

КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН ӨКМӨТҮ

ТОКТОМ

2018-жылдын 20-июну № 293

Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 "Коомдук саламаттык сактоо жаатындагы актыларды бекитүү жөнүндө" токтомуна өзгөртүүлөрдү киргизүү тууралуу

"Коомдук саламаттык сактоо жөнүндө" Кыргыз Республикасынын [Мыйзамынын](#) 22-1-беренесин ишке ашыруу максатында, "Кыргыз Республикасынын Өкмөтү жөнүндө" Кыргыз Республикасынын [конституциялык Мыйзамынын](#) 10 жана 17-беренелерине ылайык Кыргыз Республикасынын Өкмөтү

ТОКТОМ КЫЛАТ:

1. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 "Коомдук саламаттык сактоо жаатындагы актыларды бекитүү жөнүндө" [токтомуна](#) төмөнкүдөй өзгөртүү киргизилсин:

- 1-пункту төмөнкүдөй мазмундагы жыйырма төртүнчү абзац менен толукталсын:

"- "Калктын эс алуу жана ден соолугун чыңдоо уюмдарына карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери [23-тиркемеге](#) ылайык.";

- ушул токтомдун [тиркемесине](#) ылайык редакциядагы [23-тиркеме](#) менен толукталсын.

2. Ушул токтом расмий жарыяланган күндөн тартып он беш күн өткөндөн кийин күчүнө кирет.

Премьер-министри

М. Абылгазиев

[Тиркеме](#)

["23-тиркеме](#)

"Калктын эс алуу жана ден соолугун чыңдоо уюмдарына карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" САНИТАРДЫК-ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫК ЭРЕЖЕЛЕРИ ЖАНА ЧЕНЕМДЕРИ

1-глава. Жалпы жоболор жана колдонуу чөйрөсү

1. "Калктын эс алуу жана ден соолугун чыңдоо уюмдарына карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык

эрежелери жана ченемдери" (мындан ары - Санитардык эрежелер) санаторийлик-курорттук жана билим берүү уюмдарында тамактанууну жана медициналык камсыздоону жайгаштырууга, иштетүүгө жана уюштурууга, өздүк гигиенанын эрежелерин сактоого санитардык эпидемиологиялык талаптарды белгилейт.

2. Санитардык эрежелер долбоорлонгон, курулуп жаткан, реконструкцияланган жана иштеп жаткан объекттерге карата, алардын баш ийүүсүнө жана менчигинин түрүнө карабай жайылтылат.

3. Мурда курулган объекттер ушул объекттерди куруу долбооруна ылайык эксплуатацияланат.

4. Объекттин иштөөгө даярдыгы бийликтин аткаруу органдары жана жергиликтүү өз алдынча башкаруу органдары түзгөн комиссия тарабынан аныкталат жана Санитардык эрежелердин [1-тиркемесине](#) ылайык акт менен таризделет.

5. Ушул Санитардык эрежелердин аткарылышын Кыргыз Республикасынын калкынын санитардык-эпидемиологиялык бейпилдиги жаатындагы ыйгарым укуктуу мамлекеттик орган контролдойт.

6. Ушул Санитардык эрежелерди бузгандыгы үчүн жоопкерчилик Кыргыз Республикасынын администрациялык жоопкерчилик жөнүндө мыйзамдарына ылайык белгиленет.

2-глава. Терминдер жана аныктамалар

7. Ушул Санитардык эрежелерде төмөнкүдөй терминдер жана аныктамалар колдонулат:

1) бракераж - азык-түлүк продуктарынын, даяр тамак-аштын сапатын баалоо;

2) биодаараткана - канализациясы жок көчмө даараткана, анын ичиндегилери атайын биокошумчалардын таасири менен чирип жок кылынат;

3) конок үйү - номерлеринин саны 25тен көп эмес адамдардын жашап турушуна эсептелген турак жай;

4) дезинфекциялоочу жана дезинсекциялоочу каражаттар - инфекциялык (мите курт) оорулардын козгогучтарын жана курт-кумурскаларды жок кылуу үчүн колдонуучу химиялык заттар;

5) суу булактарын санитардык коргоо зоналары - ичүүчү суу менен камсыздоо булагын, суу түтүк курулмаларын жана ичүүчү сууну булгануудан коргоо максатында, чарбалык жана башка иштин өзгөчө режими орнотулган аймак жана (же) акватория;

6) коргоо зонасы (айлана-чөйрө жаатында) - чарбалык иш-аракеттеринде же жаратылыштын табигый күчүнүн зыяндуу кесепеттерин болтурбоо максатында мыйзам боюнча атайын коргоо режими берилген табигый (жер, суу, жер астындагы байлык) мейкиндиктин бир бөлүгү;

7) рекреациялык зона - айлана-чөйрөнүн эс алуу жана туризм үчүн пайдаланылган мейкиндигинин бөлүгү, анын ичинде жашыл, курорттук, дарылап-сакайтуучу зоналар;

8) санитардык коргоо зоналары - булгоочу заттардын атмосферанын жерге жакын катмарында камтылышынын талап кылынган гигиеналык ченемдерин камсыздоого, ишканалардын, транспорт коммуникацияларынын, электр берүү линияларынын калкка тийгизген терс таасирин, физикалык таасир этүү факторлорун - ызы-чуунун, жогорку деңгээлдеги вибрациянын, инфрадобуштун,

электр магниттик толкундун жана статикалык электрдин таасирин азайтууга арналган аймак;

9) инсоляция - аянтчаны, бөлмөнү, имаратты гигиеналык баалоо үчүн күн радиациясынын ченемделген көрсөткүчү;

10) климаттык зона - климаттык белгилери боюнча (температура, нымдуулук) бөлүнүүчү аймак;

11) курорт - оорулардын алдын алуу жана дарылоо максатында өздөштүрүлгөн жана өзгөчө корголгон жаратылыш аймагы, анын ичинде табигый дарылык ресурстар жана аларды эксплуатациялоо үчүн керектүү имараттар менен курулмалар, инфраструктура объектилери бар;

12) суунун органолептикалык касиеттери - суунун даамы, жыты, түсү, киргилдиги;

13) дарылоочу пляж - табигый же жасалма көлмөлөрдүн жээк участоктору, дарылоо-профилактикалык процедураларда жана медициналык персоналдын көзөмөлү алдында сууга түшүү үчүн жабдууланган жээк;

14) жээк тилкеси - жээк сызыгына ыкташкан суу объектисинин суу коргоо зонасынын аймагынын бир бөлүгү;

15) санаторийлик-курорттук уюмдар - санаторийлер, профилакторийлер, пансионаттар, эс алуу жайлары жана базалары, туристтик базалар, спорттук ден-соолукту чыңдоо лагерлери, балдар лагерлери жана башка дарылоо, ден-соолукту чыңдоо кызматтарын көрсөткөн жана дарылоочу, ден соолукту чыңдоочу жерлерде жайгашкан, жеке менчик жана менчиктин башка түрүндөгү башка уюмдар (мындан ары - объекттер);

16) санитардык үзүлүш - зыяндуу таасир этүү булагынан турак жай курулуштарынын, ландшафттык-рекреациялык зоналардын, эс алуу зонасынын, курорттун чегине чейинки минимумдук аралык;

17) солярий - күн процедураларын кабыл алуу үчүн жабдууланган аянтча, бөлмө;

18) билим берүү уюмдары - бош убактысын жана эс алуусун уюштуруу, ден соолугун бекемдөө, кесиптик багыт алуу жана адамдын интеллектуалдуу өнүгүшү максатында маданий-эстетикалык, илимий-табигый экологиялык-натуралисттик, техникалык, спорттук жана башка багыттагы жалпы билим берүү (жалпы билим берүүчү мектеп, окуу-тарбиялык комплекси, автордук окуу-тарбиялык комплекс, мектеп-лицей, мектеп-гимназия) жана мектептен тышкары билим берүү уюмдары.

3-глава. Объекттерди жайгаштырууга талаптар

8. Объекттер шаардык жана айылдык калктуу пункттарды пландоого жана курууга, курорттук комплекстерди өнүктүрүү боюнча башкы пландарга, курорттук-рекреациялык аймактардын объекттерин куруу, көрктөндүрүү, техникалык эксплуатациялоо жана кармоо эрежелерине ылайык, ошондой эле Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 [ТОКТОМУ](#) менен бекитилген "Санитардык-коргоо зоналары жана ишканаларды, курулмаларды жана башка объекттерди санитардык классификациялоо" санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдерине ылайык жайгаштырылат.

9. Объекттерди куруу үчүн жер участокторун бөлүп берүү Кыргыз Республикасынын жер мыйзамдарына ылайык жүргүзүлөт.

10. Объекттерди санитардык коргоо зоналарынын аймагына, ичүүчү суунун түтүктөрүнүн жана суу камсыздоо булактарынын санитардык коргоо зонасынын биринчи белине, автомагистралдардан санитардык ажырымдарда, автотранспорт

туруучу жайларда, темир жол транспортунун объектилеринде, аба транспортунун учуу жана конуу маршруттарында, мурда таштанды ыргытууга колдонулган жерлерге, мал жандыктарды көмгөн жайларда, ассенизация талааларында, көрүстөндөрдө, ошондой эле химиялык, бактериялык жана кыртыштын башка булганган жерлерине жайгаштырууга тыюу салынат.

11. Объекттин аймагындагы кыртышта/кумда зыяндуу химиялык заттарды камтуу деңгээли Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 [ТОКТОМУ](#) менен бекитилген "Жер кыртышындагы химиялык заттардын жол берилген чектүү концентрациялары жана болжолдуу жол берилген саны" гигиеналык ченемдерине ылайык келиши керек. Кыртыштын/кумдун табигый радионуклиддеринин салыштырма натыйжалуу активдүүлүгү 370 Бк/кг (радиоактивдүү булактын активдүүлүгүн 1 кг карата өлчөө бирдиги) ашпоого тийиш.

12. Объекттердин аймагындагы кыртыштарда/кумдарда төмөнкүлөр болушуна жол берилбейт:

- патогендүү бактериялар, энтеровирустар;
- геогельминттердин тукумдары, чымындын личинкасы менен көпөлөктүн курту.

13. Кыртыштын/кумдун эпидемиялык коркунуч даражасы бул Санитардык эрежелердин 1-таблицасына ылайык бааланат.

1-таблица

Кыртыштын/кумдун эпидемиялык коркунуч даражасын баалоо

Кыртыштын/кумдун булгануу категориясы	БГКП Индекси (ичеги таякчасы тобундагы бактериялар)	Энтерококкт ордун индекси	Патогендүү бактериялар, анын ичинде сальмонеллалар	Геогельминттердин тукумдары, нускасы/кг	Чымындын личинкалары - Л көпөлөктүн курту - К, нуска, кыртышта 20x20 см аянты менен
Таза	1-10	1-10	0	0	0
Орто коркунучтуу	10-100	10-100	0	10 чейин	Л 10 чейин К - отс.
Коркунучтуу	100-1000	100-1000	0	100 чейин	Л 100 чейин К 10 чейин
Өтө коркунучтуу	1000 жана андан жогору	1000 жана андан жогору	0	> 100	Л > 100 К > 10

14. Объекттер шаардан сырткы зонада, токой массивдеринин жана көлмөлөрдүн жанында, ызы-чуу жана атмосфералык абанын булганган жагына

шамалдоочу багытында, булгануу булактарына карата көлмөлөрдөн жогору жакта жана санитардык коргоо зоналарын сактоо менен жайгаштырылат.

15. Объекттердин аймактарына шаардын (айылдын) магистралдык инженердик коммуникацияларын: суу менен камсыздоону, канализацияны, жылуулук, электр менен камсыздоону тартууга тыюу салынат.

4-глава. Аймактарга, имараттарга жана бөлмөлөргө карата талаптар

16. Объекттердин аймактары 1 кишиге 6 квадраттык метр эсеби боюнча жашылдандырылат, корголот, түнкү убакта жарык берилет (жерде жарык берүүнүн деңгээли 10 люкстан кем эмес). Балдардын ден соолугун чыңдоого арналган объекттер өзүнчө зоналарда жайгаштырылат жана туурасынан кеминде 100 метр аралыкта бак дарак тилкеси менен чоңдордун ден соолугун чыңдоо объекттеринен бөлүнөт.

17. Аймактын аянтынын 50%да, анын ичинде оюн, дене тарбия аянтчаларында, эс алуу зоналарында инсоляциянын узактыгы күнүнө 2,5 сааттан 3 саатка чейин ченемделет.

18. Бөлмөлөрдө жана объекттердин аймактарында табигый инсоляцияны жана жарык берилишин азайтуу үчүн имараттардын терезелеринен 5 метр аралыкта бадалдар, 15 метр аралыкта тал-теректер отургузулат.

19. Объекттердин аймагы долбоордук документацияга ылайык жайгаштырылат: курчалат, багытына жараша турак жай, дене тарбия-ден соолукту чыңдоо, эки жактан кире турган жолу менен (негизги жана чарбалык) административдик, чарбалык зоналарына бөлүнөт. Автотранспорттор үчүн токтотмо жайлар каралат.

20. Турак жайлардын зонасында уктоочу корпустар, тамактануу, дарылоо, маданий-массалык жана административдик тиричилик бөлмөлөрү жайгаштырылат. Тейлөөчү персоналдын турак жай имараттары негизги курулмалардын участогунан өзүнчө жайгаштырылат.

21. Дене тарбия жана ден-соолукту чыңдоо зонасында дене тарбия жана ден-соолукту чыңдоо аянтчалары, дене тарбия-спорттук курулмалар, оюн аянтчалары каралат.

22. Объекттердин дене тарбия аянтчалары уктоочу бөлмөлөрдөн кеминде 50 метр аралыкта жайгаштырылат.

23. Объекттердин административдик-чарбалык зонасында административдик корпустар, тиричилик калдыктарын жана таштандыларды чогултуу үчүн контейнерге аянтчалар жайгаштырылат.

24. Тамак-аш жана катуу тиричилик калдыктарын чогултуу үчүн контейнерлер имараттардан, эс алуу жайларынан, оюн жана дене тарбия аянтчаларынан кеминде 25 метр аралыкта суу өткөрбөөчү катуу тыштуу аянттарда жайгаштырылат.

25. Контейнерлердин аянтчалары үч тарабынан колдонуудагы контейнерлердин бийиктигинен ашкан шамал өткөрбөөчү тосмолор менен жабдылат. Аянттарынын көлөмү контейнерлердин аянтынын ар бир жагынан 1,0 метрге кенен болот.

26. Объекттердин имараттары суу, канализация, жылуулук, вентиляция, жарык менен камсыздалат.

27. Объекттердин аймагында жана бөлмөлөрдүн ичинде ызы-чуунун уруксат берилген деңгээли Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-

апрелиндеги № 201 [ТОКТОМУ](#) менен бекитилген "Жумушчу орунда, турак үйлөрдүн, коомдук имараттардын жайларында жана турак жай курулушунун аймагындагы ызы-чуу" санитардык эрежелери жана ченемдери менен бекитилген талаптарга ылайык ченемделет.

28. Жайы-кышы иштөөчү имараттарга кире турган жерлер тамбур жана аба-жабылуулук далдалары менен жабдууланат.

29. Ден соолугунун мүмкүнчүлүгү чектелген адамдар үчүн жылып жүрүүдө имараттардын кире беришинде жана ичинде алардын жүрүүсүн камсыздоо үчүн атайын түзүлүштөр каралат (коляскаларга пандустар, ар кандай деңгээлдеги кармоочтор, лифттер же көтөргүчтөр, атайын жабдууланган санитардык тиричилик бөлмөлөрү, бөлмөлөрдө кире бериштери жана коридорлору кенен, лифттер менен түртүүчү керебеттер жана башка ыктамалар). Көзү көрбөгөн жана чала көргөндөр үчүн үстүндөгү жана астындагы тепкичтер, кармоочтордун биринчи жана акыркы участкалары быдырлуу жана контрасттуу сырлар менен белгиленет.

30. Бөлмөлөрдүн топтому жана аянттары объекттердин багытын эске алуу менен кабыл алынат.

31. Объекттердин имараттарынын жана бөлмөлөрүнүн архитектуралык пландоо жана конструктивдүү чечимдери, жасалгалары жана жабдылышы, алардын багытына ылайык аткарылат.

"Кыргыз Республикасынын жарандарынын ден-соолугун тамекинин зыяндуу таасиринен коргоо жөнүндө" Кыргыз Республикасынын [Мыйзамына](#) ылайык, тамеки чегүүгө толук тыюу салынган жерлерде тамеки чегүүгө тыюу салуу белгилери жана тамеки чегүү үчүн атайын бөлмөлөр тууралуу маалыматтар жайгаштырылат.

32. Багыттарына жараша объекттерде төмөнкүлөр каралат:

- турак жай бөлмөлөрү;
- коомдук тамактануу бөлмөлөрү (ашкана, кафе, ресторан);
- медициналык багыттагы бөлмөлөр;
- административдик бөлмөлөр;
- кабыл алуу бөлмөлөрү;
- маданий-массалык иш-чаралар үчүн зал;
- китепкана;
- интернет-кафе;
- спорт залы;
- бассейн;
- бий залы же аянтчасы;
- клубдар, кинотеатрлар;
- конференция өткөрүү үчүн залдар;
- тиричилик тейлөө объекттери;
- коммуналдык-чарба объекттери жана башкалар.

33. Медициналык багыттагы бөлмөлөрдүн топтому Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 [ТОКТОМУ](#) менен бекитилген "Дарылоо-алдын алуу уюмдарына карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык эрежелери жана ченемдери менен бекитилген талаптарга ылайык каралат.

34. Медициналык багыттагы бөлмөлөрдүн курамы жана жабдуулары төмөнкүлөр үчүн шарттарды камсыздайт:

- кабыл алуу жана медициналык жардам көрсөтүү;
- объекттин багытына ылайык диагностикалык жана дарылоо-реабилитациялык кызматтарын көрсөтөт;
- бейтаптарды обочолотуу (медициналык изолятор).

35. Изолятордо айыгып бараткан балдар үчүн өзүнчө кирүү түзүлүшү жана оорулуу балдарды эвакуациялоого атайын кирүүчү жолу менен оюн жана сейилдөө үчүн атайын зоналар бөлүнөт.

36. Объекттерде карала турган бассейндер, кир жуучу жайлар, мончолор, сауналар, мейманканалар Кыргыз Республикасынын 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 [ТОКТОМУ](#) менен бекитилген "Аквапарктарды жана бассейндерди, мончолорду, ден соолукту чыңдоочу мончо комплекстерин жана сауналарды, кир жуугуч жайларды жана мончо-кир жуугуч комбинаттарды, химиялык тазалоо жайларын, мейманканаларды, жатаканаларды, көрүстөндөрдү жана сөөк коюу объекттерин жайгаштырууга, жабдууга, иштетүүгө жана алардын түзүлүшүнө карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдерине ылайык эксплуатацияланат.

37. Турак бөлмөлөрү, окуу жана ийрим бөлмөлөрү, тамактануу залдары жер алдындагы кабатта жана бөлмөлөрдө жайгаштырууга тыюу салынат.

38. Имараттардын жер алдындагы кабатында, аларда терезе, аба менен камсыздоо жана желдетүү системасы болгон учурда спорт, бий жана салтанаттар залы, кийим чечүүчү жайлар, административдик бөлмөлөр, кир жуугуч жайлар, кампалар, ашкананын өндүрүштүк бөлмөлөрү, машина орнотмолору менен муздаткыч камералары жайгаштырылат.

39. Объекттердин жер алдындагы бөлмөлөрүндө ок атуу үчүн тир, кампа жана көмөкчү бөлмөлөр, вентиляциялык камералар, көтөргүч-лифттер жана башка көмөкчү кызматтар жайгаштырылат.

40. Рентген кабинеттери жана ызы-чуу-вибрациялык жабдууларды уктоочу бөлмөлөрдүн жана дарылоо-диагностикалык бөлмөлөрдүн алдында, үстүндө, аралаш жайгаштырууга тыюу салынат.

41. Дезинсекциялоо жана дератизациялоо иш-чаралары Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 19-апрелиндеги № 173 [ТОКТОМУ](#) менен бекитилген Дезинфекцияны, дезинсекцияны жана дератизацияны уюштуруу жана жүргүзүү боюнча [КОЛДОНМОГО](#) ылайык жүргүзүлөт.

Дезинсекциялоо жана дератизациялоо боюнча профилактикалык иш-чараларды жүргүзүү датасы, колдонуучу каражаттардын аталышы жана саны администрация тарабынан эсепке алуу документациясында катталат.

42. Бөлмөлөрдү функциялык багытта эмес пайдаланууга тыюу салынат.

5-глава. Объекттердин канализациясына жана суу менен камсыздалышына карата талаптар

43. Объекттердин имараттары суу жана канализация системалары менен камсыздалат. Ички суу түтүгү тартылбаган имаратта объекттерди жайгаштырууга жол берилбейт. Объектте эпидемиялык жана радиациялык жактан коопсуз, "[Ичүүчү суунун коопсуздугу жөнүндө](#)" Техникалык регламенти" жана "[Ичүүчү суу жөнүндө](#)" Кыргыз Республикасынын Мыйзамдарынын талаптарына ылайык химиялык курамы боюнча зыянсыз ичүүчү суу пайдаланылат.

44. Аш блогунун өндүрүштүк бөлмөлөрү, кир жуучу бөлмөлөр, мончолор, чайкануу, жуунуу бөлмөлөрү, өздүк гигиена кабиналары, медициналык багыттагы бөлмөлөр ысык суу менен камсыздалат.

45. Аш блогунун өндүрүштүк бөлмөлөрүн, кир жуучу бөлмөлөрдү, мончолорду, чайкануу, жуунуу бөлмөлөрүн, өздүк гигиена кабиналарын, медициналык багыттагы бөлмөлөрдү жылуу суу менен борборлоштуруп камсыздоо болбогондо, акма типтеги резервдүү суу жылыткычтары коюлат.

46. Турак корпустарында, ашкана, медициналык, дене-тарбия ден соолукту чыңдоо, маданий массалык багыттагы, кызмат-тиричилик бөлмөлөрдө, кир жуучу, чайкануучу жайларда, өзүнчө турган дааратканаларда жана жуунуучу жайларда чарбалык тиричилик канализация түзүлүшү каралат.

47. Объекттердин аймагында короодогу канализациялык дааратканалар жана короодогу чуңкурдуу дааратканаларды, стационардуу биодааратканаларды орнотууга уруксат берилет.

48. Короодогу канализациялык дааратканалар биодааратканалар турак зоналарынан жана ашканалардан кеминде 25 метр аралыкта, сууга түшүү жайларынан кеминде 50 метр аралыкта 35 кишиге 1 даараткана оруну эсептелип орнотулат.

49. Объекттерде борборлошкон канализация системасы болбогондо, чуңкур типтеги суу өткөрбөй турган короодогу чуңкур дааратканалар жээк тилкесинен кеминде 100 метр аралыкта орнотулат. Чатыры, чуңкурунун 3/2 бөлүгү толгон жана тосмолору жок короодогу дааратканаларды орнотууга жана колдонууга тыюу салынат.

50. Дааратканалардын чуңкурларын кир-коктон тазалап чыгаруу атайын (ассенизация жолу менен) транспорт менен айлана-чөйрөнү коргоо тармагындагы ыйгарым укуктуу мамлекеттик орган жана Кыргыз Республикасынын калкынын санитардык-эпидемиологиялык бейпилдиги тармагындагы ыйгарым укуктуу органы менен макулдашуу боюнча атайын бөлүнгөн жерлерге жүргүзүлөт.

51. Чарбалык-тиричилик агынды сууларын тазалоо жана зыянсыздандыруу жалпы шаардык же башка канализациялык тазалоо курулмаларында жүргүзүлөт. Локалдык тазалоо курулмалары өндүрүүчүнүн техникалык документацияларына ылайык жабдылат.

52. Кургак учукка каршы санаторийлердеги агынды сууларды канализацияга агызуунун алдында, алар дезинфекцияланууга тийиш.

53. Объекттердеги чарбалык ичүүчү, ысык суу менен камсыздоо жана канализация системалары оң абалда кармалышы керек.

6-глава. Объекттердеги бөлмөлөрдү жылытууга, желдетүүгө, алардын микроклиматына жана абасына карата талаптар

54. Объекттердин имараттары жылуулук менен жабдуу, желдетүү, кондиционерлөө системалары менен камсыздалат.

55. Бөлмөлөрдөгү микроклимат (температура, салыштырмалуу нымдуулук, аба кыймылынын ылдамдыгы) ушул Санитардык эрежелердин 2-таблицасында көрсөтүлгөн параметрлерге ылайык ченемделет:

2-таблица

Объекттердин бөлмөлөрүндө микроклиматтын ченемделген параметрлери

№	Бөлмөлөр	Абанын температурасы (+°C)	Абанын салыштырма нымдуулугу	Абанын кыймыл ылдамдыгы
----------	-----------------	-----------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------

			(%,)	м/сек.
1	Вестибюль, гардероб	16-18	40-60	0,1-0,2
2	Рекреациялар, окуу бөлмөлөрү, салтанаттар залы, ашкана, турак жайлар, ашкана, оюн бөлмөлөрү	18-24	40-60	0,1-0,2
3	Дарыгердин кабинети, процедуралык жай	20-22	40-60	0,1-0,2
4	Дарылоочу дене тарбия жана дене тарбия сабактарын өтүү залдары	18-20	40-60	0,1-0,2
5	Чайкануу бөлмөсү	25	70-95	0,1-0,2
6	Изолятор	20-22	40-60	0,1-0,2
7	Массаж бөлмөсү	22	40-60	0,1-0,2
8	Чечинүүчү жай	25	40-60	
9	Бассейн залдары	25-26	60-70	0,1-0,2

56. Объекттерде дезинфекциялоочу жана жуучу эритмелерге туруктуу болгон, жылмакай тыштуу, ысытуучу жылыткыч приборлору колдонулат. Жылыткыч приборлоруна күнүмдүк тазалоо жана иштетүү үчүн эркин жетүү камсыз кылынат.

57. Балдардын бөлмөлөрүндө инфракызыл нурдануусу менен көтөрүп жүрүүчү жылыткыч приборлору жана жылыткычтар колдонулбайт.

7-глава. Бөлмөлөргө жарык берүүнүн жана инсоляциянын талаптары

58. Объекттердин бөлмөлөрүнө ар кандай функциялык (медициналык, билим берүү) багыттагы бөлмөлөр үчүн коюлган гигиеналык талаптарга ылайык табигый жана жасалма жарык берилиши керек.

59. Ар түрдүү сабактар формасында окутуунун жана тарбиялоонун уюшулган процесси жүргөн объекттерде терезеден жумушчу бетине сол тараптуу жарык түшкөнү камсыздалат.

60. Таяныч-кыймылдаткыч аппараты бузулган ден соолугунун мүмкүнчүлүгү чектелген адамдар үчүн кабыл алуунун жана кароонун медициналык багыттагы бөлмөлөрүндө, турак жай жана окуу бөлмөлөрүндө комбинацияланган жарык берүү системасы каралат (дубалга жана потолокко тагылуучу чырактар).

61. Уктоо корпустарында кезектик (түнкү) жарык берүү каралат.

62. Капталдан табигый жарык берилгенде табигый жарык берилишинин коэффициенти төмөндөгүдөн кем эмес ченемделет:

2% - сүрөт тартуу сабактары өтүүчү бөлмөлөрдө;

1,5% - окуу бөлмөлөрүндө жана процедуралык кабинеттерде (медициналык багыттагы бөлмөлөрдүн тобу);

1,0% - дарыгердин кабинетинде;

0,5% - турак жайларда.

63. Объекттердин окуу кабинеттериндеги жана турак бөлмөлөрүндөгү терезелер жөнгө салынуучу күндөн коргогон түзүлүштөр же ачык түстөгү натуралдык материалдардан жасалган пардалар менен жабдылат.

64. Сабактар үчүн кабинеттерде ушул Санитардык эрежелердин 3-таблицасындагы жарык берүүнүн гигиеналык параметрлерине ылайык бөлмөлөрдү жетиштүү жана тегиз түрдө жарык берүүнү камсыздаган люминесценттүү жана чыңалуу чырактары колдонулат.

3-таблица

Бөлмөлөргө жасалма жарык берүүнүн ченемделген параметрлери

№	Бөлмөлөрдүн аталышы	Жарык берилиши (лк)		Жарык берүү ченеми коюлган ар нерсенин үстү
		Люминесценттүү лампалардын	Кызытма лампаларынын	
1	Оюн бөлмөлөрү жана сабактар үчүн бөлмөлөр	300	150	Столдун иштей турган бетинде
2	Уктоочу, турак бөлмөлөр	75	30	Полдон 0,5 м жогору
3	Дене тарбия залы	200	100	Пол
4	Рекреациялар	150	75	Пол

65. Сабактар үчүн кабинеттерде жабык болгон кызытма лампалары менен же шыпка багытталган жарым-жартылай ачык шамчырактар, жабык же кырлары бар люминесценттүү лампалар колдонулат.

66. Турак бөлмөлөрү жана сабактар үчүн кабинеттер, оюн жайлары жана рекреациялар узактыгы күнүнө 2,5-3 сааттан тынымсыз инсоляция менен камсыздалат.

8-глава. Бөлмөлөрдүн ички жасалгасына карата талаптар

67. Бөлмөлөрдүн ички жасалгасы үчүн объекттерде зыяндуу заттарды бөлүп чыгарбаган курулуш материалдары пайдаланылат.

68. Өндүрүш жана кампа бөлмөлөрүнүн, ашканалардын, кир жуучу, үтүктөөчү жайлардын, санитардык тиричилик бөлмөлөрдүн (чайкануу жайлары, дааратканалар, жуунуучу жайлар, гигиена бөлмөлөрү) дубалдарынын, шыптарынын, полдорунун үстү жылмакай болуп, нымга, дезинфекциялоо жана жуучу каражаттарына туруктуу материалдар менен жасалат. Жуунуучу раковиналардын үстүндө жылтырак керамика плиткаларынан полдон 1,6 м кем эмес бийиктикте экран орнотулат.

69. Медициналык багыттагы бөлмөлөрдө дарылоо профилактикалык уюмдарга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптарга ылайык жасалгалар колдонулат.

70. Ашканалардын өндүрүш жана чайкануу бөлмөлөрүнүн полдору траптардын тешиктерине кыйшаюусу менен куюлуучу траптар менен жабдылат.

71. Аш блогундагы, санитардык түйүндөрдүн, чайкануу жайларынын полдору керамикалык жана мозаикалуу плиткалар менен жасалат.

9-глава. Бөлмөлөрдү жана аймактарды санитардык күтүү

72. Объекттердин аймактары күн сайын жыйналып турат. Жылдын жылуу мезгилинде аймак сугарылат, кышкы мезгилде муздан жана кардан тазаланып турат. Таштандылар таштанды чогулткучка чогултулат жана алардын 2/3 бөлүгү толгондо катуу тиричилик калдыктардын полигонуна чыгарылат. Бошотулгандан кийин контейнерлер (таштанды чогулткучтар) тазаланат жана дезинфекциялоочу каражаттар менен иштелет.

73. Объекттин аймагында жалбырактарды жана тиричилик таштандыларын өрттөөгө тыюу салынат.

74. Бөлмөлөрдү күн сайын жыйноо жуучу, тазалоочу, дезинфекциялоочу каражаттарды колдонуп, бөлмөлөрдү желдетүү менен жүргүзүлөт. Жалпы тазалоо ден соолукту чыңдоо сезонунун алдында жана ден соолукту чыңдоо кезегинин аягында жүргүзүлөт. Терезенин айнектери булганган учурларда тазаланып турат.

75. Бөлмөлөрдү жыйноо үчүн өзүнчө бөлмөлөргө бекитилген маркаланган инвентарь (чаралар, шыпыргылар, щеткалар, тряпкалар жана башкалар) бөлүнөт. Жыйноо аяктагандан кийин инвентарь жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар менен иштелет, кургатылат жана атайын бөлүнгөн жерлерде сакталат. Дааратканаларды жыйноо үчүн дааратканада сакталуучу сигналдык (кызыл, кызгылт сары) түстөгү жыйноочу инвентарь колдонулат.

76. Тамактануу залдарын жыйноо ар бир тамактануудан кийин жүргүзүлөт. Тамактануу столдору жуучу каражаттарды колдонуп ысык суу менен жуулат.

77. Раковиналар жана унитаздар документ менен ырасталган сапаттуу жана коопсуз щеткалар, жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар менен күн сайын жуулат.

78. Медициналык багыттагы буюмдарды, жабдууларды иштетүү, дарылоо-профилактикалык уюмдардын калдыктарын чогултуу, сактоо жана жок кылуу Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 [ТОКТОМУ](#) менен бекитилген "Дарылоо-алдын алуу уюмдарына карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдерине ылайык жүргүзүлөт.

79. Сүлгү жана төшөнчү кирдеген учурда алмаштырылат, бирок жети күндө бир жолудан кем эмес жана тургундар чыгып кеткенден кийин. Колдонулган төшөнчүнү чогултуу жана жуучу жайга чейин ташып баруу атайын маркаланган тарада жана каптарда жүргүзүлөт. Төшөнчү кир жуучу жайда жуулат. Кирди үйдөн жууганга болбойт.

80. Мончодо 7 күндө бир жолу, чайкануу жайларында күн сайын жуунууга болот. Жуунуу үчүн жеке бут кийим, сүлгү, самын жана жышынгыч колдонулат.

10-глава. Сууга түшүү зоналарына жана пляждарга карата талаптар

81. Санаторийлик-курорттук уюмдардын пляждары жана аларга туташ жээктин тилкеси (суунун деңгээлине чейин 100 метрге чейин) курортту санитардык коргоонун биринчи зонасына кирет, ал жерде пляжды эксплуатациялоого байланышпаган объекттерди курууга тыюу салынат.

82. Жээктеги пляждык зонанын аймагында төмөнкүлөргө тыюу салынат:

- адамдардын жашоосуна;
- кампа бөлмөлөрүн, соода түйүндөрүн, коомдук тамактануу жайларын, сауна жана мончолорду жайгаштырууга;
- сууда буукана тургузууга;
- кир жуу, жаныбарларды серүүндөтүүгө жана сууга түшүрүүгө;

- канализациянын түтүктөрүнүн чыгышына;
- сууга түшүү бассейндеринин сууларын агызууга.

83. Сууга түшүү үчүн бөлүнгөн акваториянын участогу белгиленүүгө тийиш. Акваториянын максимумдук тереңдиги: чоңдор үчүн - 3-4 метр, балдары менен ата-энелер үчүн - 2,0-2,5 метр, балдар үчүн - 1,5 метр. Сууга түшүү зонасында жээк тилкесинен калкытмакка чейинки аралыгы: чоңдор үчүн - 75 метрден, балдары менен ата-энелер үчүн - 40 метрден, балдар үчүн - 30 метрден көп ашпоого тийиш.

84. Дарылоо пляждарынын аймагында үч климаттык терапиялык зоналар бөлүнөт: жылчыксыз көлөкө зонасы (20%га жакын), туш-тушка чачыраган күн радиациясынын зонасы (40%га жакын) жана активдүү күн радиациясынын зонасы (40%га жакын). Пляждын аймагында дарылоочу дене тарбия үчүн аянтчалар бөлүнөт.

85. Пляжды тейлөө зонасы дарылоо зонасынын уландысы болуп саналат. Анын курамына пляждын коопсуз иштешин камсыз кылуучу кызматтар каралууга тийиш: медициналык пункт, радио түйүн, куткаруу пункту, жумушчулар үчүн бөлмө, тузсуз суусу менен чайкануу жайы (75 адамга 1 кабина), ичүүчү суу башаттары (10 адамга 1), бут жууган жер (50 адамга 1), жумушчулар үчүн дааратканалар, бейтаптар үчүн ажатканалар (50 адамга бир унитаз).

86. Сууга түшүү мезгилинин башталышында жана убагында сууга түшүү зонасында Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 14-мартындагы № 128 [токтому](#) менен бекитилген Кыргыз Республикасынын жер үстүндөгү сууларын коргоо [эрежесине](#) ылайык сууну лаборатордук изилдөө иштери жүргүзүлөт.

11-глава. Сууга түшүү жана күндө болуу режимдери

87. Сууга түшүү күн сайын эртең менен саат 11-12 чейин жүргүзүлөт. Ысык күндөрү түштөн кийин саат 16дан өткөндө сууга кайра түшүүгө уруксат берилет. Сууга түшүү күнөстүү, шамалсыз күндөрү, температура плюс 18-22° төмөн эмес, ал эми суунун температурасы плюс 20° төмөн болбогондо 2-5 минутадан кийин 10-15 минутага чейин узартылат.

88. Тамактануудан кийин жана күчтү алган оор машыгуудан кийин сууга түшүүгө уруксат берилбейт. Балдарды сууга сүзүүгө үйрөтүү ачык көлмөдө, сууга түшүү үчүн атайын бөлүнгөн жерде, чоң кишилердин көзөмөлү алдында өткөрүлөт.

89. Плюс 24° жогору эмес температурада күнгө тотугууга болот. Күндүн ваннасын алуу эртең менен же кечки убакта абанын температурасы плюс 18-25° болгондо, тамак ичкенден бир саат же бир жарым сааттан кийин же атайын аянтчаларда (солярийлерде) алууга болот. Тотугуу сеансынын узактыгы 7 минутадан башталып, күнгө көбөйтүп жатып, 20 минутага чейин узартса болот. Оптималдуу күн нурун алуу үчүн убакыт - саат 10дон 12ге чейин.

12-глава. Коомдук жана дарылоо-профилактикалык тамактанууну уюштурууга карата талаптар

90. Объекттерде коомдук тамактанууну уюштуруу Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 [токтому](#) менен бекитилген "Коомдук тамактануу объекттерине санитардык эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдерине ылайык камсыздалат.

91. Дарылык тамактануу санаторийлик-курорттук уюмдун багытын жана стандарттуу диеталардын тизмегин эске алуу менен уюштурулат.

92. Технолог, ашкананын башчысы, өндүрүштүн жетекчиси менен бирге диетолог иштеп чыккан жана объекттин жетекчиси бекиткен эки жумалык рациондун негизинде дарылык тамактануу түзүлөт.

93. Санаторийлерде эки жумалык рациондор курагын, сунушталган тамактардын көлөмүн, тамакты канча жолу ичүү керектигин жана жыл мезгилин (жайкы-күзгү жана кышкы-жазгы) эске алуу менен калктын ар кандай топтору үчүн энергиянын жана азык заттарын физиологиялык керектөөнүн сунушталган чоңдугунун негизинде иштелип чыгат.

94. Балдар үчүн продуктулардын топтому бир күндө бир балага эсебин чыгаруу менен ушул Санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 1-таблицасына ылайык белгиленет.

95. Балдар үчүн порциянын салмагы (грамм менен) жаш курагына жараша (жыл менен) ушул Санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 2-таблицасына ылайык кабыл алынат.

96. Өспүрүм жана жаш балдар үчүн майларды, углеводдорду, белокторду керектөө ченемдери жана калориялуулугу ушул Санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 3-таблицасына ылайык аныкталат. Тамактануунун суткалык рационунун калориялары төмөнкүдөй бөлүштүрүлөт: эртең мененки тамактануу - 25%, түштөнүү - 35%, түштөн кийинки тамактануу - 15%, кечки тамактануу - 20%, 5-тамак - 5%.

97. Балдардын санаторийлеринде тамак-аш продуктуларынын ченемдери (күнүгө бир балага грамм менен) ушул Санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 4-таблицасына ылайык кабыл алынат.

98. Кургак учукка каршы санаторийлерде өспүрүмдөр жана балдар үчүн энергияны, майларды, белокторду, углеводдорду керектөө чоңдугу (күнүнө/гр) ушул Санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 5-таблицасына ылайык кабыл алынат.

99. Гиповитаминоздорду профилактикалоо жана балдардын ден соолугун натыйжалуу чыңдоо максатында муздатылган суусундуктар (компот) аскорбин кислотасы менен жасалма витаминдештирилет, минералдык заттар менен витаминдештирилген жана байытылган тамак-аш продуктулары колдонулат.

100. Балдар үчүн витаминдерди керектөөнүн (күнүгө) чоңдугу ушул Санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 6-таблицасына ылайык аныкталат.

101. Үчүнчү тамактарды С витаминдештирүү диетолог же башка жооптуу адам тарабынан күн сайын жүргүзүлөт. Витаминдүү суусундуктар таратуунун алдында даярдалат. Витаминдештирүү боюнча журналда витаминдештирилген тамак, витаминдештирүү убактысы жана колдонулган С витаминдин саны ушул Санитардык эрежелердин 4-тиркемесинин 1-таблицасына ылайык көрсөтүлөт.

102. Витаминдүү жана микроэлементтүү жетишсиздикти профилактикалоо боюнча жүргүзүлгөн иш-чаралар тууралуу объекттин администрациясы тарабынан балдардын ата-энелери маалымдалат. Тамакты витаминдештирүүнү поливитаминдүү препараттар (таблетка, драже, пастилка жана башка түрлөрү) менен алмаштырууга тыюу салынат.

103. Санаторийлерде балдар 5 жолу тамактанат, эртең мененки же кечки кошумча экинчи тамагы берилет, тамактануунун аралыгы 3,5 сааттан ашпайт. Тамактануунун аралыгында менюга кычкыл сүт азыктары кошулат.

104. Тамак аш блогуна келүүчү азыктардын, даяр тамактардын сапаты, суткалык пробаны алуу, сакталышы, продуктуларды сактоо шарттары, сатуу мөөнөтүн жана персоналдын, ашкана боюнча кезектеги кызматкердин өздүк гигиена эрежелерин аткаруу медициналык кызматкер тарабынан контролдонот.

105. Даяр тамактардын сапатын баалоо органолептикалык көрсөткүчтөр боюнча даяр тамактын сапатын контролдоо боюнча (бракераждык) журналга тиешелүү жазууну калтыруу менен бракераж комиссиясынын мүчөлөрү (өндүрүштүн башчысы, тамактануу боюнча жооптуу кызматкер, диетолог-медайым же дарыгер-диетолог) тарабынан жүргүзүлөт. Чийки продукцияны баалоо ушул Санитардык эрежелердин 4-тиркемесинин 2 жана 3-таблицаларына ылайык "Тамак-аш продуктуларынын жана азык-түлүк чийки заттарынын бракераж журналында" белгиленет.

106. Тамактанууга ар бир даяр тамактын партиясын бракераждоодон кийин уруксат берилет.

107. Тамак-аш блогунда ушул Санитардык эрежелердин 9-тиркемесине ылайык күн сайын технологиялык процесстердин сакталышын текшерүү максатында суткалык проба алынат.

108. Өтө тез бузула турган продуктуларды сатуу жана сактоо мөөнөтү ушул Санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 7-таблицасына ылайык аныкталат.

109. Инфекциялык оорулардын келип чыгышын жана таркалуусун, массалык ууланууну болтурбоо максатында ушул Санитардык эрежелердин 8-тиркемесинде көрсөтүлгөн даяр тамактарды жана продуктуларды колдонууга уруксат берилбейт.

110. Башка адамдын багып кароосун талап кылбаган пациенттер үчүн 60 адамды батыра турган түштөнүү залдары бир орунга 1,5 кв. метр эсебинде орнотулат. Түштөнүү залында 25 балага 1 жуунгуч, санитардык түйүн 40 балага 1 унитаз эсебинде каралат.

111. Ден соолугунун мүмкүнчүлүгү чектелген балдардын жана медициналык изолятордогу балдардын тамактануусу турак жай секцияларында, бөлүмдөрдө, турак жай бөлмөлөрүндө (тамактануу бөлмөлөрүндө) уюштурулат.

112. Кургак учукка каршы санаторийлерде мектепке чейинки курактагы балдардын тамактануусун уюштуруу үчүн 1 балага 2 кв. метрден кем эмес эсептелген, 3 көздүү жуунуучу ванналары, идиштерди кургатуу текчелер жана аларды сактоочу шкафтар менен жабдылган буфети менен ашкана - оюн жайлары каралат.

113. Даяр тамакты ташуу үчүн (турак жай секцияларына, бөлүмдөргө, медициналык изоляторлорго) термостор, термос арабалары же туюк жабылуучу капкактары менен идиштер колдонулат.

13-глава. Балдардын санаторийлериндеги күн режимин уюштуруу

114. Балдардын санаторийлериндеги күн режими балдардын жаш курагын, жылдын мезгилин жана оорунун түрүн эске алуу менен ушул Санитардык эрежелердин 5-тиркемесине ылайык түзүлөт.

115. Санаторийде жүргөн мезгилде балдар үчүн режимдин үч түрү ырааттуу уюштурулат: аёо, сергитүүчү (аяп-машыктыруучу) жана жалпы (машыктыруучу).

116. Аёо режими балдарга биринчи күндөрдө каралат (кыймыл активдүүлүгүн чектөө, аёо методикасы боюнча климаттык дарылоо, тынч оюндар, окуу жүктөмүн чектөө, инфекция очокторун санациялоо, оорунун диагнозун тактоо үчүн керектүү текшерүүлөрдү жүргүзүү).

117. Сергитүүчү (аяп-машыктыруучу) режими адаптациялоо мезгилинен кийин дарылоонун жана ден соолукту чыңдоонун интенсивдүүлүгүн акырындап жогорулатууну карайт.

118. Жалпы (машыктыруучу) режим организмдин реактивдүүлүгүнүн калыбына келишине жараша дайындалат.

119. Күн режими балдардын курактык топтору үчүн иштелип чыгат: 3 жаштан 6 жашка чейин, 7 жаштан 10 жашка чейин жана 11 жаштан 17 жашка чейин.

120. 3 жаштан 6 жашка чейинки балдар үчүн күн режими Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 [ТОКТОМУ](#) менен бекитилген "Мектепке чейинки билим берүү уюмдарынын түзүлүшүнө, аларды күтүүгө жана иштөө режимин уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелерин жана ченемдерин эске алуу менен иштелип чыгат.

121. Балдар үчүн сабактар жана дарылоо-реабилитациялык процедуралардын негизги комплекси күндүн биринчи жарымында өткөрүлөт. Калган дарылоо-реабилитациялык процедуралар күндүзгү уйкудан кийин жүргүзүлөт.

122. Башталгыч класстагы окуучулар үчүн теле берүүлөрдү көрүүнүн узактыгы күнүнө 1,5 сааттан, орто жана жогорку класстагы окуучулар үчүн күнүнө 2,5 сааттан ашпайт.

123. Санаторийлик-курорттук уюмда дене тарбия - ден соолукту чыңдоо иштеринин уюштурулган түрлөрү төмөнкүлөрдү камтыйт:

- таңкы гимнастиканы;
- ден соолук жана дене тарбия сабактарын;
- ден соолукту чыңдоону (аба, суу, күн ванналары);
- сейилдөөнү, экскурсияларды жана жөө жүрүштөрдү;
- дене тарбия менен ийримдерде, секцияларда көнүгүүнү, сууда сүзүүгө үйрөнүүнү.

124. Балдардын санаторийлеринде аларды физикалык жактан тарбиялоо жана ден соолугун чыңдоо балдардын жаш курагына, ден соолугуна, физикалык өсүү деңгээлине, физикалык даярдыгына жана ден соолугунун чыңалуусуна жараша жүргүзүлөт.

125. Дене тарбиялык көнүгүүлөрдү жасоо үчүн санаторийлик-курорттук уюмдардын медициналык кызматкерлери тарабынан балдарды төмөнкү топторго бөлүштүрөт: негизги, даярдоо, атайын жана дарылоо.

126. Медициналык жактан каршы көрсөтүүлөрү жок балдар бардык дене тарбия, ден соолукту чыңдоо иш-чараларына чектөөсүз катышат.

127. Дарылоо тобунун балдары үчүн дене тарбия көнүгүүлөрү балдар менен жекече тартипте же чакан топтор менен дарылоочу дене тарбия залдарында өткөрүлөт.

14-глава. Санаторийлик-курорттук объекттерде медициналык камсыздоону уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар

128. Санаторийлик-курорттук объекттердеги медициналык камсыздоо төмөнкүдөй иш-чараларды камтыйт:

- 1) жайлардын, аймактардын, сууга түшүүчү жана спорт менен көнүгүүчү жерлердин даярдыгын текшерүү;
- 2) объекттерди комиссиялык кабыл алууга катышуу;
- 3) медициналык бөлмөнү жана изоляторду керектүү дары каражаттары жана медициналык багыттагы буюмдар менен камсыздоо;

- 4) балдардын ден соолугун чыңдоо уюмунун ар бир кызматкеринин медициналык документтерин текшерүү;
- 5) балдарды кабыл алууда медициналык кароо жүргүзүү;
- 6) балдардын ден соолугунун абалына такай байкоо жүргүзүү;
- 7) дене тарбия менен көнүгүү үчүн балдарды медициналык топторго бөлүштүрүү, балдардын ден соолугунун абалы жана сунушталган спорттук көнүгүүлөрдүн режими тууралуу дене тарбия жана спорт боюнча инструкторлорду маалымдоо;
- 8) күндөлүк амбулатордук кабыл алуу, ооруп калган балдарга медициналык жардам көрсөтүү;
- 9) кырсык болгон учурларда биринчи медициналык жардамды көрсөтүү, жакынкы стационарга жеткирүү;
- 10) жугуштуу оору чыккан учурлар тууралуу шашылыш маалыматты берүү менен санитардык-эпидемияга каршы иш-чараларды уюштуруу;
- 11) балдардын тамактануусун уюштурууну контролдоо;
- 12) бардык бөлмөлөрдү жана аймактарды, суу менен камсыздоо булактарынын санитардык абалын жана кармалышын контролдоо;
- 13) балдардын жана персоналдын өздүк гигиенаны сактоосун контролдоо, санитардык агартуу иштерин жүргүзүү.

15-глава. Суу жана баткак менен дарылоо жайларына санитардык-эпидемиологиялык талаптар

129. Суу жана баткак менен дарылоо жайлары суу жана баткак менен дарылоо жайларын куруу үчүн долбоордук документтерге ылайык өзүнчө же улай курулган имараттарга жайгаштырылат.

130. Суу-баткак менен дарылоо залдары абаны жиберүүчү-чыгаруучу вентиляция, жылытуу жана саатына 3-5 жолку аба алмаштыруу менен жабдылат. Абанын температурасы плюс 23төн плюс 25 °С чейин камсыздалат, салыштырмалуу нымдуулук 65-70% ашпайт.

131. Суу менен дарылоо залдарында (бөлмөлөрүндө) дубалдар глазурь плитка, полдору метлахплитка менен капталат. Нымдуу режимдеги бөлмөлөрдүн шыптары сууга туруктуу сырлар менен сырдалат же нымга туруктуу материалдар менен жасалат.

132. Суу менен дарылоо жайларында ванналар жалпы залда же аянты 6 квадрат метр болгон, оорулуулардын чечиниши жана кийиниши үчүн аянты 2 квадрат метр болгон туташ бөлмөлөрү бар өзүнчө кабиналарда жайгаштырылат.

133. Күкүрт-суутектүү ванналар менен дарылоо өзүнчө жайда же суу менен дарылоочу жайдын туюк бөлүгүндө, башка дарылоочу-процедуралык бөлмөлөрдөн изоляцияланган жайларда жүргүзүлөт жана төмөнкүлөрдөн турат:

- залда ваннанын аянты 8 квадрат метр, залдын минималдуу аянты (бир ванна болгондо) 12 квадрат метр;
- эритиндилерди даярдоо үчүн лабораториялар, желдетүүчү шкафы менен - 10 квадрат метр;
- эритиндилерди сактоо үчүн бөлмөлөр - 8 квадрат метр;
- оорулуулардын чечиниши жана кийиниши үчүн бөлмөлөр - 1 орунга 2 квадрат метрден, ал ванна залы менен шлюз аркылуу байланышта болот.

134. Иштөөчү бөлмөлөрдүн абасындагы күкүрт-суутектин эң жогорку концентрациясы - 10 мг/куб. метрден ашык эмес.

135. Күкүрт-суутектүү жана радондуу дарылоо жайларынын желдетүү жана канализация системалары суу менен дарылоочу жайдын башка бөлмөлөрүнүн канализациясынан жана желдетүү системасынан изоляцияланат.

136. Радондуу дарылоочу жай аянты 8 кв. метр болгон ванна кабиналарынан, аянты 2 квадрат метр болгон чечинүүчү эки бөлмөдөн, радондун концентратын сактоо үчүн бөлмөдөн, персонал жана оорулуулар үчүн эс алуучу бөлмөлөрдөн, медайымдын бөлмөсүнөн/постунан турат.

137. Минералдык сууларды жана баткактарды колдонуучу процедуралар өзүнчө бөлмөлөрдө жүргүзүлөт.

138. Фито-барлар продукцияны сактоого, идиштерди жууганга, тазалоого жана сактоого шарттары, сапаты жана коопсуздугу тууралуу документтери болгон учурда уюштурулат.

139. Фито-бардын идиштери муздак жана ысык суу өткөрүлгөн 2 секциялуу жуугучта жуулат жана тазаланат.

140. Адам менен контактта болуучу жана чечилүүчү шаймандарды (желим түтүктөрдү, уч кийгизгичтер, үчилтик жана башкалар) жууш, кайнатуу, дезинфекциялоо Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 [ТОКТОМУ](#) менен бекитилген "Дарылоо-алдын алуу уюмдарына карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелерине жана ченемдерине ылайык жүргүзүлөт.

141. Ашказанды жууп-тазалоо процедурасы тиштин бүйлөсүн чайкоо менен, ичегинин душу ичегиге минералдык суу менен дары баткактын аралашмасын жиберип ичегини сифон менен тазалоо процедурасы менен бир бөлмөдө жасалышына, ошондой эле "суу астындагы душ - массаж" процедурасын радон сууда жасоого болбойт.

4,5 Радондун концентрациясы 4,5 Бк/л (1 литрге Беккерель), 120 нКи/л (1 литрге нанокюри) жана андан ашык болгон ванналар, айкаштырылган көмүр кычкыл-азот, кычкылтек-радон ванналар капталындагы соргучтар менен жабдылат. Жаңы курулган радон дарылагычтарда баардык ванналар капталындагы соргучтар менен жабдылат.

142. Концентрациясы 4,5 кБк/л аз радондуу ванналарды бир нөөмөттө процедуралардын саны 30дан ашпаган шартта, жалпы суу менен дарылоо жайларында башка процедуралар аяктагандан кийин уюштурууга уруксат берилет.

143. Топтук ванналар табигый радон сууда, түбү тектирлүү, агып туруучу атайын бассейндерде - piscinaларда, ар бир оорулууга 1000 литр көлөмдөгү суу менен, 8-20 пациентке эсептелип жасалат.

144. Радондук дарылоо процедуралары үчүн радондун концентратын жасалма түрдө даярдоо радон менен дарылоо жайынын бөлүгү болгон радон лабораториялары үчүн нускамага ылайык жүргүзүлөт.

145. Радон менен дарылоочу жайларда жана радон лабораторияларында өндүрүштүк контроль Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 [ТОКТОМУ](#) менен бекитилген "Санитардык эрежелердин сакталышына жана санитардык-эпидемияга каршы (алдын алуучу) иш-чаралардын аткарылышына өндүрүштүк контролдоону уюштуруу жана жүргүзүү" санитардык эрежелерине ылайык ишке ашырылат.

146. Баткак менен дарылоо долбоордук документтерге ылайык 1 кушеткага 8 квадрат метр аянт, бирок процедуралык залда 1 кушетка болгон учурда 12 квадрат метрден кем эмес аянт эсебинде жабдылган ылай менен дарылоочу жайларда ишке ашырылат.

147. Дарылоо максаттары үчүн баткак табигый баткак булактардан алынган жана процедуралар үчүн ушул Санитардык эрежелердин [6-тиркемесинде](#) айтылган көрсөткүчтөргө ылайык даярдалган ылай пайдаланылат (мындан ары - дарылык баткак).

148. Дарылык баткак ылай булактарынан ташылып келгенден кийин регенерацияланат (калыбына келтирилет).

149. Калыбына келтирилген баткак регенерациялык бассейндерде, тийиштүү микроклиматтык шарттарда 3-4 айдан көп эмес сакталат.

150. Баткак процедура бөлмөсүнө жанаша турган атайын жайдагы электр проводдуу жылыткычта (баткак жылыткычта) же жылдырып жеткирүүчү түзүлүштөрдө жылытылат. Баткак процедура бөлмөсүнө механикалаштырылган ыкма менен берилет.

151. Баткак менен дарылоо жайларында залда 1 кушеткага 2 квадрат метр аянты менен тейлөөчү персонал үчүн душ, кийим үчүн жеке шкафы бар бөлмө берилет.

Суу канализацияга тундургучу бар трап аркылуу кетет.

152. Дарылык баткакты сактоо үчүн бөлмө (баткак сактоочу жай) табигый жарык кирүүчү, абанын температурасы плюс 10 °C - 15 °C, 1 кушеткага 12 кв. метр аянты менен жасалат.

Баткак сактоочу жай плюс 2 °C температураны жана абанын саатына 10 жолу алмашуусун камсыздаган желдеткич менен жабдылат.

153. Баткак сактоочу жайлар бассейнден баткакты алуу жана аны пайдалануучу жерге жеткирүү үчүн механикалык түзүлүштөр менен жабдылат.

154. Вагинанын жана ректалдын ичин баткак менен дарылоо үчүн мурда пайдаланылбаган жаңы баткак колдонулат.

155. Ичтеги процедураларга колдонгондон кийинки баткак көп жылдар бою узак регенерация үчүн табигый чөйрөгө ташталат.

156. Баткактын негизиндеги каражаттар (баткак маскалары) даярдоочунун упаковкасында сакталат жана этикеткадагы же упаковкадагы маалыматтарга ылайык колдонулат.

16-глава. Ар кандай профилдеги санаторийлик-курорттук уюмдардын санитардык эпидемиологиялык өзгөчөлүктөрү

1 §. Санаторийлердин жана курорттордун санитардык-эпидемиологиялык өзгөчөлүктөрү

157. Санаторийлер жана курорттор жыл бою иштешет. Санаторийлерде жана курорттордо болгондо жаратылыштын дарылык ресурстарын пайдалануу менен ден соолукту чыңдоочу иш-чаралар, таза абада эс алуу, өз убагында тамактануу, өз убагында дарылоо, күндүзгү жана түнкү уйку караштырылган.

158. Санаторийлерде жана курорттордо болуу узактыгы дарылоо-реабилитациялоо кызматтарынын (процедураларынын), социалдык-психологиялык реабилитациянын керектүү көлөмүн эске алуу менен аныкталат жана 21 күндөн кем болбойт.

Пациенттер санаторийлик-курорттук картасын же ден соолугунун абалы жөнүндө медициналык маалымкатын көрсөтүү менен кабыл алынат.

159. Жайгашуулардын ортосундагы тыным жалпы жыйноо жана бөлмөлөрдү санитардык тазалоо үчүн 48 сааттан кем эмес убакытка белгиленет.

160. Оорулардын профилине жараша санаторийлер жана курорттор кургак учукка каршы, буту-колдун, ашказан-ичеги системасынын оорулары жана башка оорулар боюнча бөлүнөт.

161. Пациенттердин жаш курагына ылайык санаторийлер жана курорттор чоңдор үчүн, балдар үчүн жана ата-энелердин балдары менен чогуу жүрүүсү үчүн болуп бөлүнөт.

162. Санаторийлерде жана курорттордо жатып калган жана жакшы кыймылдай албаган пациенттер, анын ичинде балдар үчүн 10% чейин орундар каралат.

163. Санаторийлердин жана курорттордун аймактарында турак жай, дене тарбия-ден соолукту чыңдоо, коммуналдык-чарбалык зоналар болот.

164. Турак жай зоналары жашоо жана уктоочу бөлмөлөрдөн, чоңдор жана балдар үчүн өзүнчө тамактануу залдарынан, медициналык тейлөө бөлмөлөрүнөн, маданий массалык иш-чаралар үчүн бөлмөлөрдөн турат.

165. Санаторийлердин жана курорттордун бөлмөлөрүнүн аянттары, курамы ушул Санитардык эрежелердин 4-таблицасына ылайык аныкталат.

4-таблица

Санаторийлердин жана курорттордун аянттары, курамы

№	Бөлмөлөрдүн аталыштары	Бир чоң кишиге, бир балага аянттар - кв. метрден кем эмес
1	Турак бөлмөлөр, жалпы профилдеги санаторийлерде: - энеси менен 7 жашка чейинки балдар үчүн;	9,5
	- чоңдор жана 7 жаштан улуу балдар үчүн	7,0
2	Турак бөлмөлөр, кургак учук профилиндеги санаторийлерде: - энеси менен 7 жашка чейинки балдар үчүн;	12,0
	- чоңдор жана 7 жаштан улуу балдар үчүн	7,5
3	Мектеп жашына чейинки балдар үчүн оюнашканы (3-7 жаш)	бир балага 2,5
4	Мектепке чейинки кенже курактагы балдар үчүн ойноочу бөлмө (6/7 -10 жаш)	бир балага 2,0
5	Мектеп курагындагы балдар үчүн эс алуу жана сайрандоо бөлмөсү (6/7 - 17/18 жаш)	бир балага 2,0
6	Кургатуучу шкафтары бар гардероб	бир орунга 0,6
7	Кийим тазалоо жана үтүктөө бөлмөсү	бир орунга 0,1
8	Буюмдарды сактоо үчүн бөлмө	бир орунга 0,2
9	Мектепке чейинки курактагы балдар үчүн буфет	3,0 кем эмес
10	Тамактануу залы: - өзүн-өзү тейлөөдө (таратуу тилкесин кошкондо);	бир орунга 1,8
	- официанттар тейлегенде	бир орунга 1,4

11	Балдарды тейлөөдө тамактануу залы (бир нөөмөттө)	бир орунга 1,0
12	Медициналык пункт: дарыгердин бөлмөсү процедура жайы изоляциятор (изоляцияторго кирүүчү эшик өзүнчө, сыртта)	12,0 12,0 тамбур - 4,0; тамак жылытуучу бөлмө - 6,0; палата -1 койкага 7,0; санитардык түйүн - 4,0
13	Жыйноочу шаймандарды сактоо жана тазалоо, дезинфекциялоочу эритиндилерди даярдоо үчүн бөлмө	4,0
14	Турак бөлмөдө санитардык түйүн жок болсо	1 душ, 1 унитаз, ар бир 20 кишиге 1 кран

166. Бардык турак секцияларда санитардык-тиричиликтик бөлмөлөрдүн курамында төмөнкүлөр болот: жуунгучу жана төккүч менен жабдылган кийимди тазалоо жана үтүктөө бөлмөсү жана санитардык бөлмө, ал эми жатып калган балдар болуучу санаторийлерде - суднолорду тазалоочу түзүлүштөр орнотулат.

167. Балдарга арналган санаторийлерде жана курорттордо турак зоналары өзүнө төмөнкүлөрдү камтыйт: турак имараттары, билим берүү процессин, тамактанууну, медициналык тейлөөнү, маданий массалык иш-чараларды уюштуруу үчүн жайлар.

168. Ата-энелери менен балдар үчүн санаторийлерде жана курорттордо, ушул Санитардык эрежелердин 4-таблицасында көрсөтүлгөн бөлмөлөрдөн тышкары, жуунгучу жана ваннасы, муздаткычы жана электр кайнаткычы бар буфет каралат.

169. Балдарга билим берүү боюнча иш-чаралар жаш курак боюнча караштырылат.

170. Мектепке чейинки курактагы балдар үчүн билим берүү иши Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 токтому менен бекитилген "Мектепке чейинки билим берүү уюмдарынын түзүлүшүнө, аларды күтүүгө жана иштөө режимин уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелерине жана ченемдерине ылайык уюштурулат.

171. Мектеп курагындагы балдар үчүн билим берүү иши Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 токтому менен бекитилген "Жалпы билим берүү уюмдарындагы окутуу шарттарына жана аны уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелерине жана ченемдерине ылайык уюштурулат.

172. Мектеп жашына чейинки курактагы балдар үчүн ойноочу бөлмөлөр тамактануу үчүн да пайдаланылат (мындан ары - оюн-ашкана).

173. Мектеп жашына чейинки курактагы балдар үчүн оюн ашканалары мектепке чейинки уюмдардын түзүлүшүнө, аларды күтүүгө жана иштөө режимин уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптарга ылайык жабдылат.

174. Жаңы курулуп жана реконструкцияланып жаткан санаторийлердин жана курорттордун имараттарында тамактануу залында балдарды бир убакта 100% отургузуу, ар бир уктуучу жайда дааратканалар жана душ кабиналары каралат.

175. Таяныч-кыймыл аппараты бузулган майып балдар үчүн керебеттин жанындагы айланма үстөлдөр, кармагычтар жана башка керектүү ыңгайлуулуктар менен жабдылат.

176. Дене тарбия-ден соолукту чыңдоо зоналарында дене тарбия, ден соолукту чыңдоо аянтчалары, дене тарбия-спорт курулмалары, оюн аянттары каралат.

177. Изолятор үчүн өзүнчө кирүүчү жерди жана оорулууларды эвакуациялоо үчүн атайын жолду жасоо менен айыгып жаткан балдардын оюну жана сейилдөөсү үчүн атайын зона бөлүнөт.

178. Кум салгычтардагы кум зарылдыгына жараша, бирок жылына бир жолудан кем эмес (жазгы убакта) алмаштырылып турат. Түнкүсүн кум салгычтар капкак же полимер пленкалар, тент же башка калкалоочу нерселер менен жабдылат.

179. Кум салгычка кум андагы табигый радионуклиддер, оор металлдардын (коргошун, кадмий) туздары тууралуу коштоочу документтери менен алынып келет.

180. Пайдаланылуучу кум микробиологиялык (мителик, бактериологиялык), санитардык-химиялык, радиологиялык көрсөткүчтөрү боюнча гигиеналык ченемдерге ылайык келиши керек.

§ 2. Эс алуу үйлөрүнүн жана пансионаттардын санитардык-эпидемиологиялык өзгөчөлүктөрү

181. Эс алуу үйлөрүндө жана пансионаттарда жашоо, убагында туура тамактануу, таза абада эс алуу жана табигый дары ресурстарын пайдалануу караштырылат.

182. Иштөө мезгилдери боюнча объекттер жыл бою иштөөчү жана мезгилдүү иштөөчү болуп бөлүнөт.

183. Орундардын саны, бөлмөлөрдүн курамы жана көрсөтүлүүчү кызматтардын тизмеси эс алуу үйлөрүн же пансионаттарды долбоорлоодо аныкталат.

184. Эс алуу үйлөрүнүн жана пансионаттардын бөлмөлөрүнүн аянттары ушул Санитардык эрежелердин 5-таблицасында келтирилген.

5-таблица

Эс алуу үйлөрү жана пансионаттар

№	Бөлмөлөрдүн аталышы	Бөлмөлөрдүн аянттары квадрат метрде
1	Турак бөлмө: 1 орунга 2 орунга	9 ар бир орунга 6
2	Персоналдын бөлмөсү, жууркан-төшөк жана чарба шаймандары үчүн дубалга орнотулган шкафы менен	12 ар биринде 100-120 орун
3	Медициналык пункт: дарыгердин бөлмөсү; процедура жайы;	12 12

	изоляциятор (изоляциятордун эшиги өзүнчө, сыртынан)	тамбур - 4; тамак жылытуу бөлмөсү - 6; палата - 1 койкага 7; санитардык түйүн - 3
4	Кийим тазалоо жана үтүктөө бөлмөсү	6
5	Гардероб	1 орунга 0,6
6	Жалпы санитардык түйүндөр	ар бир 20 кишиге 1 унитаз; 20 кишиге 1 душ

§ 3. Конок үйлөрүнүн санитардык-эпидемиологиялык өзгөчөлүктөрү

185. Конок үйлөрүнө келүү анда кыска мөөнөттүү болууну, таза абада эс алууну жана жаратылыш дары ресурстарын колдонууну, эс алуучулардын тамактануусун жана сайрандоосун уюштуруу боюнча кошумча кызматтарды карайт.

186. Конок үйдүн аймагы көрктөндүрүлөт, жашылдандырылат, сутканын түнкү убагында жарыктандырылат, катуу тыштуу жөө жүрүүчү жолдор жасалат, күн сайын тазаланып турат.

187. Аймакта эс алуу үчүн отургучтар, селкинчектер жана үймөк кум менен жабдылган жайлар болот.

188. Конок үйлөрүндө төмөнкүлөр каралган:

- автотранспорт коюлуучу жай;
- тиричилик калдыктарын чогултуу үчүн орун;
- ажаткана;
- байланыш (телефон, мобилдүү телефон, рация);
- электр жарыгы ечүп калган учурда авариялык жарык бергич же башка үзгүлтүксүз электр тогун берүү булактары (чырактар, шамдар, аккумуляторлор, дизель генератор);
- сутка бою ысык жана муздак суу менен камсыздоо (суу үзгүлтүктүү берилүүчү райондордо бир суткага жетүүчү жана жылытуу мүмкүндүгү бар суунун запасы);
- мончо жана душ пайдалануу мүмкүндүгү;
- турак бөлмөлөрдө жана/же жалпы пайдалануучу бөлмөлөрдө (холлдор, эс алуу бөлмөлөрү) телекөрсөтүүнүн болушу;
- кийимди жууп жана кургатуучу жайлар (кир жуучу кызмат жок учурда);
- кухня же ашкана-кухня, же ашкана бурч (тамактануу ишканалары жок болсо);
- медициналык аптеканын болуусу.

189. Конок үйлөрдө турак бөлмөлөрдүн изоляцияланышы каралат.

Бир жашоочуга турак бөлмөдөгү аянт 5 квадрат метрден кем болбойт.

190. Турак бөлмөлөр жууркан-төшөгү бар керебеттер (матрац, матрастын жабуусу, жууркан-төшөктүн комплекси, 1 кишиге 2 сүлгү менен), тумбочка, отургуч (бөлмөдө жашоочулардын санына жараша), шкаф (кийим илгичтери

менен), керебет жанындагы килемче, күзгү, пардалар, чиркейден тосуучу тор, фумигатор, идиш-аяктын минималдуу тобу менен жабдылат.

191. Конок үйлөрүндө тамак берүү же тамак-аш жасоо кызматтары көрсөтүлөт. Тамак жасоо үчүн аянты 6 кв. метрден кем болбогон бөлмөлөр электр/газ плиталары, ысык жана муздак суусу бар жуугучтар, муздаткыч, ашкана шаймандары (мискей, казан, чайнек, чыны, тарелка жана башкалар) менен жабдылат.

192. Бөлмөлөр күн сайын жуугуч жана дезинфекциялоочу каражаттар менен тазаланат. Жууркан-төшөктөр эс алуучулар жаңы келген сайын алмаштырылат.

17-глава. Каникул убагында балдар күндүз келүүчү билим берүүчү уюмдарга санитардык-эпидемиялык талаптар

193. Каникул убагында балдардын ден-соолугун чыңдоо иштеп жаткан билим берүүчү уюмдардын базасында уюштурулат.

194. Жалпы билим берүүчү уюмдар Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 токтому менен бекитилген "Жалпы билим берүү уюмдарындагы окутуу шарттарына жана аны уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелерине жана ченемдерине ылайык чарбалык-ичүүчү суу, жылытуу, канализация, табигый жана жасалма жарык берүү системалары менен жабдылат.

195. Балдардын ден-соолугун чыңдоо каникул убагында уюштурулат.

Балдардын ден-соолугун чыңдоо топтору 1-4 класстардын окуучулары үчүн 25 кишиден көп эмес жана окуучулардын калган топтору үчүн 30 кишиден көп эмес болгон отряддарга бөлүнөт.

196. Билим берүүчү уюмдун жетекчиси ден соолукту чыңдоо мезгилинин башталаарына чейин 2 ай мурун жергиликтүү өз алдынча башкаруу органдарына жана Кыргыз Республикасынын калкынын санитардык-эпидемиологиялык бейпилдиги тармагындагы ыйгарым укуктуу органга ден соолукту чыңдоо өнөктүгүн ачуунун пландалып жаткан мөөнөтү, иш режими, ден соолукту чыңдоо нөөмөттөрүнүн саны жана ден соолугун чыңдоочу балдардын саны тууралуу иш башталаарга чейин 30 күндөн кечиктирбей алдын ала маалымдайт жана ушул Санитардык эрежелердин 2-тиркемесине ылайык документтерди берет.

197. Балдардын билим берүүчү уюмда болуусунун нөөмөттөрүнүн узактыгы каникулдун узактыгына жараша аныкталат.

198. Билим берүүчү уюм санитардык-эпидемиологиялык көзөмөл жүргүзүүгө ыйгарым укуктуу орган тарабынан берилген, каникулдун (жазгы, жайкы, күзгү, кышкы) бардык мезгилинде анын ушул Санитардык эрежелерге ылайыктыгын тастыктаган документтери болсо ачылат.

199. Билим берүүчү уюмдун иши балдардын келүү режимине жараша уюштурулат:

- саат 8.30дан 14.30га чейин, эки жолку тамактанууну уюштуруу менен (эртең мененки жана түшкү тамактануу);

- саат 8.30дан 18.00 чейин, 10 жашка чейинки балдар үчүн күндүзгү уктоону жана үч жолку тамактанууну уюштуруу менен (эртең мененки, түшкү, дигердеги тамактануу).

200. Күндүн режиминде балдардын таза абада максималдуу болуусун, ден соолукту чыңдоочу, спорттук, маданий иш-чараларды өткөрүү, экскурсияларды, жүрүштөрдү, оюндарды уюштуруу, эки жана үч жолку тамактануу жана ушул Санитардык эрежелердин 6-таблицасына ылайык күндүзгү уктоо каралат.

**Каникул убагында балдар күндүз келүүчү билим берүүчү уюмдардагы күн
режими**

№	Күн режиминин элементтери	Балдардын болуусу	
		Саат 8.30дан 14.30га чейин	Саат 8.30дан 18.00гө чейин
1	Балдарды чогултуу, зарядка	8.30-9.00	8.30-9.00
2	Эртең мененки тизилүү	9.00-9.15	9.00-9.15
3	Эртең мененки тамактануу	9.15-10.00	9.15-10.00
4	Отряддардын планы боюнча иштөө, коомдук пайдалуу эмгек, ийримдердин жана секциялардын иштери	10.00-12.00	10.00-12.00
5	Ден соолукту чыңдоо процедуралары	12.00-13.00	12.00-13.00
6	Түштөнүү	13.00-14.00	13.00-14.00
7	Бош убакыт	14.00-14.30	14.00-14.30
8	Үйгө кетүү	14.30	
9	Күндүзгү уктоо		14.30-15.30
10	Түштөн кийинки тамактануу		16.00-16.30
11	Отряддардын планы боюнча иштөө, ийримдердин жана секциялардын иштери		16.30-18.00
12	Үйгө кетүү		18.00

201. Ийримдеги иш активдүү эс алууну жана спорттук иш-чараларды кезектештирүү менен кыймыл активдүүлүгүн чектөөнү карайт.

202. Ийримдердеги жана спорт секцияларындагы сабактар 7 жашка чейинки балдар үчүн 35 мүнөттөн ашпаган жана 7 жаштан улуу балдар үчүн 45 мүнөттөн ашпаган убакытка белгиленет. Ийримдердин айрым түрлөрү үчүн сабактардын узактыгы 1,5 саатка чейин болот (туристтик, жаш натуралисттер, өлкө таануу ж.б.).

203. Ийримдерде, секцияларда, клубдарда сабактарды уюштурууда топтор 15-20дан көп эмес баладан түзүлөт (хор, бий, оркестр жана башка сабактардан башкалары).

204. Дене тарбия боюнча иш-чаралар балдардын жашына, ден соолугунун абалына, дене-боюнун өсүү деңгээлине ылайык, дарыгердин корутундусун эске алуу менен уюштурулат.

205. Спорттук-ден соолукту чыңдоо иш-чараларын жалпы билим берүүчү уюмдардын стадионунун жана спорт залынын, башка объекттердин билим берүү уюмдары үчүн бөлүнгөн спорттук курулмаларынын базасында өткөрүүгө уруксат берилет.

206. Денени чыңдоо процедураларын (суу, аба жана күн ванналары) өткөрүүнү медициналык кызматкер контролдойт. Денени чыңдоо такай, чыңдоочу факторлорду бара-бара көбөйтүү менен жүргүзүлөт.

207. Билим берүүчү уюмдун аймагында эс алуу зонасы жана (же) дене тарбия-спорт зонасы жок болсо, дене тарбия боюнча ден соолукту чыңдоочу программаларды аткаруу үчүн маданий жана эс алуучу парктарды, жашыл

массивдерди, спорт курулмаларын, анын ичинде жакын жайгашкан сууда сүзүүчү бассейндерди жана көлмөлөрдү пайдаланууга уруксат берилет.

208. Кене энцефалит оорусун алдын алуу максатында, эпидемиологиялык жактан начар райондордо балдардын келүүсү пландаштырылган жайларда (паркларда, токой-парк зоналарында жана башка жашыл массивдерде) кенеге каршы дарылоо жүргүзүлөт.

209. Билим берүүчү уюмдар үчүн бөлмө-жайлар өзүнө төмөнкүлөрдү камтыйт: оюн-ашкана бөлмөлөрү, ийримдердин сабактары үчүн бөлмөлөр, уктоочу бөлмөлөр, медициналык багыттагы бөлмөлөр, спорттук зал, тамак-аш блогу/таркатуучу-буфет, сырткы кийим үчүн чечинүүчү жай, спорт, оюн жана ийрим шаймандарын коюучу жай, санитардык бөлмө, санитардык жана жуунуучу жайлар, дезинфекциялоочу эритмелерди даярдоочу жай.

210. Уктоочу бөлмөлөр (1 кишиге 3 метр², бирок 1 бөлмөдө 15 кишиден көп эмес) стационар керебеттер (жаймалар) жана керебеттин жанындагы отургучтар (керебеттердин санына жараша) менен жабдылат.

211. Ар бир уктоочу орун жууркан-төшөктүн комплекти (матрац, матрас жапкыч, жаздык, жууркан) жана (жаздык кап, үстүңкү шейшеп, 2 сүлгү) менен камсыздалат. Шейшептер кирдегенине жараша, бирок 7 күндө 1 жолудан кем эмес алмаштырылат.

212. Билим берүүчү уюмдарда балдардын тамактануу жана ичүү режими сырьё менен иштеген ашканалардын, иштеп жаткан уюмдардын даярдыкка жеткирип бышыруучу ашканаларынын же буфетинин-таркатуучу жайынын, ошондой эле жакын жерде жайгашкан коомдук тамактануу объекттеринин базасында, тамак-аштын сапатын жана коопсуздугун кепилдеген документтери болгон шартта уюштурулат. Тамак-аштын сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документтер продукцияны пайдаланып бүткөнгө чейин сакталат.

213. Балдар үчүн ичүү режими төмөнкү формаларда уюштурулат: суу ичүүчү майда туруктуу фонтандар; Бөтөлкөгө куюлган ичүүчү суу жана кайнатылган ичүүчү суу. Кайнатылган суу үч сааттан ашпастан сакталат.

214. Бөтөлкөгө куюлган суу анын чыгарылган жерин, сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документтери менен берилет.

215. Идиштеги ичүүчү сууну өлчөмү менен куюучу түзүлүштөрдү колдонгондо идишин зарылдыгына жараша, бирок жумасына 1 жолудан кем эмес алмаштырып туруу каралат.

216. Тамактануу рационунда балдардын азык заттарга физиологиялык керектөөлөрүнүн жана сунушталган азыктардын тобунун негизинде, ушул Санитардык эрежелердин 7-тиркемесинин 1 жана 2-таблицаларына ылайык балдардын жаш курагына жараша продуктулардын тобун алуу караштырылат.

217. Тамактанууда айыл чарба багытындагы уюмдарда, билим берүү мекемелеринин окуу-тажрыйбалык жана бакча участкасында, күнөсканаларында өстүрүлгөн продукциянын сапатын жана коопсуздугун тастыктаган лабораториялык-инструменттик изилдөөнүн жыйынтыктары бар өсүмдүктөрдөн алынган азык-түлүк сырьёну пайдаланууга уруксат берилет. Өткөн жылдагы жашылчаларды (капуста, сабиз) 1-марттан кийинки мезгилде бышырып иштетүүдөн кийин гана пайдаланууга жол берилет.

218. Түзүлгөн тамактануу рационунун негизинде тамактардын, кулинардык, ундан жасалган, кондитердик жана нан азыктарынын тизмесин бөлүштүрүү менен тамактануу учурларына (эртең мененки, түшкү, түштөн кийинки тамактануу) карата меню иштелип чыгат.

219. Туура тамактанууну камсыздоо үчүн ден соолукту чыңдоо нөөмөтүнүн алдыдагы мезгилге карата менюсу, ошондой эле тамактардын рецепттери жөнүндө сандык маалыматтарды камтыган меню-баяндама түзүлөт.

220. Тамактануунун фактылык рациона бир нече күнгө алдын ала түзүлүп, бекитилген келечектик менюга ылайык келиши керек. Керектүү продуктулар жок болсо аларды химиялык курамы (азыктык баалуулугу) боюнча бирдей башка продуктулар менен алмаштырууга уруксат берилет.

221. Келечек менюда бир эле тамакты же кулинардык азыкты ошол эле күнү же кийинки 2-3 күндө кайталоого уруксат берилбейт.

222. Тамактын суткалык рационунда азык заттардын: белоктордун, майлардын жана углеводдордун оптималдуу катышы 1:1:4 болууга тийиш.

Тамак ичүүдө анын калориялуулугу суткалык рационго карата пайыздык бөлүштүргөндө төмөнкүдөй болушу керек: эртең мененки тамакта - 25%, түшкү тамакта - 35%, түштөн кийинки тамакта - 15%.

223. Билим берүүчү уюмдарда ушул Санитардык эрежелердин 8-тиркемесинде көрсөтүлгөн продуктуларды пайдаланууга жана тамактарды жасоого уруксат берилбейт.

224. Медициналык тейлөө медициналык пунктта же медициналык бөлмөдө болот. Медициналык бөлмө жок болсо, медициналык тейлөө дарылоочу-алдын алуучу уюмдарда уюштурулат.

18-глава. Каникул убагында балдар күндүз келүүчү санаторийлик-курорттук жана билим берүүчү уюмдарда кызматкерлердин өздүк гигиенаны сактоосуна талаптар

225. Каникул убагында балдар күндүз келүүчү санаторийлик-курорттук жана билим берүүчү уюмдарда жугуштуу оорулардын чыгышын жана таркашын болтурбоо максатында төмөнкүлөр зарыл:

- кызматкерлерди үч комплекттен кем эмес атайын санитардык кийим (халат же күрмө, шым, жоолук же калпак түрүндөгү баш кийим) жана бут кийим менен камсыздоо;

- кирдеген атайын кийимди таза кийимге өз убагында алмаштыруу;

- колду самын менен жууп, бир жолку колдонуучу сүлгүнү пайдалануу талабын аткаруу;

- атайын санитардык кийимди борборлоштуруп жууганды уюштуруу;

- атайын санитардык кийим менен дааратканага барууга жана эшикке чыгууга тыюу салуу;

- иш ордунда тамеки тартууга жана тамак ичүүгө тыюу салуу;

- кызматкерлердин санитардык кийимдерин жана жеке буюмдарын өзүнчө бөлүп (ар кайсы шкафтарда) сактоону камсыздоо;

- ичеги-карын инфекциясы, теринин ириңдүү оорулары, жогорку дем алуу жолдорунун сезгенүү оорулары, күйүк же кесилген жаракаты бар кызматкерлерди жумуштан убактылуу четтетип, айыккан соң медициналык текшерүүдөн жана дарыгердин корутундусунан кийин, анан ишке уруксат берүү.

19-глава. Санаторийлик-курорттук жана билим берүүчү уюмдардын кызматкерлеринин эмгек шарттарына талаптар

226. Санаторийлик-курорттук жана билим берүүчү уюмдардын кызматкерлери Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 16-апрелиндеги № 225 "Кыргыз Республикасынын коомдук саламаттык сактоо жаатындагы нормативдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө" токтому менен бекитилген Кызматкерлерди ишке кирүүдө милдеттүү түрдө алдын-ала жана мезгил-мезгили менен медициналык кароодон өткөрүү жөнүндө нускамага ылайык милдеттүү медициналык кароодон өтүүгө тийиш.

227. Медициналык кароодон өтүүгө тийиш болгон ар бир кызматкерге белгиленген үлгүдөгү өздүк медициналык китепче ачылат, ага медициналык кароолордун, лабораториялык изилдөөлөрдүн жана гигиеналык билимди аттестациялоонун жыйынтыктары жазылат.

228. Кызматкерлердин иш орундарында тийиштүү гигиеналык ченемдердин (микроклимат, жарык, иондоштуруучу жана иондоштурбаган нурлар, иш зонасындагы абанын тазалыгы, ошондой эле ызы-чуунун, ультра-үндүн, титирөөнүн, электромагнит талаанын жана ультрафиолет нурлардын ченеми) сакталышы камсыздалат.

229. Кызматкерлер аткарылуучу иштин мүнөзүнө жараша тийиштүү өлчөмдөгү атайын кийим жана жетиштүү сандагы жеке коргонуу каражаттары (халаттар, фартуктар, кол каптар, бет каптар, респираторлор) менен камсыздалат.

230. Кызматкерлер үчүн үй кийимин иш кийиминен өзүнчө сактоо үчүн гардеробдор, душ жана дааратканалар каралат.

"Калктын эс алуу жана ден соолугун чыңдоо уюмдарына карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдерине
[1-тиркеме](#)

Форма

**Санаторийлик-курорттук жана билим берүүчү уюмдарды
кабыл алуу
АКТЫСЫ**

20__-жылдын " __ " _____

1. Комиссия төмөнкү курамда:

санаторий-курорттук жана билим берүүчү уюмдарга (мындан ары - объект) текшерүү жүргүздү.

2. Уюм: балдар каникул убагында келүүчү санаторий, профилакторий, пансионат, эс алуучу үй, эс алуучу база, туристтик база, спорттук-ден соолукту чыңдоочу лагерь, балдардын лагери, конок үй, жалпы билим берүүчү мектеп,

окутуучу-тарбиялоочу комплекс, автордук окутуучу-тарбиялоочу комплекс, гимназия-мектеп, лицей-мектеп (керектүүсү асты сызылат).

3. Толук дареги, темир жолдон, калктуу конуштардан, ооруканадан алыстыгы

4. Аймактын абатталышы: жашылдандыруу, тосмо, аймакты зоналарга бөлүү, балдардын оюн аянттары, дене тарбия аянттары, чарбалык аянттар (керектүүсүнүн алды сызылат).

5. Борборлоштурулган суу менен камсыздоо булактары жана канализация, бардык жуунуучу ванналарга, раковиналарга муздак жана ысык суунун дайыма келиши (керектүүсүнүн алды сызылат).

6. Ысык суу

7. Жылуулук-энергия борборунан, жергиликтүү отказандан жылытуу (керектүүсүнүн алды сызылат).

8. Канализация борборлоштурулган, тазалап туруучу өзүнчө курулмалар, септик (керектүүсүнүн алды сызылат).

9. Канализация системасынын абалы:

10. Уюмдун эсептелген сыйымдуулугу _____, иш жүзүндө _____, нөөмөттөрдүн саны _____.

11. Имараттардагы, корпустардагы (жылытылган, жылытылбаган) уктоочу жайлардын жайгашуусу, (керектүүсү алды сызылат), алардын саны)

12. Турак бөлмөдө (уктоочу бөлмөдө) бир кишиге квадрат метр аянт, орундардын саны

13. Негизги жана кошумча бөлмөлөрдүн бар болуусу жана эксплуатацияга даярдыгы, алардын курамынын жана аянттарынын колдонуудагы ченемдерге ылайык келүүсү (ар бири өзүнчө):

- турак бөлмө, уктоочу жай; гардероб;
- кийимди жана бут кийимди кургатуу, чемодандарды/жол баштыктарын сактоо үчүн бөлмө;
- күндүз болуучу бөлмө;
- педагогдун бөлмөсү;
- буттуу ванналары бар жуунуучу жай;
- дааратканалар;
- ийримдердин иштери үчүн бөлмөлөр;
- клуб, эстрада.

14. Тамак-аш блогу: тамактануучу залдагы орундардын саны _____, бир кишиге аянты _____, алардын ченемдерге ылайыктыгы (ооба/жок, керектүүсүнүн алды сызылат).

15. Тамактануучу залдардын эмерек менен жабдылышы (ооба/жок, керектүүсүнүн алды сызылат).

16. Объектин тибине жараша бөлмөлөрдүн болушу (тизмеси жана ар биринин аянты) жана алардын эксплуатацияга даярдыгы:

17. Медициналык багыттагы бөлмөлөр (аянты жана алардын эксплуатацияга даярдыгы):

- келгендер кабыл алууну күтүүчү жай (сере)

- дарыгердин бөлмөсү

- кароочу жай

- стоматологдун бөлмөсү

- процедура бөлмөсү

- кабыл алуучу бөлмө

- өзүнчө жуунгучу бар даараткана

- изолятор: палата (саны, аянты)

18. Мончо, гигиеналык душ (канчоо), жеке гигиена кабиналары барбы жана эксплуатацияга даярбы:

19. Кир жуучу жай барбы жана эксплуатацияга даярбы

20. Электр кайнаткычы барбы (ооба/жок, керектүүсүнүн алды сызылат).

21. Көлмө, бассейн барбы: (ооба/жок, керектүүсүнүн алды сызылат)

22. Сууга түшүүчү жайлардын уюштурулушу

23. Ашкана блогунун шаймандар, жабдуулар жана идиштер менен жабдылышы

24. Азык блогунун эксплуатацияга даярдыгы (ооба/жок, керектүүсүнүн алды сызылат)

25. Азыктарды сактоо шарттары (тез бузула турган, кургак, жашылчалар)

26. Муздаткыч түзүлүштөрдүн болуусу (муздатуучу камералар, тиричилик муздаткычтары), алардын ишке даярдыгы жана температуралык режими

27. Дене тарбия жана спорт курулмалары, алардын жабдуулары (тизмеси, саны, белгиленген ченемдерге жана санитардык эрежелерге ылайыктыгы

28. Оюн аянттарынын, аттракциондордун бар болуусу, алардын жабдуулары, эксплуатацияга даярдыгы

29. Тейлөө персоналынын жайгашуу шарты

30. Жумшак жана катуу жабдыктар менен камсыз болушу (жууркан-төшөктөрдү алмаштыруу саны), ийрим иштери үчүн эмеректер менен камсыз болушу (кандай, саны)

31. Тарбиячылардын, педагогдордун, медициналык кызматкерлердин, административдик-чарбалык жана тейлөөчү персоналдын штатынын толуктугу

32. Персоналдын медициналык кароодон жана гигиеналык окуудан өткөндүгү жөнүндө белгилери бар медициналык китепчелердин бар болуусу

33. Тамак-аштын калдыктарын, таштандыларды чыгаруу, дааратканаларды тазалоо тууралуу келишимдердин бар болуусу

34. Комиссиянын корутундусу

Колу:

"Калктын эс алуу жана ден соолугун чыңдоо уюмдарына карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдерине
[2-тиркеме](#)

Санаторийлик-курорттук жана билим берүүчү уюмду ачуу үчүн керектүү документтер

1. Каникул убагында балдар күндүз келүүчү уюмду уюштурууга база болгон объектти санитардык-эпидемиологиялык текшерүүнүн актысы.
2. Балдар күндүзгү келүүчү билим берүүчү уюмдун иши жөнүндө буйруктун ар бир нөөмөттүн иштөө убактысы көрсөтүлгөн көчүрмөсү.
3. Бекитилген штаттык бирдик жана кызматкерлердин тизмедеги курамы.
4. Тизмедеги курамга ылайык кызматкерлердин өздүк медициналык китепчелери (медициналык кароодон, флюорографиядан, профилактикалык эмдөөлөрдөн, гигиеналык окуулардан өткөндүгү тууралуу белгилери менен).
5. Алдыда болуучу меню.
6. Күн режими.
7. Тамак-аш продуктуларын, даяр тамактарды, бөтөлкөдөгү (идиштерге куюлган) ичүүчү суу берүүчүлөр менен келишимдер.
8. Сууда сүзүүчү бассейн бар болгон учурда бассейндин суусун лабораториялык-инструменттик изилдөөнүн жыйынтыгы, мезгилдүү ден соолукту чыңдоочу уюмдагы ичүүчү, көлмө сууларды, пляждагы кумду изилдөөнүн жыйынтыктары.
9. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 токтому менен бекитилген "Санитардык эрежелердин сакталышына жана санитардык-эпидемияга каршы (алдын алуучу) иш-чаралардын аткарылышына өндүрүштүк контролдоону уюштуруу жана жүргүзүү" санитардык эрежелерине ылайык Жасалуучу тамактардын сапатына жана коопсуздугуна өндүрүштүк контролдун программасы.

"Калктын эс алуу жана ден соолугун чыңдоо

уюмдарына карата
санитардык-
эпидемиологиялык
талаптар" санитардык-
эпидемиологиялык
эрежелери жана
ченемдерине
[3-тиркеме](#)

1-таблица

Күнгө 1 балага керектүү продуктулардын топтому

	Продуктулардын аталышы	Продуктулардын саны грамм менен
1	Сүт	500
2	Жарым майлуу быштак	40
3	Каймак	10
4	Сыр	10
5	Эт	160
6	Балык	60
7	Жумуртка	1 шт.
8	Кара нан	100
9	Буудай наны (анын ичинде токоч)	250
10	Буудай уну	10
11	Макарон азыктары	20
12	Таруу	45
13	Буурчак	10
14	Шекер жана кондитер азыктары	70
15	Картошка уну	8
16	Ачитма	2
17	Каймак май	45
18	Өсүмдүк майы	15
19	Картошка	350
20	Жашылча-жемиштер	400
21	Жаңы жашылчалар	100
22	Кургатылган жемиштер	15
23	Чай	0,2
24	Кофе, какао	2,5
25	Туз	6
26	Специялар	1

2-таблица

Абалдар үчүн продуктулардын жана өзүнчө тамактардын сунушталган көлөмү

№	Тамактардын аталыштары	Өзүнчө тамактардын сунушталган көлөмдөрү		
		6 жаш	7-10 жаш	11-18 жаш
1	Эртең мененки тамак			
	Каша, жашылчадан жасалган тамактар	200	200	250
	Жумурткадан, эттен, быштактан, балыктан жасалган тамактар	60	80	100
	Жашылча салат	50	50-75	80-100
	Суусундук	200	200	200
2	Экинчи таңкы тамак			
	Жаңы жемиштер/жашылчалар	200	200	200
	Кефир, сүт, биолакт, айран	200	200	200
3	Түштөнүү			
	Салат, закуска	50	50-75	75-100
	Биринчи тамак	190	250	300
	Эттен, балыктан, канаттуудан жасалган тамак	80	80-130	100-170
	Гарнир	140	150-200	200-270
	Суусундук	200	200	200
	Мусс, желе	150	150-200	200
4	Түштөн кийинки тамактануу			
	Кефир, сүт, биолакт, айран	200	200	200
	Токоч (печенье)	90 (30)	100 (40)	120 (50)
	Быштактан, таруудан, жашылчалардан жасалган тамак	100	100-150	150-200
5	Кечки тамак			
	Жашылчадан, быштактан жасалган тамак, каша	250	250	300
	Сүт, кефир, айран	200	200	200
	Жаңы жемиштер	150	180	200
	Буудай наны (суткалык норма)	150	180	200
	Кара нан (суткалык норма)	100	130	150

3-таблица

Белокторду, майларды, углеводдорду керектөө ченемдери жана калориясынын чоңдугу (грамм/күндө)

№	Жаш курак/жыл	Энергетикалык баалуулугу (килокалория)	Белоктор	Майлар	Углеводдор
1	6 жаш	2000	69	67	285

2	6дан 10 жашка чейин	2350	77	79	335
3	11ден 13 жашка чейин	2750/2500	90/82	92/84	390/355
4	14төн 18 жашка чейин	3000/2600	98/90	100/90	425/360

Эскертүү: бөлчөк менен балдардын (алымча) жана кыздардын (бөлүүчү) ккал болгон керектөөсү көрсөтүлгөн.

4-таблица

Балдардын санаторийлеринде оорулуулар үчүн тамак-аш продуктуларынын ченеми (бир балага күнүнө грамм менен)

№	Продуктулардын аталыштары	Балдардын жаш курак топтору		
		1-3 жаш	3-7 жаш	7-14 жаш
1	Буудай наны	100	100	150
2	Кара нан	50	100	100
3	Буудай уну	40	50	80
4	Картошка уну	2	5	5
5	Таруу, макарон азыктары, буурчак	30	60	75
6	Картошка	80	300	400
7	Жашылча жемиштер	200	300	300
8	Жаңы жемиштер	100	100	100
9	Кургатылган жемиштер	5	10	10
10	Шекер жана кондитер азыктары	100	100	100
11	Эт, канаттуулар	100	150	200
12	Балык	20	50	60
13	Сүт	500	500	500
14	Каймак	20	20	30
15	Быштак (майлуу)	50	50	60
16	Каймак майы	40	50	60
17	Селдь	3	6	10
18	Жумуртка (бирдик)	1	1	1
19	Сыр (40% майлуу)	5	10	10
20	Чай	0,5	0,5	0,5
21	Какао, кофе	0,5	0,5	1
22	Өсүмдүк майы	-	5	10
23	Туз жана специалар	1	1	1

5-таблица

Кургак учукка каршы санаторийлердеги балдар үчүн белокторду, майларды, углеводдорду керектөөнүн чоңдугу (гр./күндө)

№	Аталышы	Чен. бирд.	Белоктор	Майлар	Углеводдор	Ккал
1	Таруу	0,50	6,0	1,4	34,6	167,0
2	Эт	0,200	37,8	24,8	-	374,0
3	Сыр	0,15	4,02	4,09	-	54,1
4	Селдь	0,20	2,94	10,6	-	21,4
5	Туз	0,10	-	-	-	-
6	Томат	0,20	0,72	-	2,36	12,6
7	Шире	100	0,5	-	14,0	56,0
8	Кымыз	200	3,8	2,0	5,0	84,0
9	Каймак	0,50	1,4	10,0	1,8	102,0
10	Өсүмдүк майы	0,10	-	9,9	-	89,9
11	Каймак майы	0,10	0,06	8,25	0,09	74,8
12	Майонез	0,30	0,9	20,10	1	188,1

6-таблица

Балдар үчүн витаминдерди керектөөнүн сунушталган чоңдугу (күндө)

Жаш курак	Витаминдер									
	Тиамин В1 (мг)	Рибофлавин В2 (мг)	Витамин В6 (мг)	Витамин В12 (мг)	Фолатин (мкг)	Ниацин РР (мг)	Аскорбин кислотасы (мг)	Витамин А (ретинолдуу экв. мкг)	Витамин Е (МЕ)	Витамин Д (МЕ)
1-3 жаш	0,8	0,9	0,9	1,0	100	10	45	450	7,0	400
4-6 жаш	1,0	1,3	1,3	1,5	200	12	50	500	10	100
7-10 жаш	1,4	1,6	1,6	2,0	200	15	60	700	10	100
11-13 жаш тагы балдар	1,6	1,9	1,9	3,0	200	18	70	1000	12	100
11-13 жаш тагы кыздар	1,5	1,7	1,7	3,0	200	16	50	1000	10	100
14	1,7	2,0	2,0	3,0	200	19	75	1000	15	100

жаш тагы балдар										
14 жаш тагы кыздар	1,6	1,8	1,8	3,0	200	17	65	1000	12	100

7-таблица

Өтө тез бузулуучу продуктуларды сактоо жана сатуу мөөнөтү

№	Продуктунун аталышы	+2 -6 °С, ашпаган температурада сактоо жана сатуу мөөнөтү
1	Чоң кесек эттин жарым фабрикаттары	48
2	Тоңдурулган боор	48
3	Муздатылган боор	24
4	Коёндун, канаттуунун муздатылган эти	48
5	Коёндун, канаттуунун тоңдурулган эти	72
6	Пастеризацияланган сүт, каймактар, ацидофилин	36
7	Кефир	36
8	Майлуу, майсыз, диеталык быштак	36
9	Каймак	72
10	Сыр-быштак азыктары	0 - +2 °С температурада 36
11	Полистиролдон коробкаларда жана башка полимер материалдарда каймак таттуу жана жемиштүү сыр	48 72
12	Бардык аталыштагы муздатылган балыктар	0 - +2 °С температурада 48
13	Балык жана бардык аталыштагы тоңдурулган балык товарлары	0 - +2 °С температурада 48
14	Тазаланбаган кайнатылган жашылчалар	6
15	Муздатылган эт фарштары	0 - +2 °С температурада 12
16	Каймак май фасовкаланган	240
17	Картошка, сабиз, кызылча, пияз (чийки тазаланган)	12
18	Пельмендер, мантылар, фрикаделькалар, голубцылар, фаршталган перец (тоңдурулган)	0 - +2 °С температурада 12

"Калктын эс алуу жана ден соолугун чыңдоо уюмдарына карата

санитардык-
эпидемиологиялык
талаптар" санитардык-
эпидемиологиялык
эрежелери жана
ченемдерине
4-тиркеме

1-таблица

Тамактарды витаминдештирүүнүн журналы

Дат асы	Препараттардын аталыштары	Тамактын аталыштары	Тамактануучулардын саны	Киргизилген витаминдүү препараттын жалпы саны (гр.)	Препаратты киргизүү убактысы же витаминдештирилген тамакты даярдоо убактысы	Тамактануу убактысы	Эскертмелер

2-таблица

Тамак-аш продуктуларын жана азык-түлүк сырьесун бракераждоо журналы

Продуктардын келген убактысы жана датасы	Продуктун аталышы жана анын саны (салмак, бирд.)	Кабыл алынган продуктунун коопсуздугун ырастаган документтин номери	Продуктун сапаты тууралуу белги	Продуктун сатуунун акыркы мөөнөтү	Продуктун иш жүзүндө сатуу (күндө р боюнча)	Продуктун кабыл алуучу жактын колу	Эскертмелер

3-таблица

Даяр тамакты бракераждоо журналы

Тамакты даярдоонун сааты жана	Бракеражды чечүү убактысы	Кулинардык азыктын, тамакты	Органолептикалык баалоонун жыйынтыктары	Кулинардык азыкты, тамакты сатууга	Жооптуу жактын колу	Эскертүүлөр(*)

датасы		н аталыш ы		уруксат берүү		

Эскертүү.

(*) Даяр продукцияны сатууга тыюу салынган фактылар көрсөтүлөт.

"Калктын эс алуу жана ден соолугун чыңдоо уюмдарына карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдерине
5-тиркеме

Санаторийлик-курорттук уюмдардагы балдардын күн режимине карата негизги талаптар

№	Негизги режимдер		Күндүн болжолдуу тартиби				
			Мектеп курагындагы балдар үчүн	Жай мезгилине карата мектеп курагындагы балдар үчүн		Окуу жылдын мезгилинде мектеп курагындагы балдар үчүн	
				6-10 жаш	11-17 жаш	6-10 жаш	11-17 жаш
1	Тамактануу	негизги тамактануунун саны	4(*)	4(*)	4(*)	4(*)	4(*)
		тамактануу аралыктары саат менен	3,5-4,5	3,5-4,5	3,5-4,5	3,5-4,5	3,5-4,5
2	Уктабаган мезгили (дене тарбия, ден соолукту чыңдоо жана башка иш-чаралар, дарылоо-реабилитациялык процедуралар) саат боюнча		5-6	6,5-7,5	7-8	4-5,5	4,5-5,5
3	Билим берүү процесси (күнүнө саат менен танапис убактарын эске албаганда)		-	-	-	1,5-2	2-2,7
4	Уйку,	күндүзгү	2	1,5-2	1,5	1,5	1,5

узактыгы саат менен	түнкү	10,5	9,5	9	10	9,5
	суткалык	12,5	11- 11,5	10,5	11,5- 12	11

(*) Негизги тамактануудан тышкары (таңкы тамактануу, түштөнүү, түштөн кийинки тамак, кечки тамак) тамактануу рационана экинчи таңкы тамак жана экинчи кечки тамактар кирет.

"Калктын эс алуу жана ден соолугун чыңдоо уюмдарына карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдерине
6-тиркеме

1-таблица

Табигый жана процедурага даярдалган дарылык баткактардын физикалык-химиялык жана токсикологиялык көрсөткүчтөрү

Көрсөткүч	Чөгүндүлүү сульфиддүү	Чым көңдүү	Чириндилерден пайда болгон	Сопка ылай
Нымдуулук, %	25-75	50-85	60-90	40-80
0,25-5 мм көлөмдөгү минералдык бөлүкчөлөр, табигый затка карата %	< 3,0	< 2,0	< 2,0	< 3,0
5 мм ашык көлөмдөгү катуу минералдык кошулмалар	Жок			
Чирүүнүн даражасы (чым көң, баткактар үчүн), органикалык затка карата %	40 төмөн эмес			
Кыймылга каршылык, дин/см ²	1500-4000	1500-4000	1000-2000	1500-2500
Токсиндүү заттар				
Табигый радионуклиддер (Ra226, Th232, K40), Бк/кг	Табигый фондогу максимум флуктуациядан (термелүү) көп эмес			
Оор металлдар (Hg, Pb, Zn, Cu, Cd), мг/кг	Кыртыштын жергиликтүү табигый фонунан көп эмес			
Пестициддер, мг/кг	Жергиликтүү кыртыштар үчүн белгиленген ченемден көп эмес			

2-таблица

Дарылык баткактардын микробиологиялык көрсөткүчтөрү

Объект	Анализд	Көрсөткүчтөр жана алардын ченемдик деңгээлдери*
--------	---------	---

	ин жыштыгы	Негизги көрсөткүчтөр			Патогендүү стафилококктор	Ps. Aeruginosa (көк ириң таякчасы)
		МЖС (микробдордун жалпы саны)	Титр ЛКП	Титр клостридий		
Баткак булактары	Жылына 2 жолу	5×10^5	10	0,1	10 гр. жок	10 гр. жок
Процедура үчүн дарылык баткак	Колдонуу алдында	5×10^5	10	0,1	10 гр. жок	10 гр. жок

Эскертүү:

1) МЖС (1 г микроорганизмдердин жалпы саны - баткактын органикалык заттар менен канча булгангандыгын көрсөткүч);

2) титр ЛКП (коли-титр - ичеги таякчаларынын тобундагы бактериялар табылган баткактын көлөмү);

3) титр Clostridium perfringens - Clostridium perfringens табылган баткактын көлөмү, тигил же бул эскилик даражадагы фекалийлер менен булгануу көрсөткүчү;

4) баткактын тийиштүү көлөмүндө теринин катуу ооруларын жаратуучу микроорганизмдер катары патогендүү стафилококктордун саны, Pseudomonas aeruginosa (көк ириң таякчасы);

5) фекалдык колиформаларды, энтерококкторду аныктоо негизги ченемдик көрсөткүчтөрдөн ашык болгон учурда жүргүзүлөт. 10 г баткакта фекалдык колиформдордун жана энтерококктордун табылышы жаңы фекалий менен булганууну билдирет.

"Калктын эс алуу жана ден соолугун чыңдоо уюмдарына карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдерине
7-тиркеме

1-таблица

Балдардын жаш курагына жараша азык заттарга жана энергияга суткалык муктаждыгы

№	Азык заттардын аталыштары	Балдардын жаш курактык топтору үчүн азык заттарга орточолонгон керектөө:	
		7 жаштан 10 жашка чейин	11 жаш жана андан жогору
1	Белоктор (г)	77	90

2	Майлар (г)	79	92
3	Углеводдор (г)	308 (жемиштердин эсебинен 335 жол берилет)	360 (жемиштердин эсебинен 383 жол берилет)
4	Энергетикалык баалуулук - калориясы (ккал)(*)	2251 (углеводдор көбөйгөн учурда 2359)	2628 (углеводдор көбөйгөн учурда 2720)

2-таблица

Тамак-аш продуктуларынын сунушталган орточо суткалык топтому, анын ичинде балдар үчүн тамак жана суусундук даярдоого пайдаланылуучулар

	Азыктардын аталышы	Окуучулардын жаш курагына жараша азыктардын саны			
		г, мл, брутто		г, мл, нетто	
		7-10 жаш	11 жаш жана жогору	7-10 жаш	11 жаш жана жогору
1	Кара буудай наны (кара буудай - буудай)	80	120	80	120
2	Буудай наны	150	200	150	200
3	Буудай уну	15	20	15	20
4	Дан буурчактар	45	50	45	50
5	Макарон азыктары	15	20	15	20
6	Картөшкө	250(*)	250(*)	188	188
7	Жаңы жашылчалар, көк	350	400	280(**)	320(**)
8	Жемиштер (мөмөлөр) жаңы	200	200	185(**)	185(**)
9	Кургатылган жемиштер (мөмөлөр), а.и. итмурун	15	20	15	20
10	Витаминдештирилген жашылча - жемиш ширелери	200	200	200	200
11	1 категориядагы сулп эт (сөөктүү эт)	77 (95)	86 (105)	70	78
12	1 категориядагы, жиликтелген, ичеги-карыны алынган жөжөлөр (1-категориядагы тооктор (толук эмес жиликтелген, ичеги-карыны алынган)	40 (51)	60 (76)	35	53
13	Балык-филе	60	80	58	77
14	Сүт (майдын жалпы үлүшү 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
15	Ачытылган сүт азыктары (массадагы майдын үлүшү 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
16	Быштак (массадагы майдын үлүшү 9% көп эмес)	50	60	50	60
17	Сыр	10	12	9,8	11,8
18	Сметана (массадагы майдын үлүшү 15% көп эмес)	10	10	10	10

19	Каймак май	30	35	30	35
20	Өсүмдүк майы	15	18	15	18
21	Диеталык жумуртка	1 шт.	1 шт.	40	40
22	Кант(***)	40	45	40	45
23	Кондитер азыктар	10	15	10	15
24	Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
25	Демделген кофе, какао	1,2	1,2	1,2	1,2
26	Ачыткылар	1	2	1	2
27	Туз	5	7	5	7

Эскертүү.

(*) Масса брутто калдыктардын 25% ченеми үчүн келтирилет.

(**) Масса нетто жашылча, жемиштердин баштапкы түрүнө жана жылдын мезгилине жараша өзгөрүүсү мүмкүн болгон орточо көлөм болуп саналат. Меню түзүүдө "нетто" тилкесинде көрсөтүлгөн маалыматтарга ылайык тамактануунун натуралай ченемдерин аткаруу максатка ылайыктуу.

(***) Анын ичинде тамактарды жана суусундуктарды жасоого өнөр жайда чыгарылган, канты бар продуктуларды (коюлтулган сүт, кисель ж.б.) пайдаланган учурда кантты берүү анын пайдаланылуучу даяр продуктудагы өлчөмүнө жараша азайтылышы керек.

"Калктын эс алуу жана ден соолугун чыңдоо уюмдарына карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдерине
8-тиркеме

Реализацияга болбоочу азыктардын жана тамактардын тизмеси

1. Жарактуулук мөөнөтү өтүп кеткен жана сапаты жаман экени көрүнүп турган тамак-аш продуктулар.
2. Жумшак тарадагы ным болгон азыктар (ун, таруу, шекер жана башка продуктулар).
3. Мурдагы тамактануудан калган тамактын калдыктары жана мурда жасалган тамактар.
4. Бузулуу белгилери көрүнүп турган жашылча-жемиш продуктулар.
5. Ветеринардык контролдон өтпөгөн эт, айыл чарба жаныбарларынын бардык түрлөрүнүн субпродуктулары, балык, айыл чарба канаттуулары.
6. Боор, тил, жүрөктөн башка субпродуктулар.
7. Тазаланып, жиликтелбеген канаттуулар.
8. Жапайы жаныбарлардын эти.

9. Сууда сүзүүчү канаттуулардын эти жана жумурткасы.
10. Кабыгы булганган жумуртка, жаракалуу, "аккан", "сынган" жумурткалар, ошондой эле сальмонеллез боюнча начар абалдагы чарбалардын жумурткалары.
11. Банкасы жылчыктуу, капкагы көөп чыккан, "тырсылдаган", дат баскан, бырыйган, этикеткасы жок банкалардагы консервалар.
12. Ар кандай аралашмалар менен булганган же кампа зыянкечтери менен булганган дан, акшактар, ун, кургатылган жемиштер жана башка продуктулар.
13. Үйдө жасалган (өнөр жайлык эмес) баардык тамак-аш продуктулары.
14. Кремдүү кондитердик азыктар (пирожныйлар, торттор).
15. Тууралган сулп эттен, боор эттен жасалган зельцтер, тамактар; баш эттен жасалган рулеттер, кан жана ливер колбасалары.
16. Пастерленбеген сүттөн жасалган быштак, флягадагы быштак, ысытып иштетилбеген флягадагы сметана.
17. Простокваша.
18. Козу карындар жана алардан жасалган продуктулар (кулинардык азыктар).
19. Квас.
20. Айыл чарба жаныбарларынын оорулары боюнча абалы начар чарбалардын, ошондой эле жана баштапкы иштетүүдөн жана пастерлөөдөн өтпөгөн сүт, сүт продуктулары.
21. Ышталган эттен жасалган гастрономиялык тамак-аш жана колбасалар.
22. Фритюрда куурулган тамак-аш продуктулары жана азыктар.
23. Уксус, горчица, ачуу калемпир (кызыл, кара) жана башка ачуу (күйгүзүүчү) татымалдар.
24. Накта кофе, сергитүүчү, анын ичинде энергетикалык суусундуктар, алкоголь.
25. Кулинардык майлар, чочконун жана койдун майы.
26. Өрүктүн данеги, жер жаңгак.
27. Газдалган суусундуктар.
28. Өсүмдүк майларынын негизинде жасалган сүт азыктары жана балмуздактар.
29. Маринадалган, анын ичинде салат түрүндөгү жашылча жана жемиштер.
30. Кымыз жана башка этанол бар (0,5% ашык) ачытылган сүт азыктары.
31. Заливной (эт жана балык менен) тамактар, студень, сельдден жасалган форшмак.
32. Мөмө-жемиштерден (ысытып иштетилбестен) жасалган муздак суусундуктар жана морстор.
33. Окрошка жана муздак шорполор.
34. Флот макарону (эт фарш менен), тууралган жумуртка менен макарондор.
35. Аралаштырбай куурулган жумуртка.
36. Паштеттер.
37. Эт жана быштак менен куймактар.
38. Тез даяр болуучу кургак тамак концентраттарын колдонуп жасалган биринчи жана экинчи тамактар.
39. Кытырактар, гамбургерлер, чипстер, хот-догдор, гарнир катары кургак концентраттар.

40. Тамакка кошулуучу кошундулар, гени модификацияланган организмдер, ароматизаторлор, жасалма боёктор, сагыздар бар продуктулар.

"Калктын эс алуу жана ден соолугун чыңдоо уюмдарына карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдерине
9-тиркеме

Медициналык кызматкердин суткалык сынамды алуусу боюнча сунуштар

1. Порциялык тамактар толук көлөмдө алынат; салаттар, биринчи жана үчүнчү тамактар, гарнирлер - 100 гр. кем эмес.

2. Сынамдар айнек же металл капкактуу, тыгыз жабылуучу, стерилдүү (же кайнатылган) маркерленген айнек идишке казандан стерилдүү (же кайнатылган) кашыктар менен салынат.

3. Алынган сынамдар атайын муздаткычта же муздаткычтын атайын бөлүнгөн жеринде плюс 2 - плюс 6 °С температурада 48 сааттан кем эмес убакыт (дем алыш жана майрам күндөрдү эсептебегенде) сакталат."