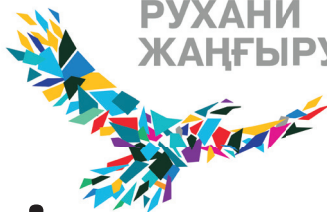


Қазақстан Республикасы  
«Жұлдыз» балалар  
қоғамдық ұйымдарының  
Одағы» қоғамдық бірлестігі

ОО «Союз детских  
общественных  
организаций «Жулдыз»  
Республики Казахстан

РУХАНИ  
ЖАҒҒЫРУ



# Педагог бюллетені

**БАЛАЛАРДЫҢ САУЫҚТЫРУ ЛАГЕРЬЛЕРІНДЕГІ  
ЖАЗҒЫ ДЕМАЛЫСЫ: ҰЙЫМДАСТЫРУШЫЛАРҒА  
ҰСЫНЫСТАР МЕН КЕҢЕСТЕР**

---

# Педагогический бюллетень

**ЛЕТНИЙ ОТДЫХ ДЕТЕЙ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ  
ЛАГЕРЯХ: РЕКОМЕНДАЦИИ  
И СОВЕТЫ ОРГАНИЗАТОРАМ**

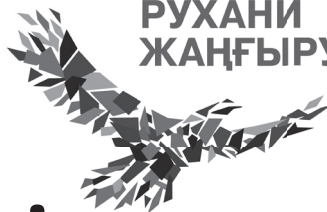
1/2019



Қазақстан Республикасы  
«Жұлдыз» балалар  
қоғамдық ұйымдарының  
Одағы» қоғамдық бірлестігі

ОО «Союз детских  
общественных  
организаций «Жулдыз»  
Республики Казахстан

**РУХАНИ  
ЖАҒЫРУ**



# Педагог бюллетені

**БАЛАЛАРДЫҢ САУЫҚТЫРУ ЛАГЕРЬЛЕРІНДЕГІ  
ЖАЗҒЫ ДЕМАЛЫСЫ: ҰЙЫМДАСТЫРУШЫЛАРҒА  
ҰСЫНЫСТАР МЕН КЕҢЕСТЕР**

---

# Педагогический бюллетень

**ЛЕТНИЙ ОТДЫХ ДЕТЕЙ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ  
ЛАГЕРЯХ: РЕКОМЕНДАЦИИ  
И СОВЕТЫ ОРГАНИЗАТОРАМ**

ББК 74.00.

Уважаемые читатели! Организаторы летнего отдыха детей в оздоровительном лагере! Вожаки, воспитатели, педагоги!

Данный выпуск бюллетеня содержит методические материалы в помощь организаторам летнего отдыха и практикам работников детских оздоровительных лагерей, подобранные с учетом имеющегося положительного опыта работы детских оздоровительных лагерей.

Искусство быть вожаком – это труд не менее творческий, чем труд писателя или художника, но более ответственный, ведь Вам предстоит обратиться к душе ребенка напрямую, поэтому мы постарались учесть все необходимые аспекты.

Конечно же, в первую очередь это профессионализм, который включает в себя владение теоретическими знаниями и умениями применять их на практике.

Знакомство с примерным опытом воспитательной работы в оздоровительном лагере позволит вам определить свой стиль и содержание собственной педагогической деятельности с максимальной опорой на требования нормативных и инструктивных документов по работе с детьми в период летних каникул 2019 года на основе действующего законодательства РК, нормативных и инструктивных документов, актуальных концептуальных материалов, прежде всего, Конвенции о правах ребенка, программы «Рухани жаңғыру», выступления Н.А. Назарбаева «Общество благополучия: 10 целей десятилетия» и других программ, инициированных Президентами страны

Желаем Вам найти в данном выпуске бюллетеня ответы на интересующие ваши вопросы, касающиеся возрастных социально – психологических особенностей детей и подростков, имели бы представление о своих правах и обязанностях, об ответственности за жизнь и здоровье детей, об ответственности за материальные ценности, смогли бы интересно и увлекательно организовать отдых юных казахстанцев. .

В нашем сборнике материал поделен на две части: теоретическая и практическая. В теоретической части вы познакомитесь с современными взглядами на педагогику и психологию отдыха некоторыми учеными, будете иметь представление с кем вам придется работать в детском оздоровительном лагере, а во второй части, практической, вы получите ответ на вопрос «Как работать с детьми в условиях летнего оздоровительного лагеря.

Желаем успехов во благо счастливого детства!

**Составитель: Аблаев Арман Турекулович**, эксперт управления по защите прав детей и международному сотрудничеству Комитета по охране прав детей МОН РК

**Рецензент: Елена Дмитриенко**, президент ОО СДОО «Жұлдыз» РК член общественного совета МОН РК, профессор педагогики

*Материалы сборника одобрены и рекомендованы к публикации Координационным развитием детского общественного движения Казахстана Главного проектного офиса программы «Рухани жаңғыру» (март, 2019 г.)*

© Союз детских общественных организаций «Жұлдыз», 2019

## СОДЕРЖАНИЕ

2016 – 2019 жылдарға арналған жазғы каникул кезеңінде балалардың сауықтыру демалысын, бос уақытын және жұмыспен қамтылуын ұйымдастыру туралы .....	7
Об организации оздоровительного отдыха, досуга и занятости детей в период летних каникул на 2016 – 2019 годы .....	9
Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы жұмысқа тәлімгерлерді даярлау жөніндегі нұсқаулық .....	11
Инструкция по подготовке вожатых к работе в детских оздоровительных организациях .....	14
Білім беру ұйымдары түрлерінің номенклатурасы.....	17
Номенклатура видов организаций образования.....	21
«Балалардың сауықтыру және санаторий объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы .....	25
1-тарау. Жалпы ережелер .....	27
2-тарау. Объектілердің құрылысына жер учаскесін таңдауға, оларды жобалауға, реконструкциялауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар .....	28
3-тарау. Объектілерді сумен жабдықтауға, суды бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге және ауасын баптауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар ....	29
4-тарау. Объектілердің үй-жайларын жөндеуге және күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар .....	31
5-тарау. Тұру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар.....	32
6-тарау. Объектілердегі тамақтану жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар .....	33
7-тарау. Өндірістік бақылауға, персоналдың еңбек және тұрмыстық қызмет көрсету жағдайларына қойылатын талаптар .....	36
8-тарау. Медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар .....	37
9-тарау. Жағажайларды күтіп-ұстауға және палаткалы (киіз үй) типтегі БСО-ға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар .....	38
10-тарау. Туберкулезге қарсы санаторийлерді және балшықпен емдеуге және физиотерапияға арналған үй-жайларды күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар .....	40
Қосымша.....	42

Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к детским оздоровительным и санаторным объектам».....	54
Глава 1. Общие положения.....	56
Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, реконструкции и эксплуатации объектов.....	57
Глава 3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию объектов.....	58
Глава 4. Санитарно-эпидемиологические требования к ремонту и содержанию помещений объектов.....	60
Глава 5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания.....	61
Глава 6. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания на объектах.....	62
Глава 7. Требования к производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала.....	65
Глава 8. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинскому обеспечению.....	65
Глава 9. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию пляжей и ДОО палаточного (юрточного) типа.....	66
Глава 10. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию противотуберкулезных санаториев и помещений для грязелечения и физиотерапии в санатории.....	69
Приложение.....	70
2018-2020 жылдарға арналған жазғы демалыс кезеңінде балалардың толық жұмыспен қамтылуын ұйымдастыру бойынша ВЕДОМСТВОАРАЛЫҚ ІС-ШАРАЛАР ЖОСПАРЫ .....	83
<b>МЕЖВЕДОМСТВЕННЫЙ ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ</b> по организации полного охвата детей занятостью в период летних каникул на 2018-2020 годы.....	89
Технологическая карта летнего отдыха школьников в условиях оздоровительного лагеря.....	94
Система контроля и оценки летнего отдыха школьников .....	95
Должностная инструкция вожатого (воспитателя) детских оздоровительных центров (лагерей) .....	95

**2016 – 2019 жылдарға арналған жазғы каникул кезеңінде балалардың сауықтыру демалысын, бос уақытын және жұмыспен қамтылуын ұйымдастыру туралы**

*(Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің  
2016 жылғы 11 мамырдағы № 36-р өкімі)*

«Қазақстан Республикасындағы баланың құқықтары туралы» 2002 жылғы 8 тамыздағы № 345 Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес жазғы каникул кезеңінде балалардың тұлғалық, әлеуметтік, шығармашылық дамуы және құқық бұзушылықтардың алдын алу үшін:

1. Облыстардың, Астана және Алматы қалаларының әкімдері, Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі:

1) жазғы каникул кезеңінде балалардың сауықтыру демалысын, бос уақытын және жұмыспен қамтылуын, қосымша білім беру бағдарламаларын іске асыруға көзделген жергілікті бюджет қаражаты, демеушілік қаражат есебінен қамтамасыз етсін;

2) облыстар, Астана және Алматы қалалары әкімдіктерінің жанындағы балаларды сауықтыру ұйымдарын пайдалануға дайындау және қабылдау жөніндегі ведомствоаралық өзара іс-қимыл комиссияларының жұмысын жалғастырсын;

3) Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасына сәйкес қала сыртындағы балаларды сауықтыру ұйымдарының, жыл бойы жұмыс істейтін балаларды сауықтыру ұйымдарының қызметін ұйымдастыру, білікті кадрлармен қамтамасыз ету, қала сыртындағы лагерьлердің желісін кеңейту және аз шығынды демалыс ұйымдары нысандарының (шатырлы, киіз үйлі, отбасылық лагерьлер, күндізгі орталықтар, туристік жорықтар, археологиялық және өлкетану экспедициялары) үлесін арттыру жөнінде шаралар қабылдасын;

4) жетім балалардың, ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған, тұрмысы төмен және көп балалы отбасылар балаларының, мүгедек балалардың, даму мүмкіндіктері шектеулі балалардың, экологиялық қолайсыз аудандарда тұратын балалардың, жалпы білім беретін мектептердің үздік оқушыларының сауықтыру демалысын басым тәртіппен жергілікті бюджет қаражаты есебінен қамтамасыз етсін;

5) жергілікті бюджет қаражаты есебінен жалпы білім беретін мектептердің, қосымша білім беру ұйымдарының жанындағы тамақтандыратын және тамақтандырмайтын күндізгі лагерьлерде балалардың бос уақытын ұйымдастырсын;

6) еңбек және демалыс лагерьлерінде, мектеп орманшылығында, абақтандыру және көгалдандыру жасақтарында Қазақстан Республикасының еңбек заңнамасына сәйкес балалардың жұмыспен қамтылуын жүзеге асырсын;

7) балаларды сауықтыру ұйымдарының өрт қауіпсіздігін, балалардың сауықтыру демалысы, бос уақыты мен жұмыспен қамтылуы кезінде балалардың өмірі мен денсаулығының судағы қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөнінде шаралар қабылдасын.

2. Қазақстан Республикасының Ішкі істер министрлігі:

1) балаларды сауықтыру ұйымдарына балаларды тасымалдау қауіпсіздігін қамтамасыз етсін;

2) балалардың жаракат алуының алдын алу және жол қозғалысының қауіпсіздігін насихаттау жөнінде профилактикалық шараларды көздесін;

3) балалар құқық бұзушылықтарының, қылмыстарының профилактикасы, балалардың панасыз және қадағалаусыз қалуының алдын алу жөнінде іс-шаралар өткізсін;

4) балаларды сауықтыру ұйымдарының өртке қарсы қауіпсіздігінің қамтамасыз етілуін бақылауды ұйымдастырсын;

5) балалардың судағы қауіпсіздігін қамтамасыз ету және балалардың сауықтыру демалысы орындарының өрт қауіпсіздігі талаптарын сақтау жөнінде профилактикалық іс-шаралар өткізуді ұйымдастырсын.

3. Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика министрлігі балаларды сауықтыру ұйымдарының объектілері мен балаларды сауықтыру ұйымдарында тамақтандырудың ұйымдастырылуын, санитарлық-эпидемиологиялық бақылауды және қадағалауды қамтамасыз етсін.

4. Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрлігі балаларға медициналық қызмет көрсету және оларды сауықтыру үшін денсаулық сақтау ұйымдарының қызметін үйлестіруді жүргізсін.

5. Қазақстан Республикасының Инвестициялар және даму министрлігі:

1) балалардың сауықтыру демалысын, бос уақыты мен жұмыспен қамтылуын дайындау мен өткізу барысын бұқаралық ақпарат құралдарында жария етуді қамтамасыз етсін;

2) республикалық және өңірлік телевизиялық арналарда балалардың сауықтыру демалысын, бос уақыты мен жұмыспен қамтылуын ұйымдастыру туралы арнайы хабарлар циклін дайындасын және трансляциялауды қамтамасыз етсін.

6. Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі 2016 – 2019 жылдарға арналған жазғы каникул кезеңінде балалардың сауықтыру демалысын, бос уақыты мен жұмыспен қамтылуын жалпы үйлестіруді және бақылауды қамтамасыз етсін және жыл сайын 10 қазанға қарай Қазақстан Республикасының Үкіметіне есеп берсін.

7. Осы өкімнің орындалуын бақылау Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігіне жүктелсін.

**Премьер-Министр**

**К. Мәсімов**



**Об организации оздоровительного отдыха,  
досуга и занятости детей в период летних  
каникул на 2016 – 2019 годы**

*(Постановление Премьер-Министра Республики Казахстан  
№ исх. 36-р от 11 мая 2016 года)*

В соответствии с Законом Республики Казахстан от 8 августа 2002 года № 345 «О правах ребенка в Республике Казахстан», для личностного, социального, творческого развития детей и профилактики правонарушений в период летних каникул:

1. Акимам областей, городов Астаны и Алматы, Министерству образования и науки Республики Казахстан:

1) обеспечить оздоровительный отдых, досуг и занятость детей в период летних каникул за счет средств местного бюджета, предусмотренных на реализацию программ дополнительного образования, спонсорских средств;

2) продолжить работу комиссий межведомственного взаимодействия по подготовке и приемке к эксплуатации детских оздоровительных организаций при акиматах областей, городов Астаны и Алматы;

3) принять меры по организации деятельности загородных детских оздоровительных организаций, детских оздоровительных организаций круглогодичного действия, обеспечению квалифицированными кадрами, расширению сети загородных лагерей и увеличению доли малозатратных форм организации отдыха (палаточные, юрточные, семейные лагеря, центры дневного пребывания, туристические походы, археологические и краеведческие экспедиции) за счет средств местного бюджета и государственно-частного партнерства, в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан;

4) в приоритетном порядке, за счет средств местного бюджета обеспечивать оздоровительный отдых детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, из малообеспеченных и многодетных семей, детей-инвалидов, с ограниченными возможностями в развитии, детей из экологически неблагоприятных районов, лучших учащихся общеобразовательных школ;

5) организовать досуг детей в лагерях дневного пребывания с питанием и без питания при общеобразовательных школах, организациях дополнительного образования за счет средств местного бюджета;

6) осуществлять занятость детей в лагерях труда и отдыха, школьных лесничествах, отрядах по благоустройству и озеленению в соответствии с трудовым законодательством Республики Казахстан;

7) принять меры по обеспечению пожарной безопасности детских оздоровительных организаций, безопасности жизни и здоровья детей на водах во время оздоровительного отдыха, досуга и занятости детей.

2. Министерству внутренних дел Республики Казахстан:

1) обеспечить безопасность перевозки детей в детские оздоровительные организации;

2) предусмотреть профилактические меры по предупреждению детского травматизма и пропаганду безопасности дорожного движения;

3) проводить мероприятия по профилактике правонарушений, преступности, предупреждению беспризорности и безнадзорности детей;

4) организовать контроль над обеспечением пожарной безопасности детских оздоровительных организаций;

5) организовать проведение профилактических мероприятий по обеспечению безопасности детей на водах и соблюдению требований пожарной безопасности в местах детского оздоровительного отдыха.

3. Министерству национальной экономики Республики Казахстан обеспечить санитарно-эпидемиологический контроль и надзор за объектами детских оздоровительных организаций и организацией питания в детских оздоровительных организациях.

4. Министерству здравоохранения и социального развития Республики Казахстан проводить координацию деятельности организаций здравоохранения за медицинским обслуживанием и оздоровлением детей.

5. Министерству по инвестициям и развитию Республики Казахстан:

1) обеспечить освещение в средствах массовой информации хода подготовки и проведения оздоровительного отдыха, досуга и занятости детей;

2) подготовить цикл специальных передач об организации оздоровительного отдыха, досуга и занятости детей и обеспечить трансляцию на республиканских и региональных телевизионных каналах.

6. Министерству образования и науки Республики Казахстан обеспечить общую координацию и контроль оздоровительного отдыха, досуга и занятости детей в период летних каникул на 2016 – 2019 годы и представлять отчет в Правительство Республики Казахстан ежегодно к 10 октября.

7. Контроль за исполнением настоящего распоряжения возложить на Министерство образования и науки Республики Казахстан.

**Премьер-Министр**

**К. Масимов**

Бекітілді

Қазақстан Республикасының  
Білім және ғылым министрлігі  
2016 жылғы «19» сәуірде № 290

### **Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы жұмысқа тәлімгерлерді даярлау жөніндегі нұсқаулық**

Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы жұмысқа тәлімгерлерді даярлау жөніндегі нұсқаулықты (бұдан әрі-Нұсқаулық) қамтамасыз ету мақсатында Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі балаларды сауықтыру ұйымдарындағы жұмысқа тәлімгерлерді даярлау жөніндегі келесі талаптарды басшылыққа алуды ұсынады:

1. Осы Нұсқаулық Республикасы Білім және ғылым министрінің 2015 жылғы 22 сәуірдегі № 227 бұйрығымен бекітілген және 2015–2020 жылдарға арналған Тәрбиенің тұжырымдамалық негіздерін іске асыру жөніндегі іс-шаралар Жоспарының 1.9-тармағына сәйкес әзірленді.

2. Осы Нұсқаулықта келесі негізгі ұғымдар қолданылады:

- сауықтыру объектілері – оқу-тәрбиелік, дене шынықтыру – сауықтыру, емдеу-сауықтыру және 6 жастан бастап 18 жасқа дейінгі балалар үшін мәдени бос уақытын ұйымдастыру, оның ішінде жыл бойы жұмыс жасайтын БСҰ қызметін, жалпы орта және қосымша білім беру бағдарламасын іске асыру жөніндегі балаларды сауықтыру ұйымдары (бұдан әрі-БСҰ);

- қосымша білім беру ұйымы – білім алушылардың, оның ішінде мүмкіндігі шектеулі балалардың, білім беру және мәдени қажеттіліктерді қанағаттандыру мақсатында қосымша білім берудің бағдарламаларын іске асыратын білім беру ұйымы;

- тәлімгер – БСҰ-да балалардың сауықтыруын және демалысын ұйымдастырушы, 18 жасқа толған.

3. Тәлімгерлерді БСҰ-ға жұмысқа қабылдау Қазақстан Республикасының «Білім беру туралы» заңына және еңбек заңнамасына сәйкес жүзеге асырылады, сондай-ақ БСҰ-да жұмыс жасау үшін тәлімгерлерді даярлаудың деңгейі туралы сертификаттың болуы.

4. БСҰ-да тәлімгерлер қызметін жүзеге асыру барысында медициналық тексерістен өтті деген белгімен медициналық кітапшаның, жұмысқа кіру рұқсаты, гигиеналық оқудан өту туралы деректердің болуы қажет.

5. БСҰ-дағы жұмысқа тәлімгерлерді даярлау бағдарламасы:

- 1) практикалық психология, педагогика салаларынан білімді;
- 2) нормативтік-құқықтық құжаттарды қолдану мәселесі жөнінде білімді;
- 3) балаларды деструктивтік секталардан, интернет ресурстарынан және басқа да жағымсыз үгіттеу көздерін ақпараттық қорғауға бағытталған білім мен іскерлікті;
- 4) сауықтыру ұйымдары шартында балалар мен жасөспірімдердің демалысын ұйымдастыру бойынша практикалық іскерлік пен дағдыларды;

5) БСҰ-да балалардың тұру жағдайларында педагогикалық технологияларды қолдану дағдыларын және практикалық іскерлікті;

6) БСҰ шартында балаларды жетілдіру бағдарламаларын дербес жоспарлауға және іске асыруға бағытталған практикалық іскерлік пен дағдыларды;

7) балалардың көшбасшы қасиеттерін және коммуникативті біліктілікті жетілдіруге бағытталған практикалық іскерлігі мен дағдыларын қалыптастыру қажеттілігін ескере отырып, әзірленуде.

8) балаларға алғашқы медициналық көмек көрсету практикалық дағдылар.

6. Тәлімгер:

1) «Мәңгілік ел» бірыңғай идеясына негізделген балаларды патриоттық, адамгершілік-рухани, көп мәдениетті тәрбиелеуді;

2) БСҰ-да тұру шартында балалардың құқықтары мен мүдделерін іске асыруды;

3) БСҰ-да балаларды қауіпсіз асырауды;

4) Балалар арасында астан уланудың алдын алуға және ескертуге бағытталған балалардың санитариялық-эпидемиологиялық талаптарын сақтауын;

5) БСҰ-да өткізілетін барлық мәдени-бұқаралық, спорттық-сауықтыру және т.б. іс-шараларға балалардың белсенді қатысуын;

6) БСҰ жоспарын іске асыруды және оның орындалуын қамтамасыз етеді.

7. Тәлімгер балалардың БСҰ-да болу кезеңінде олардың тәрбиесі мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін:

1) күтпеген жағдайлар болған кезде БСҰ басшылығын хабардар етеді және қажетті шараларды қолданады;

2) балаларды қараусыз қалдырмайды, оның ішінде түнгі уақытта;

3) БСҰ басшылығының рұқсатынсыз БСҰ аумағын тастап кетпейді;

4) БСҰ басшылығының рұқсатынсыз лагерь аумағында бөгде адамдардың болуына жол бермейді;

5) БСҰ аумағында спирттік ішімдіктерді қолдануға және шылым шегуге жол бермейді;

6) қолданыстағы Қазақстан Республикасының заңнамаларын, бала құқықтары туралы халықаралық конвенциясын, педагогикалық әдеп нормаларын бұзатын балаларға іс-қимыл әдістерін қолдануға жол бермейді;

7) БСҰ-да лездемелерді немесе әкімшіліктің өзге де өкімімен белгіленген педагог қызметкерлердің кеңестерін дәлелді себептерсіз қалдыруға жол бермейді;

8) балалардың ата-аналарымен (заңды өкілдерімен) түсіндірме және консультациялық жұмыстарды жүргізеді;

9) балаларға, әріптестерге құрметпен қарауды қамтамасыз етеді.

8. Тәлімгер лауазымдық міндеттерді бұзғаны және теріс қылықтар жасағаны үшін Қазақстан Республикасының Заңында белгіленген тәртіппен жауапкершілікке тартылады.

9. БСҰ басшылығының, аға тәлімгерлердің өкімімен педагогикалық құрылымға аталған Нұсқаулықта қарастырылмаған және қолданыстағы Қазақстан

Республикасының заңнамаларына қайшы келмейтін міндеттер мен тыйымдар орнатылуы мүмкін.

10. Тәлімгер БСҰ-да жұмыс жасау кезінде:

1) балалардың заңды құқықтары мен мүдделерін, оның ішінде балаларды рационалды тамақтандыруда, пайдалы тағамның қағидаттарын және санитариялық-гигиеналық негіздерін қамтамасыз етуге бағытталған ұйымдастыру-басқару шешімдерін қабылдауға қатысуға;

2) БСҰ кітапханасының арнайы әдебиеттерін және әдістемелік материалдарын қолдануға;

3) педагогикалық және әдістемелік кеңестер, басқа да кәсіби және шығармашылық бірлестіктердің жұмыстарына қатысуға, БСҰ қызметін жетілдіру бойынша ұсыныс жасауға;

4) жұмыстың қорытындысы бойынша ұжымдық сыйақы қорынан, сондай-ақ басқа да көтермелеу түрлерінен сыйлық алуға;

5) ұжымдық еңбек шартына сәйкес әлеуметтік жеңілдіктерді алуға құқылы.

Утверждена  
приказом Министра образования  
и науки Республики Казахстан  
от «19» апреля 2016 года  
№ 290

### **Инструкция по подготовке вожатых к работе в детских оздоровительных организациях**

В целях обеспечения единых требований по подготовке вожатых к работе в детских оздоровительных организациях Министерство образования и науки Республики Казахстан рекомендует руководствоваться данной Инструкцией по подготовке вожатых к работе в детских оздоровительных организациях (далее – Инструкция):

1. Настоящая Инструкция разработана в соответствии с пунктом 1.9 Плана мероприятий по реализации Концептуальных основ воспитания на 2015 – 2020 годы, утвержденного приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 22 апреля 2015 года № 227.

2. В настоящей Инструкции используются следующие основные понятия:

- оздоровительные объекты – детские оздоровительные организации (далее – ДОО) осуществляющие учебно-воспитательной, физкультурно-оздоровительной, лечебно-оздоровительной деятельности и культурного досуга для детей от 6 до 18 лет, реализующие образовательные программы общего среднего и дополнительного образования;
- организация дополнительного образования – это организация образования, реализующая образовательные программы дополнительного образования в целях удовлетворения образовательных и культурных потребностей обучающихся, в том числе детей с особыми образовательными потребностями,
- вожатый – организатор отдыха и оздоровления детей в ДОО, достигший 18-летнего возраста.

3. Прием вожатых на работу в ДОО осуществляется в соответствии с Законом Республики Казахстан «Об образовании» и трудовым законодательством, а также при наличии сертификата об уровне подготовленности вожатых для работы в ДОО.

4. При осуществлении деятельности в ДОО вожатым необходимо наличие личной медицинской книжки с отметкой о прохождении обязательного медицинского осмотра, допуска к работе, сведений о прохождении гигиенического обучения.

5. Программа подготовки вожатых к работе в ДОО разрабатывается с учетом необходимости формирования:

- 1) знаний из области практической психологии, педагогики;
- 2) знаний по вопросам применения нормативных правовых документов, направленных на реализацию прав детей в сфере образования и воспитания;

3) знаний и умений, направленных на информационную защиту детей от влияния деструктивных сект, интернет-ресурсов и других негативных агитационных источников;

4) практических умений и навыков по организации досуга детей и подростков в условиях оздоровительных организаций;

5) практических умений и навыков применения педагогических технологий в ситуациях проживания детей в ДОО;

6) практических умений и навыков, направленных на самостоятельное проектирование и реализацию программ развития детей в условиях ДОО;

7) практических умений и навыков, направленных на развитие у детей лидерских качеств и коммуникативных умений.

8) практических навыков оказания первой медицинской помощи детям.

6. Вожатый обеспечивает:

1) патриотическое, нравственно-духовное, поликультурное воспитание детей основанное на общенациональной идее «Мәңгілік ел»;

2) реализацию прав и интересов детей в условиях проживания в ДОО; безопасность содержания детей в ДОО;

3) соблюдение детьми санитарно-эпидемиологических требований, направленных на предупреждение и профилактику пищевых отравлений среди детей;

4) активное участие детей в культурно-массовых, спортивно-оздоровительных и других мероприятиях, проводимых в ДОО;

5) реализацию плана ДОО и отчет об его исполнении.

7. Для обеспечения воспитания и безопасности детей в период пребывания в ДОО вожатый:

1) ставит в известность руководителя ДОО и принимает необходимые меры в случае непредвиденных обстоятельств;

2) не оставляет детей без присмотра, в том числе в ночное время;

3) не покидает территорию ДОО без разрешения руководителя ДОО;

4) не допускает присутствие на территории лагеря посторонних лиц без разрешения руководителя ДОО;

5) не допускает употребление спиртных напитков и курение на территории ДОО;

6) не допускает применение к детям методов воздействия, нарушающих действующее законодательство Республики Казахстан, международные конвенции о правах ребенка, нормы педагогической этики;

7) не допускает пропуск без уважительной причины планерок или иных установленных распоряжением администрации совещаний педагогических работников в ДОО;

8) проводит разъяснительную и консультационную работу с родителями (законными представителями) детей;

9) обеспечивает уважительное отношение к детям, коллегам.

8. За нарушение должностных обязанностей и совершение проступка вожатый привлекается к ответственности, установленной законами Республики Казахстан.

9. Распоряжением руководителя ДОО, старшего вожатого для педагогического состава могут быть введены обязанности и запреты, не предусмотренные данной Инструкцией, если они не противоречат действующему законодательству Республики Казахстан.

10. В период работы в ДОО вожатый имеет право:

1) участвовать в принятии организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение законных прав и интересов детей, в том числе рациональным питанием детей, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

2) пользоваться методическими материалами и специальной литературой библиотеки ДОО.

3) принимать участие в работе педагогического и методического советов и других профессиональных и творческих объединениях, вносить предложения по совершенствованию деятельности ДОО.

4) по итогам работы быть поощренным из премиального фонда.

5) получать социальные льготы, в соответствии с трудовым договором.



**Білім беру ұйымдары түрлерінің номенклатурасын бекіту туралы**

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2013 жылғы 22 ақпандағы № 50 Бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2013 жылы 26 наурызда № 8390 тіркелді.

«Білім туралы» 2007 жылғы 27 шілдедегі Қазақстан Республикасы Заңының 40-бабының 4-тармағына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

Ескерту. Кіріспе жаңа редакцияда – ҚР Білім және ғылым министрінің м.а. 29.12.2016 № 726 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

1. Қоса беріліп отырған Білім беру ұйымдары түрлерінің номенклатурасы бекітілсін.
2. Мектепке дейінгі және орта білім департаменті (Ж.А. Жонтаева):
  - 1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде белгіленген тәртіпте мемлекеттік тіркелуін қамтамасыз етсін;
  - 2) осы бұйрықты мемлекеттік тіркеуден өткеннен кейін бұқаралық ақпарат құралдарында жарияласын.
3. Мектепке дейінгі және орта білім департаменті (Ж.А. Жонтаева), Техникалық және кәсіптік білім департаменті (Қ.Қ. Бөрібеков), Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім департаменті (Ф.Н. Жақыпова) және Балалардың құқықтарын қорғау комитеті (Р.П. Шер) осы бұйрықты білім беру ұйымдарының назарына жеткізсін.
4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Білім және ғылым вице-министрі М.А. Әбеновке жүктелсін.
5. Осы бұйрық алғаш рет ресми жарияланғаннан кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

**Министр**

**Б. Жұмағұлов**

Қазақстан Республикасы  
Білім және ғылым министрінің  
2013 жылғы 22 ақпандағы  
№ 50 бұйрығымен бекітілген

**Білім беру ұйымдары түрлерінің номенклатурасы**

Білім беру ұйымдарының түрлері:

1. Мектепке дейінгі ұйымдар:
  - 1) бөбекжай;
  - 2) балабақша;
  - 3) отбасылық бөбекжай;
  - 4) санаторлық бөбекжай;
  - 5) «мектеп-бөбекжай» кешені;
  - 6) мектепке дейінгі шағын орталық.

2. Орта білім беру ұйымдары (бастауыш, негізгі орта, жалпы орта):

1) білім беру деңгейі бойынша:

- бастауыш мектеп;
- негізгі орта мектеп;
- жалпы орта білім беретін мектеп;

2) оқыту бейіні бойынша:

- гимназия;
- лицей;
- бейіндік мектеп;

3) оқуды ұйымдастыру жағдайы бойынша:

- шағын жинақты мектеп;
- тірек мектеп (ресурстық орталық);
- түзеу мекемелері жанындағы жалпы орта білім беретін мектеп;
- кешкі мектеп;
- девиантты мінез-құлықты балаларға арналған білім беру ұйымы;
- ерекше режимде ұстайтын білім беру ұйымы;
- аурухана жанындағы мектеп;

4) халықаралық:

- халықаралық мектеп;

5) интернаттық ұйымдар:

- мектеп-интернат;
- әскери мектеп-интернат;
- жалпы білім беретін мектеп жанындағы интернат;
- тірек мектеп (ресурстық орталық) жанындағы интернат;
- көп балалы және аз қамтамасыз етілген отбасылардың балаларына арналған мектеп-интернат;

- санаториялық мектеп-интернат.

6) біріктірілген:

- мектеп-гимназия;
- мектеп-лицей;
- қосымша білім беру мектеп-орталығы;
- мектеп-интернат-колледж;
- оқу-сауықтыру орталығы (кешен);
- оқу-өндірістік комбинат (мектепаралық, курстық);
- оқу-тәрбие орталығы (кешен);
- оқу орталығы.

3. Техникалық және кәсіптік білім беру ұйымдары:

1) колледж;

2) училище;

3) кәсіптік даярлау оқу орталығы;

4) ерекше білім беру қажеттілігі бар балаларға арналған колледж;

5) түзету мекемелері жанындағы кәсіптік даярлау оқу орталығы;

6) түзету мекемелері жанындағы колледж;

7) әскери – техникалық колледж;

8) жоғары колледж.

4. Орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдары:

- 1) колледж;
- 2) жоғары колледж;
- 3) училище.

5. Алып тасталды – ҚР Білім және ғылым министрінің м.а. 10.10.2018 № 557 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

6. Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдары:

- 1) ұлттық зерттеу университеті;
- 2) ұлттық жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымы;
- 3) зерттеу университеті;
- 4) университет;
- 5) академия;
- 6) институт;
- 7) консерватория.

7. Мамандандырылған білім беру ұйымдары:

- 1) мамандандырылған мектеп;
- 2) мамандандырылған лицей (мамандандырылған мектеп – лицей);
- 3) мамандандырылған гимназия (мамандандырылған мектеп – гимназия);
- 4) мамандандырылған мектеп – интернат;
- 5) мамандандырылған мектеп – лицей – интернат;
- 6) мамандандырылған мектеп – гимназия – интернат;
- 7) мамандандырылған музыка мектеп – интернаты;
- 8) мамандандырылған спорт мектеп – интернаты (олимпиадалық резервтегі мамандандырылған мектеп – интернат – колледж);
- 9) мамандандырылған хореография мектеп – интернаты (мамандандырылған хореография мектеп – интернат – училищесі);
- 10) мамандандырылған әскери мектеп – интернат;
- 11) «Білім-инновация» лицей – интернаты;
- 12) мамандандырылған мектеп – кешендер;
- 13) мамандандырылған ақпараттық технологиялар мектеп-лицейі;
- 14) мамандандырылған ақпараттық технологиялар лицейі.

8. Арнайы білім беру ұйымдары:

- 1) арнайы бөбекжай;
- 2) арнайы балабақша;
- 3) арнайы мектеп;
- 4) арнайы мектеп – интернат;
- 5) арнайы кешен «балабақша – мектеп – интернат»;
- 6) арнайы кешен «мектеп – интернат – колледж»;
- 7) психологиялық – медициналық – педагогикалық консультация;
- 8) оңалту орталығы;

- 9) психологиялық-педагогикалық түзеу кабинеті;
- 10) логопедтік пункт.

9. Жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдары:

- 1) балалар үйі;
- 2) ерекше білім беру қажеттілігі бар балаларға арналған балалар үйі;
- 3) жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған мектеп-интернат;
- 4) жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған, ерекше білім беру қажеттілігі бар балаларға арналған мектеп-интернат;
- 5) отбасы үлгісіндегі балалар үйі;
- 6) отбасы үлгісіндегі балалар ауылы;
- 7) пана үйі;
- 8) кәсіптік-техникалық білім беру орталығы;
- 9) жасөспірімдер үйі (әлеуметтік бейімдеу орталығы);
- 10) қиын өмір жағдайындағы балаларды қолдау орталығы.

#### 10. Балаларға арналған қосымша білім беру ұйымдары:

- 1) мектепке дейінгі дамыту кешені (орталық, академия);
- 2) оқушылар сарайы (үйі, орталығы, кешені, балалар-жасөспірімдер шығармашылық орталығы және басқалары);
- 3) жас натуралистер станциясы (балалар экологиялық орталығы, биологиялық орталық, экобиорорталығы, экология және өлкетану балалар-жасөспірімдер орталығы);
- 4) жас техниктер станциясы (орталық, балалар және жасөспірімдер техникалық шығармашылық мектебі);
- 5) жас туристер станциясы (балалар-жасөспірімдер туризм орталығы);
- 6) балалар аула клубы, балалар әскери патриоттық клубы (клубтық демалыс ұйымдары);
- 7) балалар өнер мектебі (балалар музыка мектебі, балалар көркемөнер мектебі, балалар өнер мектебі, көркем-эстетикалық бағыттағы мектептер);
- 8) балалар сауықтыру орталығы (орталығы, кешені, қала сыртындағы сауықтыру лагері және күндізгі уақытта ұйымдастырылатын лагерь, палаталық лагерь, киіз үй лагері);
- 9) балалар-жасөспірімдер спорттық мектебі;
- 10) олимпиадалық резервтегі мамандандырылған балалар-жасөспірімдер мектебі;
- 11) балалар қызығушылығы мен жұмыстары бағыты бойынша ұйымдар;
- 12) балаларға қосымша білім беру оқу-әдістемелік және ғылыми-практикалық орталықтары.

#### 11. Ересектерге арналған қосымша білім беру ұйымдары:

- 1) қосымша білім беру институты;
- 2) әдістемелік орталық (кабинет);
- 3) қосымша білім беру (өңірлік, өңіраралық, салалық) оқу орталығы;
- 4) білім беру қызметін жүзеге асыратын заңды тұлғаның қосымша білім беру құрылымдық бөлімшесі.

**Об утверждении номенклатуры видов организаций образования**

Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 22 февраля 2013 года № 50. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 26 марта 2013 года № 8390.

В соответствии с пунктом 4 статьи 40 Закона Республики Казахстан от 27 июля 2007 года «Об образовании» **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемую номенклатуру видов организаций образования.
2. Департаменту дошкольного и среднего образования (Жонтаева Ж.А.):
  - 1) обеспечить в установленном порядке государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;
  - 2) после государственной регистрации опубликовать настоящий приказ в средствах массовой информации.
3. Департаментам дошкольного и среднего (Жонтаева Ж.А.), технического и профессионального (Борибеков К.К.), высшего и послевузовского образования (Жакыпова Ф.Н.) и Комитету по охране прав детей (Шер Р.П.) довести настоящий приказ до сведения организаций образования.
4. Контроль за исполнением данного приказа возложить на вице-министра образования и науки Абенова М.А.
5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Министр

Б. Жумагулов

Утверждено  
приказом Министра образования и науки  
Республики Казахстан  
от 22 февраля 2013 года № 50

**Номенклатура видов организаций образования**

Виды организаций образования по соответствующим типам:

1. Дошкольные организации:
  - 1) ясли-сад;
  - 2) детский сад;
  - 3) семейный ясли-сад;
  - 4) санаторный ясли-сад;
  - 5) комплекс «школа-ясли-сад»;
  - 6) дошкольный мини-центр.
2. Организации среднего образования (начального, основного среднего, общего среднего):
  - 1) по уровням образования:
    - начальная школа;
    - основная средняя школа;
    - общеобразовательная школа;

2) по профилю обучения:

- гимназия;
- лицей;
- профильная школа;

3) по условиям организации обучения:

- малокомплектная школа;
- опорная школа (ресурсный центр);
- общеобразовательная школа при исправительном учреждении;
- вечерняя школа;
- организация образования для детей с девиантным поведением;
- организация образования для детей с особым режимом содержания;
- школа при больнице;

4) международные:

- международная школа;

5) интернатные организации:

- школа-интернат;
- военная школа-интернат;
- интернат при общеобразовательной школе;
- интернат при опорной школе (ресурсный центр);
- школа-интернат для детей из многодетных и малообеспеченных семей;
- санаторная школа-интернат;

6) комбинированные:

- школа-гимназия;
- школа-лицей;
- школа-центр дополнительного образования;
- школа-интернат-колледж;
- учебно-оздоровительный центр (комплекс);
- учебно-производственный комбинат (межшкольный, курсовой);
- учебно-воспитательный центр (комплекс);
- учебный центр.

3. Организации технического и профессионального образования:

- 1) колледж;
- 2) училище;
- 3) учебный центр профессиональной подготовки;
- 4) колледж для детей с особыми образовательными потребностями;
- 5) учебный центр профессиональной подготовки при исправительном учреждении;
- 6) колледж при исправительном учреждении;
- 7) военно-технический колледж;
- 8) высший колледж.

4. Организации послесреднего образования:

- 1) колледж;
- 2) высший колледж;
- 3) училище.

5. Исключен приказом и.о. Министра образования и науки РК от 10.10.2018 № 557 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после его официального опубликования).

6. Организации высшего и (или) послевузовского образования:

- 1) национальный исследовательский университет;
- 2) национальная организация высшего и (или) послевузовского образования;
- 3) исследовательский университет;
- 4) университет;
- 5) академия;
- 6) институт;
- 7) консерватория.

7. Специализированные организации образования:

- 1) специализированная школа;
- 2) специализированный лицей (специализированная школа – лицей);
- 3) специализированная гимназия (специализированная школа – гимназия);
- 4) специализированная школа – интернат;
- 5) специализированная школа – лицей – интернат;
- 6) специализированная школа – гимназия – интернат;
- 7) специализированная музыкальная школа – интернат;
- 8) специализированная спортивная школа – интернат (специализированная школа – интернат – колледж олимпийского резерва);
- 9) специализированная хореографическая школа – интернат (специализированная хореографическая школа – интернат – училище);
- 10) специализированная военная школа – интернат;
- 11) лицей-интернат «Білім – інновація»;
- 12) специализированная школа – комплекс;
- 13) специализированная школа – лицей информационных технологий;
- 14) специализированный лицей информационных технологий.

8. Специальные организации образования:

- 1) специальный ясли – сад;
- 2) специальный детский сад;
- 3) специальная школа;
- 4) специальная школа – интернат;
- 5) специальный комплекс «детский сад – школа – интернат»;
- 6) специальный комплекс «школа – интернат – колледж»;
- 7) психолого – медико – педагогическая консультация;
- 8) реабилитационный центр;
- 9) кабинет психолого – педагогической коррекции;
- 10) логопедический пункт.

9. Организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей:

- 1) детский дом;
- 2) детский дом для детей с особыми образовательными потребностями;
- 3) школа-интернат для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- 4) школа-интернат для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с особыми образовательными потребностями;
- 5) детский дом семейного типа;
- 6) детская деревня семейного типа;
- 7) приют;
- 8) центр адаптации несовершеннолетних;
- 9) дом юношества (центр социальной адаптации);
- 10) центр поддержки детей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

**10. Организации дополнительного образования для детей:**

- 1) дошкольный развивающий комплекс (центр, академия);
- 2) дворец школьников (дома, центры, комплексы, центры детско-юношеского творчества);
- 3) станция юных натуралистов (детские экологические центры, биологические центры, экобиоцентры);
- 4) станция юных техников (центры, школы технического творчества детей и юношества);
- 5) станция юных туристов (центры детско-юношеского туризма);
- 6) детский дворовый клуб, детский военно-патриотический клуб (клубные досуговые организации);
- 7) детские школы искусств (детские музыкальные школы, детские художественные школы, детские школы искусств, школы художественно-эстетической направленности);
- 8) **детский оздоровительный лагерь (центры, комплексы, загородные оздоровительные лагеря и лагеря дневного пребывания, палаточные, юрточные);**
- 9) детско-юношеская спортивная школа;
- 10) специализированная детско-юношеская школа олимпийского резерва;
- 11) организации по направлениям деятельности и интересам детей;
- 12) учебно-методические и научно-методические центры дополнительного образования для детей.

**11. Организации дополнительного образования для взрослых:**

- 1) институт дополнительного образования;
- 2) методический центр (кабинет);
- 3) учебный центр (региональный, межрегиональный, отраслевой) дополнительного образования;
- 4) структурное подразделение дополнительного образования юридического лица, осуществляющего образовательную деятельность.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

5) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күні ішінде осы тармақтың 1), 2), 3) және 4) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалғаны туралы мәліметтерді Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Заң қызметі департаментіне ұсынууды қамтамасыз етсін.

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

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

Қазақстан Республикасының  
Денсаулық сақтау министрі

Е. Бірғанов

«КЕЛІСІЛГЕН»

Қазақстан Республикасының

Білім және ғылым министрі

\_\_\_\_\_ Е. Сағадиев

2018 жылғы 24 сәуір

«КЕЛІСІЛГЕН»

Қазақстан Республикасының

Инвестициялар және даму министрі

\_\_\_\_\_ Ж. Қасымбек

2018 жылғы 20 сәуір

«КЕЛІСІЛГЕН»

Қазақстан Республикасының

Ұлттық экономика министрі

\_\_\_\_\_ Т. Сүлейменов

2018 жылғы 2 мамыр

Денсаулық сақтау министрінің  
2018 жылғы 3 сәуірдегі  
№ 146 бұйрығымен  
бекітілген

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

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

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

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

3) жөндеуге және күтіп-ұстауға;

4) тұру жағдайларына;

5) тамақтану жағдайларына;

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

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

2. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай ұғымдар пайдаланылады:

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

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

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

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

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

6) желдету – үй-жайларда табиғи немесе жасанды реттелетін ауа алмасуы, ауаның талап

етілетін гигиеналық және технологиялық параметрлерін ұстап тұруға мүмкіндік беретін ұйымдастырылған ауа алмасу, сондай-ақ ауа алмасуды іске асыруға арналған техникалық құралдар кешені;

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

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

9) палатка (киіз үй) типіндегі балаларды сауықтыру объектілері – бұл жазғы каникул кезінде табиғат аясында ұйымдастырылатын, балалар мен жасөспірімдерді орналастыру және оларға қызмет көрсету үшін палаткаларды (киіз үйлерді) пайдалану арқылы олардың демалу түрі іске асырылатын объектілер;

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

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

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

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

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

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

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

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

7. БСО-ны жобалау және реконструкциялау кезінде бір жатын бөлмедегі орын саны бір балаға 4 шаршы метр (бұдан әрі – м2) есебінен көзделеді.

8. Объектілерді жобалау және реконструкциялау кезінде ойын бөлмесінің ауданы бір балаға 2 м2 есебінен көзделеді.

Объектілерді жобалау және реконструкциялау кезінде санаторийдегі тұрғын бөлменің ауданы бір орынға кемінде 6 м2 есебінен көзделеді.

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

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

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

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

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

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

14. Объектілердің аумағында бұзылмаған қоршауы болады.

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

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

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

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

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

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

Суға арналған қулер (диспансер) өндірушінің нұсқаулығына сәйкес тұрақты түрде тазар-

тылады.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

26. Жылыту кезеңінде ауаның температурасы мынадай болып көзделеді:

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

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

3) физиотерапиялық кабинеттерде, массаж кабинеттерінде +280С;

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

5) спорт залында және секциялық сабақтарды өткізуге арналған бөлмерде, рекреация-

ларда, вестибюль мен киім ілетін орындарда, асүйде, киімдер мен аяқ киімдерді кептіру бөлмелерінде +15 – +170С;

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

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

8) себезгі бөлмелерінде +250С;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

– үйлерді жөндеу жұмыстары;

– инженерлік желілердің, желдету, ауа баптау жүйелерінің жұмыс істеу тиімділігін тексеру;

– ауыз суын зерттей отырып, сумен жабдықтау желілері мен құрылыстарын профилактикалық жуу және дезинфекциялау;

– аумақты тазарту және аббаттандыру;  
– профилактикалық дезинфекциялық, дезинсекциялық, дератизациялық іс-шараларды жүргізу.

36. Жыл сайын объектілерде ағымдағы жөндеу жүргізіледі.

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

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

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

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

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

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

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

Санитариялық тораптарды жинауға арналған жинау мүкәммалының сигналды таңбасы болады.

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

Қоқыс жинағыштар (контейнерлер) тазартылады, жуылады және дезинфекцияланады.

Объектілердің аумағына қоқыс жинауға арналған жәшіктер орнатылады.

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

Объектілерде дератизациялық, дезинсекциялық іс-шаралар жүргізіледі.

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

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

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

46. Жиһаз, жұмсақ, қатты мүкәммал, жабдық, санитариялық-техникалық аспаптар жа-



рамды жағдайда болады және мақсатына сай пайдаланылады. Үй-жайларды әрлеудегі ақаулар мен жабдықтың жиһаздың сынуы жөндеуге немесе ауыстыруға жатады.

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

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

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

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

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

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

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

Төсек жабдықтары жылына кемінде бір рет камералық дезинфекциялануға жатады.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

57. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау температурасы төмен тоңазытқыш жабдықтарында және (немесе) тоңазытқыш камераларында және (немесе)

тоңазытқыштарда жүзеге асырылады. Температураны бақылау үшін термометрлер орнатылады. Сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Витаминделген тағамдар жылытылмайды.

68. Объектілерде:

1) мыналарды:

- қатық, сүзбе мен қышқыл сүт өнімдерін;
- туралған ет қосылған құймақтарды;

- флотша макаронды;
- зельцтерді, форшмактарды, сілікпелерді, паштеттерді;
- кремі бар кондитерлік бұйымдарды;
- морстар, квастарды;
- фритюрде қуырылған бұйымдарды;
- шала пісірілген жұмыртқаны, қуырылған жұмыртқаны;
- күрделі (4 компоненттен артық) салаттарды, қаймақ пен майонез қосылған салаттарды;

- окрошканы;
- тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі тағамдарды;
- ащы тұздықтар, кетчуптарды дайындауға және өткізуге;

## 2) мыналарды:

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

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

## 3) мыналарды:

- пастерленбеген сүтті, термиялық өңдеуден өтпеген сүзбені және қаймақты;
- суда жүзетін құстың жұмыртқасы мен етін;
- алдында ішкен тамақтарды, сондай-ақ алдында дайындалған тамақты;
- ауыл шаруашылығы малының сырқаттанушылығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардың сүтін және сүт өнімдерін;
- тіл, жүрек пен бауырды қоспағанда, мал мен құстың қосымша ет өнімдерін;
- механикалық түрде еті сылынып алынған құс етін және құрамында коллаген бар шикізатты;

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

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

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

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

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

Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар объектілердің ас блогында сақталады.

71. Объектінің жауапты тұлғалары ас блогына келіп түскен өнімдердің сапасын, өнімдерді сақтау және өткізу мерзімдерінің сақталу шарттарын, тәуліктік сынаманы алу

мен сақтаудың дұрыстығын, тағам дайындау технологиясының сақталуын, персоналдың және асхана кезекшісінің жеке гигиена қағидаларын сақтауын бақылауды жүзеге асырады.

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

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

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

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

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

Арнайы кімді ауыстыру күн сайын және ластануына қарай жүзеге асырылады.

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

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

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

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

78. Ірінді тері аурулары бар, кесілген, күйік алған, көгерген жерлері іріндеген адамдар, инфекциялық аурулармен ауыратын науқастар немесе тасымалдаушылармен байланыста болғандар жұмыстан уақытша шеттетіледі және дәрігердің қорытындысы бойынша, тиісті медициналық тексеру өткізілгеннен кейін жұмысқа жіберіледі.

79. Объектілердің жұмыскерлерінде міндетті медициналық тексеруден өткендігі тура-

лы, жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар санитариялық кітапшасы, гигиеналық оқудан өткендігі туралы мәліметтер болады.

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

80. Объектілерде медициналық қызмет көрсету қамтамасыз етіледі.
81. Объектіде медицина қызметкерлері мынадай іс-шараларды жүргізеді:
  - 1) балалардың сырқаттанушылығын төмендетуге және денсаулығын нығайтуға бағытталған сауықтыру іс-шараларының кешенді жоспарын әзірлеу;
  - 2) ауыз су және тамақтану режимін тексеру;
  - 3) үй-жайлардың, аумақтың, шомылатын және спортпен айналысатын орындардың дайындығын тексеру;
  - 4) балалардың денсаулық жағдайын серпінді бақылау, шынықтыру, сауықтыру жүргізу және басқалары;
  - 5) объектілердегі қызметкерлердің профилактикалық медициналық тексеріп-қараудан уақтылы өтуін есепке алуды және осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаның 4-нысанына сәйкес «Ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналына» деректерді тіркеу арқылы ас блогы қызметкерлерінің денсаулығына күн сайын бақылау жүргізу;
  - 6) осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаның 5-нысанына сәйкес тамақ өнімдерінің нормаларын орындауды бақылау тізімдемесін кейіннен түзетіп және жүргізе отырып, негізгі өнімдер бойынша тәуліктік нормалардың орындалуына талдау жүргізу;
  - 7) осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес БСО жағдайларында балаларды сауықтырудың тиімділігіне бағалау жүргізу;
  - 8) дене шынықтыру сабақтары үшін медициналық топтарға бөлу, дене шынықтыру және спорт жөніндегі нұсқаушыларға балалардың денсаулық жағдайлары, спорт сабақтарының ұсынылатын режимі туралы ақпарат беру;
  - 9) қабылдау жүргізу, науқастарға медициналық көмек көрсету;
  - 10) жазатайым оқиғалар туындаған кезде алғашқы медициналық көмек көрсету, жақын жердегі стационарға тасымалдау;
  - 11) санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шараларды ұйымдастыру және жүргізу арқылы инфекциялық және паразиттік аурулар жағдайлары немесе оларға күдіктену туралы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшесіне шұғыл хабарлама беру;
  - 12) ас блогының ұсталуына, тамақ өнімдерінің сақталу жағдайына және мерзімдеріне, тағам дайындау технологиясына, дайын тағамның сапасына, барлық үй-жайлар мен аумақтың, сумен жабдықтау көздерінің санитариялық жағдайына және күтіп-ұсталуына күн сайын тексеру жүргізу;
  - 13) объектідегі туризм жөніндегі нұсқаушының немесе басқа да жауапты қызметкердің балаларды жорыққа жіберуден 1–2 күнтізбелік күн бұрын маршрутты және шомылу орындарын тексеру;
  - 14) балалар бассейндерде және су қоймаларында шомылған кезде судың температурасын (ауаның температурасы +230°С-тан төмен емес кезде судың температурасы +200°С-тан төмен емес) бақылау.

82. Объектілерде инфекциялық аурулар тіркелген жағдайда «Денсаулық сақтау ұйымдарының бастапқы медициналық құжаттама нысандарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушысының 2010 жылғы 23 қарашадағы № 907 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 6697 болып тіркелген) бекітілген инфекциялық ауруларды есепке алу және микробиологиялық және паразитологиялық зерттеулерді тіркеу журналдары жүргізіледі.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

101. Палаткалы (киіз үй) типтегі БСО-ны орналастыру орындарында жеке гигиена қағидаларын сақтау үшін жағдайлар жасалады. Қолжуғыштарды тапталған топырақты алаңқайда қалқа астында тұрғын аймаққа жақын орналастыру керек. Аяқ жууға, киім-кешек жууға, киімдерді кептіруге арналған орындар, қоқыс жинайтын орын көзделеді. Себезгі бөлмелерін ыстық сумен қамтамасыз ету үшін суды жылыту жағдайымен себезгі бөлмелерін, ас блогын жабдықтауға жол беріледі.

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

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

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

қайталап пайдалануға жол берілмейді.

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

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

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

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

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

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

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

111. Жорыққа арналған өнімдердің типтік жиыны:

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

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

3) қорытылған сары май, өсімдік майы;

4) өнеркәсіптік өндірістің ет консервілері;

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

6) табиғи және (немесе) майлы балық консервілері;

7) балғын немесе құрғақ көкөністер;

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

9) ірімшіктің қатты сұрыптары;

10) балғын жемістер, кептірілген жемістер, жаңғақтар;

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

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

### ***1-параграф. Туберкулезге қарсы санаторийлерді күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар***

112. Зиянды заттарды бөлуге байланысты емшараларды өткізуге арналған үй-жайларды бір



корпуста жатын үй-жайлармен орналастыруға жол берілмейді.

113. Жатын үй-жайлары палаталы секциялардан тұрады.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

120. Емшараларға дайын емдік балшықтар мынадай талаптарға сәйкес келеді:

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

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

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

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

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

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

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

Емшара кабинеттерінде әр кушетка (кресло) жеке кабинеттерде орнатылады.

125. Емдік массажды жүргізуге арналған үй-жайлар массажға және себезгіге арналған кабинеттерден тұрады. Массажға арналған кабинеттің ең аз ауданы бір кушеткаға кемінде 6 м<sup>2</sup> есебінен қабылданады. Кабинет қол жууға және кептіруге арналған құралдары бар раковинамен жабдықталады. Массажға арналған кабинет механикалық желдеткішпен жабдықталады.

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

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

#### Зертханалық-құрал-саймандық зерттеулер

Р/с №	Сынама алу орны	Зертханалық-құрал-саймандық зерттеулер, саны (бірлік)	Зерттеу жиілігі
1	2	3	4
1	ас блогы	тамақ өнімдерінің (шикізаттың) микробиологиялық көрсеткіштерге сынамасы, бірлік	ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша
		микробиологиялық зерттеулерге дайын өнім сынамасы	ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша
		микробиологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге судың сынамасы, бірлік	ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша
		тамақтың толық салынуы, тәуліктік құнарлылығы, бірлік	ағымдағы қадағалау тәртібімен
		сыртқы орта объектілерінен ішек таяқшалары тобының бактерияларына зерттеу, бірлік	ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша
		дезинфекциялау құралдары ерітіндісіндегі әрекет ететін заттардың белсенділігін айқындау	ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша

1	ас блогы	бактериологиялық, санитариялық-химиялық зерттеулерге жергілікті сумен жабдықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар, ұнғымалар, каптаждар) алынған ауыз су	жаз маусымы басталар алдында, ағымдағы қадағалау тәртібімен, сондай-ақ эпидемиологиялық көрсеткіштері бойынша
2	жабық жүзу бассейні және ванналар, жағажай	бактериологиялық, санитариялық-химиялық, вирусологиялық, паразитологиялық зерттеулерге су сынамалары	жаз маусымы басталар алдында, ағымдағы қадағалау тәртібімен
		паразитологиялық көрсеткіштер: бассейн шұңқырының суы	ағымдағы қадағалау тәртібімен
3	емдік балшықтар	микробиологиялық, физикалық-химиялық, токсикологиялық, радиологиялық көрсеткіштерге	ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсеткіштері бойынша
4	ас блогы	желдеткіштің тиімділігі, шу	ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсеткіштері бойынша
5	ойын үй-жайлары, оқу кабинеті, медициналық үй-жайлар	жасанды жарықтандыру деңгейі	ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсеткіштері бойынша
6	қызметкерлерді тексеру	бактериологиялық тасымалдаушылыққа	эпидемиологиялық көрсеткіштері бойынша
7	топырақ, құм	паразитологиялық, бактериологиялық көрсеткіштерге	жаз маусымы басталар алдында, ағымдағы қадағалау тәртібімен, эпидемиологиялық көрсеткіштері бойынша

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

**Үй-жайларды жасанды жарықтандыру деңгейлері**

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

«Балалардың сауықтыру және санаторий объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына

3-қосымша

Өнімдерді алмастыру

1-кесте

№	Алмастыруға жататын өнім	Граммен салмағы	Алмастырушы өнім	Граммен салмағы
1	2	3	4	5
1	Сыыр еті	100,0	1-санатты сүйегі бар кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	100,0
			1-санатты сүйегі жоқ кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	80,0
			1-санатты жылқы еті	104,0
			күс еті	100,0
			1-санатты қосымша өнімдер: бауыр, тіл, жүрек	116,0
			пісірілген шұжық	80,0
			ет консервілері	120,0
			балық	150,0
2	Майы алынбаған сүт	100,0	кефир, айран	100,0
			қойылтылған стерилденген сүт	40,0
			кілегей	20,0
			майлы сүзбе	30,0
3	Қаймақ	100,0	кілегей	133,0
			сүт	667,0
4	Сүзбе	100,0	сүт	333,0
			ірімшік	40,0
			брынза	80,0
			қаймақ	50,0
			кілегей	66,0
5	Ірімшік	100,0	снырдың сары майы	50,0
			қаймақ	125,0
			сүзбе	250,0
			брынза	200,0
			сүт	825,0
			жұмыртқа	3 дана

6	Жұмыртқа	1 дана	ірімшік	33,0
			қаймақ	40,0
			сүзбе	80,0
7	Басы алынған балық	100,0	ет	67,0
			тұздалған майшабақ	100,0
			балықтың жон еті	70,0
			сүзбе	168,0
			ірімшік	50,0
8	Жемістер	100,0	жеміс-жидек шырыны	100,0
			кептірілген алма	20,0
			кептірілген өрік	8,0
			қара өрік	17,0
			мейіз	22,0
			қарбыз	300,0
			қауын	200,0

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

2-кесте

Өнімдер атауы	Өнімдер мөлшері граммен
1	2
сүт, қышқыл сүт өнімдері	500
жартылай майлы сүзбе	40
қаймақ	10
ірімшік	10
ет	160
Балық	60
диеталық жұмыртқа	1 дана
қара бидай наны	100
бидай наны (оның ішінде тоқаштар)	250
бидай ұны	10
макарон бұйымдары	20
жармалар	45
бұршақтар	10
қант және кондитерлік бұйымдар	70

картоп ұны	8
нан ашытқысы	2
сары май	45
өсімдік майы	15
картоп	350
жаңа піскен көкөніс	400
жаңа піскен жемістер	100
құрғақ жеміс-жидектер	15
табиғи шырындар	200
шай	0,2
какао	1,2
тұз	6
коспалар	1

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

**3-кесте**

Тамақтану, тағам	Порцияның массасы	
	6-11 жас	12-18 жас
1	2	3
Таңғы ас		
Ботқа немесе көкөністен жасалған тамақ	300	300-400
Кофе (шай, какао)	200	200
Түскі ас		
Салат	60-100	100-150
Сорпа	200-250	205-300
Ет, котлет	80-150	150-180
Гарнир	100-150	150-180
Компот және басқа да сусындар	200	200
Бесін асы		
Айран	200	200
Печенье (пісірілген нан)	40/100	40/100
Жемістер	100	100

Кешкі ас		
Көкөністен жасалған тағам, ботқа	300	400
Шай және басқа да сусындар	200	200
Бір күнге арналған нан:		
Бидай наны	150	200
Қара бидай наны	100	150

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

«С»-витаминдеу журналы

1-нысан

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

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы

2-нысан

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

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

## Тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналы

3-нысан

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

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

## Ас блогы жұмыскерлерін тексеру нәтижелерінің журналы

4-нысан

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

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

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

5-нысан

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



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

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

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

Мынадай көрсеткіштер талданады:

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

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

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

- 1) 6-8 жастағы ұл және қыз балалар үшін – 16 (кг/ м<sup>2</sup>);
- 2) 9-10 жастағы ұл және қыз балалар үшін – 17 (кг/ м<sup>2</sup>);
- 3) 11 жастағы ұл және қыз балалар үшін – 18 (кг/ м<sup>2</sup>);
- 4) 12 жастағы ұл және қыз балалар үшін – 19 (кг/ м<sup>2</sup>);
- 5) 13-14 жастағы ұл және қыз балалар үшін – 20 (кг/ м<sup>2</sup>);
- 6) индекстің екі бірлікке артуы дене массасының артықтығын, екі бірлікке төмендеуі – жетіспеушілікті дәлелдейді.

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

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

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

## Орто статикалық сынама индекстерін бағалау

1-кесте

Тамыр соғуының бір минутта жиілеуі	Ең жоғары артериялық қысымның өзгеруі										
	артуы						кемуі				
	+10	+8	+6	+4	+2	0	-2	-4	-6	-8	-10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
0-4	100	95	90	85	80	75	70	65	50	55	55
5-8	95	90	85	80	75	70	65	60	55	50	45
9-12	90	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40
13-16	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35
17-20	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30
21-24	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25
25-28	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20
29-32	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15
33-36	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10
37-40	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5
41-44	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5	0

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

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

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

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

2-кесте

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

11	18,2 ± 8,5	13,0 ± 8,6
12	20,0 ± 12,0	16,0 ± 13,6
13	18,5 ± 11,0	16,0 ± 6,2
14	19,6 ± 6,7	19,0 ± 9,2

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

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

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

### Балалардың қолының бұлшық ет күші (килограмм)

3-кесте

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

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

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

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

#### Балаларды сауықтыру тиімділігінің көрсеткіштері динамикасы

4-кесте

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

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

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

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

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

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

«Балалардың сауықтыру және санаторий объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына

7-қосымша

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

Балшықтың түрлері	Жалпы микробтық саны (ЖМС), артық емес	Ішек таяқшалары тобының бактерияларының коли-титрі (ІТТБ)	Эширехия коли титрі (лактозаға оң)	Клостридия перфрингенс титрі	Патогенді коккты микрофлора, көкірінді таяқша, 10 г
1	2	3	4	5	6
Тұнба және шоқы балшықтары	1x106 5x105	1 және жоғары	30 және жоғары	0,1 және жоғары	жоқ
Шөгінді орташа және нашар минералданған және рН кемінде 3,6 шымтезекті	5x105	10 және жоғары	30 және жоғары	0,1 және жоғары	жоқ
Шөгінді сульфидті қатты минералданған және рН кемінде 3,6 шымтезекті	5x105	30 және жоғары	50 және жоғары	0,1 және жоғары	жоқ

Ескертпе: балшықтың микробиологиялық көрсеткіштері:

1) 1 г-дағы микроорганизмдердің жалпы саны – балшықтың органикалық заттармен ластануының қарқындылық көрсеткіші;

2) коли-титр немесе ішек таяқшалары тобының бактериялары (ІТТБ) болуы – ішек таяқшалары топтары бактериялары анықталатын балшықтың көлемі;

3) *Escherichia coli* (эширехия коли) титрі – ішінде *Escherichia coli* (эширехия коли) жаңа нәжістік ластану көрсеткіші ретінде анықталатын балшықтың көлемі;

4) *Clostridium perfringens* (клостридия перфрингенс) дәрежесі қандай да бір ескі нәжістік ластанудың куәсі ретінде анықталатын балшықтың көлемі;

5) балшықтың белгілі бір көлемінде *Pseudomonas aeruginosa* (көкірінді таяқша) патогенді коккты (стафилококктар, стрептококктар) микрофлораның болуы – терінің ауыр зақымдауларын, тамақтан улануларды және ауруларды (сіреспе) тудыратын микро-организмдер ретінде.

### Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к детским оздоровительным и санаторным объектам»

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 апреля 2018 года № 146. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 23 мая 2018 года № 16913.

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к детским оздоровительным и санаторным объектам».

2. Признать утратившим силу приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 233 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к санаторным и оздоровительным объектам» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 11056, опубликован в информационно-правовой системе «Әділет» 11 июня 2015 года).

3. Комитету охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

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

2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его копии в бумажном и электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения «Республиканский центр правовой информации» для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

3) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа направление его копии на официальное опубликование в периодические печатные издания;

4) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан после его официального опубликования;

5) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа представление в Департамент юридической службы Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1), 2), 3) и 4) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на вице-министра здравоохранения Республики Казахстан Цой А.В.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня со дня его первого официального опубликования.

Министр здравоохранения  
Республики Казахстан

Е. Биртанов

«СОГЛАСОВАН»

Министр образования и науки  
Республики Казахстан

\_\_\_\_\_ Е. Сагадиев

24 апреля 2018 года

«СОГЛАСОВАН»

Министр по инвестициям и развитию  
Республики Казахстан

\_\_\_\_\_ Ж. Қасымбек

20 апреля 2018 года

«СОГЛАСОВАН»

Министр национальной экономики  
Республики Казахстан

\_\_\_\_\_ Т. Сулейменов

2 мая 2018 года

Утверждены  
приказом Министра здравоохранения  
Республики Казахстан  
от 3 апреля 2018 года № 146

## Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к детским оздоровительным и санаторным объектам»

### Глава 1. Общие положения

1. Настоящие санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к детским оздоровительным и санаторным объектам» (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с подпунктом 2) пункта 1 статьи 7-1, пунктом 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» (далее – Кодекс), и содержат санитарно-эпидемиологические требования к:

- 1) выбору земельного участка под строительство объекта, проектированию, реконструкции, эксплуатации;
- 2) водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции, кондиционированию;
- 3) ремонту и содержанию помещений;
- 4) условиям проживания;
- 5) условиям питания;
- 6) производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала;
- 7) медицинскому обеспечению детей и взрослых, медицинским осмотрам персонала оздоровительных (сезонных и круглогодичных) и санаторных объектов, баз и мест отдыха (далее – объекты).

2. В настоящих Санитарных правилах используются следующие понятия:

- 1) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды работников, предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами;
- 2) аэрарий – площадка, навес, оборудованные для принятия воздушных ванн;
- 3) детские оздоровительные объекты (далее – ДОО) – объекты для оздоровления детей от 6 лет, в том числе ДОО круглогодичного действия, создающие условия для освоения общеобразовательных учебных программ во время оздоровления, отдыха детей;
- 4) бракераж – оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;
- 5) проба Генча – показатель, оценивающий функциональное состояние дыхательной системы ребенка;
- 6) вентиляция – естественный или искусственный регулируемый воздухообмен в помещениях, обеспечивающий создание воздушной среды в соответствии с гигиеническими и технологическими требованиями, а также совокупность технических средств, обеспечивающих воздухообмен;



- 7) инсоляция – нормируемый показатель солнечной радиации для гигиенической оценки помещения;
- 8) индекс Кетле – показатель оценки гармоничности физического развития ребенка;
- 9) детские оздоровительные объекты палаточного (юрточного) типа – это объекты, где реализуется форма отдыха детей и подростков с использованием палаток (юрт) для их размещения и обслуживания, организуемая в естественных природных условиях в период летних каникул;
- 10) санитарно-дворовые установки (далее – СДУ) – туалет, не связанный с централизованной канализацией, расположенный на территории объекта, имеющий надземную часть и выгребную яму;
- 11) солярий – оборудованная площадка, помещение для принятия солнечных ванн;
- 12) противотуберкулезный санаторий – объект, предназначенный для профилактики, медицинской реабилитации и отдыха с использованием приоритетно природных лечебных физических факторов (климат, минеральные воды, грязи), физиотерапевтических методов, лечебной физкультуры.

## **Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, реконструкции и эксплуатации объектов**

3. Земельный участок объектов выбирается сухой, проветриваемый. Участок находится с наветренной стороны от источников загрязнения атмосферного воздуха, имеет удобные подъездные пути и условия для организации хозяйственно-питьевого водоснабжения.
4. Земельный участок под строительство объектов не размещается на территории стационарно неблагополучных по сибирской язве пунктов, земельных участках, ранее использовавшихся под свалки, полигоны, поля ассенизации и фильтрации, скотомогильники, животноводческие и птицеводческие фермы, кладбища, пункты захоронения радиоактивных отходов.
5. При проектировании и реконструкции объектов набор и площадь помещений определяется заданием на проектирование в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства согласно подпункту 23-16) статьи 20 Закона Республики Казахстан от 16 июля 2001 года «Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан» (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства).
6. При проектировании и реконструкции объектов в здании и на участке соблюдается принцип групповой изоляции от административно-хозяйственных, бытовых помещений.
7. При проектировании и реконструкции в ДОО количество мест в одной спальном комнате предусматривают из расчета 4 квадратных метров (далее – м<sup>2</sup>) на одного ребенка.
8. При проектировании и реконструкции объектов площадь игровой комнаты предусматривают из расчета 2 м<sup>2</sup> на одного ребенка.
- При проектировании и реконструкции объектов площадь жилой комнаты в санатории предусматривается из расчета не менее 6 м<sup>2</sup> на одно место.
9. Для отделки помещений используются отделочные материалы, устойчивые к моющим и дезинфицирующим средствам, имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность.

10. Потолки, стены, поверхность пола всех помещений гладкие, устойчивые к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, без щелей, трещин, деформаций и признаков поражений грибок.

В помещениях с влажным режимом работы (помещения медицинского назначения, пищеблок, санитарные узлы, душевые, постирочные, прачечные и моечные) стены облицовываются влагостойкими материалами согласно требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства.

11. Юридические и физические лица, осуществляющие деятельность по оздоровлению детей в сезонных летних ДОО перед эксплуатацией получают санитарно-эпидемиологическое заключение по форме, утвержденной приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415 «Об утверждении форм учетной и отчетной документации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 11626).

12. На объектах в ходе проверок согласно Кодексу и статьи 144 Предпринимательского кодекса Республики Казахстан от 29 октября 2015 года проводятся лабораторные исследования в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.

13. Не допускается эксплуатация объектов в аварийных зданиях и помещениях.

14. Территория объектов имеет ограждение без повреждений.

15. Въезды и входы на участок объектов, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием, доступным для очистки.

### **Глава 3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию объектов**

16. На объектах предусматриваются централизованное хозяйственно-питьевое, горячее водоснабжение, водоотведение, теплоснабжение.

17. Объекты обеспечиваются безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

18. На объектах организовывается питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки) или бутилированная, по показателям качества и безопасности соответствует требованиям санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

Бутилированная вода сопровождается документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность.

Кулеры (диспенсеры) для воды регулярно очищаются согласно инструкции производителя.

Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, пластмассовая, одноразовые стаканчики).

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

19. Обеспечивается свободный доступ детей к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах.

20. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи с высотой не менее 10 сантиметров (далее – см).

21. При отсутствии централизованной системы водоснабжения допускается использование воды из местных источников питьевого назначения с устройством внутреннего водопровода и водоотведения.

Для соблюдения личной гигиены допускается дополнительная установка наливных умывальников.

22. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения устанавливаются водонагреватели. Горячая и холодная вода подводится ко всем ваннам, душевым в местах проживания, в помещениях медицинского назначения, а также к необходимому технологическому оборудованию на пищеблоке.

Не допускается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей.

23. При размещении объектов в не канализованной и (или) частично канализованной местности предусматривается устройство местной канализации. В неканализованной местности допускается устройство СДУ.

Прием сточных вод, в том числе из СДУ, осуществляют в общие или отдельные подземные водонепроницаемые емкости (ямы, септики), оснащенные крышками с гидравлическими затворами (сифонами), расположенные в хозяйственной зоне территории объекта, очистка которых проводится своевременно.

Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, также устройство поглощающих колодцев не допускается.

24. Уборку СДУ проводят ежедневно с использованием дезинфицирующих средств.

25. При отсутствии централизованного источника теплоснабжения предусматривается автономная котельная, работающая на жидком, твердом, газообразном топливе.

26. В отопительный период температура воздуха предусматривается:

1) в спальнях и учебных помещениях, кабинетах, библиотеке, в помещениях для культурно-массовых мероприятий и отдыха, в компьютерных классах, служебно-бытовых, стиральных +18 – +22°C;

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

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

4) в медицинских помещениях +20 – +22°C;

5) в спортзале и комнатах для проведения секционных занятий, в рекреациях, в вестибюле и гардеробе, кухне, сушильных одежды и обуви +15-+17°C;

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

7) в помещениях с ванной бассейна +29 – +30°C;

8) в душевых +25°C;

Оптимальная относительная влажность воздуха в помещениях составляет 40 – 55%, в кухне и постирочной – до 60 – 70%.

27. При размещении спальных помещений ДОО в неотапливаемых зданиях заезд детей допускается при среднесуточной температуре наружного воздуха не менее +16°C в течение пяти календарных дней.

28. Естественное и искусственное освещение помещений определяется в соответствии с государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства и в соответствии с установленными требованиями санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

29. Для искусственного освещения используют лампы светодиодные, люминесцентные, энергосберегающие и лампы накаливания. Общее искусственное освещение предусматривают во всех помещениях. В одном помещении применяют лампы одного типа. Светильники обеспечиваются плафонами.

30. Уровни искусственного освещения помещений соответствуют приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

31. Лампы, вышедшие из строя, заменяются. Неисправные, ртутьсодержащие лампы и медицинские приборы хранятся в помещении, недоступном для детей. Отработанные ртутьсодержащие лампы и приборы направляются на утилизацию.

32. Территория объекта имеет наружное искусственное освещение, в том числе в СДУ.

33. При эксплуатации систем вентиляции и кондиционирования воздуха соблюдаются требования санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

На пищеблоке предусматривается вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, устанавливаются вытяжные системы.

Душевые и санитарные узлы и грязелечебные помещения оборудуются самостоятельной вытяжной вентиляцией.

34. Во всех помещениях предусматривается естественная вентиляция посредством открывающихся окон, фрамуг.

#### **Глава 4. Санитарно-эпидемиологические требования к ремонту и содержанию помещений объектов**

35. Перед открытием летнего оздоровительного сезона в ДОО организуются и проводятся ремонтно-восстановительные и профилактические мероприятия:

- ремонтные работы домиков;
- проверка эффективности функционирования инженерных сетей, системы вентиляции, кондиционирования;
- профилактическая промывка и дезинфекция сооружений и сетей водоснабжения с исследованием питьевой воды;
- очистка и благоустройство территории;
- проведение профилактических дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных мероприятий.

36. Ежегодно на объектах проводится текущий ремонт.

37. При функционировании объектов не допускается проведение капитального и текущего ремонта, за исключением работ по устранению аварийных ситуаций.

38. На окна, форточки, фрамуги, открываемые для проветривания, устанавливаются москитные сетки.

39. Территория объектов и прилегающая к ней территория за ограждением содержатся в чистоте.

40. Перед началом оздоровительной кампании и по окончании каждой смены технического персонала проводится генеральная уборка.

Все помещения и оборудование объектов содержатся в чистоте. Текущая уборка помещений проводится ежедневно влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим проветриванием.

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

41. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) маркируют и закрепляют за отдельными помещениями (санитарные узлы, медицинский пункт, производственные помещения пищеблока, обеденный зал, рекреации, учебные кабинеты, производственные мастерские), хранят в специально выделенных местах.

Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет сигнальную маркировку.

42. Мусоросборники устанавливаются в хозяйственной зоне, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, оборудуются плотно закрывающимися крышками.

Мусоросборники (контейнеры) очищаются, моются и дезинфицируются.

На территории объектов устанавливаются урны для сбора мусора.

43. Не допускается наличие насекомых, клещей, членистоногих и грызунов.

На объектах проводятся дератизационные, дезинсекционные мероприятия.

44. Объекты общественного питания, розничной торговли, оздоровительного и досугового назначения, бытового обслуживания, места проживания отдыхающих, находящиеся на территории объекта, соответствуют требованиям санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

### **Глава 5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания**

45. Дети обеспечиваются мебелью в соответствии с росто-возрастными особенностями согласно требованиям санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

46. Мебель, мягкий, твердый инвентарь, оборудование, санитарно-технические приборы находятся в исправном состоянии и используются по назначению. Дефекты в отделке помещений и поломки оборудования, мебели подлежат ремонту или замене.

47. Спальные помещения ДОО оборудуются одно или двухъярусными кроватями с ограждаемым твердым ложем, прикроватными тумбочками, шкафами для одежды.

Спальные помещения и жилые комнаты санаториев оборудуют кроватями, прикроватными тумбочками, шкафами для одежды.

48. Купание детей проводится не реже 1 раза в 7 календарных дней.

Предусматривается наличие комплектов постельного белья на 1 спальное место (не менее трех).

49. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в семь календарных дней и после выезда проживающих.

Грязное белье доставляется в прачечную в мешках (клеенчатых или матерчатых).

50. В прачечной соблюдается поточность технологического процесса с исключением встречных потоков чистого и грязного белья.

Не менее одного раза в год постельные принадлежности подвергаются камерной дезинфекции.

51. Стирка белья осуществляется в прачечной объекта. При отсутствии прачечной стирка белья проводится централизованно в других прачечных.

Белье заболевших инфекционным заболеванием перед стиркой подвергается дезинфекции в маркированных ваннах.

52. Приобретенная продукция (посуда, постельное белье, парфюмерно-косметическая продукция, игрушки, мебель) сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность.

### **Глава 6. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания на объектах**

53. К пищеблокам объектов в части, не противоречащей требованиям настоящих Санитарных правил, применяются требования санитарных правил к объектам общественного питания согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

54. На пищеблоке объектов предусматривается последовательность технологических процессов, исключаются встречные потоки сырой и готовой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

55. На объектах составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню, утвержденное руководителем объекта.

При составлении меню учитывается ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе. В рационе питания детей предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

56. Фактический рацион питания соответствует утвержденному перспективному меню.

При отсутствии необходимых продуктов производится замена на продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, указанной в таблице 1 приложения 3 к настоящим Санитарным правилам.

57. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованных, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

58. Ежедневно составляется и вывешивается меню-раскладка, в которой указывают число детей, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции готовых блюд в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов (в весе «брутто») по каждому блюду.

59. Питание детей предусматривается не менее чем пятиразовое, с дополнительным вторым завтраком или ужином, с интервалами между приемами пищи не более 3,5 – 4 часов. В промежутках между едой в меню допускается включение кумыса или кисломолочного продукта.

60. Приготовление пищи проводится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

61. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два – семь дней.

62. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два-три календарных дня.

63. Рекомендуемый набор продуктов для ДОО в день на одного ребенка (в массе брутто) представлен в таблице 2 приложения 3 к настоящим Санитарным правилам.

64. Рекомендуемая масса порции (в граммах) для детей и подростков в зависимости от возраста (в годах) представлена в таблице 3 приложения 3 настоящих Санитарных правил.

65. Нормы питания в санаториях принимаются в соответствии с постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики».

66. В целях профилактики гиповитаминоза и эффективного оздоровления детей проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) витамином «С», делается запись в журнале «С» – витаминизации по форме 1 приложения 4 к настоящим Санитарным правилам.

67. Витаминизацию компотов проводят после их охлаждения до температуры не более +15°C перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры +30 – +35°C с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Суточная норма витамина «С» для детей ясельного возраста 50 миллиграмм (далее – мг), дошкольного – 60 мг, школьного – 70 мг.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

68. На объектах не допускается:

1) изготовление и реализация:

- простокваши, творога и кисломолочных продуктов;
- фаршированных блинчиков;
- макарон по-флотски;
- зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
- кондитерских изделий с кремом;
- морсов, квасов;
- жареных во фритюре изделий;
- яиц всмятку, яичницы-глазуньи;
- сложных (более 4-х компонентов) салатов;
- салатов, заправленных сметаной и майонезом;

- крошки;
- блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- острых соусов, кетчупов;

2) реализация:

- газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод), сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных;

• чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов;

3) использование:

- непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
- яиц и мяса водоплавающей птицы;
- остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищи, приготовленной накануне;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- субпродуктов, за исключением языка, сердца и печени;
- мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья;
- генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- нейодированной соли и небогатой (нефторифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

69. Детей не привлекают к раздаче горячей пищи, резке хлеба, порционированию готовых блюд, мытью посуды, уборке санитарных узлов, территории, чистке бассейнов.

70. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность с внесением данных в Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов согласно форме 2 приложения 4 к настоящим Санитарным Правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, хранят на пищеблоке объекта.

71. Ответственные лица объекта осуществляют проверку качества продуктов, поступивших на пищеблок, условий хранения продуктов и соблюдения сроков реализации, правильности отбора и хранения суточной пробы, соблюдения технологии приготовления блюд, правил личной гигиены персоналом и дежурными по столовой.

72. Выдача готовой пищи осуществляется после проведения органолептической оценки качества готовых блюд медицинским работником с внесением записей в Журнале органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий согласно форме 3 приложения 4 к настоящим Санитарным правилам.

73. Ежедневно на пищеблоке отбирается суточная проба готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2°C до +6°C. Суточная проба хранится до замены приготовленным на следующий день или после выходных блюдом (не зависимо от количества выходных дней)



– завтраком, обедом, полдником или ужином.

### **Глава 7. Требования к производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала**

74. На объектах персоналу создаются условия для соблюдения правил личной гигиены. Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук, урнами для сбора мусора.

75. Работники обеспечиваются специальной одеждой с запасом (халат или куртка с брюками, головной убор, обувь).

Смена специальной одежды осуществляется ежедневно и по мере загрязнения.

76. Работники объектов следят за чистотой рук, носят чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

77. Работники пищеблока перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают ювелирные украшения, часы и бьющиеся предметы, коротко стригут ногти и не покрывают их лаком.

Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря), застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода.

Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения, надевать на нее личную верхнюю одежду. Специальную одежду хранят отдельно от личных вещей.

78. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, больные или носители возбудителей инфекционных заболеваний, так же контактировавшие с больными или носителями временно отстраняются от работы и к работе допускаются после проведения соответствующего медицинского обследования, по заключению врача.

79. Работники объектов имеют личные медицинские книжки с отметкой о прохождении обязательного медицинского осмотра, допуска к работе, сведения о прохождении гигиенического обучения.

### **Глава 8. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинскому обеспечению**

80. На объектах обеспечивается медицинское обслуживание.

81. На объекте медицинскими работниками проводятся следующие мероприятия:

- 1) разработка комплексного плана оздоровительных мероприятий, направленного на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей;
- 2) проверка питьевого режима и питания;
- 3) проверка готовности помещений, территории, мест купания и занятия спортом;
- 4) проведение динамического наблюдения за состоянием здоровья детей, проведение закаливания, оздоровления;

5) проведение учета за своевременным прохождением работниками объектов профилактических медицинских осмотров и ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией данных в «Журнале результатов осмотра работников пищеблока» согласно форме 4 приложения 4 к настоящим Санитарным правилам;

6) проведение анализа выполнения суточных норм по основным продуктам с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм продуктов питания, согласно форме 5 приложения 4 к настоящим Санитарным правилам;

7) проведение оценки эффективности оздоровления детей в условиях ДОО согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам;

8) распределение на медицинские группы для занятий физкультурой, информирование инструкторов по физической культуре и спорту о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме спортивных занятий;

9) проведение приема, оказание заболевшим медицинской помощи;

10) оказание первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев, транспортировка в ближайший стационар;

11) передача экстренного извещения в территориальное подразделение ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения о случаях инфекционных и паразитарных заболеваний или подозрениях на него, с организацией и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий;

12) ежедневное проведение осмотра за содержанием пищеблока, условиями и сроками хранения пищевых продуктов, технологией приготовления пищи, качеством готовой пищи, также санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории, источников водоснабжения;

13) обследование маршрута и места купания за 1 – 2 календарных дня до отправления детей в поход инструктором по туризму или другим ответственным работником объекта;

14) контроль за температурой воды при купании детей в бассейнах и водоемах (при температуре воды не ниже + 20оС, воздуха не ниже + 23оС).

82. На объектах при регистрации инфекционных заболеваний ведутся журналы учета инфекционных заболеваний и регистрации микробиологических и паразитологических исследований, утвержденные приказом исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 ноября 2010 года № 907 «Об утверждении форм первичной медицинской документации организаций здравоохранения» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 6697).

83. Обработку медицинского оборудования, инвентаря и сбор медицинских отходов проводят в соответствии с требованиями санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

## **Глава 9. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию пляжей и ДОО палаточного (юрточного) типа**

### ***Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию пляжей***

84. Пляж размещается на обособленном участке, на отдалении от портов, шлюзов, гидроэлектростанций, мест спуска сточных вод, стойбищ и водопоя скота или располагается выше указанных источников загрязнения.

85. Дно водоема выбирается песчаным, свободным от тины, водорослей, коряг, острых камней. Глубина водоема в местах купания детей составляет от 0,7 до 1,3 м.

86. Допускается оборудовать пляж навесами от солнца, лежаками и скамейками.

На территории устанавливают кабины для переодевания, СДУ или биотуалеты, урны для сбора мусора, которые содержатся в чистоте.

87. Пляжи оборудуются игровыми устройствами соответственно возрасту детей, а также соляриями, аэрациями для дозированного приема процедур.

88. Перед началом купального сезона администрацией объекта обеспечивается проведение исследования воды с водоемов на санитарно-химические, микробиологические, вирусологические, радиологические показатели и исследование почвы на паразитологические показатели.

89. Граница поверхности воды, предназначенной для купания, обозначается яркими, хорошо видимыми плавучими сигналами.

90. На пляже по мере надобности подсыпается чистый песок, галька. На песчаных пляжах не реже одного раза в неделю производится механизированное рыхление поверхностного слоя песка с удалением собранных отходов.

91. Не допускается проводить стирку белья и купание животных в местах, предназначенных для купания людей.

Пляж и береговая зона водоемов, расположенных на территории объекта, в целях безопасности контролируется администрацией объекта.

## ***Параграф 2. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию ДОО палаточного (юрточного) типа***

92. На выбранном участке для создания необходимых условий жизнедеятельности и быта отдыхающих оборудуются палатки или юрты.

Палатки (юрты) размещают на площадках с травяным покрытием или с утрамбованным грунтом. Вокруг палаток (юрт) оборудуются канавы с уклоном (от палатки) для стока атмосферных вод.

93. Территория ДОО палаточного (юрточного) типа обозначается по периметру хорошо заметными знаками (флажки, ленты и прочее) или ограждается.

94. Сжигать и закапывать отходы, вывозить на непредназначенные для этого места, сбрасывать сточные воды в открытые водные объекты, овраги и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

95. Тип палаток (одно-, двух- и трехслойные) применяется в зависимости от природно-климатических особенностей местности.

96. Палатки (юрты) используют прочные, непромокаемые (наружная палатка – тент), обеспечивающие теплоизоляционные свойства, защиту от проникновения кровососущих насекомых (москитная сетка на окнах и двери, застежка типа «молния»), имеющие открывающиеся клапаны – окна для проветривания, плотно закрывающийся вход, дощатые полы и не продуваемые борта.

97. Количество спальных мест в палатке (юрте) определяется ее вместимостью, согласно инструкции производителя по применению. Для каждого отдыхающего предусматривается индивидуальное спальное место с использованием спальных мешков.

98. При оборудовании палаток (юрт) кроватями или раскладушками, тумбочками для хранения одежды и обуви их устанавливают на высоту не менее 0,2 м от поверхности земли.

99. Все палатки (юрты) для размещения детей ежедневно проветриваются, убираются влажным способом с применением моющих средств; дезинфицируются не реже одного раза в 7 – 10 дней.

100. СДУ в ДОО палаточного (юрточного) типа располагаются на расстоянии не менее 25 метров от жилой зоны и пищеблока и не менее 50 метров от места купания.

В ДОО палаточного (юрточного) типа при необходимости используются биотуалеты.

101. В местах разбивки ДОО палаточного (юрточного) типа создаются условия для соблюдения личной гигиены. Умывальники следует располагать вблизи жилой зоны под навесом на утрамбованной площадке. Предусматриваются места для мытья ног, стирки белья, сушки одежды, место сбора мусора. Допускается оборудовать душевые с условием подогрева воды для обеспечения горячей водой душевых, пищеблока.

102. Для организации питания детей в ДОО палаточного (юрточного) типа допускаются следующие виды организации питания:

- 1) питание в близлежащей организации общественного питания;
- 2) привозное горячее питание (доставка готовой пищи в термоконтейнерах);
- 3) приготовление пищи с использованием полевой кухни;
- 4) приготовление пищи на пищеблоке;
- 5) приготовление пищи на костре.

103. В отдельных случаях разрешается использование одноразовой посуды, разрешенной к применению для горячих пищевых продуктов. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

104. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов обеспечивает одновременное питание участников ДОО палаточного (юрточного) типа (при раздельном приготовлении пищи по группам – одновременное питание всех членов группы).

105. В ДОО палаточного (юрточного) типа во время приготовления пищи присутствуют лица, ответственные за питание.

106. В ДОО палаточного (юрточного) типа при приеме пищи используются столы, скамейки (стулья), установленные под навесом (тентом) или в специальной палатке (юрте).

107. Горячая пища доставляется в термосах из стационарной столовой. При доставке готовой пищи используют термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами.

108. Готовые первые и вторые блюда находятся в термоконтейнерах (термосах) в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не превышает двух часов.

109. При использовании полевой кухни хранение, обработка и подготовка продовольственного сырья, приготовление пищи, нарезка хлеба, мойка столовой и кухонной посуды (инвентаря), прием пищи проводятся в приспособленных для этой цели временных производственных и вспомогательных сооружениях: палатках (юртах), которые оснащаются необходимым технологическим оборудованием и инвентарем с соответствующей маркировкой.

110. Для хранения скоропортящихся продуктов допускается оборудование ледника.

111. Типовой набор продуктов для похода:
- 1) хлеб черный и белый или сухари, печенье, сушки, галеты, хлебцы хрустящие;
  - 2) крупа, макаронные изделия, готовые концентраты каш или концентраты супов в пакетах;
  - 3) масло сливочное топленое, растительное;
  - 4) консервы мясные промышленного производства;
  - 5) сахар, конфеты, шоколад, мед в промышленной упаковке;
  - 6) консервы рыбные в масле и (или) натуральные;
  - 7) овощи свежие или овощи сухие;
  - 8) молоко сухое, сливки сухие или молоко сгущенное, консервированное;
  - 9) сыры твердых сортов;
  - 10) фрукты свежие, сухофрукты, орехи;
  - 11) бутилированная вода, соки, чай, какао-порошок.

## **Глава 10. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию противотуберкулезных санаториев и помещений для грязелечения и физиотерапии в санатории**

### *Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию противотуберкулезных санаториев*

112. Не допускается размещение помещений для проведения процедур, связанных с выделением вредных веществ, в одном корпусе со спальными помещениями.

113. Спальные помещения состоят из палатных секций.

114. В лабораториях, процедурных, перевязочных, палатах, изоляторе, комнате сбора мокроты, помещениях для приема противотуберкулезных препаратов, помещениях для временного хранения медицинских отходов устанавливаются экранированные ультрафиолетовые бактерицидные облучатели.

115. Ежедневная влажная уборка и еженедельная генеральная уборка всех помещений проводятся с применением моющих и дезинфицирующих средств с последующим облучением ультрафиолетовыми лампами воздуха в спальнях комнатах.

116. Заключительная дезинфекция в противотуберкулезных санаториях проводится 2 раза в год и во всех случаях перепрофилирования, переезда, реконструкции, ремонта.

В противотуберкулезных санаториях проводится камерное обеззараживание постельных принадлежностей после выписки каждого больного и планоно 1 раз в год.

### *Параграф 2. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию помещений для грязелечения и физиотерапии в санатории*

117. Эксплуатация и содержание кабинетов физиотерапии соответствуют требованиям санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

118. Здания лечебных корпусов для оказания водолечения, грязелечения размещаются в отдельно стоящих корпусах. При проектной изоляции размещают в пристроенном здании. Помещения группируются в отдельные блоки с самостоятельными входами через раздевалки, санузел и душевую.

Для хранения грязей предусматривают несколько бассейнов, рассчитанных, для использования только свежей грязи.

119. Средства для грязелечения из природных источников (минеральные грязи, глина) применяются разово. Средства на их основе (грязевые маски и другие) хранят в упаковке изготовителя и используют согласно данных на этикетке, упаковке.

120. Лечебные грязи, готовые к процедурам, соответствуют следующим требованиям:

1) нормируемые физико-химические и токсикологические показатели лечебных грязей, естественных и подготовленных к процедурам соответствуют приложению 6 к настоящим Санитарным правилам;

2) нормируемые микробиологические показатели лечебных грязей, естественных и подготовленных к процедурам соответствуют приложению 7 к настоящим Санитарным правилам.

121. Отработанная лечебная грязь сбрасывается в естественную природную среду для длительной многолетней регенерации.

122. Фито – бары организуются при наличии соответствующих условий для хранения продукции, мытья, обработки и хранения посуды, наличия документов о качестве и безопасности.

123. Ингаляторий, кабинет кислородотерапии и кабинет лекарственных препаратов располагаются смежно и имеют общее подсобное помещение для хранения лекарственных трав.

124. Для проведения бальнеологических процедур оборудуют отдельные помещения с самостоятельными бальнеотехническими устройствами.

Не совмещают в одном помещении процедуры промывания желудка с орошением десен, кишечного душа и сифонного промывания кишечника с введением в кишечник смеси минеральной воды и лечебной грязи.

В процедурных кабинетах каждая кушетка (кресло) устанавливается в отдельных кабинетах.

125. Помещения для проведения лечебного массажа состоят из кабинетов для массажа и душевой. Минимальная площадь кабинета для массажа принимается из расчета не менее 6 м<sup>2</sup> на одну кушетку. Кабинет оборудуется раковиной со средствами для мытья и сушки рук. Кабинет для массажа оборудуется механической вентиляцией.

126. Дезинфекция съемных и контактирующих с организмом человека приспособлений (резинных трубок, наконечников, тройников) осуществляется согласно прилагаемым инструкциям на рабочем месте. Мытье и стерилизация осуществляется согласно требованиям санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

#### Приложение 1

к санитарным правилам

«Санитарно-эпидемиологические требования к детским оздоровительным и санаторным объектам»

#### Лабораторно-инструментальные исследования

№ п/п	Места отбора	Лабораторно-инструментальные исследования, количество (единиц)	Периодичность исследования
1	2	3	4
1	пищевые продукты	пробы пищевых продуктов (сырье) на микробиологические показатели, единиц	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям

1	пищевые блоки	пробы готовых блюд на микробиологические исследования	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
		пробы воды на микробиологические и санитарно-химические показатели, единиц	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
		блюда на полноту вложения, суточную калорийность, единиц	в порядке текущего надзора
		исследования смывов с объектов внешней среды на бактерии групп кишечной палочки, единиц	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
		определение активности действующих веществ в растворах дезинфицирующих средств	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
		вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические исследования	перед началом летнего сезона, в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
2	закрытые плавательные бассейны и ванны, пляжи	пробы воды на бактериологические, санитарно-химические, вирусологические, паразитологические исследования	перед началом летнего сезона, в порядке текущего надзора
		паразитологические показатели: вода из чаши бассейна	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
3	лечебные грязи	на микробиологические, физико-химические, токсикологические, радиологические показатели	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
4	пищевые блоки	эффективность вентиляции, шум	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
5	игровые помещения, учебные кабинеты, медицинские помещения	уровень искусственной освещенности	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
6	обследование работников	на бактериологическое носительство	по эпидемиологическим показаниям
7	почва, песок	на паразитологические, бактериологические показатели	перед началом летнего сезона, в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям

Приложение 2  
к санитарным правилам  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к детским оздоровительным и  
санаторным объектам»

**Уровни искусственного освещения помещений**

Наименование помещений	Освещенность (в люкс)		Поверхность, к которой относятся нормы освещенности
	при люминисцентных лампах	при лампах накаливания	
1	2	3	4
учебные, игровые комнаты и комнаты для кружков	300	150	на рабочей поверхности стола
спальные комнаты	75	30	на уровне 0,5 м от пола
физкультурный зал	200	100	пол
рекреации	150	75	пол

Приложение 3  
к санитарным правилам  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к детским оздоровительным и  
санаторным объектам»

**Замены продуктов**

**Таблица 1**

№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах
1	2	3	4	5
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольчатина	100,0
			мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольчатина	80,0
			конина 1 категории	104,0
			мясо птицы	100,0
			субпродукты 1-й категории печень, язык, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
рыба	150,0			



2	Молоко цельное	100,0	кефир, айран	100,0
			молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			сливки	20,0
			творог жирный	30,0
3	Сметана	100,0	сливки	133,0
			молоко	667,0
4	Творог	100,0	молоко	333,0
			сыр	40,0
			брынза	80,0
			сметана	50,0
			сливки	66,0
5	Сыр	100,0	масло коровье	50,0
			сметана	125,0
			творог	250,0
			брынза	200,0
			молоко	825,0
			яйца	3 шт.
6	Яйца	1 шт.	сыр	33,0
			сметана	40,0
			творог	80,0
7	Рыба обезглавленная	100,0	мясо	67,0
			сельдь соленая	100,0
			рыбное филе	70,0
			творог	168,0
			сыр	50,0
8	Фрукты	100,0	сок плодово-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0
			чернослив	17,0
			изюм	22,0
			арбуз	300,0
			дыня	200,0

**Набор продуктов в детских оздоровительных объектах в день  
на одного ребенка**

Таблица 2

Наименование продуктов	Количество продуктов в граммах
1	2
молоко, кисломолочные продукты	500
творог полужирный	40
сметана	10
сыр	10
мясо	160
рыба	60
яйцо диетическое	1 шт.
хлеб ржаной	100
хлеб пшеничный (в том числе булочки)	250
мука пшеничная	10
макаронные изделия	20
крупы	45
бобовые	10
сахар и кондитерские изделия	70
мука картофельная	8
дрожжи хлебопекарные	2
масло сливочное	45
масло растительное	15
картофель	350
овощи свежие	400
фрукты свежие	100
сухофрукты	15
соки натуральные	200
чай	0,2
какао	1,2
соль	6
специи	1

**Масса порции (в граммах) для детей и подростков  
в зависимости от возраста (в годах)**

**Таблица 3**

Прием пищи, блюдо	Масса порции	
	6-11 лет	12-18 лет
1	2	3
Завтрак		
Каша или овощное блюдо	300	300-400
Кофе (чай, какао)	200	200
Обед		
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	205-300
Мясо, котлета	80-150	150-180
Гарнир	100-150	150-180
Компот и другие напитки	200	200
Полдник		
Кефир	200	200
Печенье (выпечка)	40/100	40/100
Фрукты	100	100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	300	400
Чай и другие напитки	200	200
Хлеб на день:		
Пшеничный	150	200
Ржаной	100	150

Приложение 4  
к санитарным правилам  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к детским оздоровительным и  
санаторным объектам»

**Журнал «С» – витаминизации**

**Форма 1**

Дата и час приготовления блюда	Наименование блюда	Общее количество добавленного витамина	Содержание витамина С в одной порции	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5

### Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов

Форма 2

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Ф.И.О. (отчество при наличии) подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание: \* Указываются факты списания, возврата продуктов.

### Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

Форма 3

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: в графе 7 указываются наименования готовой продукции, не допущенных к реализации

### Журнал результатов осмотра работников пищеблока

Форма 4

№ п/п	Ф.И.О. (отчество при наличии) работника	Должность	Подписи работников об отсутствии острой кишечной инфекции (ОКИ) в семье	Осмотр на гнойничковые заболевания кожи	Осмотр на наличие острых респираторных вирусных инфекций (ОРВИ), ангины	Подпись медработника	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание: \*запись: здоров, болен, отстранен от работы, санирован, отпуск, выходной

**Ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания**  
за \_\_\_ месяц \_\_\_\_\_ г.

**Форма 5**

№ п/п	Наименование продукта	Норма* продукта в граммах г (брутто) на 1 человека	Фактически выдано продуктов в брутто по дням (всего), г на одного человека / количество питающихся										Всего выдано продуктов в брутто на 1 человека за 10 дней	В среднем на 1 человека в день	Отклонение от нормы в % (+/-)	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	2	3	4										5	6	7	

Приложение 5  
к санитарным правилам  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к детским оздоровительным и  
санаторным объектам»

**Оценка эффективности оздоровления детей в условиях детских оздоровительных объектов**

1. Оценка эффективности оздоровления детей, проводится на основании сопоставления данных двух медицинских осмотров – в начале и в конце смены.

Анализируются следующие показатели:

- 1) физическое развитие ребенка;
- 2) функциональное состояние организма;
- 3) уровень физической подготовленности;
- 4) общей заболеваемости.

2. При оценке физического развития определяется соотношением массы тела к длине тела – индекс Кетле.

Норма индекса Кетле, свидетельствующая о гармоничности физического развития, составляет (в килограммах на квадратных метрах (далее – кг/м<sup>2</sup>)):

- 1) 6 – 8 летних детей обоего пола – 16 (в кг/м<sup>2</sup>);
- 2) 9 – 10 летних детей обоего пола – 17 (в кг/м<sup>2</sup>);
- 3) для 11 летних детей обоего пола – 18 (в кг/м<sup>2</sup>);
- 4) для 12 летних детей обоего пола – 19 (в кг/м<sup>2</sup>);
- 5) 13 – 14 летних детей обоего пола – 20 (в кг/м<sup>2</sup>);

6) увеличение индекса на две единицы свидетельствует об избыточности массы тела, снижение на две единицы – о дефиците.

3. Важными критериями оздоровительной эффективности в условиях детской оздоровительной организации являются увеличение функциональных (резервных) возможностей организма.

С этой целью проводится оценка функциональных проб сердечно-сосудистой, дыхательной систем и оценка физической работоспособности детей.

4. Функциональное состояние сердечно-сосудистой системы следует оценивать с помощью ортостатической пробы. Методика проведения: после трех минут лежания на спине определяется частота сердечных сокращений (по 10-ти секундным отрезкам) и артериальное давление (далее – АД). Затем обследуемый быстро встает и сразу повторяются измерения в положении стоя. При этом учащение пульса не более, чем на четыре удара в минуту, а прирост максимального АД на 10 миллиметров ртутного столба, считается нормальной реакцией и принимается за индекс, равный 100. В таблице 1 приводится оценка индексов ортостатической пробы.

Оценка индексов ортостатической пробы

Таблица 1

Учащение пульса в ударах в минуту	Изменение максимального артериального давления										
	увеличение						уменьшение				
	+10	+8	+6	+4	+2	0	-2	-4	-6	-8	-10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
0-4	100	95	90	85	80	75	70	65	50	55	55
5-8	95	90	85	80	75	70	65	60	55	50	45
9-12	90	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40
13-16	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35
17-20	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30
21-24	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25
25-28	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20
29-32	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15
33-36	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10
37-40	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5
41-44	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5	0

Оптимальными индексами считаются 100 – 85, допустимыми 84 – 75 и худшими 74 –

60. Увеличение индекса в процессе динамического наблюдения свидетельствует о тренирующем влиянии двигательного режима в оздоровительной организации.

5. Функциональное состояние дыхательной системы оценивается с помощью пробы Генча (задержка дыхания на выдохе).

Проба Генча проводится следующим образом: испытуемый, сидя с зажимом на носу, делает свободный выдох через рот и сидит с закрытым ртом до появления неприятных ощущений. Время задержки дыхания регистрируется секундомером. В таблице № 2 приведены средние значения данного показателя ( $\pm$  ошибка средней) для детей разного возраста и пола.

**Величина показателя задержки дыхания на выдохе у детей (в секунду)**

Таблица 2

Возраст в годах	Мальчики	Девочки
1	2	3
7	10 $\pm$ 2,8	8,3 $\pm$ 4,0
8	17 $\pm$ 12,4	13,0 $\pm$ 7,2
9	16,8 $\pm$ 11,0	12,1 $\pm$ 6,3
10	15,5 $\pm$ 7,5	11,0 $\pm$ 4,0
11	18,2 $\pm$ 8,5	13,0 $\pm$ 8,6
12	20,0 $\pm$ 12,0	16,0 $\pm$ 13,6
13	18,5 $\pm$ 11,0	16,0 $\pm$ 6,2
14	19,6 $\pm$ 6,7	19,0 $\pm$ 9,2

Оздоровительный эффект пребывания детей в детских оздоровительных объектах проявляется в совершенствовании глубоких тканевых биохимических процессов – повышении устойчивости к гипоксии. Увеличение за время отдыха показателя задержки дыхания ребенком на 10% и более характеризуется как положительный сдвиг; снижение времени задержки дыхания на 10% характеризуется отрицательно и свидетельствует о снижении устойчивости к дефициту кислорода.

6. Физическую работоспособность детей рекомендуется оценивать по показателям мышечной силы и мышечной выносливости.

Мышечная сила у детей определяется с помощью динамометра. Измеряется сила мышц кисти кистевым динамометром сильнейшей правой (у левшей – левой) рукой, отведенной в сторону. Средние возрастно-половые стандарты мышечной силы кисти, представлены в таблице 3.

**Мышечная сила рук у детей (килограмм)**

Таблица 3

Возраст в годах	Правая рука (левая рука для левшей)	
	мальчики	девочки
1	2	3
8	14,8 $\pm$ 3,2	12,2 $\pm$ 2,9
9	16,7 $\pm$ 3,2	14,3 $\pm$ 2,7
10	18,7 $\pm$ 3,8	15,3 $\pm$ 2,5

11	21,1 ±3,6	16,6 ± 3,8
12	25,9 ± 5,5	19,6 ± 4,7
13	26,2 ±7,0	21,6 ±4,4
14	28,6 ±9,0	23,5 ± 4,6

1) Увеличение мышечной силы на 10% и более свидетельствуют о правильной поставке физического воспитания в детском оздоровительном объекте, об использовании упражнений силовой и скоростно-силовой направленности в системе оздоровительных мероприятий. Снижение мышечной силы на 10% в процессе динамического наблюдения свидетельствует об отрицательной динамике показателя;

2) определение мышечной выносливости производится также с помощью динамометра. Ребенок сжимает динамометр 5 раз с максимальным усилием с перерывом на отдых в 5-7 секунд и затем сравниваются первое и пятое показания динамометра. Показатель мышечной силы в среднем снижается на 10-15% в зависимости от состояния ребенка и ее исходной величины. Чем эта разница менее, тем выше силовая выносливость. У выносливых детей, относящихся к типу «стайеров», показания динамометра в начале и конце измерений совпадают. Уменьшение разницы между этими измерениями от начала к концу оздоровительной смены свидетельствуют о развитии или повышении выносливости.

7. Важным показателем, свидетельствующем о росте функциональных возможностей ребенка, является положительная динамика физической подготовленности: улучшение результатов при беге на скорость (30 метров и 60 метров), при беге на выносливость (300 метров и 500 метров).

#### Динамика показателей эффективности оздоровления детей Таблица 4

Улучшение плюс (далее – «+»), «-» ухудшение минус (далее – «-»), «0» без изменений ноль (далее – «0»).

Итого: удельный вес детей с выраженным эффектом, со слабым оздоровительным эффектом, отсутствием оздоровительного эффекта.

Фамилия, имя ребенка	Физическое развитие	Мышечная сила	Выносливость	Жизненная емкость легких	Задержка дыхания	Ортостатическая проба	Физическая подготовленность	Всего + – 0
1	+	+	+	+	+	-	+	6+ 1-
2	+	+	+	+	+	-	-	5+ 2-



Приложение 6  
к санитарным правилам  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к детским оздоровительным и  
санаторным объектам»

**Нормируемые физико-химические и токсикологические показатели лечебных  
грязей естественных и подготовленных к процедурам**

Показатель	иловых сульфидных	торфяных	сапропелевых	сопочных
1	2	3	4	5
Влажность, %	25 – 75	50 – 85	60 – 90	40 – 80
Засоренность минеральными частицами размером 0,25 – 5 миллиметр (далее –мм), % на естественное вещество	<3,0	<2,0	<2,0	<3,0
Твердые минеральные включения размером более 5 мм	Отсутствуют			
Степень разложения (для торф, грязей), % на органическое вещество	Не ниже 40			
Сопrotивление сдвигу, дин/см2	1500-4000	1500-4000	1000-2000	1500-2500
Токсичные вещества				
Техногенные радионуклиды (Cs137, зараженных Sr90), беккерель/килограмм (Бк/кг)	в соответствии с нормами радиационной безопасности			
Тяжелые металлы (Hg, Pb, Zn, Cu, Cd), миллиграмм/килограмм (далее – мг/кг)	не более местного природного фона почв			
Пестициды, мг/кг	не более норм, установленных для местных почв			

Приложение 7  
к санитарным правилам  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к детским оздоровительным и  
санаторным объектам»

**Нормируемые микробиологические показатели лечебных грязей естественных и подготовленных к процедурам**

Типы грязей	Общее микробное число (ОМЧ), не более	Колититр бактерии групп кишечной палочки (БГКП)	Титр эшерихия коли (лактозоположительные)	Титр клостридия перфрингенс	Патогенная кокковая микрофлора, синегнойная палочка в 10 грамм
1	2	3	4	5	6
Сапропелевые и сопочные грязи	1x10 <sup>6</sup> 5x10 <sup>5</sup>	1 и выше	30 и выше	0,1 и выше	отсутствие
Иловые средне- и слабоминерализованные и торфяные с рН менее 3,6	5x10 <sup>5</sup>	10 и выше	30 и выше	0,1 и выше	отсутствие
Иловые сульфидные сильно-минерализованные и торфяные с рН менее 3,6	5x10 <sup>5</sup>	30 и выше	50 и выше	0,1 и выше	отсутствие

Примечание: микробиологические показатели грязи:

1) общее количество микроорганизмов в 1 грамме – показатель интенсивности загрязнения грязи органическими веществами;

2) коли-титр, или содержание бактерии групп кишечной палочки (БГКП) – объем грязи, в котором обнаруживаются бактерии группы кишечных палочек;

3) титр *Escherichia coli* (эшерихия коли) – объем грязи, в котором обнаруживается *Escherichia coli* как показатель свежего фекального загрязнения;

4) титр *Clostridium perfringens* (клостридия перфрингенс) – объем грязи, в котором обнаруживается *Clostridium perfringens* (клостридия перфрингенс), как свидетельство фекального загрязнения той или иной степени давности;

5) содержание патогенной кокковой микрофлоры (стафилококков, стрептококков), *Pseudomonas aeruginosa* (синегнойная палочка) в определенном объеме грязи – как микроорганизмы, вызывающие тяжелые поражения кожи, пищевые отравления и заболевания (столбняк).

Қазақстан Республикасы  
Білім және ғылым министрінің  
2018 жылғы «29» наурыздағы  
№ 118 бұйрығымен бекітілген

**2018-2020 жылдарға арналған жазғы демалыс кезеңінде балалардың  
толық жұмыспен қамтылуын ұйымдастыру бойынша  
ВЕДОМСТВОАРАЛЫҚ ІС-ШАРАЛАР ЖОСПАРЫ**

№ п/п	Іс – шараның мазмұны	Аяқталу нысаны	Жауапты орындаушылар	Орындалу мерзімі	Қаржыландыру көзі
<b>I. Нормативтік құқықтық қамтамасыз ету</b>					
1.	«Балаларға арналған қосымша білім беру ұйымдары түрлері қызметінің үлгілік қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2013 жылғы 14 маусымдағы № 228 бұйрығына толықтыру енгізу туралы» Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрі бұйрығының жобасын әзірлеу және бекіту	Министрдің бұйрығы	БҒМ	2018 жылғы 2 – тоқсан	қажет етпейді
<b>II. Әдістемелік және ақпараттық қамтамасыз ету</b>					
2.	Жазғы каникул кезеңінде балалардың сауықтыру демалысын, бос уақытын және жұмыспен қамтылуын ұйымдастыру бойынша республикалық, өңірлік семинарларды өткізу	ұсыныстар	БҒМ, ДСМ, ПМ және ЖАО	2018 жылғы сәуір	Қарастырылған қаржат шегінде

3.	Балалардың сауықтыру демалысын, бос уақытын және жұмыспен қамтылуын ұйымдастыру бойынша озық тәжірибелерді енгізу, талдау және зерттеу	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қажет етпейді
4.	«Көңілді жаз-2018» атты тақырыптық айдарды білім беру ұйымдарының сайттарында ашуды қамтамасыз ету	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қажет етпейді
5.	Ата-аналар арасында (оның ішінде олардың жұмыс орны бойынша) балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз етудегі жауапкершілігі және қажеттілігі бойынша құқықтық түсіндіру және ақпараттық жұмыстарды жүргізу	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО, ПМ, АКМ	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қажет етпейді
6.	Балалардың сауықтыру демалысын, бос уақытын және жұмыспен қамтылуын дайындау және өткізу барысын бұқаралық ақпарат құралдарында жариялау	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО, АКМ	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қарастырылған қаржат шегінде
<b>III. Балалардың сауықтыру демалысын, бос уақытын және жұмыспен қамтылуын ұйымдастыру бойынша іс-шаралар</b>					
7.	Жазғы каникул кезеңінде балалардың сауықтыру демалысын, бос уақытын және жұмыспен	ЖАО бұйрықтары	ЖАО	жыл сайын 1-тоқсан	Қажет етпейді

7.	қамтылуын ұйымдастыру бойынша өңірлік іс-шаралар жоспарларын әзірлеп, бекіту				
8.	Балаларды сауықтыру ұйымдарын пайдалануға дайындау және қабылдау бойынша ведомствоаралық комиссияларды құру	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО	жыл сайын 1-тоқсан	Қажет етпейді
9.	Қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру жағдайын қамтамасыз ету, балаларды сауықтыру ұйымдарының құрылуына, ұстап тұруына және жұмыстарын ұйымдастыруына өрт қауіпсіздігін, санитариялық-эпидемиологиялық талаптарын сақтау	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қарастырылған қаржат шегінде
10.	Балалардың өмірі мен денсаулық қауіпсіздігінің шарттарын, өрт қауіп жағдайларында, суда, жолда және қоғамдық жерлерде қауіпсіздіктің алдын алу шараларын қамтамасыз ету	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО, ИМ	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қарастырылған қаржат шегінде
11.	Балаларды балаларға арналған сауықтыру ұйымдарына қауіпсіз тасымалдауды қамтамасыз ету	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО, ИМ	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қарастырылған қаржат шегінде

12.	Қала сыртындағы балаларға арналған сауықтыру ұйымдарын, жыл бойы жұмыс жасайтын балаларға арналған сауықтыру ұйымдарын білікті кадрлармен қамтамасыз ету	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО	жыл сайын 1-тоқсан	Қажет етпейді
13.	Балалар мен жасөспірімдер жазғы демалысының педагог-ұйымдастырушылар, тәрбиешілер және тәлімгерлердің біліктіліктерін арттыру курстарын ұйымдастыру	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО	Жеке кесте бойынша	Қарастырылған қаржат шегінде
14.	«Жазғы каникул кезеңінде жұмыспен қамту» мониторингін жүргізу	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қажет етпейді
15.	«Жазғы каникул кезеңінде сауықтыру» мониторингін жүргізу	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қажет етпейді
16.	Қазақ халқының, Қазақстанда тұратын басқа этностардың мәдени мұрасын, әдет-ғұрпын, салт-дәстүрлерін зерделеу бойынша өлкетану экспедицияларын ұйымдастыру	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қарастырылған қаржат шегінде

17.	Жетім-балалар, ата-анасының қамқорлығынсыз қалған, аз қамтылған отбасылардың балалары, ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балалардың, экологиялық қолайсыз аудандарда тұратын балалардың, жалпы білім беретін мектептердің үздік оқушыларының сауықтыру демалысын қамтамасыз ету	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қарастырылған қаржат шегінде
18.	АІПБ, ҚІПБ кемелетке толмағандардың істері жөніндегі бөлімдердің есептерінде және мектепшілік есебінде тұрған «қауіп» тобындағы балаларды толық жұмыспен қамту үшін шаралар қабылдау	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО, ІІМ	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қарастырылған қаржат шегінде
19.	Жалпы білім беретін мектептердің, қосымша білім беру ұйымдарының жанындағы тамақтандыратын және тамақтандырмайтын күндізгі уақыттағы лагерлерде балалардың бос уақытын ұйымдастыру				

20.	Шығармашылық және танымдық үйірмелердің жұмыстарын белсендіру, жазғы кезеңде, әсіресе шағын елді мекендерде балалардың спорт алаңдарына және ғимараттарға қол жетімділікті қамтамасыз ету мүмкіндігін қарастыру	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қарастырылған қаржат шегінде
21.	Жазғы кезең бойында мектеп жанындағы лагерьлердің қызметін ұйымдастыру бойынша ұсыныстар енгізу	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қажет етпейді
22.	Еңбек және демалыс лагерьлерінде, мектеп орманшылығында, абаттандыру және көгалдандыру жасақтарында Қазақстан Республикасының еңбек заңнамасына сәйкес балалардың жұмыспен қамтылуын жүзеге асыру	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қарастырылған қаржат шегінде
23.	Мектеп каникулдары кезінде тілдік лагерьлер ұйымдастыру	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қарастырылған қаржат шегінде
24.	Жазғы каникул кезеңінде балалар-жасөспірімдерге арналған туристік және спорттық ұйымдарының қызметін	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО (келісім бойынша)	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қарастырылған қаржат шегінде



24.	ұйымдастыру (шатырлы, киіз үйлі, бір күндік, екі-үш күндік, туристік жорықтар)				
25.	Ең үздік жазғы сауықтыру науқанының ұйымдастырылуы бойынша өңірлік байқауларды өткізу	БҒМ-ге ақпарат	ЖАО (келісім бойынша)	жыл сайын 2-3 тоқсан	Қарастырылған қаржат шегінде

Утвержден  
приказом Министра образования и  
науки Республики Казахстан  
от 29 марта 2018 года №118

**МЕЖВЕДОМСТВЕННЫЙ ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ  
по организации полного охвата детей занятостью в период летних каникул  
на 2018-2020 годы.**

№ п/п	Содержание мероприятия	Форма завершения	Ответственные исполнители	Срок исполнения	Источник финансирования
<b>I. Нормативное правовое обеспечение</b>					
1.	Разработка и утверждение проекта приказа Министра образования и науки Республики Казахстан «О внесении дополнения в приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 14 июня 2013 года № 228 «Об утверждении Типовых правил деятельности видов организаций дополнительного образования для детей»	Приказ министра	МОН РК	2 квартал текущего года	Не требует финансирования

<b>II. Методическое и информационное обеспечение</b>					
2.	Проведение республиканских, региональных семинаров по организации оздоровительного отдыха, досуга и занятости детей в период летних каникул	рекомендации	МОН РК, МЗ, МВД, и МИО	апрель 2018 года	В пределах предусмотренных средств
3.	Изучение, анализ и внедрение передового опыта по обеспечению полного охвата детей занятостью в период летних каникул	информация в МОН РК	МИО	ежегодно 2-3 квартал	Не требуется
4.	Функционирование на сайтах организаций образования специальной тематической рубрики «Көнілді жаз-2018»	информация в МОН РК	МИО	ежегодно 2-3 квартал	Не требуется
5.	Проведение праворазъяснительной и информационной работы среди родителей (в т.ч. по месту их работы) об ответственности и необходимости обеспечения безопасности детей	информация в МОН РК	МИО, МВД, МИК	ежегодно 2-3 квартал	Не требуется
6.	Освещение в СМИ хода подготовки и проведения оздоровительного отдыха, досуга и занятости детей	информация в МОН РК	МИО, МИК	ежегодно 2-3 квартал	В пределах предусмотренных средств
<b>III. Мероприятия по организации оздоровительного отдыха, досуга и занятости детей</b>					
7.	Разработка и утверждение региональных планов мероприятий по организации оздоровительного отдыха, досуга и занятости детей в период летних каникул	приказы МИО	МИО	ежегодно 1 квартал	Не требуется

8.	Формирование межведомственных комиссий по подготовке и приеме к эксплуатации детских оздоровительных организаций	информация в МОН РК	МИО	ежегодно 1 квартал	Не требуется
9.	Обеспечение условий организации общественного питания, соблюдение пожарной безопасности, санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы детских оздоровительных организаций	информация в МОН РК	МИО	ежегодно 2-3 квартал	В пределах предусмотренных средств
10.	Обеспечение условий безопасности жизни и здоровья детей, профилактических мер безопасности при пожароопасных ситуациях, на водах, дорогах и в общественных местах	информация в МОН РК	МИО, МВД	ежегодно 2-3 квартал	В пределах предусмотренных средств
11.	Обеспечение безопасности перевозки детей в детские оздоровительные организации	информация в МОН РК	МИО, МВД	ежегодно 2-3 квартал	В пределах предусмотренных средств
12.	Обеспечение загородных детских оздоровительных организаций и детских оздоровительных организаций круглогодичного действия квалифицированными кадрами	информация в МОН РК	МИО	ежегодно 1 квартал	Не требуется
13.	Организация курсов повышения квалификации педагогов-организаторов летнего отдыха детей и подростков, воспитателей и вожатых	информация в МОН РК	МИО	По отдельному графику	В рамках предусмотренных средств

14.	Проведение мониторинга «Охват занятостью в период летних каникул»	информация в МОН РК	МИО	2-3 квартал ежегодно	Не требуется
15.	Проведение мониторинга «Оздоровление в период летних каникул»	информация в МОН РК	МИО	2-3 квартал ежегодно	Не требуется
16.	Организация краеведческих экспедиций по изучению культурного наследия, традиций и обычаев казахского народа, этносов, проживающих в Казахстане	информация в МОН РК	МИО	2-3 квартал ежегодно	В пределах предусмотренных средств
17.	Обеспечение оздоровительного отдыха детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, из малообеспеченных семей, детей-инвалидов, детей с особыми образовательными потребностями в развитии, детей из экологически неблагоприятных районов, лучших учащихся общеобразовательных школ	информация в МОН РК	МИО	2-3 квартал ежегодно	В пределах предусмотренных средств
18.	Принятие мер для полного обеспечения занятостью детей группы «риска», состоящих на учетах в отделениях по делам несовершеннолетних РОВД, ГОВД и внутришкольных учетах	информация в МОН РК	МИО	2-3 квартал ежегодно	В пределах предусмотренных средств
19.	Организация досуга детей в лагерях дневного пребывания с питанием и без питания при общеобразовательных школах, организациях дополнительного образования	информация в МОН РК	МИО	2-3 квартал ежегодно	В пределах предусмотренных средств

20.	Активизация работы творческих и познавательных кружков, рассмотреть возможность обеспечения доступа к спортивным площадкам и сооружениям детей в летний период, особенно в малых населенных пунктах	информация в МОН РК	МИО	2-3 квартал ежегодно	В пределах предусмотренных средств
21.	Внести предложения по организации деятельности пришкольных лагерей в течение всего летнего периода	информация в МОН РК	МИО	2 квартал 2018 года	Не требуется
22.	Осуществление занятости детей в лагерях труда и отдыха, школьных лесничествах, отрядах по благоустройству и озеленению в соответствии с трудовым законодательством Республики Казахстан	информация в МОН РК	МИО	2-3 квартал ежегодно	В пределах предусмотренных средств
23.	Организация языковых лагерей в период школьных каникул	информация в МОН РК	МИО	2-3 квартал ежегодно	В пределах предусмотренных средств
24.	Организация деятельности детско-юношеских туристских и спортивных организаций в период летних каникул (палаточные, юрточные лагеря, однодневные двух-, трехдневные туристические походы)	информация в МОН РК	МИО	2-3 квартал ежегодно	В пределах предусмотренных средств
25.	Проведение региональных смотров-конкурсов на лучшую организацию летней оздоровительной кампании	информация в МОН РК	МИО	2-3 квартал ежегодно	В пределах предусмотренных средств

**Технологическая карта летнего отдыха школьников  
в условиях оздоровительного лагеря**

Цели	Задачи	Конкретные практические задания
1. Знакомство с условиями предстоящей работы в условиях лета (за 3 дня до начала смены)	1.1. Ознакомиться: с лагерем, условиями и возможностями лагеря; с требованиями, предъявляемыми к воспитателям лагеря; с целями, задачами, основными блоками программы деятельности лагеря; со своими функциями, правами и обязанностями; с планами работы.	1.1. Встретиться с директором лагеря для заключения контракта или оформления заявления о приеме на работу. 1.2. Участвовать в мероприятиях, организуемых администрацией по подготовке лагеря к приему детей. 1.3. Определиться с возрастом детей, с которыми предстоит работать. 1.4. Ознакомиться с программами и планами работы лагеря. 1.5. Составить проект плана работы в отряде на смену
2. Проведение организационного периода лагерной жизни	2.1. Организовать прием детей в лагерь 2.2. Подготовить отряд к открытию смены 2.3. Изучить детей и детский коллектив 2.4. Составить психолого-педагогическую характеристику отряда 2.5. Выдвинуть основные задачи воспитательной работы с детьми за смену 2.6. Провести организационный сбор отряда 2.7. Участвовать с отрядом в открытии смены	2.1. Ознакомиться с составом отряда, провести их регистрацию и прием в лагерь, проверить степень их готовности к отдыху в лагере 2.2. Организовать заезд детей в лагерь, распределить их по палатам, организовать сохранность вещей детей 2.3. Ознакомить детей друг с другом, провести сбор знакомства 2.4. Ознакомить детей с лагерем, его историей, традициями, сотрудниками, территорией, окрестностями, режимом дня, законами и правилами поведения 2.5. Организовать дежурство по лагерю и столовой 2.6. Изучить возрастные и индивидуальные особенности участников смены, выявить среди них себе помощников 2.7. Составить психолого-педагогическую характеристику отряда и выдвинуть основные задачи работы с детьми на смену 2.8. Провести организационный сбор отряда, помочь детям выбрать совет отряда, в распределении названия, девиза жизни, песен и речевок отряда 2.9. Помочь в оформлении отрядных мест и уголка 2.10. Организовать запись детей в кружки, секции, библиотеку 2.11. Организовать коллективное планирование работы отряда 2.12. Участвовать с отрядом в открытии смены
3. Руководство деятельностью отряда и проведение воспитательной работы в основной период лагерной жизни	3.1. Научиться руководить деятельностью отряда 3.2. Научиться проводить занятия с членами совета отряда, активом	3.1. Организовать коллективную, групповую и индивидуальную работу с детьми 3.2. Проводить с детьми беседы, конкурсы, утренники, праздники и т.д. 3.3. Организовывать общественно-полезный и производительный труд детей в лагере, лесхозе, колхозе

	<p>3.3. Научить детей использовать разнообразные формы и методы организации своей деятельности в лагере</p> <p>3.4. Научиться планировать и анализировать свою работу за смену, день</p> <p>3.5. Научиться составлять планы подготовки и проведения занятий с детьми</p>	<p>3.4. Проводить оздоровительные процедуры, физкультурные занятия с детьми</p> <p>3.5. Участвовать с отрядом в общелагерных делах</p> <p>3.6. Развернуть в отряде художественную самодеятельность</p> <p>3.7. Организовать общение детей с природой</p> <p>3.8. Разучивать с ними новые игры, песни, танцы</p>
4. Подведение итогов лагерной смены воспитательной работы	<p>4.1. Провести итоговый сбор отряда</p> <p>4.2. Участвовать с отрядом в закрытии смены</p> <p>4.3. Составить отчет о проведенной воспитательной работы для администрации лагеря</p>	<p>4.1. Коллективно подвести итоги деятельности отряда, дать оценку участия в ней каждого</p> <p>4.2. Подвести итоги своей работы</p>

**Система контроля и оценки летнего отдыха школьников**

Кто контролирует	Формы контроля и оценки	Что берется под контроль
Директор лагеря	Проверка планов и дневников, посещение и анализ занятий педагогов с детьми	Соответствие планов предъявляемым требованиям, качество заполнения дневника, выполнение заданий Технологической карты
Заместитель директора по воспитательной работе	Проверка планов подготовки и проведения занятий с детьми, отрядных дел, их посещение и анализ, индивидуальные задания, проверка документации отряда	Уровень специальных заданий и умений, соответствующих Технологической карте
Педагог	Самооценка своей работы в лагере	Уровень специальных знаний и умений

**Должностная инструкция вожатого (воспитателя) детских оздоровительных центров (лагерей)**

**1. Общие положения**

1. Общие положения

- 1.1. Вожатый (воспитатель) планирует и организует жизнедеятельность детей в лагере.
- 1.2. Помогает начальнику лагеря, старшему педагогу в организации воспитательного процесса.
- 1.3. Подчиняется непосредственно начальнику лагеря и старшему педагогу.
- 1.4. Педагог – воспитатель назначается и освобождается от должности начальником лагеря по согласованию с администрацией лагеря.

## 2. Квалификационные требования

- 2.1. Должен иметь высшее или средне-специальное образование.
- 2.2. Должен знать действующие законодательства по вопросам деятельности детских оздоровительных лагерей.
- 2.3. Должен знать возрастную и специальную педагогику психологию детей и подростков.
- 2.4. Должен уметь владеть методикой по вопросам обучения и воспитания детей и подростков.
- 2.5. Вожатый (воспитатель) должен иметь опыт работы в детских оздоровительных лагерях.

## 3. Основные обязанности

- 3.1. Проводит повседневную работу по организации отдыха и воспитания детей и подростков в своем отряде.
- 3.2. Должен знать индивидуальные особенности детей и подростков, их интересы, способности.
- 3.3. Организует выполнение режима дня в своем отряде.
- 3.4. Организует досуг, вовлекая детей и подростков своего отряда в участия в мероприятиях лагеря.
- 3.5. Обеспечивает соблюдение правил охраны жизни, здоровья детей и подростков при проведении различных мероприятиях, экскурсий, туристических походов.
- 3.6. Оказывает методическую и организационную помощь старшему педагогу в работе лагеря.
- 3.7. Обязан присутствовать на ежедневных планерках.
- 3.8. Обязан знать правила оказания первой медицинской помощи.

## 4. Ответственность

- 4.1. Несет ответственность за жизнь, здоровья детей и подростков своего отряда в соответствии с действующим законодательством.
- 4.2. Несет ответственность за жизнь и здоровье детей и подростков в пути следования и во время проведения экскурсий.
- 4.3. Несет ответственность за предупреждение и преодоление негативных явлений в детской среде.
- 4.4. Несет ответственность за создание мер по безопасности жизнедеятельности детей и подростков.
- 4.5. Вожатый (воспитатель) несет ответственность в соответствии с действующим законодательством, за применение недопустимых методов в общении с детьми, связанных с физическим или психическим насилием над личностью подростков.
- 4.6. За невыполнение или ненадлежащее выполнение данной инструкции, Положения оздоровительных учреждений, правил внутреннего распорядка, законных распоряжения директора, начальника лагеря, старшего педагога, вожатый (воспитатель) несет юридическую ответственность в порядке, установленным действующим законодательством.

## 5. Права

- 5.1. Вожатый (воспитатель) имеет право на создание благоприятных условий для своей профессиональной деятельности.
- 5.2. Имеет право на защиту своей чести и достоинства.
- 5.3. Имеет право запрашивать и получать в соответствии с действующим законодательством информацию, необходимую для выполнения своих служебных обязанностей.





*Учредитель Республиканского  
журнала «Педагогический бюллетень»:  
Союз детских общественных организаций «Жұлдыз» Республики Казахстан  
Главный редактор: Е. Дмитриенко  
Верстка: О. Третьякова  
Корректор: В. Заенчковская  
Переводчик казахского языка: Гульзада Сабдина  
Журнал зарегистрирован в Комитете связи, информации  
и информатизации Министерства по инвестициям  
и развитию Республики Казахстан  
Регистрационное свидетельство № 9887-Ж от 5.02.2009 г.*

*Номер и дата первичной постановки  
на учет № 1342-Ж 14.06.2000 г.  
Отпечатано в типографии «Print House Gerona»,  
г. Алматы, ул. Сатпаева, 30а/3, офис 124,  
тел. 7 (727) 398 94 62, 254 47 40  
Факс 7 (727) 250 47 49.  
Индекс: 65006.  
Выходит 4 раза в год.  
Заказ № 00532.  
Тираж 500 экз*



