	Бесін ас Вареники сүзбемен Нан Тәтті шай сүтпен	Бесін ас Сұлы жармасынан ботқа Нан маймен Тәтті шай
6 Дүйсенбі	7 сейсенбі	8 сәрсенбі	9 бейсенбі	10 Жұма
Таңғы ас Күтері жармасы ботқа Саба сүтпен Нан вареньемен	Таңғы ас Тары ботқасы Нан павидаммен Шай сүтпен	Таңғы ас Күріш ботқасы Тәтті шай Тәтті нан (булочка)	Таңғы ас Ұнтақ жармасы ботқасы Нан маймен Шай сүтпен	Таңғы ас Қарақұмық ботқасы Нан вареньемен Тәтті шай
Түскі ас Салат (орамжапырақ, көкөніс) Кызылша сорпа Ғұшпара етпен Компот көкөніс және етпен, нан	Түскі ас Салат (кызылша, жасыл бұрыштан) Балық сорпасы Лагман етпен Шырын, нан	Түскі ас Салат (сәбізден) Тұзды арпа сорпа Тифтели макаронмен Кисель, нан	Түскі ас Салат (орамжапырақ, кызылша) Борщ Фаршталған бұрыш Шырын, нан	Түскі ас Салат (сәбіз, алма, көкөніс) Үй кеспесі сорпа Бұқтырылған көкөністер етпен Кисель, нан
Бесін ас Серкүлес ботқа Нан ірімшік және маймен Тәтті шай Алма	Бесін ас Бидай жармасынан ботқа Тәтті нан маймен Шай	Бесін ас Самса асқабақпен Сүт нан	Бесін ас Сырынқи сүзбемен Нан Тәтті шай сүтпен	Бесін ас Ячмень ботқасы Нан маймен Тәтті шай

ТАҒАМДАРДЫҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ КАРТАЛАРЫНЫҢ ҮЛГІЛЕРІ

Тағамның атауы: Сүтпен шай
Дайын өнім түрі: 200 гр.

№	Ингредиенттің атауы	Өлшем бірлік	Салмағы, брутто	Салмағы, кг
3	сүт 3.2%	гр.	40	0,240
1	шай	гр.	2	0,012
2	шекер	гр.	15	0,090

Тағамның атауы: Балхыл қырықсабат пен помидордан салат.
Дайын өнім түрі: 150 гр.

№	Ингредиенттің атауы	Өлшем бірлік	Салмағы, брутто	Салмағы, кг
1	ақбас қырықсабаты	гр.	75	2,175
2	помидорлар	гр.	53	1,537
3	көк (укроп)	гр.	3	0,087
4	өсімдік майы	гр.	30	0,870
5	қара бұрыш	гр.	0,01	0,000
6	тұз	гр.	1	0,029
7	сәбіз	гр.	20	0,580

Тағамның атауы: Көкөністер қосылғантауық.
Дайын өнім түрі: 150гр.

№ п.п.	Ингредиенттің атауы	Өлшем бірлік	Салмағы, брутто	Салмағы, нетто
1	тауық еті	гр.	200	195
2	пияз	гр.	31	26
3	өсімдік майы	гр.	20	20
4	помидорлар	гр.	25	21
5	тұз	гр.	2	2
6	қара бұрыш	гр.	0,01	0,01
7	лавр жапырағы	гр.	0,01	0,01
8	болгар бұрышы	гр.	23	17
9	көк(укроп)	гр.	3	2
10	сарымсақ	гр.	2	1

Тағамның атауы: Пияз қосылған теңіз тілі балығы.
Дайын өнім түрі: 150гр.

№	Ингредиенттің атауы	Өлшем бірлік	Салмағы, брутто	Салмағы, нетто
1	теңіз тілі балығы	гр.	237	112
2	пияз	гр.	36	30
3	қаймақ	гр.	10	10
4	ұн	гр.	7	7
5	тұз	гр.	2	2
6	қара бұрыш	гр.	0,01	0,01
7	өсімдік майы	гр.	30	30
8	көк (укроп)	гр.	3	2
9	сыр	гр.	30	30

ТАҒАМДАРДЫҢ ХИМИЯЛЫҚ ҚҰРАМДАРЫНЫҢ ҮЛГІЛЕРІ

Балаларға ұсынылатын энергетикалық құндылығын пайдалану кезінде
(ккал/калория/күн), ақуыздар, майлар және көмірсулар (грамм/дәлел)

Бөлім және	Энергетикалық құндылығы	Ақуыздар		Майлар			Көмірсулар
		Бірліктегі	Солмен ішкіле жылырған	Бірліктегі	Солмен ішкіле істемелік тәсілде	Липидтік қышқылды (% энергетикалық құндылық)	
1-3	1340	53	37	53	5	4	212
4-6	1970	68	44	68	10	3	272

Макарон өнімінен сүтті сөрне

Дайындау әдісі:

Көпесті немесе макарон өнімін тұздалған қайнап тұрған суға салып 5-7 минут аралығында пісіреміз, сүттіше салып суың ағызамыз. Сосын сүтке қайт қосып макарон өнімін салып қайнатып пісіреміз.

1,5-3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Макарон өнімі	20	20	2.26	0.42	13.92	68.4
Ауыз су	120	120	0	0	0	0
Сүт	150	150	4.35	4.8	7.05	90
Шөкер	4	4	0	0	3.99	15.96
Сары май	5	5	0.06	3.08	0.09	28.3
Ас тұзы	0.5	0.5	0	0	0	0
Шығымы		200	6.6	9	20.64	187.04

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Макарон өнімі	25	25	2.83	0.52	17.4	85.5
Ауыз су	150	150	0	0	0	0
Сүт	187.5	187.5	5.44	6	8.81	112.5
Шөкер	5	5	0	0	4.99	19.98
Сары май	6.25	6.25	0.08	3.84	0.11	35.38
Ас тұзы	0.62	0.62	0	0	0	0
Шығымы		250	8.25	11.25	25.8	233.8

Қарақұмық ботқасы сүтпен

Дайымдалу әдісі:

Қарақұмықты тұз қосылған қайнап тұрған суға салып жартылай пісіреміз, үстінен ыстық сүт, шекер қосып бетін жауып пәсейтілген отта қайнатамыз. Дайын болған кезде бетіне сары май салымыз.

1,5- 3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартып салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Қарақұмық	15	15	1.89	0.49	8.56	46.2
Ауыз су	18	18	0	0	0	0
Сүт	112.5	112.5	3.26	3.6	5.29	67.5
Шекер	4.5	4.5	0	0	4.49	17.95
Сары май	4.5	4.5	0.06	2.77	0.08	25.47
Ас тұзы	0.38	0.38	0	0	0	0
Шығымы		150	5.24	7.82	18.75	166.79

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартып салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Қарақұмық өңімі	25	25	3.15	0.82	14.27	7.7
Ауыз су	30	30	0	0	0	0
Сүт	187.5	187.5	5.44	6	8.81	112.5
Шекер	7.5	7.5	0	0	7.49	29.92
Сары май	7.7	7.7	0.1	4.61	0.13	42.45
Ас тұзы	0.62	0.62	0	0	0	0
Шығымы		250	8.73	13.03	31.25	277.98

Тары және күріш ботқасы

Дайындау әдісі:

Өнімдерді тазалап, алдымен жылы сумен, кейін ыстық сумен жуады. Қайнап тұрған ыстық сүтке тары салып 10-15 минут қозғап тұрып қайнотамыз, сосын күрішті салып 5-10 минут пісіреді. Сонымен ыстық сүт, тұз, шекер саламыз.

1,5-3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартып салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Тары	10	10	0,75	0,26	6,23	30,3
Күріш	10	10	1,15	0,33	6,65	34,2
Ауыз су	24	24	0	0	0	0
Сүт	150	150	4,35	4,8	7,05	90
Шекер	6	6	0,08	3,69	0,1	33,96
Сары май	6	6	0	0	5,99	23,94
Ас тұзы	0,5	0,5	0	0	0	0
Шығымы		200	6,32	10,18	26,34	223,16

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартып салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Тары	12,5	12,5	0,94	0,32	7,79	37,88
Күріш	12,5	12,5	1,44	0,41	8,31	42,75
Ауыз су	30	30	0	0	0	0
Сүт	187,5	187,5	5,44	6	8,81	112,5
Шекер	7,5	7,5	0,1	4,61	0,13	42,45
Сары май	7,5	7,5	0	0	7,49	29,92
Ас тұзы	0,62	0,62	0	0	0	0
Шығымы		250	7,9	12,73	32,93	278,95

Бутерброд ірімшікпен

Дайындау әдісі:

Бідай наным бөлшектеп қалыңдығы 1,0-1,5 см. турап, ірімшікті сыртқы қабықтарынан тазалап қалыңдығы 2-3 мм етіп тураймыз. (ірімшікті қолдана алдында 30-40 минуттан ерте турауға болмайды және оны тоңалтқышта сақтау керек)

1,5- 3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуықтар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Ірімшік голландық 8%	16,16	14,85	0	0	0	0
Ірімшік арослантық 7%	15,98	14,85	3,42	4,31	0	53,46
Сары май	7,65	7,65	0,1	4,7	0,13	43,3
Бідай наны	22,5	22,5	1,71	0,2	10,51	48,06
Шығымы		45	5,23	11,13	12,04	171,53

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуықтар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Ірімшік голландық 8%	21,54	19,8	0	0	0	0
Ірімшік арослантық 7%	21,3	19,8	4,55	5,74	0	71,28
Сары май	10,2	10,2	0,13	6,27	0,17	57,73
Бідай наны	30	30	2,28	0,27	14,01	64,08
Шығымы		60	6,98	14,84	16,06	228,7

Жасыл бұрыш

Дайындату әдісі:

Жасыл бұрышты құтысынан ыдысқа аударып өзінің суында 3-5 минут қайжатып, сонымен суын төгіп тастап гарнир ретінде беру ұсынылады.

1,5-3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Жасыл бұрыш	69,3	45	10,35	0,54	23,98	136,22
Шығымы		45	1,39	0,09	2,92	18

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Жасыл бұрыш	92,4	60	13,8	0,72	31,98	181,62
Шығымы		60	1,86	0,12	3,9	24

Азық

Дайындату әдісі:

Азықты берер алдында жарамсыз жерлерін алып тастайды, ағын суда тазалап жуады.

1,5-3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Азық	100	95	0,38	0,38	9,31	44,65
Шығымы		100	0,4	0,4	9,8	47

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Азық	100	95	0,38	0,38	9,31	44,65
Шығымы		100	0,4	0,4	9,8	47

Сүзбелен ватрушка

Дайымдалу әдісі:

Үн, сүт, жұмыртқа, сары май, дрозж, тұз салып қамырды илеп ашытпаңыз. Қамырды шар тәрізді етіп кішкентай бөліктерге бөліп, жайып, ішіне сүзбе салады. Қалыпты майлап бөліктерді салып духовкада пісіреміз.

1,5- 3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыштар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Бидай ұны	39	39	4,02	0,42	26,91	130,26
Сүт	14,3	14,3	0,41	0,46	0,67	8,58
Жұмыртқа	9,75	9,75	1,24	1,12	0	15,31
Шевер	5,2	5,2	0	0	5,19	20,75
Дрозж	0,78	0,78	0,1	0,02	0	0,59
Сары май	1,3	1,3	0,02	0,8	0,02	7,36
Өсімдік май	3,25	3,25	0	3,25	0	29,22
Сүзбе	14,95	14,3	2,39	1,29	0,29	22,21
Тұз	0,32	0,32	0	0	0	0
Шығымы		65	6,81	7,08	21,52	186,74

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыштар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Бидай ұны	48	48	4,94	0,52	33,12	160,32
Сүт	17,6	17,6	0,51	0,56	0,83	10,56
Жұмыртқа	12	12	1,52	1,38	0	18,84
Шевер	6,4	6,4	0	0	6,39	25,54
Дрозж	0,96	0,96	0,2	0,03	0	0,72
Сары май	1,6	1,6	0,02	0,98	0,03	9,06
Өсімдік май	4	4	0	4	0	35,96
Сүзбе	18,4	17,6	2,94	1,58	0,35	27,31
Тұз	0,4	0,4	0	0	0	0
Шығымы		80	8,38	8,72	26,49	229,84

Кепкен жемістерден компот

Дайындау әдісі:

Кепкен жемістерді іріктеп жарамсыздарын салып тастап, жылы сумен бірнеше рет жуамыз.
Дайым жемістерге ыстық су құйып, шекер салып қайнатуға әлсіз отта 10-20 минутқа қоямыз.
Дайым компотты бөлме температурасына дейін суытамыз.

1,5- 3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартып салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Қураға (кепкен өрік)	18	18	0,94	0,05	0,18	41,76
Қара өрік кепкен	18	18	0,52	0,11	11,88	47,54
Жүзім	18	18	0,52	0,11	11,88	47,54
Шекер	10,8	10,8	0	0	10,78	43,09
Ауыз су	176,4	176,4	0	0	0	0
Шығымы		180	0,94	0	24,26	96,7

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартып салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Қураға (кепкен өрік)	20	20	1,04	0,06	10,2	46,4
Қара өрік кепкен	20	20	0,58	0,12	13,2	52,82
Жүзім	20	20	0,58	0,12	13,2	52,82
Шекер	12	12	0	0	11,98	47,88
Ауыз су	196	196	0	0	0	0
Шығымы		200	1,04	0	26,96	107,44

Жемістерден компот

Дайындау әдісі:

Жемістерді жуып тазалап турайд. Жемістер қарайып кетпес үшін қайнатып бұрыя кішкене лимон қышқылы қосылған мұздай суда салып аламыз. Судан алып қайнаған су, қант асып қайнатады. Дайын болған соя бөлме температурасына дейін суытамыз.

1,5- 3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартын салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Алма	19,8	17,4	0,07	0,07	1,71	8,21
немесе алмұрт	19,8	17,4	0,07	0,07	1,8	8,21
немесе қара өрік	19,8	17,4	0	0	0	0
немесе шайдалы	19,8	17,4	0	0	0	0
немесе өрік	20,34	17,4	0,16	0,02	1,57	7,68
немесе шие	18	17,4	0	0	0	0
Шекер	10,8	10,8	0	0	10,78	43,09
Лимон қышқылы	0,04	0,04	0	0	0	0
Ауыз су	216	216	0	0	0	0
Шығымы		180	6,98	6,98	16,07	62,44

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартын салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Алма	22	19,4	0,08	0,08	1,9	9,12
немесе алмұрт	22	19,4	0,08	0,08	2	9,12
немесе қара өрік	22	19,4	0	0	0	0
немесе шайдалы	22	19,4	0	0	0	0
немесе өрік	22,6	19,4	0,17	0,02	1,75	8,54
немесе шие	20	19,4	0	0	0	0
Шекер	12	12	0	0	11,98	47,88
Лимон қышқылы	0,04	0,04	0	0	0	0
Ауыз су	240	240	0	0	0	0
Шығымы		200	7,76	7,76	17,86	69,38

Тәтті шай сүтпен

Дайындалу әдісі:

Шаймен шай және кәйт салып, үстіне ыстық су құямыз. Тұндырып үстіне піскен сүт құйып, 40-45°C дейін суытып таратамыз.

1,5-3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Шай	0,51	0,51	0	0	0,06	0,21
Ауыз су	73,1	73,1	0	0	0	0
Шекер	5,95	5,95	0	0	5,94	23,74
Сүт	85	85	2,47	2,72	3,99	51
Шығымы		170	2,65	2,75	15,05	92,89

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Шай	0,6	0,6	0	0	0,06	0,25
Ауыз су	86	86	0	0	0	0
Шекер	7	7	0	0	6,99	27,93
Сүт	100	100	2,9	3,2	4,7	60
Шығымы		200	3,12	3,24	17,7	109,28

Қызылша салат

Дайындалу әдісі: Қызылша, картопты кайнатып аламыз. Піккіз майға қуырмалап аламы, кейін қызылша мен картопты төртбұрышты етіп турап, пиязбен араластырамы, тұз қосамыз.

1,5-3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Қызылша	25	20	0,40	0	3,85	17,5
Картоп	25	20	0,60	0,03	5,91	24,90
Пияз	5	4	0,15	0	0,86	3,87
Өсімдік май	4	4	0	4	0	35,96
Шығымы		45	1,15	4,03	10,62	82,23

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Қызылша	30	25	0,40	0	3,85	17,5
Картоп	30	25	0,60	0,03	5,91	24,90
Пияз	10	9	0,15	0	0,86	3,87
Өсімдік май	4	4	0	4	0	35,96
Шығымы		60	1,15	4,03	10,62	82,23

Витаминизован салат өсімдік майымен

Дайындалу әдісі:

Көкөрам мен сәбізді тазалап, жуып майдалап, таяқшалап тұрайды. Алмадың қабығын аршып, ішіндегі сүйектерін тазалап майдалап тұрап, лимонның суын себеміз. Барлық дайындалған заттарды шекер қосып маймен араластырамыз.

1,5- 3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартып салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Сәбіз	11,25	9	0,12	0,01	0,62	3,15
Жасыл піяз	5,62	4,5	0,06	0	0,14	0,9
Алма	15,43	10,8	0,04	0,04	1,06	5,08
Лимон	4,5	1,89	0,02	0	0,06	0,64
Қант	0,9	0,9	0	0	0,9	3,59
Тұз	0,45	0,45	0	0	0	0
Өсімдік май	1,8	1,8	0	1,8	0	16,18
Көкөрам	19,92	15,3	0,28	0,02	0,72	4,28
Шығымы		45	0,51	3,22	3,54	45,41

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартып салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Сәбіз	15	12	0,16	0,01	0,83	4,2
Жасыл піяз	7,5	6	0,08	0,01	0,19	1,2
Алма	20,58	14,4	0,06	0,06	1,41	6,77
Лимон	6	2,52	0,02	0	0,08	0,86
Қант	1,2	1,2	0	0	1,2	4,79
Тұз	0,6	0,6	0	0	0	0
Өсімдік май	2,4	2,4	0	2,4	0	21,58
Көкөрам	25,5	20,4	0,37	0,02	0,96	5,71
Шығымы		60	0,68	4,29	4,72	60,54

Жемістерден салат

Дайындау әдісі:

Жемістерді жақсылап жуып, баянның қабығын арып, алманың алмаұрттың жарамсыз жерлерін алып, ішіндегі сүйектерінен тазалайды. Кішкене таяқша етіп турап болған соң жүзім немесе киви қосып шырпымен араластырамыз.

1,5- 3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Баян	14,85	9	0,14	0,04	1,89	8,64
Алмаұрт	12,15	9	0,04	0,03	0,93	4,23
Алма	13,05	9	0,04	0,04	0,88	4,23
Жүзім	9,45	9	0,05	0,02	1,35	5,85
немесе киви	11,25	9	0	0	0	0
Алма шырпы	9	9	0	0	0	0
Шығымы		45	0,25	0,11	4,72	21,42

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Баян	19,8	12	0,18	0,06	2,52	11,52
Алмаұрт	16,2	12	0,05	0,04	1,24	5,64
Алма	17,4	12	0,05	0,05	1,18	5,64
Жүзім	12,6	12	0,07	0,02	1,8	7,8
немесе киви	15	12	0	0	0	0
Алма шырпы	12	12	0	0	0	0
Шығымы		60	0,34	0,14	6,3	28,56

Еттен тұзды арпа сорпа қаймақпен (рассольник)

Дайындау әдісі:

Көкөністерді турап, тазалап, дайындап қояды. Арпаны жартылай піскенше суда пісіріп алып, суын төгіп тастайды. Етті тазалап жеп пісіреді, ет піскен соң сорпаны сүзгімен сүгін алып сорпаға көкөністерді арпаны салып пісіреді дайын болуға 5-10 минут қалғанда тұздалған қыярды салады. Суығаннан кейін қаймақты бетіне салып таратады.

1,5- 3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыштар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Картон	80	56	1,12	0,22	9,13	43,12
Тұзды қыяр	24	19,2	0,15	0,02	0,33	2,5
Сәбіз	16	12,8	0,17	0,01	0,88	4,48
Пияз	8	6,8	0,1	0,01	0,56	2,79
Перловка	6	6	0,56	0,07	4,01	18,9
		240	101,14	53,74	53,86	1101
Сүйек	60	60	0	0	0	0
Сәбіз	2,4	1,92	0,02	0	0,13	0,67
Пияз	2,4	1,92	0,03	0	0,16	0,79
Сыыр еті (1 категория)	27,12	19,92	3,71	3,19	0	43,43
Су	336	336	0	0	0	0
Қаймақ	4	4	0,11	0,4	0,16	4,76
Тұз	2	2	0	0	0	0
Шығымы		200	3,38	1,9	12,24	94,74

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыштар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Картон	100	70	1,4	0,28	11,41	53,9
Тұзды қыяр	30	24	0,19	0,02	0,41	3,12
Сәбіз	20	16	0,21	0,02	1,1	5,6
Пияз	10	8,5	0,12	0,02	0,7	3,49
Перловка	7,5	7,5	0,7	0,08	5,04	23,62
		300	126,42	67,17	67,32	1376,25
Сүйек	75	75	0	0	0	0
Сәбіз	3	2,4	0,03	0	0,17	0,84
Пияз	3	2,4	0,03	0	0,2	0,98
Сыыр еті (1 категория)	33,9	24,9	4,63	3,98	0	54,28
Су	420	420	0	0	0	0
Қаймақ	5	5	0,14	0,5	0,2	5,95
Тұз	2,5	2,5	0	0	0	0
Шығымы		250	4,23	2,37	15,3	118,42

Консервідегі балықтан сөрпа

Дайымдалу әдісі:

Қорғасын тазаланн төртбұрышты етіп тұраймыз. Сәбіз бен пиязды майдалап тұрайды. Тазаланған күрішті дайымдалған ыстық суға салып 15 минут қайнатыды. Сосын өкпеістерді салып 5-10 минут қалғанда консервідегі балықтарды салып пісіреді. 1,5- 3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартып салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалы қ құндылығы
Консерві	32	32	0	0	0	0
Қартон	80	56	1,12	0,22	9,13	43,12
Сәбіз	16	12,8	0,17	0,01	0,88	4,48
Пияз	10	8,4	0,12	0,02	0,69	3,44
Күріш	8	8	0,6	0,21	4,98	24,24
Ауыз су	240	240	0	0	0	0
тұз	0,4	0,4	0	0	0	0,01
Шығымы		200	8,14	2,08	13,32	120,68

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартып салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалы қ құндылығы
Консерві	40	40	0	0	0	0
Қартон	100	70	1,4	0,28	11,41	53,9
Сәбіз	20	16	0,21	0,02	1,1	5,6
Пияз	12,5	10,5	0,15	0,02	0,86	4,3
Күріш	10	10	0,75	0,26	6,23	30,3
Ауыз су	300	300	0	0	0	0
тұз	0,5	0,5	0	0	0	0,01
Шығымы		250	10,18	2,6	16,65	150,85

Көкөніс бұқтырмасы (Овощной рагу)

Дайындалу әдісі:

Картоппен сәбізді тазалап төрт бұрышты кылып турап кішкене ыстық суга сары май салып жартылай піскенге дейін пісіреді. Көкөрімды майдалап турап суга салады сосын барлығын араластырып ыстық сүт құйады.

1,5-3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Картоп	87	60,9	1,22	0,24	9,93	46,89
Сөкөрім	48	38,4	0,69	0,04	1,8	10,75
Сәбіз	45	36	0,47	0,04	2,48	12,6
Ініз	22,5	18,9	0,26	0,04	1,55	7,75
Сүт	45	45	1,31	1,44	2,11	27
Сары май	4,5	4,5	0,06	2,77	0,08	25,47
Сүз	1,5	1,5	0	0	0	0,03
Шығымы		150	3,75	5,09	14,45	126,31

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуыздар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Картоп	104,4	73,08	1,46	0,29	11,91	56,27
Сөкөрім	57,6	46,08	0,83	0,05	2,17	12,9
Сәбіз	54	43,2	0,56	0,04	2,98	15,12
Ініз	27	22,68	0,32	0,05	1,86	9,3
Сүт	54	5,4	1,57	1,73	2,54	32,4
Сары май	5,4	5,4	0,07	3,32	0,09	30,56
Сүз	1,8	1,8	0	0	0	0
Шығымы		180	4,5	6,1	17,33	151,58

Картон нөрсөсү

Дайындалуу эдиси:

Картонны тазалап суга түз салып пісіреді. Суын төгіп тастан ыстық күйде картонны есепті ыстық сүтпен сары майды салып араластырады.

1,5- 3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуымдар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Картон	157,5	110,25	2,2	0,44	17,97	84,89
Сүт	42	42	1,22	1,34	1,97	25,2
Сары май	3,75	3,75	0,05	2,31	0,06	21,22
Тұз	1,5	1,5	0	0	0	0,03
Піскен картон массасы	-	106,95	-	-	-	-
Шығымы		150	3,26	4,68	8,04	123,9

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуымдар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Картон	189	132,3	2,65	0,53	21,56	101,87
Сүт	50,4	50,4	1,46	1,61	2,37	30,24
Сары май	4,5	4,5	0,06	2,77	0,08	25,47
Тұз	1,8	1,8	0	0	0	0
Піскен картон массасы	0	128,34	-	-	-	-
Шығымы		180	3,91	5,62	9,65	148,68

Котлет

Дайындау әдісі:

Етті екі рет ет турағыштан өткізді суға жібітілген нанмен араластырады. Тұз қосып формалға кестіріп, қалыпты майлап салып пісіреді.

1,5- 3 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуындар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Сыыр еті (1 категория)	71,2	64,8	12,05	10,37	0	141,26
Нан	11,2	11,2	0,85	0,1	5,23	23,92
Ауыз су	15,2	15,2	0	0	0	0
Тұз	0,8	0,8	0	0	0	0
Жартылай фабрикат шығыны	-	91,2	-	-	-	-
Шығымы		80	11,77	4,73	4,35	100,04

3-5 жас аралығындағы балаларға арналған

Тартым салу			Химиялық құрамы			
Азық-түлік	брутто, г	нетто, г	ақуындар	майлар	көмірсулар	Энергетикалық құндылығы
Сыыр еті (1 категория)	71,2	64,8	12,05	10,37	0	141,26
Нан	11,2	11,2	0,85	0,1	5,23	23,92
Ауыз су	15,2	15,2	0	0	0	0
Тұз	0,8	0,8	0	0	0	0
Жартылай фабрикат шығыны	-	91,2	-	-	-	-
Шығымы		80	11,77	4,73	4,35	100,04

МЕКТЕПKE ДЕЙІНГІ УЙЫМДА ӨТКІЗУГЕ ҰСЫНЫЛҒАН ШЫНЫҚТЫРУ ШАРАЛАРЫ

Барлық гигиеналық процедуралар шынығуға әсер етеді: қол-аяқты жуу және оны дұрыс ұйымдастыру жатады. Баланың барлық дене бітімін аяқтарынан судың төменгі температурасына үйрету. 2-3 жастағы балаларды салқын сумен бетін, қолын жууға, 4-5 жастағы балаларды бет-қолын шынтағына дейін жууға, 5-7 жастағы балаларды дымқыл қолымен мойынын, кеудесін сүртуге дағдыландыру және бұл кезде судың температурасы 16° градустан жоғары болмауы тиіс. Кіші топтан бастап балаларды сумен сүртуге үйрету. Бұл үшін күн сайын бала денесін таза орамалмен немесе басқа жұмсақ құрғақ матамен денесі қызарғанша сүртіледі. 2-3 аптадан кейін ығалды сүртуге көшеді. Бұл процедураны күндізгі ұйқыдан соң қолданымыз, өйткені бала денесі сүртілген соң жылы күйде болуы тиіс. Сүртуге арналған судың алғашқы температурасы $33-32^{\circ}$ C. Күн сайын судың температурасын 1° C-ға түсіріп, біртіндеп $22-25^{\circ}$ C-ға жеткіземіз. Сүртуді суды өзіне жақсы тартып алатын қолғапшалармен жүзеге асырамыз. Әр баланың өзінің қолғапшасы болуы шарт. Сүртінуді алдында қолғапшаларды су құйылған ыдысқа салымыз сосын температурасын өлшейміз. Сүртуден кейін қолғапшаларды қайнатамыз, сосын кептіреміз. Сүртінуді төмендегідей жүзеге асырылады: ең бірінші қол, нұқ сосын кеуде және іш, сосын арқа мен аяқ. Баланың ішімен жақытап арқасын сүртеді. Дененің әр бөлігі сүртіліп болған соң жұмсақ, құрғақ сүлгімен дене әбден қызарғанша сүртіледі. Осыдан кейін бала өзінің киімін киіледі. Бұл процедураны жүргізу кезінде бала отыруы керек, тек аяқ сүрту кезінде жатыды. Бұл шынықтырудың түрін ата-әжелерге де ұсынатымыз. Мұндай сүртінуді кішкентай балалардың жаздағы салқын су қорына даярлайды. Ең алғашқы температура $31-32^{\circ}$ C, әр 2-3 күн сайын төмендетіп $28-25^{\circ}$ C – ға дейін жеткіземіз. Легенде тұрған балаларға 5-10 см жоғарыдан басым суламау үшін ықтан бастап су құйылады. Мұнан соң баланың денесі әбден қызарғанша дейін сүртіндіру қажет.

Бұл шынықтыру процедурасы балалардың барлық жас ерекшеліктеріне сай әрі тиімді. Тек қана су температурасын қадағалау керек. Су температурасы сабыл мен ортаңғы тобында 32° C, ересектер тобында 28° C-дейін, ал әр 2-3 күннен сайын 1° C – ға төмендетіп 18° C-дейін жеткізіледі, ересектер тобында суды 16° C – ға дейін төмендемейді. Егер қажеттілік туындап үзіліс жасалған жағдайда суды соңғы кездегі температураға дейін көтеру қажет. Ал бақылау үшін «тіркеу дәптері» арналып, баланың келмеген күндері жазылып отыруы тиіс. Бұл процедура судың әсерімен ғана шектелмей, теріге де үгу жасайды. Ересек топтағы балалар өлдері сүртінуді алады.

Ересектер тобында жақсы нәтижеге жету үшін жүйелі түрде тибанды, тізеден төмен сумен құйылу керек. Аяққа су құяр алдында, аяқ жылы болу керек. Салқын суды оянумен 4-5 см-дегі биіктіктен құю керек. Бұл процедура 15-20 секунда созылады, сосын аяғын жұмсап сүлгімен сүртеді. Аяққа су құю өте пайдалы, оны $+28-27^{\circ}$ температурадан бастау керек, сосын 1-2 күн сайын температураны $1-2^{\circ}$ C түсіріп отыру қажет. Ең соңғы су температурасы $+14-15^{\circ}$ C болу керек. Жаз мезгілінде жалпы салқын су құю, процедурасын барлық топтар үшін түскі ас алдында жүргіземіз. Ең негізгі әрі қарапайым шынықтыру түрі – жалаң аяқ жүру, жол оя эмоция туғызады. Балбақшада балалар жалаң аяқ дене шынықтыру сабағына қатысады. Топта түкті кілемшенің үстінен, бүдірлі аяқ жолмен, бассейнде дымқыл тастар үстімен жүреді. Қыс мезгіліндегі шынықтырудың түрі – қар үстімен жалаң аяқ жүру. Бұл аурудың нағыз алдын алу, емдеу жолы болып саналады. Қар үстімен жалаң аяқ жүру кезінде ағаның бұлашық ет жүйесі, қан- айналу, ақыл-ой белсенділігі артады. Сондықтан баланың денсаулығын нығайтудың бір шарты – шынықтырудың осы түрі болып табылады.

Барлық жас ерекшеліктеріне сай шынықтырудың «Риғалық әдіс» атауы да бар. Мұның негізгі айырмашылығы сол жаяу, бірақ түзды жолмен жүру. Бұл шынықтыруда 1,5-2 метрлік

жұмыс сүзгіні 10 % тұз ерітіндісімен сулап (100гр тұзды литр суға) балаға оның үстімен жүруді ұсынады. Сосын таза сүмеш аяқты жуады.

А.А. Уманскийдың нүктелі үгуі

Бірінші аудан аймағы (төс сүйегі), бұл кезде оның қан түзілу қызметі жақсартады. Төс сүйегі қан айналымы интервенциясы жақсартады, өкпе, өңеш, кеңірдек қан айналымы жақсартады. Екінші аудан аймағы тері асты безі. Төс асты безін (тимус) иммундық жауапты орын ерекше. Ауруға қарсы ағатын өсу процесі мен дамуын қамтамасыз етеді. Үшінші аудан аймағы синокаротидті қалқанша мен қалқанша жанындағы бездері қанның химиялық құрамы мен ағатын эндокриндік реттеушілікті қалғатайды. Төртінші және бесінші аудан аймағы мойын вегетативті ганглиясы (жүйе түйіндері) олар қан тамырларды (бас, эндокриндік бездер, жүрек, асқазан, ішек) реттейді. Алтыншы, жетінші, сегізінші аудан аймақтары бас сүйек-ми нервтері, олар гипофиз құрылымдарымен, көру, есту вегетативтік қызметтермен байланысты. Тоғызыншы аудан аймағы бұл жүйелілік ерекшелігі. Оған әсер ету мыңдап жүйелі түрде жұмыс істеуі мен барлық ағзаны белсендіреді. Үгуді бірінші аудан аймағынан бастап белгіленген сандық реті бойынша жасалынады. Сұх немесе ортаңғы саусақпен алғаш рет сағат тілі бойынша, сосын қарама-қарсы 3-4 секунд біртіндеп қысып, басып, айналымды қозғалыспен белгілі аумаққа жан-жағынан жақындайды. Үшінші және төртінші аудан аймағы бойынша саусақ пен мойынның артынан алға қарай сипалау арқылы жасалынады. Симметриялық аймақты бір мезгілде екі қолмен де жасауға болады.

Пайдаланылған әдебиеттер

1. Мектепке дейінгі тәрбие мен оқытудың мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты. Қазақстан Республикасы Оқу-ағарту министрінің 2022 жылғы 3 тамыздағы № 348 бұйрығы
2. Детский сад: Питание. Автор Батищев Павел Сергеевич. г. Киров
3. Инструктивно-методические указания по организации, проведению профилактических прививок и безопасности их применения при иммунизации населения Абыралиева Шымкент 2011
4. "Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 9 шілдесі № ҚР ДСМ-59 бұйрығы
5. "Денсаулық сақтау саласындағы мамандықтар мен мамандықтардың номенклатурасын, денсаулық сақтау қызметкерлері лауазымдарының номенклатурасы мен біліктілік сипаттамаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 14 сәуірі № 72 бұйрығы
6. "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы
7. Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің «Мектепке дейінгі базалық тамақтануды ұйымдастыру және қадағалау» әдістемелік құрал – Астана, 2013
8. Балабақшадағы балаларды сауықтыру және емдеу – профилактикалық іс - шаралары (әдістемелік нұсқау). Астана қаласы 2015 жыл. Қазақстан Республикасының Валеология Академиясы Қаз ММА профилактикалық медицина және тағамтану кафедрасы Астана қаласы № 70 «Алтын дән» балабақшасы.

Мазмұны

Кіріспе	3
Білім беру ұйымдарындағы медициналық пункттің мейіргері	4
Диеталық мейіргер	5
Мектепке дейінгі ұйымның медициналық қызметкеріне арналған техника қауіпсіздігі жөніндегі нұсқаулық	6
Мектепке дейінгі ұйымның медициналық қызметкерінің жылдық жоспар үлгісі	7
"Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары	9
Мектепке дейінгі білім беру ұйымдарының медициналық есепке алу-есеп беру құжаттама үлгілер	28
"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары	32
Мектепке дейінгі ұйымның санитарлық – гигиеналық жағдайын бақылауға арналған индикатор (жадыма)	77
Балалар тамағын даярмендендіру	78
Денсаулығында ауытқулары бар балаларды ерекше тамақтану тәртібі	78
3-6 жастығы аллергиясы бар балаларға орташа тәуліктік өнімнің жиылытылған есептам	79
Он күндік ас мәзірі (үлгі)	80
Тағамдардың технологиялық карталарының үлгілері	81
Тағамдардың химиялық құрамдарының үлгілері	83
Мектепке дейінгі ұйымда өткізуге ұсынылған шығарыстыру шаралары	99
Пайдаланылған әдебиеттер	101

Ноғайбекова Бахытгуль Саматовна

**БАЛАБАҚША МЕДБИКЕСІНІҢ
КІТАБЫ**



Астана қаласы
Мектепке дейінгі «Педагог»
әдістемелік білім беру орталығы

8747 423 8690
E-mail ip_pedagog@mail.ru

Басуға 26.07.2024ж. қол қойылды.
Қағаз көлемі А4. Типографиялық қағаз.
Баспа табақ көлемі 8.40.
Таралымы 300 дана