

МАКУЛДАШЫЛДЫ

Кесиптик бирликтин төрайымы

 С.Тилебаева

12 09 2019-жыл



А. Асаналиева

12 09 2019-жыл

Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 токтому, Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 16-майы № 225 "Кыргыз Республикасынын коомдук саламаттык сактоо жаатындагы нормативдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө" токтому

«Жалпы билим берүү уюмдарындагы окутуу шарттарына жана аны уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптардынга «Санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери» негизинде түзүлгөн К.Чылабаев атындагы жалпы орто билим берүү мектебинин

САНИТАРДЫК-ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫК ЭРЕЖЕЛЕРИ ЖАНА ЧЕНЕМДЕРИ

(КР Өкмөтүнүн 2019-жылдын 17-июнундагы № 295 токтомунун редакциясына ылайык)

1. Жалпы жоболор жана колдонуу чөйрөсү

1. "Жалпы билим берүү уюмдарындагы окутуу шарттарына жана аны уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери (мындан ары - санитардык эрежелер) жалпы билим берүү уюмдарындагы окуучулардын ден соолугун сактоого багытталган.

2. Санитардык эрежелер төмөнкүлөргө карата санитардык-эпидемиологиялык талаптарды белгилейт:

- жалпы билим берүү уюмун жайгаштыруу;
- жалпы билим берүү уюмунун аймагына;
- жалпы билим берүү уюмунун имаратына;
- жалпы билим берүү уюмунун имаратынын жабдууларына;
- аба-жылуулук режим;
- табигый жана жасалма жарыктандыруу;
- суу менен камсыз кылуу жана каналдашы;
- ылайыкташтырылган имараттарда жайгаштырылган жалпы билим берүү уюмунун жайлары жана жабдуулары;
- билим берүү процессинин режим;
- окуучуларды медициналык тейлөөнү уюштуруу;
- жалпы билим берүүчү уюмдардын санитардык абалы жана аларды күтүү;
- окуучулардын тамактануусун уюштуруу.

3. Санитардык эрежелер долбоорлонуп, иштеп, курулуп жана кайрадан конструкцияланып, орто (толук) жалпы билим берүүнү жүзөгө ашырып жана жалпы билимдин үч тепкичинин жалпы билим берүүчү программаларына ылайык билим берүү процессин жүзөгө ашырып жаткан жалпы билим берүү уюмуна алардын менчигинин түрүнө жана формасына карабастан жайытылат.

- биринчи тепкич - жалпы башталгыч билим берүү (мындан ары - билим берүүнүн 1-тепкичи);
- экинчи тепкич - жалпы негизги билим берүү (мындан ары - билим берүүнүн 2-тепкичи);
- үчүнчү тепкич - жалпы орто (толук) билим берүү (мындан ары - билим берүүнүн 3-тепкичи).

4. Санитардык эрежелерди талап кылуу ушул санитардык эрежелерди кабыл алууга чейин ишке киргизилген жалпы билим берүү уюмунун чектөө аймактарына жана жер тилкесине, оюн жана спорт аянтчаларына, кабаттуулугуна, топтомунуна, бийиктигине жана болжолдуу аянтына таратылбайт.

2. Терминдер жана аныктамалар

5. Бул санитардык эрежелерде терминдер жана аныктамалар төмөнкүдөй мааниде колдонулат.

1) **билим берүү** - инсанды, коомду жана мамлекетти гармониялуу өнүктүрүү максатында окуп жаткандардын мамлекет тарабынан белгиленген билим берүү деңгээлине жетишүүсүн тастыктоо менен коштолгон тарбиялоонун жана окутуунун тынымсыз, системалуу процесси. Билим алуу деп окуп жаткандардын тиешелүү документ менен тастыкталган белгилүү бир билим деңгээлине жетпеш жана аны ырасташы түшүнүлөт.

2) **билим берүү программасы** - конкреттүү бир деңгээлдеги, багыттагы же адистиктеги билим берүү мазмуну.

3) **жарыктык коэффициенти (ЖК)** - айнек беттеринин аянтынын полдун аянтына карата катышы.

4) **атайын билим берүү** - ден соолугунун мүмкүнчүлүктөрү чектелүү балдарды атайын же жалпы билим берүү уюмдарында окутуу.

5) мектеп (жалпы) билим берүүсү - тарбиялоо жана окутуу тутуму, ушул тутумдун баскычтарына шайкеш келүүчү коомдо активдүү иштөөгө зарыл билимди, жондомду, практикалык ыкты камсыз кылат.

3. Мектепти жайгаштырууга талаптар

6. Мектептин имараттары адамдар жашаган зонада, ипканалардын, курулмалардын жана башка объекттердин санитардык-көргөө зоналарынан, санитардык разрымдардан, гараждардан, автобекеттерден, автомагистралдардан, темир жол транспортуунун объекттеринен, метрополитенден, аба транспортуунун учуу жана конуу маршруттарынан тышкары жайгашуусу зарыл.

7. Мектептин жайгашуусу жана багыт алышы инсоляциянын тынымсыз үч саат узактыгын камсыз кылышы керек.

8. Жалпы билим берүү уюмдарынын аймагы аркылуу шаардык (айылдык) багыттагы магистралдык инженердик коммуникациялар - суу менен камсыз кылуу, канализация, жылуулук менен камсыз кылуу, энергия менен камсыз кылуулары өтпөшү керек.

9. Жалпы билим берүү уюмдарынын жаңы курулуп жаткан имараттары шаар көчөлөрүнөн, квартал арасындагы жолдордон алыс болгон, шуудлаган үндүн угулушу 55 дБдан жогору болбогон турак кичи райондордун квартал ичиндеги аймактарында жайгаштырылат.

10. Шаардык жалпы билим берүү уюмдарын долбоорлоодо жана курууда мекемелерге жөө жетүү аралыгы 0,5 километрден ашпашы керектиги каралат.

11. Айыл жергесинде жалпы билим берүү уюмдарынын окуучулары үчүн жөө басып жетүү төмөнкүнү түзөт:

- билим берүүнүн 1-тепкиннин окуучулары үчүн - 2,0 кмден көп эмес,

- билим берүүнүн 2 жана 3-тепкиннин окуучулары үчүн - 3,0 кмден көп эмес.

12. Жогоруда көрсөтүлгөн аралыктарда айыл жергесинде жайгашкан жалпы билим берүү уюмдарында окуган окуучулардын жалпы билим берүү уюмдарына чейин барып жана кайра келүүлөрү үчүн транспорт каражаты менен тейлөө зарыл. Бир тарапка жол жүргөн убакыт 30 мүнөттөн ашпашы керек. Үйдөн топтолуу жайга чейинки аралык 500 метрден кем болбоосу зарыл.

4. Жалпы билим берүү уюмунун аймактарына болгон талаптар

13. Жалпы билим берүү уюмунун аймактары металл (торчолуу) тосмо менен курчалышы жана жашылдандырылышы керек.

Айыл жергесинде жайгашкан жалпы билим берүү уюмунда тосмолордун жеңил конструкциясына, ошондон эле жашыл тосмолорго жол берилет. Тосмону бойлой бак-дарактарды отургузуу тилкеси каралышы керек.

Жалпы билим берүү уюмунун аймагын жашылдандыруу анын аянтынын 50%нан кем эмес эсебинде каралат. Жашылдандыруу климаттын өзгөчөлүктөрүнө жана региондун биологиялык түрдүүлүгүнө ылайык болууга тийиш жана катар-катары менен (чөптүн формалары, бадалдар, бактар) жүргүзүлөт.

(КР Өкмөтүнүн 2019-жылдын 17-июнундагы № 295 токтомунун редакциясына ылайык)

14. Бак-дарактар мекемеден 15,0 метрден кем эмес, ал эми бадалдар 5,0 метрден кем эмес аралыкта отургузулат. Жашылдандыруу үчүн мөмөсү зулуу бак-дарактарды жана бадалдарды колдонууга тыюу салынат.

15. Жалпы билим берүү уюмунун аймактары төмөнкү зоналарга бөлүнөт: эс алуу зонасы, дене тарбия жана спорт зонасы жана чарбалык зона.

16. Дене тарбия жана спорт зонасы спорттук зал тарапка жайгаштырылат. Эгерде дене тарбия жана спорт зонасы окутуу жайдарынын терезесинин тушуна жайгашкан болсо, анда окутуу жайларында шуудлаган үндүн деңгээли 40 дБдан ашпашы керек. Жүгүрүү жолдорун жана спорттук (волейболдук, баскетболдук, кол топ оюну үчүн) аянттарды орнотууда, алар жамгыр суусунун алдында калбашы үчүн дренаж жасоо зарыл.

17. Дене тарбия жана спорт зонасынын жабдуусу "Дене тарбия" окуу сабагынын программасынын аткарылышын, ошондон эле секциялык спорттук сабактардын жана ден соолукту чыңдоо иш-чараларынын өткөрүлүшүн камсыз кылышы керек.

18. Спорттук-оюн аянттарынын үстүнкү катмары катуу, футбол талаасынын үстү чөп болушу зарыл. Синтетикалык жана полимердик үстүнкү катмарлар суукка чыдамдуу болушу керек, бадалдын ден соолугуна зыян келтирбеген материалдардан жасалган суу түтүктөрү менен жабдылышы зарыл.

19. Дене тарбия-спорттук жабдуулар окуучулардын бою-жашынын өзгөчөлүктөрүнө ылайык келиши керек.

Спорттук снаряддар жана жабдуулар бүтүн, оң абалда жана туруктуу орнотулууга тийиш.

Жалпы билим берүү уюму жыл сайын, окуу жылынын башталышынын алдында **спорттук жабдууларды баалоо боюнча комиссия** түзөт.

Комиссиянын курамына жалпы билим берүү уюмунун администрациясынын өкүлү, дене тарбия жана спорт мугалими, экологиялык жана техникалык коопсуздук маселелери боюнча мамлекеттик көзөмөл жана контролдоо жүргүзгөн ыйгарым укуктуу органдын кызматкери кирет.

Комиссия спорттук жабдуулардын окуучулардын өмүрү жана ден соолугу үчүн коопсуздугун баалоону жүргүзөт.

Комиссиянын ишеним жыйынтыгы боюнча баалоонун жыйынтыгын спорттук жабдуулардын абалынын журналына жазуу менен кабыл алуу актысы түзүлөт.

Коопсуздук баалоодон өтпөгөн оң эмес абалдагы дене тарбия-спорттук жабдууларды колдонууга тыюу салынат.

(КР Өкмөтүнүн 2019-жылдын 17-июнундагы № 295 токтомунун редакциясына ылайык)

20. Жалпы билим берүү уюмдардын долбоорлоодо жана курууда анын аймагында узартылган күндүзгү топтун катышуучуларынын окуучулардын кыймылдуу оюндарын жана эс алуусун уюштурууга, ошондой эле таза абада өткөрүлүүчү иш-чараларды караган билим берүү программаларды ишке ашыруу үчүн эс алуу зонасы каралышы зарыл.

21. Чарбалык зона ашкананын өндүрүш имаратынын кире бериш тарабына жайгаштырылат жана көчө жактан өз алдынча экиги болот. Жылуулук жана бороордоштурулган суу менен камсыз кылуу болбогон учурда чарбалык зонанын аймагына от казан жана суу басым күчтүү чоң илпичи бар насос жайгаштырылат.

22. Таштандыларды чогултуу үчүн чарбалык зонанын аймагында аянт жабдылат, ага таштанды чогулткучтар (контейнерлер) коюлат. Ал аянт тамак-аш блогунун кире беришинен, окуу класстарынын, кабинеттердин терезелеринен 25,0 м кем эмес аралыкта жайгаштырылат жана үстү суу өткөрбөгөн катуу катмар менен жабдылат, анын өлчөмү контейнердин түпкү аянтынан бардык жагы 1 метрден чоң болот. Таштанды чогулткучтардын бекем жабылуучу капкактары болушу керек.

23. Аймакка жүрүүчү жолдорго, өткөөлдөргө, чарбалык курулмаларга, таштанды чогулткучтар турган аймакка кеткен жолдорго асфальт, бетон жана башка катуу катмар салынат.

24. Жалпы билим берүү уюмдардын аймагында жасалма сырткы жарык бергичтер болушу керек. Жасалма жарык бергичтердин жердеги деңгээли 10 дБдан кем болбошу зарыл.

25. Аймакта жалпы билим берүү уюмдарына функционалдык байланышы жок курулуштардын жана курулмалардын жайгашуусу мүмкүн эмес.

26. Эгерде уюмунда мектепке чейинки жалпы билим берүүнүн негизги жалпы билим берүү программасын ишке ашырып жаткан мектепке чейинки топ бар болсо, аларга аянттан мектепке чейинки уюмдардын түзүлүшүнө, мазмунуна жана иш тартибине уюштурууга болгон талаптарга ылайык жабдылган оюн зонасы бөлүнүп берилет.

5. Жалпы билим берүү уюмдарынын имаратына коюлган талаптар

5. Жалпы билим берүү уюмдарынын имаратына коюлган талаптар

27. Цоколдук этаждарды жана жер төлөө жайларын окуу жайлар, кабинеттер, лабораториялар, окуу устаканалары, медициналык багыттагы жайлар, спорттук, бий жана актовый залдар катары пайдаланууга мүмкүн эмес.
28. Жаңыдан же кайрадан конструкцияланып жаткан жалпы билим берүү уюмдарынын сыйымдуулугу бир сменада гана окуу үчүн эсептелет.
29. Жалпы билим берүү уюмдарын долбоорлоодо, курууда жана кайрадан конструкциялоодо гардеробдорду ар бир класс үчүн милдеттүү түрдө жабдылган орундары менен биринчи-кабатка жайгаштыруу зарыл. Гардеробдор кийим, баш кийим илгичтер жана бут кийим койгучтар менен камсыз кылынат. Иштеп жаткан имараттарда башталгыч класстардын окуучулары үчүн гардеробдор, аларды жеке шкафтар менен жабдуу шарты болсо рекреацияларда жайгаштырылат.
30. Айыл жергесинде жайгашкан жалпы билим берүү уюмдарында бир класстагы окуучулардын саны 10дон ашпаса, окуу класстын 1 окуучуга болгон аянтынын ченемин бузубаса, окуу класстарда гардеробдор (илгичтер же шкафтар) жайгаштырылат.
31. Башталгыч класстардын окуучулары үчүн окуу класстары имараттын үчүнчү кабатынан жогору жайгаштырылбайт.
32. Жалпы билим берүү уюмдарынын жаңыдан курулуп жаткан имараттарында башталгыч класстар үчүн окуу жайлар өзүнчө блокко (имаратка) бөлүнөт, окуу секцияларга топтолот. 1-4-класстардын окуучулары үчүн окуу секцияларга (блокторго) төмөнкүлөр жайгаштырылат: рекреациялары бар окуу жайларды, узартылган күндүн топтору үчүн оюн бөлмөлөрдү (бир окуучуга 2,5 м² кем эмес эсебинде), дааратканаларды.
33. Билим берүүнүн 2-3-тепкичинин окуучуларына билим берүү процессин уюштуруу класстык-кабинеттик система боюнча уюштурууга мүмкүнчүлүк берилет. Эгерде кабинеттерде жана лабораторияларда окуу эмеректерин окуучулардын бою-жашы боюнча өлчөөлүктөрүнө ылайык келтирүүгө мүмкүнчүлүк жок болсо, окутуунун кабинеттик системасын колдонууга уруксат берилбейт.
34. Айыл жергесинде жайгашкан жалпы билим берүү уюмдарында класстар толбой калганда окуу кабинеттери эки жана андан көп сабак боюнча колдонулат.
35. Окуу кабинеттеринин аянты окуу процессинде колдонулуучу окуу куралдарды жана жабдууларды сактоо үчүн кошумча эмеректерди (шкаф, тумба, ж.б.) коюу үчүн керектелүүчү аянты эсептебестен, 1 окуучуга 2,5 м²ден кем эмес, ал эми иштин топтук формасын жана жеке сабактарды уюштуруу да 1 окуучуга 3,5 м²ден кем эмес катыштан алынат.
36. Жалпы билим берүү уюмдарынын жаңы курулуп жана кайрадан конструкцияланып жаткан имараттарында окуу жайларынын бийиктиги 3,0-3,5 м. Класстарда окуучулардын эсептелүүчү саны бир окуучуга болгон аянтынын жана ушул эрежелердин 5-бөлүмүнө ылайык эмеректерди коюу эсебинен аныкталат.
37. Химия, физика, биология кабинеттеринде лаборанттар үчүн жайлар 16,0 м² кем эмес жабдылышы керек.
38. Информатика жана башка персоналдык компьютерлер колдонулуучу кабинеттердин аянты персоналдык электрондук-эсептөөчү машиналарына болгон гигиеналык талаптарга ишти уюштурууга дал келиши керек.
39. Спорттук зал имараттын 1-2-кабаттарына же өзүнчө курулган имаратка жайгаштырылат. Спорттук залды 2-кабатка же андан жогору жайгаштырууда үндөн жана дирилдөөдөн обочолонтуу иш чаралары аткарылышы зарыл.
40. Спорттук залдардын аянты: 9,0x18,0 м, 12,0x24,0 м, 18,0x30,0 м. Спорттук залдын бийиктиги 6,0 м кем болбошу керек.
41. Иштеп жаткан жалпы билим берүү уюмдарынын спорттук залдарында снаряддык бөлмөлөр; эркек балдар жана кыздар үчүн чечинип-кийинүүчү бөлмөлөр, душ бөлмөлөрү жана дааратканалар каралат.
42. Жалпы билим берүү уюмдарынын жаңы салынып жаткан имараттарынын спорттук залдарында төмөнкүлөр каралышы керек: снаряддар үчүн бөлмөлөр; аянты 4,0 м²ден турган тазалоочу инвентарларды сактоо жана дезинфекциялоо жана жуучу эритмелерди жасоо үчүн жайлар; эркек балдар жана кыздар үчүн чечинип-кийинүүчү ар бири 12 м²ден кем эмес болгон өзүнчө бөлмөлөр; эркек балдар жана кыздар үчүн ар бири 8,0 м² кем эмес өзүнчө дааратканалар; дааратканаларда жана чечинип-кийинүүчү бөлмөлөрдө кол жуу үчүн раковиналар коюлушу керек.
43. Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруу үчүн бир нече жайлар каралышы зарыл.
49. Жалпы билим берүү уюмдарынын имараттарын курууда жана кайрадан конструкциялоодо актовый зал каралышы зарыл, анын өлчөмү бир орунга 0,65 м² эсебинде отургучтардын саны менен аныкталат. Актовый залга караштуу артисттер үчүн бөлмөлөр, кинопроекциялык бөлмөлөр, жасалгалар жана бутафориялар, музыкалык аспаптар, костюмдарды сактоо үчүн жайлар каралат.
50. Китепкананын тиби жалпы билим берүү уюмдарынын түрүнө жана анын сыйымдуулугуна жараша болот. Айрым сабактар тереңдетилип окутулган мекемелерде, гимназияларда жана лицейлерде китепкана жалпы билим берүү уюмдарынын маалымдама-маалыматтык борбору катары колдонулат. Китепкананын (маалыматтык борбордун) өлчөмүн бир окуучуга 0,6 м²ден кем эмес эсепте алыш керек.
51. Жалпы билим берүү уюмдарынын рекреациялары бир окуучуга 0,6 м²ден кем эмес эсепте каралышы керек. Рекреациялардын жазылыгы класстык бөлмөлөр бир тарапта жайгаштырылса - 4,0 м кем эмес, ал эми эки тарапта жайгаштырылса - 6,0 м кем болбошу керек.
52. Иштеп жаткан жалпы билим берүү уюмдарында окуучуларды медициналык жактан тейлөө үчүн имараттын биринчи кабатында бирдик блокто жайгашкан медициналык багыттагы жайлар каралышы зарыл: аянты 14,0 м²ден кем эмес жана узундугу 7,0 м кем эмес врачтын кабинети (окуучулардын кулагынын угушун жана көзүнүн көрүүсүн аныктоо үчүн) жана аянты 14,0 м²ден кем эмес процедуралык бөлмө (эмдөө үчүн).
53. Айыл жергесинде жайгашкан жалпы билим берүү уюмдарында медициналык жактан тейлөө фельдшердик- акушердик пункттарда жана амбулаторияларда уюштурулат.
54. Стоматологиялык кабинетти жабдууда анын аянты 14,0 м²ден кем болбошу керек.
55. Медициналык багыттагы бардык жайлар бир блокто топтолуп, имараттын 1-кабатында жайгаштырылышы керек.
56. Психологиялык-педагогикалык жардам керек болгон балдар үчүн жалпы билим берүү уюмдарында педагог-психологдун жана мугалим-логопеддин аянты 10 м²ден кем болбогон кабинеттери алдын ала каралат.
57. Ар бир кабатта каалгасы бар кабиналары менен жабдылган балдар жана кыздар үчүн дааратканалар жайгаштырылышы керек. Санитардык шаймандардын саны төмөнкү эсепте аныкталат: 20 кызга 1 унитаз, 30 кызга 1 жуунгуч; 30 балага 1 унитаз, 1 писсуар жана 1 жуунгуч. Балдар жана кыздар үчүн санитардык түйүндөрдүн аянты бир окуучуга 0,1 м²ден кем эмес эсебинде саналат.
58. Персонал үчүн 20 кишиге 1 унитаз эсебинде өзүнчө сантүүнүн бөлүнүп берилет.
59. Санитардык түйүндөрдө бут менен баскычтары бар чакалар, даарат кагаздары үчүн илгичтер орнотулат; жуунуучу раковиналардын жагына электр сүлгү же кагаз сүлгү илгич тагылат. Санитардык-техникалык шаймандар оң болушу керек, сыныктары, жаракалары жана башка кемчиликтери болбоосу зарыл. Сантүүндөрдүн кире беришин окуу жайлардын кире беришинин тушуна жайгаштырууга тыюу салынат.
60. Унитаздар жуучу жана дезинфекциялануучу каражаттар менен тазалоого мүмкүн болгон материалдардан жасалган отургучтар менен жабдылат.
61. Билим берүүнүн 2 жана 3-тепкичтериндеги окуучулар үчүн жалпы билим берүү уюмдарынын жаңы курулуп жаткан жана кайрадан конструкцияланып жаткан имараттарында аянты 3,0 м²ден турган 70 адамга 1 кабина эсебинде жеке гигиена

Жалпы билим берүү уюмдарынын мурда салынган имараттарында тазалоочу шаймандарды сактоо үчүн (тамак-аш блогунун жана медициналык багытындагы жайларды тазалоо үчүн дайындалган шаймандардан тышкары) шкаф коюлган өзүнчө орун бөлүнүп берилет.

64. Башталгыч класстардын жайларында, лаборант бөлмөсүндө, окуу кабинеттерде (химия, физика, сүрөт, биология), устаканаларда, үн-тиричилик кабинеттеринде, медициналык багыттагы бардык жайларда кол жуу үчүн раковиналар коюлат.

65. Окуу жайларында раковиналар окуучулардын бою-жашы боюнча өзгөчөлүктөрүн эске алуу менен орнотулат: 1-4-класстардын окуучулары үчүн полдон раковинанын четине чейин 0,5 метр бийиктикте жана 5-11-класстын окуучулары үчүн 0,7-0,8 м бийиктикте. Раковиналардын жанына бут менен баскычы бар чакалар, даярат кагаздарын илгичтер орнотулат; жуунуучу раковиналардын жанына электр сүлгү же кагаз сүлгү илгич тагылат, самын коюлат. Самын, даярат кагаз жана сүлгүлөр дайыма болууга тийиш.

66. Бардык жайлардын шыптары жана дубалдары жылмакай болушу керек, жылчыктары, жаракалары, деформациялары, грибок ооруусунун белгилери жок болушу керек жана дезинфекциялоочу каражаттарды колдонуу менен нымдуу тазалоого мүмкүн болушу керек.

67. Окуу жайлардын, кабинеттердин, рекреациялардын полуна тактай, паркет, плитка же линолеум салынышы керек. Эгерде плитка салынса, тайгак болбошу үчүн үстү күңүрт жана жылмакай эмес болушу керек. Даяратканалардын жана жуунуу бөлмөлөрдүн полуна керамика плитканын салуу сунушталат. Бардык жайлардын полу жылчыктары, дефекттери жана механикалык бузулуулары болбошу керек.

68. Медициналык багыттагы жайлардын шыбынын, дубалынын жана полунун үстү нымдуу тазалоого, жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттарга туруктуу болуш үчүн жылмакай болууга тийиш.

69. Бардык куруу жана жасалгалоо материалдары балдардын ден соолугуна зыяны жок болушу керек.

70. Жалпы билим берүү уюмунда окуучулар болгон мезгилде бардык түрдөгү оңдоо иштерин жүргүзүүгө туюу салынат.

6. Жалпы билим берүү уюмдарынын жайларына жана жабдууларына болгон талаптар

74. Окуучулар үчүн орундун саны долбоор тарабынан каралган жалпы билим берүү уюмдарынын сыйымдуулугунан ашпашы керек.

75. Окуу жайларынын багытына жараша окуучулук эмеректердин ар кандай түрлөрү колдонушу мүмкүн: мектеп партасы, окуучунун столу (бир орундуу жана эки орундуу), аудиториялык, чыгуу үчүн же лабораториялык столдор отургучтары менен. Жалонгүчү жок отургучтар колдонулбайт.

76. Окуучулук эмеректер балдардын ден соолугуна зыяны жок материалдардан жасалышы керек жана балдардын бою-жашы боюнча өзгөчөлүктөрүнө дал келиши зарыл.

77. 1-тепкиннин окуучулары үчүн окуучулук эмеректердин негизги түрү болуп, үстү эңкейүүчү мектеп партасы болушу керек. Жазууга, окууга үйрөтүп жатканда мектеп партасынын үстүгүн эңкейиши 7-15 градусту түзүшү керек. Отургучтун алдыңкы чети партанын астына 1-номердеги парталардыкына 4 сантиметрге, 2-3-номердегилерге 5-6 сантиметрге жана 4-номердегилерге 7-8 сантиметрге кириши керек.

78. Окуу эмеректеринин өлчөмү окуучулардын боюна жараша 2-таблицадагы маанилерге дал келиши керек.

2-таблица

Эмеректин өлчөмү жана аны маркировкалоо

Эмеректин номери	Бой тобу, мм	Столдун окуучуга караган четинин полго карата болгон бийиктиги, мм	Маркировкалоонун өңү	Отургучтун берки четинин полго карата болгон бийиктиги, мм
1	1000-1150	460	Кызгылт-сары	260
2	1150-1300	520	Кызгылт-көк	300
3	1300-1450	580	Сары	340
4	1450-1600	640	Кызыл	380
5	1600-1750	700	Жашыл	420
6	1750ден жогору	760	Көгүш	460

79. Окуучулардын боюна жараша окуу эмеректерин тандоо үчүн аларды өңдөрү боюнча маркировкалоо жүргүзүлөт, аны столдун жана отургучтун сырткы көрүнүп турган капталына тегерекче же тилкелер түрүндө түшүрөт.

80. Парталар (столдор) окуу жайларында номерлери боюнча коюлат: кичирээктерни доскага жакын, чоңдору - арыраак. Кулагы катуу балдар үчүн парталар биринчи катарга коюлат.

81. Көзү начар көргөн балдар класстык доскага жакын парталарга отургузулат.

82. Ангина, суук тийүү оорулары менен тез-тез ооруган балдар имараттын сырткы дубалынан алыс отургузулат.

83. Бир окуу жылында эки жолудан кем эмес четки катарда отургандарды, 1 жана 3-катар (парталарды үч катар кылып койгон учурда), эмеректин бойлоруна жараша дал келүүсүн бузбастан орундары менен алмаштырат.

84. Келбеттери бузулбашы үчүн биринчи сабакка келген күндөн тартып туура отурууга үйрөтүү зарыл.

85. Окуу жайларды жабдууда төмөнкү өткөөлдөрдүн жана аралыктардын өлчөмдөрү сакталышы керек:

- эки орундуу столдордун катарларынын арасы - 60 сантиметрден кем эмес;
- сырткы дубал менен жанындагы катардын арасы - 70 сантиметрден кем эмес;
- ички дубал (тоскуч) же шкафтар менен жанындагы катардын арасы - 160 сантиметрден кем эмес;
- акыркы столдор менен класстык доскага карама-каршы турган дубалга (тоскучка) чейин аралык 140 сантиметрден кем эмес, сырткы деп эсептелген арткы дубалга чейин - 100 сантиметр;
- демонстрациялык столдон окуу доскасына чейин - 140 сантиметрден кем эмес;
- биринчи партидан окуу доскасына чейин - 280 сантиметрден кем эмес;
- акыркы отурган окуучунун окуу доскасынан эң көп алыстыгы - 860 сантиметр;
- окуу доскасынын алдыңкы четин полдон 70-90 сантиметрге өңдө болушу керек;
- эмеректи төрт катар кылып коюуда кабинеттердин квадрат же туурасынан болгон конфигурациясында класстык доскадан столдордун биринчи катарына чейин - 300 сантиметрден кем эмес.

86. Узундугу 3,0 м болгон досканын четинен алдыңкы столдо отурган окуучунун акыркы ордунун ортосуна чейинки досканы көрүү бурчу билим берүүнүн 2-3-тепкиннин окуучулары үчүн кеминде 35 градус жана билим берүүнүн 1-тепкиннин окуучулары үчүн кеминде 45 градус болот. Терезелерден эң алыс турган орун 6,0 метрден ашпоого тийиш.

86. Узундугу 3,0 м болгон досканын четинен алдынкы столдо отурган окуучунун акыркы ордунун ортосуна чейинки досканы көрүү бурчу бизнм берүүнүн 2-3-тепкенинин окуучулары үчүн кеминде 35 градус жана бизнм берүүнүн 1-тепкенинин окуучулары үчүн кеминде 45 градус болот. Терезелерден эң алыс турган орун 6,0 метрден ашпоого тийиш.

87. Жалпы бизнм берүү уюмдарынын жаңы салынып жана кайрадан конструкцияланып жаткан имараттарында окуу столдорун терезени бойлото коюп жана экиктин жарыгы сол тараптан болуусу менен окуу жайлардын жана кабинеттердин түз бурчтук конфигурациясын алдын ала кароо зарыл.

88. Бор колдонулуучу класстык доскалар чагылдыраган кочкул жашыл жана күрөң түстө жана бордун чымыл тосуп туруу, борду сактоо үчүн ноосу, чүпүрөгү жана чертеж шаймандары үчүн илгичи болушу керек.

89. Маркердик досканы пайдаланган учурда маркердин түсү досканын түсүнө карама-каршы болушу керек (кызыл, кара, күрөң, көктүң жана жашылдын кочкул түстөрү).

90. Окуу жайларда жана кабинеттерде интерактивдик досканы жана проекциялык экранды колдонууда анын тегиз жарык берүүсүн жана чайыттан жарык тактардын жок болушун камсыз кылуу зарыл.

91. Физика жана химия кабинеттери атайын демонстрациялык столдор менен жабдылышы керек. Окуу-көрсөтмө куралдарынын жакшы көрүнүп турушу үчүн демонстрациялык стол подиумга ориентулат. Окуучулук жана демонстрациялык столдордун үстү агрессивдүү химиялык заттарга туруктуу болуш керек жана столдун сырткы четтери боюнча коргоо борттору болуш керек. Химия жана лабораториялык кабинетти химиялык заттардын жытын тартып алуучу шкафтары менен жабдылат.

92. Информатика кабинетинин жабдылышы ишти уюштурууга жекче электрондук-эсептөө машиналарына санитариялык-эпидемиологиялык талаптар эрежелерине шайкеш келиши керек.

93. Эмгекке окутуу үчүн устаканалардын аянты 1 иш орунга 6,0 м² эсебинде болушот. Устаканаларда жабдууларды жайгаштыруу көрүнүктүү жана туура позада иштөөгө ыңгайлуу шарттарды түзүү менен жүргүзүлөт.

94. Жыгач устаканалары терезеге карата 45 градус бурчта же жарык сол жактан тийүү үчүн жарык тийген дубалга перпендикуляр коюлган 3 катар верстактар менен жабдылат. Верстактардын ортосундагы аралык алдыга-артка болгон багытта 0,8 метрден кем эмес болбоого тийиш.

95. Бир орундуу верстактардын катарынын ортосундагы аралык 1,0 метрден кем эмес, ал эми эки орундуулардыкы - 1,5 метр болушу керек. Верстактарга кыскачтар алардын окторунун ортосуна 0,9 метр аралыкка бекитилет. Жыгач менен иштөөчү верстактар бийиктиги 0,65-0,7 метр болгон алдын ала сактагыч торлору менен камсыз болушу керек.

96. Бургуучу жана курчутуучу жана башка станоктор атайын фундаменсте ориентулушу керек жана алдын ала сактагыч торлору, айнектер менен жабдылышы жана ичине жарык берилиши керек.

97. Жыгач жана темир менен иштөөчү верстактар окуучулардын боюна дал келиши керек жана бут койгучтары болуш керек.

98. Жыгач жана темир устаканалар жана кыздар үчүн үй-тиричилик кабинеттери муздак жана мыск суусу бар жууучу раковиналар, электр сүлгүлөр же кагаз сүлгүлөр менен камсыз болушу керек.

99. Жалпы бизнм берүү уюмдарынын жаңы курулуп жаткан жана кайрадан конструкцияланып жаткан имараттарында үй-тиричилик кабинеттеринде эчнен кем эмес жай алдын ала каратылышы керек: тамак жасоо ыкмаларына үйрөтүү үчүн, бычып жана тигүү үчүн.

100. Тамак жасоо ыкмаларына үйрөтүү үчүн колдонгон үй-тиричилик кабинетине муздак жана мыск суусу бар эки уктуу сууну чабыштыргычы бар жуучу раковиналар, гигиеналык катмары бар 2ден кем эмес стол, муздаткыч, электр плиткасы жана идиш-аяк сактоо үчүн шкаф алдын ала каралат. Идиш-аякты жуу үчүн уруксат берилген жуучу каражатты пайдаланууга мүмкүн.

101. Бычып жана тигүү үчүн колдонгон үй-тиричилик кабинетинде үлгү тийүү жана бычуу үчүн столдор жана тигүү машиналары менен жабдылат. Тигүүчү машиналар сол тараптан алардын үстүнө экиктин жарыгы тийгендей кылып терезени бойлото коюлат же маңдайынын тигүүчү машинанын үстүнө жарык тийбей үчүн терезенин так тушуна коюлат.

102. Иштеп жаткан жалпы бизнм берүү уюмдарынын имараттарында эгерде бир эле үй-тиричилик кабинетин болсо, электр плитасын, иштетүү столдорду, идиш жуугучтарды жана жуунгучту жайгаштыруу үчүн өзүнчө орун жабдылат.

103. Эмгекке үйрөтүү устаканалары, үй-тиричилик кабинеттери, спорттук залдар биринчи медициналык жардам берүү үчүн аптечкалар менен камсыз болушу керек.

106. Телекөрсөткүчтөр атайын тумбаларга полдон 1,0-1,3 м бийиктикте коюлат. Телекөрсөткүчтөрдү көрүүдө көрүүчүлөрдүн орду экрандан көрүүчүлөрдүн көзүнө чейинки 2 м кем эмес аралыкта жайгаштырылат.

7. Аба-жылуулук режимине болгон талаптар

107. Жалпы бизнм берүү уюмдарынын имараттары борбордук жылуулук берүү жана аба алмаштыруу системалары менен жабдылат, алар турак жана коомдук имараттарды куруу жана долбоорлоштуруу ченемдерине дал келиши керек жана микроклиматтын жана аба чөйрөсүнүн оптималдуу параметрлерин камсыз кылышы керек.

Микроклиматты жакшыртуу максатында окуу жайларды жана рекреацияларды жашылдандыруу пайдаланылат. Жайларды жашылдандыруу үчүн фитонциддик активдүүлүгү жогору болгон, уулуу заттарды жана көмүр кычкыл газды өзүнө сиңирип алуу жөндөмүнө ээ өсүмдүктөр колдонулат. Ички жашылдандыруу үчүн тиешелүү жана уулуу өсүмдүктөрдү колдонууга, ошондой эле эвакуациялоо жолдоруна ориентууга тыюу салынат.

(КР Экономиянын 2019-жылдын 17-июнундагы № 295 токтомунун редакциясына ылайык)

108. Уюмдарда буу менен жылуулук берүү колдонулбайт. Жылуулук берүү приборлоруна тосмолорду орнотууда колдонулуучу материалдар балдардын ден соолугуна зыян келтирбейши керек. Жыгач-кырылды плиткасынан жана башка полимердик материалдардан жасалган тосмолорго тыюу салынат.

109. Ташып жүрүүчү жылуулук берүү приборлорун, ошондой эле инфракызыл нур чыгарган жылыткычтарды колдонууга болбойт.

110. Климаттык шарттарга карата абанын температурасы окуу жайларында жана кабинеттерде, психологиялык жана логопеддин кабинетинде, лабораторияларда, актовый залда, ашканада, рекреацияларда, китепканада, кире бериштеги бөлмөдө, гардеробада - +18° - +24 °С болушу керек; спорттук залда жана секциялык сабактарды өткөрүү үчүн бөлмөлөрдө, устаканаларда - +17° - +20 °С; мектепке чейинки бизнм берүү бөлүмдөрүнүн, медициналык кабинеттерде, спорттук залдын кийвиш-чөпнүүчү бөлмөсүндө - +20° - +22 °С, душ бөлмөсүндө - +25 °С.

111. Температураны контролдоп туруу үчүн окуу жайлар жана кабинеттер тиричилик термометрлерин менен камсыз болушу керек.

112. Сабактардан сырткары мезгилде, жалпы бизнм берүү уюмдарынын жайларында балдар жок кезде +15 °С төмөн эмес температура кармалып турушу керек.

113. Жалпы бизнм берүү уюмдарынын жайларында абанын салыштырмалуу нымдуулугу 40-60%ды түзүш керек, абанын кыймыл ылдамдыгы 0,1 м/секунддан көп болбошу керек.

Окуу жайдагы көмүртектин диоксидинин орточо концентрациясы миллионго 1500 бөлүкчөдөн (ppm) ашпоого тийиш.

(КР Экономиянын 2019-жылдын 17-июнундагы № 295 токтомунун редакциясына ылайык)

багытына жана ыңдамдыгына, жылуулук берүү системасынын натыйжалуулугуна карата аныкталат. Өтмө шамал менен желдетүүнүн сунушталуучу узактыгы ушул санитардык эрежелердин 3-таблицасында көрсөтүлгөн.

3-таблица

Сырттагы абанын температурасына карата өтмө шамал менен желдетүүнүн сунушталуучу узактыгы

Сырттагы температура, °C	Жайлардын желдетүүнүн узактыгы, мин.	
	кичине танаптерде	чоң танаптерде жана сменалардын ортосунда
+10дон +6га чейин	4-10	25-35
+5тен 0го чейин	3-7	20-30
0дон -5ке чейин	2-5	15-25
-5тен -10го чейин	1-3	10-15
-10дон төмөн	1-1,5	5-10

116. Дене тарбия сабактары жана спорттук секциянын сабактары жакшы аэравицлануучу спорттук залдарда өткөрүлөт.

117. Терезелердин ачылуучу рычагдык аспаптары бар фрамугдары же форточкалары болушу керек. Желдетүү үчүн колдонулган фрамугдардын жана форточкалардын аянтты окуу жайларында полдун 1/50 аянтынан кем болбошу керек. Фрамугдар жана форточкалар жылдын бүт мезгилинде оң абалда болушу зарыл.

118. Терезелерге бүтүн айнек полотиолор салынышы керек. Сынган айнектерди тез арада алмаштыруу зарыл.

119. Абаны оң тартуучу өзүнчө системалар төмөнкү жайлар үчүн каралат: окуу жайлар жана кабинеттер, актовый залдар, анкаканалар, медициналык пункттар, киноаппарат бөлмөсү, санитардык түйүндөр, тазалоочу шаймандарды даярдоочу жана сактоочу жайлар, жыгач жана темир устаканалар. Механикалык абаны оң тартуу системасы устаканаларда жана меештер коюлган тейлөөчү эмгек кабинеттеринде орнотулат.

8. Табигый жана жасалма жарыктандыруу жана башка талаптар

120. Турак жана коомдук имараттарга табигый, жасалма, биргелешкен жарыктандырууга болгон гигиеналык талаптарга ылайык бардык окуу жайларында табигый жарык берилиши керек.

121. Табигый жарыгы жок төмөнкүлөр долбоорлонот: снаряд коюучу, жуунуучу жай; гимнастика залындагы даярканалар, персоналдын душ бөлмөсү жана даярканасы; кампалар; радиотүйүндөр; киносүрөтлабораториялар; китеп сактоочу жайлар; бойлердик жайлар; насостук суу түтүктөрү жана канализациялар; аба алмаштыруу камералары; башкаруу түйүндөрү жана имараттардын инженердик жана технологиялык жабдууларын орнотуу жана башкаруу үчүн башка жайлар; дезинфекциялоо каражаттарын сактоо үчүн жайлар.

122. Окуу жайлар сол капталдан табигый жарык тийгичдей кылып долбоорлонот. Окуу жайлар 6 метрден көп терең болгондо, оң тараптан жарык берүү түзүлүшүнүн болушу милдеттүү, анын полдон болгон бийиктиги 2,2 метрден кем болбошу керек. Негизги жарыкты окуучунун бет маңдайынан жана артынан берүүгө тыюу салынат.

123. Эмгекке үйрөтүү устаканаларында, акты жана спорттук залдарда эки капталынан табигый жарык тийиш турууга болот.

124. Табигый жарыктын коэффициентинин (мындан ары - ЭЖК) мааниси жалпы билим берүү уюмдарынын жайларынын багытына карата ченемделет.

Жайлардын түрлөрү	ЭЖКны жана жарыкты (Г - горизонталдуу, В - вертикалдуу) ченемдөө жумуш жасалуучу үстүнкү бети жана жалпактык жана полдун үстүндөгү тегиздиктин бийиктиги, метр	Эшиктин жарыгы		Бириктирилген жарык берүү	
		ЭЖК, %		ЭЖК, %	
		Үстүнкү жана бириктирилген жарык берүүдө	Капталдан жарык тийүүдө	Үстүнкү жана бириктирилген жарык берүүдө	Капталдан жарык берүүдө
Классык бөлмөлөр, кабинеттер, аудиториялар	Жумуш столдору жана парталар; Г-0,8	4,0	1,5	2,1	1,3
	Досканын ортосу; В-1,5	-	-	-	-
Информатика жана эсептөөчү техника кабинеттери	Г-0,8	3,5	1,2	2,1	0,7
	Дисплейдин экраны; В-1	-	-	-	-
Техникалык черчение жана сүрөт тартуу окуу кабинеттери	Г-0,8	4,0	1,5	2,1	1,3
	Жумуш жасоо, чийүү үчүн доскалар, жумуш столдору	-	-	-	-
Окуу кабинеттердеги лаборанттык бөлмөлөр	Г-0,8	3,5	1,2	2,1	0,7
Металлдарды, жыгачты иштетүү боюнча устаканалар	Верстактар, жумуш столдору, Г-0,8	-	-	3,0	1,2
Үй-тиричилик кабинеттери	Г-0,8	4,0	1,5	2,1	1,3
Спорттук залдар	Г-0,0 В-2,0	2,5	0,7	1,5	0,4
Үстү жабык бассейндер	Г-суунун үстү	2,0	0,5	1,2	0,3
Рекреациялар	Г-0,0	2,0	0,5	1,2	0,3

бюссейндер					
Рекреациялар	Г-0.0	2.0	0.5	1.2	0.3

125. Окуу жайларында бир катталыган табигый жарык тийген учурда терезелен эң алдындагы парталардын үстүндөгү ЭЖК 1,5%дан кем болбошу керек. Эки тараптан эшиктин жарыгы тийиш турган учурда ЭЖКнын көрсөткүчү ортоңку катарларда жетпелет жана 1,5%ды түзүшү керек.

126. Жарыктык коэффициентти (ЖК) 1.6 түзүшү керек.

127. Окуу жайлардын терезелери горизонттун түштүк, түштүк-чыгыш жана чыгыш тараптарга карашы керек. Түндүк тарапка черченбе, сүрөт тартуу кабинеттеринин, ошондой эле ашкананын терезелери карашы мүмкүн. Информатика кабинеттеринин багыты - түндүккө жана түндүк-чыгышка карайт.

128. Окуу жайлардын терезелерине терезенин алдындагы тактайдан төмөн эмес кылып, жопго салынуучу күндөн калкалаачу түзүлүш (көтөрүлүүчү-бурулуучу жалкоолор, кездеме терезе пардалар, эшиктен тийген жарыктын деңгээли төмөндөтпөгөн, жарыкты жакшы тартуучу касиети бар ачык түстөгү пардалар) менен жабылат. Поливинилхлор пленкасынан жана башка эшиктен тийген жарыкка тоскоол болуучу пардаларды, орнотмолорду колдонууга тыюу салынат.

129. Иштөөгөн учурда пардаларды терезелердин ортосундагы дубалдарга тартып коюу зарыл.

130. Күндүн жарыгын үнөмдүү пайдалануу жана окуу жайларга тегиз жарыктандыруу үчүн төмөнкүлөргө тыюу салынат:

- терезенин айнектерин сырдоого;

- терезенин алдындагы тактайга гүл коюуга, алар полдон 65-70 сантиметрге бийик болгон ташылуучу гул салгычтарга салынат же терезелердин ортосундагы дубалдарга илгүчү кашыгы салынат.

131. Айнектер кирдешине жараша, бирок бир жылда 2 жолудан кем эмес (күзүндө жана жазында) жууп-тазаланат.

132. Жалпы билим берүү уюмдарынын бардык жайлары турак жана коомдук имараттарга табигый, жасалма, бириктирилген жарыктандырууга болгон гигиеналык талаптарына ылайык жасалма жарыктандыруу менен камсыз болушат.

133. Окуу жайларында жалпы жарык берүү системасы шыпка илгүчү чыналуудагы чырактар же түс берүү спектри боюнча люминесценттик лампалар менен камсыздалат: ак, агын, накта ак.

134. Бир жайдын ичинде люминесценттик лампаларды жана жалпы жарыктандыруу үчүн ичинде зымы бар лампаларды колдонууга болбойт.

135. Окуу кабинеттерде, аудиторияларда, лабораторияларда жарыктандыруунун деңгээли төмөнкү ченемдерге дал келиши керек: иш столдорунун үстүндө - 300 - 500 лк, техникалык чийүү жана сүрөт кабинеттеринде - 500 лк, информатика кабинеттериндеги столдордун үстүндө - 300 - 500 лк, класстык досканын бетинде - 300 - 500 лк, актовый жана спорттук залдарда (полдун үстүндө) - 200 лк, рекреацияларда (полдун үстүндө) - 150 лк.

136. Окуу жайларда жалпы жарыктандыруу системасы колдонулат. Чырактар жана люминесценттик лампалар жарык тийген дубалга параллель болуп сырткы дубалдан 1,2 м жана ички дубалдан 1,5 м аралыгында тагылат.

137. Өзүнүн жарыгы жок класстык доска жергиликтүү жарыктандыруу - атайын класстык доскаларды жарыктандыруу үчүн багытталган софиттер менен жабылат. Чырактар досканын үстүнкү кырынан 0,3 м жана на 0,6 м бийик кылып класс тарапка карата иштейт.

138. Окуу жайлар үчүн жасалма жарыктандыруунун системасын долбоорлоодо чырактардын линиясын ар бирин өзүнчө жандырууну алдын ала кароо керек.

139. Жасалма жарыкты үнөмдүү пайдалануу жана окуу жайларга тегиз жарыктандыруу үчүн чагылдыруу коэффициентти менен бетин күңүрт кылган жасалгалоо материалдарды жана сырларды колдонуу зарыл: шып үчүн - 0,7-0,9, дубалдар үчүн - 0,5-0,7; пол үчүн - 0,4-0,5; эмерек жана парталар - 0,45; класстык доскалар үчүн - 0,1-0,2.

140. Төмөнкү түстөгү сырларды колдонуу сунуш кылынат: шып үчүн - ак; окуу жайлардын дубалдары үчүн - сарынын, саргыч болгон, күлгүндүн, жашылдын, көгүштүн ачык түстөрүн, эмерек үчүн (шкафттар, парталар) - табигый жылгачтын түсү же ачык жашыл; класстык доскалар үчүн - көңүл жашыл, көңүл күрөң, каалгалар, терезенин рамалары үчүн - ак.

141. Булганганына карата бирок бир жылда 2 жолудан кем эмес чырактардын арматураларын тазалоо жана күйүп кеткен лампаларды өз убагында алмаштыруу зарыл.

9. Суу менен камсыз кылууга жана канализацияга болгон талаптар

142. Жалпы билим берүү уюмдарынын имараттары чарбалык-ичүүчү суу менен камсыз кылуунун, канализациянын жана суу арыччаларынын борбордоштурулган системасы менен жабылышы керек.

143. Муздак жана борбордоштурулган ысык суу менен жалпы билим берүү уюмдарынын, мектепке чейинки билим берүүнүн жана жалпы билим берүү уюмдарына караштуу интернаттардын жактары камсыз болушат, анын ичинде: жаңы курулуп жана реконструкцияланып жаткан жалпы билим берүү уюмдарынын тамак-аш блогунун жайлары, ашканасы, буфети, душ бөлмөсү, жууучу жайлары, жеке гигиена кабиналары, медициналык багыттагы жайлары, эмгекке үйрөтүү устаканалары, үй-тиричилик кабинеттери, башталгыч класстардын жайлары, сүрөт тартуу, физика, химия жана биология кабинеттери, лаборанттын бөлмөсү, тазалоочу инвентарларды сактоо үчүн жайлары жана дааратканалары.

144. Калктуу пунктта борбордоштурулган суу менен камсыздалбаган жалпы билим берүү уюмдары үзгүлтүксүз муздак суу жана суу ысытуучу системасынын орнотмосу менен камсыздалышы керек.

145. Жалпы билим берүү уюмдарды Кыргыз Республикасынын ичүүчү суу менен камсыз кылуу мыйзамдарынын талаптарына жөн берген коопсуз суу менен камсыз кылынат.

146. Жалпы билим берүү уюмдарынын имараттарында ашкананын канализациялоо системасы башкалардан өлүгө болушу керек жана канализациянын сырткы системасына өз алдынча чыгарылган түтүү болушу керек. Ашкананын өндүрүш жайлары аркылуу жогорку кабаттардын канализациялоо системасынын стояктары өтпөш керек.

147. Канализациясы жок райондордогу айылдык калктуу конуштарда жалпы билим берүү уюмдарынын имараттары докандык тазалоо курулмаларын орнотуу аркылуу ички канализация менен жабылат.

Сырткы чүңкүрлүү дааратканаларды курууга жалпы билим берүү уюмунун имараты суу менен камсыздалбаган учурда гана уруксат берилет.

Айылдык калктуу конуштарда жалпы билим берүү уюмдарынын чүңкүрлүү дааратканаларына өткөрбөс төкмөлөр орнотулуусу керек. Канализациясы жок коомдук дааратканаларды жофт-слюэт түрүндө орнотууга жол берилет.

Сырткы дааратканаларды жайгаштыруу үчүн жерди тандоо, аларды орнотуу жана жабыу колдонулуудагы санитардык-эпидемиологиялык эрежелердин жана ченемдердин талаптарына ылайык жүргүзүлүүгө жана Кыргыз Республикасынын калкынын санитардык-эпидемиологиялык бакубаттыгы жаатындагы мыйгарым укуктуу мамлекеттик орган менен макулдашылууга тийиш.

Сырткы дааратканалардын айланасындагы аймак түшкөн суулар агып кетүү үчүн жантайтылып асфальт же плитка төшөлүүгө жана жашылдантылууга тийиш.

Сырткы чуңкурлуу дааратканалар каалгалары бар кабиналар менен жабдылууга тийиш, бийиктиги жерден 1,8 метрден кем эмес, жерге 0,2 м жетпеген тосмолор менен бөлүнүп туруусу зарыл. Кабиналар 0,8 м x 1 м өлчөмүндө болушу керек. Кыскай үчүн дааратканалардын кабиналарынын бири 1,8 м x 1,2 м өлчөмүндө болууга тийиш.

Дааратканалардын жана жуунуучу бөлмөлөрдүн полуунун үстү жуула турган, жылчыксыз, кемтиксиз, жараксыз жана башка механикалык бузулуулары жок болууга тийиш. Дубалдары оңой тазалана тургандан болушу керек.

Дааратканаларда даарат кагазын кармагычтар, кол жуучу раковиналар, бут менен баскычы бар чакалар орнотулушу керек.

Жалпы билим берүү уюмдарында сырткы дааратканалар ден соолугунун мүмкүнчүлүгү чектелген адамдар үчүн өзүнчө кабиналарды эске алып, дааратканаларга кире турган жерде пандустарды орнотуу менен курулууга тийиш.

Люфт-клозет тибиндеги дааратканаларда тартып-соруп алма же соруп алма желдеткич системасын орнотуу зарыл.

Дааратканалардагы санитардык приборлордун саны орточо эсеп менен - 40 кызга 1 унитаз, 80 уул балага 1 унитаз жана 2 писсуар каралат.

Люфт-клозеттердин чуңкурлары жылчыксыз бүтөлөт. Чуңкурдун түбү жана дубалдары бетонодолот же 0,5 метрден кем эмес калыңдыкта бышкан кыш, жыгач (ортосуна топурак салып, тапталып) менен көтөрүлөт. Кыш менен көтөрүлгөн чуңкурдун ички бети шыбалат, жыгачтан жасалган бөлүктөрү чайырланат. Чуңкурду тазалоо үчүн доктар тыгыз, эки капкак менен жабылат.

Короо сыртына чатырчасы (бастырмасы), экран-тосмолору жок дааратканаларды орнотууга жана чуңкуру 2/3 көлөмдөн ашыкча толгон дааратканаларды пайдаланууга жол берилбейт.

Дааратканалардын санитардык абалын атайын тейлөөчү персонал камсыздайт.

Тейлөөчү персоналда атайын жайда же шкафта сакталууга тийиш болгон маркерленген тазалоочу инвентарь, шеткалар, чүпүрөкөр, дезинфекциялоочу каражаттардын запасы ээ болууга тийиш.

Жайларды жана санитардык-техникалык приборлорду тазалоо жана дезинфекциялоо үчүн дезинфекциялоочу каражаттар колдонулат. Дезинфекциялоочу каражаттар мамлекеттик каттоо жөнүндө күбөлүккө, шайкештиги жөнүндө декларацияга, каражаттарды колдонуунун тартиби жөнүндө нускамага ээ болушу керек.

Дезинфекциялоочу каражаттарды сарптоо дезинфекциялоо каражаттарын колдонуу боюнча нускамага ылайык тазалануучу аягынын 1 кв. метрине эритмени сарптоо ченеми эсебинде жүргүзүлөт.

Дезинфекциялоочу каражаттардын эритмелери куюлган идиштер капкак менен жабылып, каражаттын аталышы, анын концентрациясы, арналышы жана даярдалган датасы көрсөтүлүүгө тийиш. Жарактуулук мөөнөтү өткөн дезинфекциялоочу каражаттарды жана эритмелерди колдонууга тыюу салынат.

Раковиналар, идиштердин туткалары дезинфекциялоочу каражаттар менен сүртүү мумасы аркылуу тазаланат.

Унитаздар, сырттагы дааратканалар жана биодааратканалар суу чачыратуу жолу менен дезинфекцияланат.

Жууп-тазалоо үчүн маркерленген тазалоочу инвентарь, шетка, чүпүрөк, дезинфекциялоочу жана тазалоочу каражаттар берилет, алар атайын жайларда жана шкафта сакталат.

Тазалоочу инвентарь жууп-тазалоодон кийин капкакты тыгыз жабылган идиште дезинфекциялоочу эритмеге салынып, дезинфекцияланат. Дезинфекциялоодон кийин тазалоочу материал суу менен чайкалат жана кургатылат.

(КР Өкмөтүнүн 2019-жылдын 17-июнундагы № 295 токтомунун редакциясына ылайык)

148. Жалпы билим берүү уюмдары ичүүчү суу коопсуздугуна жооп берген суу менен камсыздалат.

149. Жалпы билим берүү уюмдарында суу ичүү режимин төмөнкү формаларда уюштурулат: стационардык ичүүчү фонтанчиктер; идиштерге куюлган суу.

150. Окуучулар билим берүү уюмдарында канча убакыт болсо, ошол убакыт бою аларга ичүүчү суу жеткиликтүү болушу керек.

151. Стационардык ичүүчү фонтанчиктердин конструктивдүү чечимдеринде бийиктиги 10 сантиметрден кем болбогон вертикалдык аккан, суунун тегерегине чектөөчү шакекчелерин болуусун алдын ала кароо зарыл.

152. Суу ичүү тартибин бөтөлкөгө куюлган сууну пайдалануу менен уюштурууда жалпы билим берүү уюмунда таза идишти (айнек жана фаянс - тамактануучу залда, бир жолку кирги стакан менен - окуу жана уктоочу жайларда) жетиштүү саны менен, ошондой эле таза жана колдонулган айнек жана фаянс идиштерин үчүн маркировкаланган подиостор менен, бир жолу колдонулуучу идиш-аяктарды чогултуу үчүн - контейнерлер менен камсыз кылуусу зарыл.

153. Калктуу пунктта борбордоштурулган суу менен камсыз кылуу болбогондо окуучулардын суу ичүү тартибин уюштуруу идиштерге куюлган сууну пайдалануу менен гана жүргүзүлөт.

154. Жалпы билим берүү уюмдарына жеткирилген бөтөлкөгө куюлган суу колдонулган техникалык регламенттин талаптарына ылайык, сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документи болушу керек.

Сууну күндүн нуру түздөн-түз тийген пластик идиште сактоого, ошондой эле сактоо мөөнөтү 3 сааттан ашпоосу талап кылынган ичүүчү сууну кайталап кайыштууга жол берилбейт.

(КР Өкмөтүнүн 2019-жылдын 17-июнундагы № 295 токтомунун редакциясына ылайык)

10. Ылайыкталган имараттарда жайгаштырылган жалпы билим берүү уюмдарынын жайларына жана жабдууларына болгон талаптар

155. Жалпы билим берүү уюмдарын ылайыкталган имараттарда жайгаштырууда жайлардын милдеттүү жайыңдысы болушу керек: окуу класстары, тамактанууну уюштуруу үчүн жайлар, медицина багытындагы жайлар, рекреациялар, административдик-чарбалык жайлар, сантүйүндөр, гардеробдор.

156. Окуу жайлардын жана кабинеттердин аянты колдонуудагы санитардык эрежелердин талаптарына ылайык бир класстагы окуучулардын санына карата аныкталат.

157. Өздүк спорттук залды жабдууга мүмкүнчүлүк жок болсо, жалпы билим берүү уюмдарынын жанында жайгашкан спорттук курулмалар колдонулат.

158. Гардеробдор болбогон учурларда рекреацияларда, коридорлордо жеке шкафтар жайгаштырылат.

11. Билим берүү процессинин режимине болгон гигиеналык талаптар

159. Окуу сабактары саат 8ден эрте башталбайт.

160. Өзүнчө сабактарды терең окутуу уюмдарында, лицейлерде, гимназияларда окутуу I-сменада гана өткөрүлөт.

161. Эки сменада иштеген уюмдарда I, 5, бүтүрүүчү 9 жана II-класстардын сабактары биринчи сменага гана коюлат.

162. Жалпы билим берүү уюмдарында 3 сменада окутууга уруксат берилбейт.

163. Бир жумалык билим берүү жүктөмдү бир жума ичинде бир кылка бөлүштүрүү керек, анда бир күндүн ичиндеги мүмкүн болгон максималдуу жүктөмдүн көлөмү төмөнкүчү түзүнү керек:

- I-класстын окуучулары үчүн бир күндө 4 сабактан көп болбошу керек жана бир жумада I жолу дене тарбия сабагын эсептегенде 5 сабак коюуга мүмкүн;

- 2-4-класстарга - 5 сабактан көп эмес жана бир жумада 6 күн окуса, I жолу дене тарбия сабагын эсептегенде 6 сабак коюуга мүмкүн;

- 5-II-класстар үчүн - 6 сабактан көп эмес.

- 2-4-класстарга - 5 сабактан көп эмес жана бир жумда 6 күн окуса, 1 жолу дене тарбия сабагын эсептегенде 6 сабак коюуга мүмкүн.
- 5-11-класстар үчүн - 6 сабактан көп эмес.
- 164. Сабактардын расписаниесин милдеттүү жана факультативдик сабактар үчүн өзүнчө түзүлөт. Факультативдик сабактарды милдеттүү сабактар аз болгон күндөргө коюу керек. Акыркы сабак менен факультативдик сабактын ортосунда 45 мүнөт тыныгуу болушу керек.
- 165. Сабактардын расписаниесин окуучулардын бир күндүк жана бир жумалык акыл-эсинин иштөө жөндөмдүүлүгүн жана окуу предметтеринин татаалдык шкаласын эске алуу менен ушул санитардык эрежелериндеги 1-тыркеменин 2-4-таблицаларына ылайык түзүлөт.
- 166. Сабактардын жүргүзүлүшүн түзүүдө бир күндө жана бир жумда сабактарды ар кандай татаалдыгына жараша кезеги менен коюу зарыл: билим берүүнүн 1-тепкиннин окуучулары үчүн негизги сабактарды (математика, орус жана чет тил, жаратылыш таануу, информатика) музыка, сүрөт, көркөм өнөр, эмгек, дене тарбия сабактары менен кезек келтирүү керек; билим берүүнүн 2 жана 3-тепкиннин окуучулары үчүн табият таануу-математикалык профилдеги сабактар гуманитардык сабактар менен кезектеши керек.
- 167. 1-класстар үчүн өтө оор сабактар 2-сабакка; 2-4-класстарга - 2-3-сабактарга; 5-11-класстарга 2-4-сабактарга коюлушу керек.
- 168. Башталгыч класстарда бир сабак удаа эки жолу өтүлбөйт.
- 169. Бир окуу күнүндө контролдук иш бир гана жолу өткөрүлөт. Контролдук иштерди 2-4-сабактарда өткөрүлөт.
- 170. Бардык класстарда сабактын узактыгы (академиялык саат) 45 мүнөттөн ашпашы керек. Ал эми 1-класстын сабактарынын узактыгы ушул санитардык эрежелердин 171-пункту менен жөнгө салынат, компенсациялык класстын сабактарынын узактыгы 40 мүнөттөн ашпайт.
- 171. 1-класстагы окутууда төмөнкү кошумча талаптарды аткарылышы керек:
 - окутуу 5 күндүк жана 1-сменада болушу керек;
 - биринчи жарым жылдыкта "тепкинтик" режимди пайдалануу (сентябрда, октябрда - бир күндө 3 сабактан ар бири 35 мүнөттөн, ноябрда - декабрда - 4 сабактан ар бири 35 мүнөттөн, январь - май - 4 сабактан ар бири 45 мүнөттөн);
 - окуу күнүнүн ортосунда узактыгы 40 мүнөттөн ашпаган динамикалык тыныгуу уюштуруу сунушталат.
 - узартылган күндүн тобуна катышкандар үчүн күндүзгү уктоо (1 сааттан кем эмес), 3 маал тамактануу жана таза абада сейилдөө уюштуруу зарыл;
 - окутуу балл коюп баалоосуз жана үй тапшырмасыз өткөрүлөт;
 - адаттагы режимде окуучулар үчүн үчүрөтү чейректин ортосунда кошумча бир жумалык каникул каралат.
- 172. Бир жума ичинде окуучулар өтө чарчалоосу жана акыл-эсинин иштөө жөндөмдүүлүгүнүн оптималдык деңгээлин сактоо үчүн бейшемби жана жума күнү жеңилдетилген окуу күнү болушу керек.
- 173. Сабактардын арасындагы танапсиз (10) мүнөттү түзөт, чон танапсиздин узактыгы 20-30 мүнөт (2 же 3-сабактан кийин). Бир жолу чон танапсиздин ордуна 2 же 3-сабактан кийин ар бири 20 мүнөттөн эки танапсиз уюштурушу мүмкүн.
- 174. Тыныгууну таза абада уюштуруу сунушталат. Ушул максатта күндө өткөрүлүүчү чон танапсиздин динамикалык тыныгуусунун узактыгын 45 мүнөткө чейин узартылат, анын 30 мүнөтүнөн кем эмес убакыты уюмунун спорт аянттарында, спорттук залдарында же рекреацияларында кыймылдуу-активдүү иш аракеттерди уюштурууга бөлүнөт.
- 175. Сменалардын алмашуусунун ортосундагы убакыт жапыларды тазалоо жана желдетүү үчүн 30 мүнөттөн кем болбошу керек. Тынч эмес эпидемиологиялык кырдаалда дезинфекциялык жумуштарды жүргүзүү үчүн убакыт 60 мүнөткө чейин узартылат.
- 176. Окуу процессинде инновациялык билим берүү программаларын жана технологияларын, сабактардын жүргүзүлүшүн, окуунун режимдерин колдонууга алардын окуучулардын физиологиялык абалына жана ден соолугуна терс таасирн тийбесе мүмкүнчүлүк берилет.
- 177. Аз комплекстүү айылдык билим берүү мекемелеринде конкреттүү шарттарга, окуучулардын санына, алардын жашынын өзгөчөлүктөрүнө жараша билим берүүнүн 1-тепкинине окуучулардын класс-комплекттерин түзүүгө мүмкүнчүлүк берилет. Мында оптималдуу болуп, билим берүүнүн 1-тепкининедеги ар кандай жаштагы окуучуларды өзүнчө окутуу эсептелет.
- 178. Билим берүүнүн 1-тепкининедеги окуучуларды класс-комплекттөөдө аларды эки класстан түзүү оптималдуу болуп эсептелет: 1 жана 3-класстарды (1+3), 2 жана 3-класстарды (2+3), 2 жана 4-класстарды (2+4). Окуучулардын өтө чарчалоосу үчүн биргелештирген (өзгөчө 4 жана 5) сабактардын узактыгын 5-10 мүнөткө (дене тарбия сабагынан тышкары) кыскартуу зарыл.

Класс-комплекттердин толушу ушул санитардык эрежелердин 4-таблицасына ылайык келиши керек.

4-таблица

Класс-комплекттердин толушу

Класс-комплекттерге бириктирилген класстар	Класс-комплектте окуган окуучулардын саны
1+3	8-10
1+2	8-10
1+4	8-10
2+3	10-12
2+4	10-15
3+4	10-15

179. Компенсацияланган окутуу класстарында окуучулардын саны 20 адамдан ашпоосу керек. Сабактардын узактыгы 40 мүнөттөн көп болушу керек. Коррекцандоо-өңктүрүү сабактары ар кандай жаштагы окуучулар үчүн белгиленген максималдуу мүмкүн болгон бир жумалык жүктөмдүн көлөмүнө кошулат.

180. Окуу жумасынын узактыгына карабастан, бир күндөгү сабактын саны башталгыч класстарда 5тен көп эмес, ал эми 5-11-класстарда 6 сабактан көп болушу керек.

181. Окуу процессине көңүл мезгилин жеңилдетүү жана кыскартуу үчүн компенсацияланган окутуу класстарындагы окуучуларды педагог-психологдор, врачтар-педиатрлар, мугалимдер-логопеддер жана башка атайын даярдалган педагогикалык кызматкерлер тарабынан көрсөтүлүүчү ошондой эле маалыматтык-коммуникациялык технологияларды жана көрсөтмө окуу куралдарын колдонуп медициналык-психологиялык жардам менен камсыз кылышы керек.

182. Окуучулардын чарчоосун, келбетинин жана көзүнүн көрүүсүнүн бузулушун алдын алуу үчүн сабактарда чакан дене тарбиялык мүнөттөрдү жана көздүн гимнастикасын өткөрүү зарыл.

183. Сабак учурунда (текшерүү материал тышкары) окуу иш аракетин ар кандай түрлөрүн кезектөө зарыл. Окуучулардын окуу иш аракетинин түрлөрүнүн орто үзгүлтүксүз узактыгы (кагаздан окуу, жазуу, угуу, жооп берүү ж.б.) 1-4-класстарда 7-10 мүнөттөн ашпашы керек. 5-11-класстарда 10-15 мүнөттөн ашпашы керек. Көздөн дептерге же китепке болгон аралык 1-4-класстардын окуучуларыныкы 25-30 сантиметрден, 5-11-класстардын окуучуларыныкы - 45 сантиметрден түзүшү керек.

Сабактарда техникалык каражаттарын үзгүлтүксүз колдонуу узактыгы

Үзгүлтүксүз узактык (мин.), андан көп эмес						
Класстар	Окуу доскаларында жана чагылдырылып көрсөткөн экрандарда сүрөттөрү көрүү	Телекөрсөтүүлөрдү көрүү	Окуу доскаларында жана чагылдырылып көрсөткөн экрандарда динамикалык сүрөттөрү көрүү	Компьютердин жеке мониторунда сүрөт менен иштөө	Аудио-жазууну угуу	Аудио-жазууну кулакка коюп угуучу аспап аркылуу угуу
1-2	10	15	15	15	20	10
3-4	15	0	20	15	20	15
5-7	20	25	25	20	25	20
8-11	25	30	0	25	25	25

185. Көзгө күч келүү менен байланышкан техникалык каражаттарды колдонгондон кийин көздүн чарчоосун алдын алуу үчүн көңүлүү комплекстерин, ал эми сабактын аягында - жалпы дененин чарчоосу үчүн дене тарбиялык машыгууларын өткөрүү зарыл.

186. Кыймылдоодо биологиялык муктаждыктарды канааттандыруу үчүн окуучулардын жашына карабастан бир жумалык максималдык мүнөтүн болгон жүктөмдүн көлөмүнө каралган бир жумалык дене тарбия сабагын 3 жолудан кем эмес өткөрүү зарыл. Дене тарбия сабагын башка сабактар менен алмаштырууга болбойт.

187. Окуучулардын кыймыл аракетин көбөйтүү үчүн окуучулардын окуу пландарына кыймыл-активдүү мүнөздөгү предметтер (хореография, ритмика, заманбап жана бал бийлерин, алаттагы жана улуттук спорттук оюндарды үйрөтүүгү) кошулат.

188. Окуу процессинде окуучулардын кыймылдык активдүүлүгү дене тарбия сабагынан тышкары төмөнкүлөрдүн эсебинен камсыз болот:

- дене тарбиялык мүнөттөр;
- тынымдууларда уюштурулган кыймылдуу оюндар;
- узартылган күндүн тобуна катышкан балдар үчүн спорттук саат;
- класстан тышкары спорттук сабактар жана мелдешүүлөр, жалпы мектептик спорттук иш чаралар, ден соолук күндөрү;
- секцияларда жана клубдарда өз алдынча дене тарбия сабактары.

189. Дене тарбия сабактарындагы, мелдештердеги, спорттук профилдеги сабактан тышкары окууларда, динамикалык жана спорттук сааттарды өткөрүүдө спорттук профилдеги сабактан тышкары окууларда спорттук жүктөмдөр окуучулардын жашына, ден соолугунун абалына жана дене тарбиялык даярдыгына, ошондой эле метеошарттарына (эгерде таза абада уюштурулган болсо) дал келиши керек.

190. Окуучуларды дене тарбиялык-ден соолукту чыңдоочу жана спорттук-коомдук иш чараларда катышуу үчүн негизги, даярдоочу жана атайын топторуна бөлүштүрүүнү алардын ден соолугун (же алардын ден соолугу жөнүндө маалыматтын негизинде) эске алуу менен врач жүргүзөт. Негизги дене тарбиялык топкогу окуучуларга алардын жашына ылайык бардык дене тарбиялык-ден соолукту чыңдоочу иш чараларга катышууга уруксат берилет. Даярдоочу жана атайын топтордун окуучулары менен дене тарбиялык-ден соолукту чыңдоочу иш чаралар врачтын корутундусун эске алуу менен жүргүзүлөт.

191. Ден соолугу боюнча даярдоочу жана атайын топторго киргизилген окуучулар жөнүндө ден тарбия менен аракеттенет.

192. Дене тарбия сабактарын таза абада өткөрүү зарыл. Жаан, шамал жана суук күндөрү дене тарбия сабактары залда өткөрүлөт.

193. Билим берүү программасында каралган эмгек сабактарында ар кандай мүнөздөгү тапшырмалар менен кезектелет. Сабак учурунда өз алдынча иштин бүт убактысынын ичинде иштин бир түрү менен алектенүүгө болбойт.

194. Устаканаларда жана үй-тиричилик кабинеттеринде окуучулар бардык жумуштарды атайын кийим кийип аткарышат (халат, борчок, берет, жоолук). Көзгө зыян келүүчү коркунучу бар иштерди аткарууда коргоо көз айнектерин тагылуу керек.

195. Окуучуларды 18ден жаш адамдарга иштөөгө тыюу салынган зыяны бар же кооптуу шарттардагы жумуштарды иштетүүгө, ошондой эле санитардык түйүндөрдү жана жалпы колдонуу жерлерди тазалаууга, терселерди жана чырактарды жуудурууга, чатырдагы карды түшүртүүгө жана башка иштерге окшогон иштерди иштетүүгө тыюу салынат.

196. Узартылган күндүн топторундагы ийримдик иштер окуучулардын жашына жараша болот жана кыймылдуу-активдүү жана статикалык сабактардын ортосундагы балансты камсыз кылышы керек.

197. Үй тапшырмалардын көлөмү (бардык сабактар боюнча) аны аткаруу үчүн кеткен убакыт төмөнкүдөн жогору болбош керек (астрономиялык саатта): 2-3-класстарда - 1,5 саат., 4-5-класстарда - 2 саат., 6-8-класстарда - 2,5 саат., 9-11-класстарда - 3,5 саатка чейин.

198. Жыйынтыктоочу аттесташыны өткөрүүдө экзамен бир күндө бирден көп болбошу керек. Экзамендер ортосундагы тынымдуу 2 күндөн аз болбош керек.

199. Күндалуу китептердин жана жазуу буюмдарынын салмагы төмөнкүдөн жогорулабашы керек: 1-2-класстар үчүн - 1,5 кг, 3-4-класстар үчүн - 2 кг, 5-6-класстар үчүн - 2,5 кгдан жогору, 7-8-класстар үчүн - 3,5кгдан жогору, 9-11-класстар үчүн 4,0 кгдан жогору.

12. Окуучулардын медициналык тейлөөсүн уюштурууга жана жалпы билим берүү уюмдарынын жумушчуларынын медициналык кароолорунда болгон талаптар

200. Бардык жалпы билим берүү уюмдарында окуучуларды медициналык тейлөөнү уюштуруу зарыл.

201. Билим берүү уюмдары квалификациялуу орто медициналык кызматкерлер жана врач-педиатрлардан турган кадрлар менен комплектелет. Медициналык кызматкер жок болгондо жалпы билим берүүнүн жетекчилиги жакын жайгашкан оорукана менен балдарды медициналык тейлөө жөнүндө келишим түзөт.

202. Жалпы билим берүү уюмдарында медициналык кызматкерлердин ишин жана алдын алуучу иштерди жүргүзүү үчүн ылайыкталган шарттар түзүлүшү керек. Зарыл болгон ортомолор, аспаптар, медикаменттер, ар бир класс үчүн көздүн көрүүсүнүн курчутун аныктоо боюнча таблицалар менен жабдылган медициналык жана тиш доктор кабинеттери түзүлүшү керек.

203. Балдар, алардын ден соолугу жөнүндө документтери болгондо, эмдөөлөрдү өткөндө жана жугуштуу оорулары болбогондо мектепке кабыл алынат.

204. Сентябрьдын биринчи 15 күнүнүн ичинде окуучуларга анкета толтурулат. Класстык журналга мектептин медициналык кызматкери ден соолук барагын тартиптешет, ага ар бир окуучунун антропометрикалык маалыматтары, ден соолугунун тобу, дене тарбия сабактарынын тобу, ден соолугунун абалы, окуу эмерегинин сунушталган өлчөмү, ошондой эле медициналык көрсөтмөлөрү жөнүндө маалыматтар жазылат.

203. Балдар, алардын ден соолугу жөнүндө документтери болгондо, эмдөөлөрдү өткөндө жана жутуштуу оорулары болбогондо мектепке кабыл алынат.

204. Сентябрьдын биринчи 15 күнүнүн ичинде окуучуларга анкета толтурулат. Класстык журналга мектептин медициналык кызматкери ден соолук барагын тариздейт, ага ар бир окуучунун антропометрикалык маалыматтары, ден соолугунун тобу, дене тарбия сабактарынын тобу, ден соолугунун абалы, окуу эмерегинин сунушталган өлчөмү, ошондой эле медициналык көрсөтмөлөрү жөнүндө маалыматтар жазылат.

205. Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулар ооруп келгенден кийин сабактарга кирүүгө жалпы билим берүү уюмдарында врач-педиатрдан маалымат болгон гана учурда мүмкүнчүлүк алат.

206. Жалпы билим берүү уюмдарында жутуштуу жана жугуштуу эмес оорулардын алдын алуу боюнча иштер уюштурулат.

207. Педикулез оорусун аныктоо максатында ар бир каникулдан кийин жана ай сайын тандалып жылына 4 жолудан кем эмес медициналык персонал тарабынан балдарды кароону жүргүзүү зарыл. Кароолор (чачты жана кийимдерди) жарык жакшы тинген жайларда, лупа жана тиштери жыш болгон тарактарды колдонуу менен жүргүзүлөт. Ар бир кароодон кийин таракты кайнак суу менен чайкайт же 70% спирттин эритмеси менен сүртөт.

208. Котур же педикулез оорусу менен ооруган окуучулар дарылануу убактысында уюмга келбейт. Алар жалпы билим берүү уюмдарына врачтын маалымкаты менен далилденген дарылоо-алдын алуучу иш чаралардын бардык комплекси аяктагандан кийин гана келүүгө мүмкүнчүлүк алышат.

209. Жалпы билим берүү уюмдарынын бардык кызматкерлери Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 16-майы № 225 "Кыргыз Республикасынын коомдук саламаттык сактоо жаатындагы нормативдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө" токтомуна ылайык алдын ала жана мезгилдүү медициналык кароодон өтүшөт.

210. Медициналык кароолордон баш тарткан жумушчулар ишке киргизилбейт.

13. Аймактарды жана жайларды санитардык кармоого болгон талаптар

211. Жалпы билим берүү уюмдарынын аймагы таза кармалышы керек. Аймактар күн сайын окуучулар аянтчаларга чыга электе тазаланат. Аба ырайы ысык жана кургак болуп турганда аянтчалар жана чөптүн үстү сейилдөөлөрдүн жана спорттук машыгуулардын башталаарына 20 мүнөт калганда сугарылат. Кышында аянтчалар жана жөө жүргүнчүлөр үчүн жолдор кардан жана муздан тазаланат.

212. Таштандыларды капкактары бекем жабылуучу таштанды чогулткучтарга чогултат, жана алардын келемүнүн 2/3 бөлүгү толгондо тиричилик калдыктарын алып чыгуу келишимине ылайык катуу тиричилик калдыктарынын полигонуна алып чыгат. Контейнерлер (таштанды чогулткучтар) бошотулгандан кийин аларды белгиленген тартыпте уруксат берилген дезинфекциялык каражаттар менен тазалоо зарыл. Таштандыларды жалпы билим берүү уюмдарынын аймагында жана контейнерлердин ичинде өрттөөгө тыюу салынат.

213. Жыл сайын (жазында) бадалдар кооздолуп кыркылат, жаш, кургак калган жана майда бутактары кыйылат. Окуу жайлардын терезелерин жаап калган же табигый жарыгынын чектелген көрсөткүчүн төмөндөткөн бийик бактардын болуусунда аларды кыюу же бутактарын кыркуу иш-чаралары жүргүзүлөт.

Билим берүү уюмунун аймагындагы бак-дарактарды окуу процесси учурунда химиялык дарылоого тыюу салынат.

(КР Өкмөтүнүн 2019-жылдын 17-июнундагы № 295 токтомунун редакциясына ылайык)

214. Жалпы билим берүү уюмдарынын бардык жайлары күндөлүк нымдуу жуучу каражаттар менен тазаланууга тийиш.

215. Дааратканалар, ашканалар, вестибюлдар, рекреациялар ар бир таналыктан кийин нымдуу тазаланууга тийиш.

216. Окуу жана көмөктөшүү жайлары сабактар аяктагандан кийин окуучулар кеткенде терезелерин жана фрамугдарын ачып коюп тазаланат. Эгерде жалпы билим берүү уюму эки сменада иштесе, анда ар бир смена аяктагандан кийин тазаланат: полдору жуулат, чандаган жерлердин чаны сүртүлөт (терезелердин алдындагы тактайлар, радиаторлор ж.б.).

217. Жалпы билим берүү уюмунун жайлары бир суткада 1 жолудан кем эмес тазаланууга тийиш.

218. Жалпы билим берүү уюмунда колдонуу боюнча нускамаларды сактоо менен жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттарды колдонушат.

219. Пол жуу үчүн дезинфекциялоочу эритмелерди так эле колдонуунун алдында окуучулар жок болгондо ажатканаларда даярдалат.

220. Дезинфекциялоочу жана жуучу каражаттар нускамага ылайык өндүрүүчүнүн баштыгында жана окуучулар жетпеген жерде сакталат.

221. Начар эпидемиологиялык кырдаалда инфекциянын таралышын алдын алуу максатында жалпы билим берүү уюмунда кошумча эпидемияга каршы иш-чаралар өткөрүлөт.

222. Жалпы билим берүү уюмдарынын жайларында бир айда бир жолудан кем эмес генералдык тазалоо жүргүзүлөт. Генералдык тазалоо техникалык персонал тарабынан (окуучулардын эмгегин пайдаланбастан) жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттарды колдонуу менен жүргүзүлөт. Абаны алмаштырып сордуруучу торлорунун чандары ай сайын тазаланып турат.

223. Дааратканаларда самын, даарат кагазы жана сүлгүлөр дайыма болуп туруш керек.

224. Дааратканалар, душ бөлмөлөрү, буфеттер, медициналык багыттагы жайлар күн сайын эпидемиологиялык кырдаалга карабастан дезинфекциялык каражаттарды колдонуу менен тазаланат. Санитардык-техникалык жабдуулар күн сайын жутуштуу нерселерден тазаланууга тийиш. Суу агызуучу бактардын кармагычтары жана каалгалардын кармагычтары жылуу суу жана самын менен жуулат. Раковиналар, унитаздар, унитаздардын олтургучтары ерш жана шеткалар менен жана белгиленген тартыпте уруксат берилген дезинфекциялоо каражаттары менен тазаланат. Дезинфекцияны, дезинсекцияны жана дератизацияны уюштуруу, жана өткөрүү боюнча колдонмого ылайык дезинфекциялык каражаттарда этикеткасы болуп, анда каражаттын аталышы, анын арналышы, таасир берүүчү заттардын концентрациясы, даярдоо күнү, жарамдуулук мөөнөтү, коопсуздук чаралары, даярдоочунун жана жеткирүүчүнүн реквизиттери көрсөтүлүүгө тийиш.

225. Медициналык кабинеттерде жайларды жутуштуу нерселерден тазалоодон тышкары дезинфекциялоо, стерилизациялоого чейинки тазалоо жана медициналык багыттагы буюмдарды Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2012-жылдын 12-январындагы № 32 "Кыргыз Республикасынын Саламаттык сактоо уюмдарындагы инфекциялык контролдоо боюнча нускамаларды бекитүү жөнүндө" токтому менен аныкталган медициналык шаймандарды да дезинфекциялоо зарыл.

226. Бир жолу колдонулуучу медициналык буюмдарга артыкчылык берилет.

227. Эпидемиологиялык коркунуч даражасы боюнча потенциалдуу коркунучтуу калдыктарга кирген медициналык калдыктар пайда болгон учурда аларды дарылоо-алдын алуу мекемелеринин калдыктарынын бардык түрлөрүн чогултуу, сактоо, кайра иштетүү, зыянсыз кылуу жана жок кылуу эрежелерине ылайык зыянсыздандырат жана жок кылынат.

228. Жайларды тазалоо үчүн тазалоочу шаймандар маркировкаланат жана аныкталган жайларга бекитилет. Санитардык түйүндөрдү тазалоо үчүн тазалоочу шаймандардын (чакалар, тазиктер, швабралар, буюмдар) белги берүүчү (кызыл түстөгү) маркировкасы болушу керек, багыты боюнча колдонулуп башка тазалоочу шаймандардан өзүнчө сакталышы керек.

229. Тазалоо аяктагандан кийин тазалоочу шаймандар жуучу каражаттарды колдонуу менен жуулат, аккан сууга чайкалат жана кургатылат. Тазалоочу шаймандар атайын бөлүнгөн жайда сакталат.

230. Тамак-аш блогунун жайларынын санитардык абалын жалпы билим берүү уюмдарындагы окуучулардын тамактануусун уюштуруу санитардык-эпидемиялык талаптарын эске алуу менен сактоо керек.

232. Калемдер жана калем сактоочу жабуулар болгон учурда (башталгыч жалпы билим берүү уюмдарынын, узартылган күндүз топторуна) аларды күндө чөп сордуруучу менен тазалайт, ошондой эле бир жылда 1 жолу күнгө алып чыгып жайып, чынык кылуу зарыл.

233. Жалпы билим берүү уюмунун аймагында жана бериле жайларында курт-кумурскалар жана кемирүүчүлөр пайда болгондо дезинсекциацияны жана дератизацияны жүргүзүү зарыл.

234. Чымындардын көбөйүүсүн алдын алуу жана аларды өңүтүү максатында жок кылуу максатында 5-10 күндө бир жолу коргоодогу даяртамалар чымындар менен күрөшүү боюнча ченемдик-методикалык документтерге ылайык уруксат берилген дезинсекциация каражаттар менен тазаланат.

14. Тамактанууну уюштурууга болгон талаптар

235. Жалпы билим берүү уюмдарынын мектептеги тамактануусун уюштуруу атайын бөлүнгөн жайларда жүргүзүлөт, аларды башка максаттарга пайдаланууга тыйоу салынат.

236. Окуучуларды тейлөө үчүн төмөнкүлөр билим берүү уюмдарынын мектеп тамактануусунун уюмдары боло алат:

- мектеп тамактануусунун базалык уюмдары (мектеп тамактануусунун комбинаттары, мектептин базалык ашканалар ж.б.), алар азык-түлүк сырьосун сатып алууну, кулинардык тамак-аштарды жасоону, алар менен жалпы билим берүү уюмдарынын ашканаларын камсыз кылууну жүргүзүшөт;

- мектеп тамактануусунун тамакты алгыча чейин даярдоо уюмдары, аларда жарым фабрикаттардан тамактар, кулинардык тамак-аштар даярдалат жана сатылат;

- жуманын күндөрү боюнча ар түрдүү менюга ылайык азык-түлүк сырьелорунан же жарым фабрикаттардан тамак жасалган жана (же) саткан билим берүү мекемелеринин ашканалары;

- даяр тамактарды, кулинардык, ундан жасалган кондитердик жана нан азыктарын сатууну жүргүзгөн таратуу-буфеттери.

237. Азык-түлүк сырьелору жана чала фабрикаттар менен иштеткен мектептин тамактануунун базалык уюмдарында, жалпы билим берүү уюмдарынын ашканаларында коопсуз жана тамак-аштын баалуулугун сактаган кулинардык продукцияны даярдоого жана аны сатууга мүмкүндүк берген жайларды жана жабууларды алдын ала кароо зарыл.

238. Таратуу-буфеттеринде тамактарды, кулинардык тамак-аштарын сатуу, ошондой эле ысык суусундуктарды жана өтүнө тамактарды даярдоо үчүн (колбаса, жумуртка бышыруу, салаттарга күтмө жасоо, даяр продуктуларды тууроо) жайлар жана жабуулар алдын ала каралышы керек.

239. Жалпы билим берүү уюмдарынын окуучуларынын тамактануусу жалпы билим берүү уюмунун негизги имаратында жайгашкан, имаратка жанаша курулган же билим берүүнүн негизги имараты менен жылуулук өткөрүлгөн өтмөк менен бириктирилген өзүнчө турган имаратта жүргүзүлөт.

240. Чакан комплекттүү жалпы билим берүү уюмунда (50 окуучуга чейин) тамак-аш продуктуларын сактоо, тамак өтүү жана таратуу, идиш-аяктарды жуу үчүн арналган өзүнчө бир жай бөлүп берилет.

241. 3 танапистен, ал эми күнү-түнү туруу менен жалпы билим берүү уюмдарга 2 танапистен көп эмес убакытта тамактануу залында бардык окуучуларды класс боюнча отургузууну камсыз кылуу үчүн тамактануу залынын аягына чейинки бир кишилик орунга $0,7 \text{ м}^2$ кем эмес катмыш боюнча алынат.

242. Тамак жасоодо тамак-аш азыктарын технологиялык процесстерде тазалоодо, ашкана канинтерин, жабууларды, шаймандарды жууганда, жайларды санитардык тазалоодо, Кыргыз Республикасынын мыйзамдарынын ирүүчү суу боюнча талаптарына жооп берүүгө тийиш.

243. Бардык өндүрүш цехтеринде раковиналар, муздак жана ысык суу өткөрүлгөн жуучу ванналар орнотулат. Отканаларды, бондердик жайларды жана ысык суу менен камсыз кылуу суу түтүктөрү тармактарында профилактикалык жана оңдоо жүмүштөрү болуп жаткан мезгилде өндүрүш цехтерди жана жуучу бөлүмдөрдү ысык суу менен үзгүлтүксүз камсыз кылуу үчүн ысык суу менен камсыз кылуучу резервдик булактарды орнотууну алдын ала кароо зарыл.

244. Ашканын тамактануучу залында 20 отуруучу орунга 1 кран жөнөндө бет жуутучтар орнотулат. Алардын жанына электр сүлгүсүн (2ден кем эмес) орнотуу жана (же) бир жолку сүлгүлөр каралат.

245. Жалпы билим берүү уюмдарынын мектеп тамактануусунун уюмдарын курууда жана кайра конструкциялоодо ысык цехтерде, каниналарда, ошондой эле тамактануунун базалык уюштуруу экспедицияларында абаны алмаштыруу системасын орнотуу алдын ала каралышы керек. Бууну, жылуулукту, газды көп чыгарган технологиялык жабуулары жана жуучу ванналардын өтө кырдаатта жерлерин, жалпы сордуруучу аба алмаштыруу системаларына кошумча жоюлук сордуруучу аба алмаштыруу системалары менен жабдылышы зарыл.

246. Жасалма жарыктандыруу үчүн бууга-чаңга туруктуу чырактар колдонулат. Чырактар плитанын, технологиялык жабуулардын, азыктарды тууроо үчүн столдордун үстүнө жайгаштырылбайт.

247. Өндүрүш чөйрөнүн буюму болгон жабуулар, шаймандар, идиш-аяктар, башка канинтер тамак азыктары менен аралашууга мүмкүн болгон материалдардан жасалышы керек.

248. Тамактануу залдары үстүн жуучу жана дезинфекциялык каражаттар менен жууга мүмкүн болгон материалдардан жасалган ашкана эмеректери (столдор, отуруучтар, жана башка эмеректер) менен жабдылышы зарыл.

249. Тамак азыктарын тазалоо үчүн дайындалган столдордун үстү жуучу жана дезинфекциялык каражаттар менен жууга мүмкүн болгон материал менен жабылып жана тамак азыктары менен аралашууга коопсуз материалдары үчүн талаптарга жооп берүү керек.

250. Тамак азыктарын, канинтерди, инвентарларды сактоо үчүн столжакар, товар койгучтар болгон бийиктиги 15 сантиметрден кем болбошу керек. Столжакардын жана күтүрүдүн конструкциялары жана жайгаштыруусу суу менен тазалоого мүмкүн болушу керек.

251. Жалпы билим берүү мекемелеринин коомдук тамактануу уюмдары канинтер жана приборлар менен жеткениктүү санда камсыз болушу керек, алар бир орунга төндөн кем эмес комплексттин болуусу менен жетпелет.

252. Тамактанууну уюштурууда фарфор, фаянс жана айнек идиш-аяктары (табактар, чымылдар, боналдар) колдонулат, алар тамак азыктары менен аралашууга мүмкүн болгон материалдар үчүн талаптарга жооп берүү керек. Ашкана прибордору (канинтар, вилкалар, бычактар), тамактарды даярдоо жана сактоо үчүн идиш-аяктар дат баспаган болгонго же гигиеналык санитария боюнча окшош материалдардан жасалышы керек.

253. Тамак азыктары менен аралашкан материалдар үчүн коопсуздук талаптарына жооп берген жана ысык жана (же) муздак тамактарды, инвентарларды жууга мүмкүн болгон бир жолу пайдалануучу прибордор жана канинтер менен колдонууга уруксат берилет. Бир жолу пайдалануучу канинтердин менен арет пайдаланууга болбойт.

254. Чыйык жана даяр азыктарды сактоо, аларды технологиялык иштетүү жана таратуу үчүн микалгтүү түрдө өтүнө атайын идраровна коюлган жабуулар, инвентары, ашкана канин колдонулушу зарыл.

255. Формасы бузулган, четтери сынган, жаракка кеткен, эмалы кеткен ашкана канинтерин, алюминийден жасалган прибордор, пластмассадан жана престалган фанердан жасалган тактайлар, майда жаракалары жана металлалык бузулуулары менен тактайларды жана инвентарларды колдонууга тыйоу салынат.

256. Коомдук тамактануу уюмдарынын өндүрүш жана башка жайларында тартып жана тазалык болушу керек. Тамак-аш азыктарын палдуу үстүндө сактоого тыйоу салынат.

255. Формасы бузулган, четтери сынган, жаракы кеткен, эмалы кетик ашкана идиштерин, алюминийден жасалган приборлор, пластмассадан жана престелген фанерадан жасалган тактайлар, майда жарактары жана механикалык бузулуулары менен тактайларды жана инвентарларды колдонууга тыюу салынат.

256. Коомдук тамактануу уюмдарынын өндүрүш жана банка жайларында тартпн жана тазалык болуши керек. Тамак-аш азыктарын полдон үстүндө сактоого тыюу салынат.

257. Тамактануу залдары ар бир тамактануудан кийин тазаланып турушу зарыл. Тамактануу столдорун жуучу каражаттар кошуп ысык суу менен тазалайт, анда атайын бөлүнүп берилген чүпүрөк жана таза жана колдонулган чүпүрөктөр үчүн маркировкаланган чак пайдаланат.

258. Иштин аягында пайдаланылган чүпүрөктөр температурасы 45 °C кем эмес болгон сууга жуучу каражаттарды кошуп чыланат, дезинфекцияланат же кайнатылат, сууга чайкалып кургатылат жана таза чүпүрөктөр үчүн чакда сакталат.

259. Ашкананын ички-агы тамактануу ички-актардан өзүнчө жуулушу керек.

260. Жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар өндүрүүчүнүн ичкишине окуучулар жетпеген, тамак-аш азыктарынан өзүнчө жерде сакталат.

261. Ички-актарды тазалоодо өндүрүштүк чөйрөдөгү буюмдарды санитардык тазалоодо аларды колдонуу боюнча нускамаларга ылайык белгиленген тартпте пайдаланууга уруксат берилген жуучу, тазалоочу жана дезинфекциялоочу каражаттары пайдаланат.

262. Эки секциялуу ванналарда ашкана ички-актарын жууганда төмөнкү тартп сакталышы зарыл:

- тамактардын калдыктарын механикалык кетирүү;
- температурасы 45 °C төмөн эмес сууда жуучу каражаттарды кошуп шетка, менен жуу;
- температурасы 65 °C төмөн эмес аккан ысык сууга чайкоо;
- тор текчелерде жана стеллаждарда көмкөрүп кургатуу.

263. Азыктарды туураган тактайлары жана майда ашкана оокаттары ашкана ички-актары үчүн белүмдө (иште) температурасы 45 °C төмөн болгон ысык сууда жуучу каражаттары кошулуп жуулат, температурасы 65 °C төмөн эмес ысык сууда чайкалат жана үстүнө кайык суу куюлуп, стеллаждардын үстүнө кырынан коюлуп кургатылат. Азыктарды туураган тактайлар тазаланып кургатылгандан кийин алар колдонулуучу жерде кырынан коюлуп сакталат.

264. Ашкана ички-актарын адистештирилген машиналарда жуу аларды пайдалануу боюнча нускамаларга ылайык жүргүзүлөт.

265. Ашкана ички-актарын үч секциялуу ванналарда колго жууганда төмөнкү тартп сакталышы зарыл:

- тамактардын калдыктарын механикалык кетирүү;
- ваннанын биринчи секциясында температурасы 45 °C төмөн эмес сууда жуучу каражаттарды кошуп жуу;
- ваннанын экинчи секциясында температурасы 45 °C төмөн сууда жуучу каражаттарды ваннанын биринчи секциясына караганда, эки эсе аз кошуп жуу;
- ваннанын үчүнчү секциясында температурасы 65 °C төмөн эмес ысык сууда кармагычы бар темир торчо жана душу бар жумшак шланг колдонуу менен чайкоо;
- ички-акты торлорго, текчелерге, стеллаждарга (кырынан) коюп кургатуу.

266. Чымылар, стакандар, бокалдар биринчи ваннада температурасы 45 °C төмөн эмес сууда жуучу каражаттары кошулуп жуулат, экинчи ваннада (65 °C төмөн эмес) ысык сууда кармагычы бар темир торчо жана душу бар жумшак шланг колдонуу менен чайкалат.

267. Ашкана приборлору температурасы 45 °C төмөн эмес сууда жуучу каражаттары кошулуп жуулат, аккан сууга чайкалат жана духовкада 10 мүнөт какталат.

268. Ашкана приборлорун сактоо үчүн кассеталар күн сайын жуучу каражаттары кошулуп жуулат, чайкалат жана духовкада какталат.

269. Таза ашкана ички-актары жана оокаттары полдон 0,5 бийиктикте орнотулган стеллаждарда сакталат, тамак-аш идиштери шкафтарда же торчолордо сакталат; тамак-аш приборлору - атайын куту-кассеталарда кармагычтары өйдө каратып сакталат, аларды подностан үстүндө бош коюп сактоого тыюу салынат.

270. Техноложиялык жабдууларды санитардык тазалоо булганганына жараша жана жумуш аяктаганда күн сайын жүргүзүлөт. Өндүрүш столдору жумуш аяктаганда жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттары кошулуп температурасы 45 °C кем эмес ысык сууда жуулат жана кургак, таза материал менен аарчылат. Столдорду тазалоодон пайдаланылган жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттары үчүн атайын маркировкаланган ички бөлүнүп берилет.

271. Ички-акты жууган шеткалар пайдаланылгандан кийин тазаланып, температурасы 45 °C кем эмес жуучу каражаттарды кошуу менен ысык сууга чыланат, дезинфекцияланат (же 15 мүнөт кайнатылат), аккан сууга чайкалып кургатылат жана атайын ичкиге сакталат. Көк басып же өтө кирдеген шеткалар колдонулбайт.

272. Ички жуу үчүн мочалжаларды жана губкаларды колдонууга тыюу салынат.

273. Ички-акты жана буюмдарды дезинфекциялоо эпидемиологиялык көрсөтмөлөрү боюнча дезинфекциялоо каражаттарын колдонуу боюнча нускамага ылайык жүргүзүлөт.

274. Бир айда бир жолу бардык жайларды, жабдууларды жана буюмдарды генералдык тазалоо жүргүзүлөт жана дезинфекцияланат.

275. Нан сактоо үчүн шкафтарды тазалоодо нандын күкүмү текчелерден атайын шетка менен шымырылат жана бир жумда 1 жолудан кем эмес 1% уксус кислотасынын аралашмасы менен кылдат сүртүлөт.

276. Тамактын калдыктары капкагы бар атайын идиштерде атайын бөлүнгөн жерде сакталат. Ал идиштер 2/3 өлчөмү толгондо бошотулат, жуучу каражаттар менен тазаланып. Тамактын калдыктарын тамак таратуучу жер же тамак-аш блогунун өндүрүш жайлары аркылуу алып өтүүгө тыюу салынат.

277. Жайлардын ар бир тобун (сырьелук цехтерди, ысык жана суук цехтерди, муздатылбаган кампаларды, муздаткыч камераларды, көмөк көрсөтүүчү жайларды, санитардык түйүндөрдү) тазалоо үчүн атайын маркировкаланган тазалоочу буюмдар бөлүнүп берилет. Дааратканаларды тазалоочу буюмдарды белги берүүчү (кызыл) маркировкасы болуш керек.

278. Сменанын аягында, тазалоо аяктагандан кийин тазалоочу буюмдар жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар менен жуулат, кургатылат жана таза бойдон сакталат.

279. Тазалоо буюмдарын сактоо үчүн душу жана муздак жана ысык суусу бар раковиналар менен жабдылган өзүнчө жан бөлүнөт. Андай жай болбогон учурда, тазалоо буюмдар өзүнчө бөлүнгөн жерде сакталат. Тазалоо буюмдарын өндүрүш жайларда сактоого тыюу салынат. Дааратканаларды тазалоочу буюмдар башка буюмдардан өзүнчө сакталууга тибиш.

280. Курт-кумурушкаларга жана кемирүүчүлөргө каршы иш чаралар дератизациялык жана дезинсекциялык иштерди жүргүзүүгө Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 19-апрелиндеги № 173 "Кыргыз Республикасында дезинсекциялык иштин негизги багыттары жөнүндө" токтому менен аныкталган адистештирилген уюмдар тарабынан өткөрүлүшү зарыл.

281. Чымын-чиркилер учуп кербөөсү үчүн ашкананын идиштерин жана терезелерин торлор менен тосуу зарыл.

282. Дератизациялык жана дезинсекциялык иштерди билги берүү уюмунун персоналы тарабынан жүргүзүүгө тыюу салынат.

- иш башталардын алдында, даярatkanадаан келгенден кийин, ошондой эле иш-аракеттин ар бир түрүнө отүүнүн алдында колун самын менен кылдат жууга;
 - колунун тырмагын кыска кыркууга;
 - тамак-аш жасоонун, кулинардык жана кондитердик тамак-аштарды жасоонун алдында эсгер буюмдарын, сааттарын жана башка сынуучу буюмдарды чечүүгө, колунун тырмагын кыска кыркууга жана тырмагына сыр койбоого, атайын берилген кийимдерин тооногуч менен тооноого;
 - атайын таза санитардык кийим кийип иштөөгө, алар булганган учурда которууга; чачтарын калпак же жоолук астына алууга;
 - атайын санитардык кийимчен эшикке чыгууга жана даярatkanага барууга;
 - иш ордунда тамактанбаганга жана чылым чекпөөгө.
286. Гардеробдордо персоналдын жеке кийимдери жана бут кийимдери санитардык кийимден өзүнчө (башка шкафтарда) сакталууга тийиш.
287. Окуучулардын курамына жараша тамактануунун оптималдуу сандык жана сапаттык түзүмү, кесилдеген коопсуздук, азыктардын жана тамак-аштардын физиологиялык технологиялык жана кулинардык иштетилген таза тамак-аш менен камсыз кылуу, тамактануунун физиологиялык жактан иштетилген режимин камсыз кылуу үчүн тамактануунун рационун түзүү керек.
288. Окуучулардын тамактануу рационун бир сутканын же башка чектелген убакыттын ичинде балдарды тамактандыруу үчүн багытталган азыктардын тобун түзүүнү алдын ала карайт.
289. Тамактануунун түзүлгөн рационунун негизинде меню иштелип чыгат, ага тамактануунун ар убагында (эртен мененки, түшкү, түштөн кийинки жана кечки тамактануу) тамактануучу тамак-аштардын, кулинардык, ундан жасалган, кондитердик тамактардын жана нан азыктардын тиешелүү бөлүштүрүү кирет.
290. Билим берүү уюмдарынын бардык окуучуларын таза тамактануу менен камсыз кылуу үчүн эки жумадан кем эмес (10-14 күн) мезгилге болжолдуу меню түзүү зарыл.
291. Окуучулардын тамактануу меносун түзүүдө экинчи ирет жакшытылбаган, тоңгон азыктар эритилбеген жаңы даярдалган тамактарга артыкчылык берилет.
292. Күн сайын залга тамак-аштардын өлчөмү жана кулинардык тамактардын аталышы жазылып, билим берүү мекемесинин жетекчилиги тарабынан бекитилген меню иштелип.
293. Жутуштуу жана массалык жутуштуу эмес (уулануу) оорулардын пайда болушунун алдын алуу үчүн жана жөнүлдөтүлгөн тамактануунун принциптерине ылайык 2-тиркемеде көрсөтүлгөн ушул санитардык эрежелердин талаптарына жараша тамак азыктарын колдонууга жана тамак даярдоого тыюу салынат.
294. Ушул санитардык эрежелерге ылайык күнүтө (азык-түлүктөрдүн жарамдыгын аныктоочу, кызматкерлердин респиратордук жана ирри ооруларын каттоо боюнча журналдар) жана башка иш-кагаздарын жүргүзүү зарыл.
295. Билим берүү уюмдарынын коомдук тамактануу уюмдарына тамак-аш продуктуларын жана азык-түлүк сырьелорду кабыл алуу тамак-аш продуктуларынын Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн чечими менен бекитилген техникалык регламентке ылайык жүргүзүлөт.
296. Суусундуктар, суулар буфет аркылуу сатылып жатканда көлөмү 500 млден чоң эмес идиште болушу керек. Буфетте суусундуктарды куюп сатууга тыюу салынат.
297. Ысык тамак берүүдө - биринчи жана (же) экинчи тамак болушу керек, алар кулинардык даярдыкка чейин жеткирилип, порцияларга бөлүнөт.
298. Окуучуларга ысык тамак берүү окуу сабактарынын режимине ылайык 20 мүнөттөн кем болбогон танапкесте класстар (топтор) боюнча уюштурулат. Жалпы билим берүү уюмдарында (интернат тибиндеги) балдардын сутка бою окуучулардын тамактануусу күн тартибине ылайык уюштурулат. Ар бир класска (топторго) өзүнчө аныкталган түштөнүүчү столдор бекитилет.
299. Окуучуларга ысык тамак берүүдө столдун үстүнө тамактар алдын ала коюлуп даярдалат.
300. Столдун үстүнө тамактарды алдын ала коюп даярдоо (сервировкалоо) 14 жаштан жогору болгон кезметчи балдар аркылуу кезметчи муталимдин жетекчилигинде жүргүзүлөт.
301. Окуучуларга ашкананын өндүрүш жайларына кирүүгө уруксат этилбейт. Окуучуларды тамак даярдоо, жашылчаларды тазалоо, даяр тамакты ташуу, нан тууроо, идиш жуу, жайларды тазалоо менен байланышкан жумуштарга тартууга тыюу салынат.
302. Чакан комплекстүү билим берүү уюмдарында (50 окуучуга чейин) тамактанууну уюштуруу үчүн жайлардын бирин бөлүп берүүгө мүмкүнчүлүк берилет.
303. Тамак ичүү үчүн дайындалган жайларда эки зона болуусу зарыл: технологиялык, жуу жана муздатуу жабдууларын жайгаштыруу зонасы жана окуучулардын тамактануусу үчүн зона. Жабдуулардын минималдык тобун төмөнкүлөр түзөт: үстүндө аба сордуруу шкафы менен электр плитасы, муздаткыч, электр суу жылыткычы, 2-секциялуу идиш жууй турган жуугуч. Окуучулар тамактануучу жайларда жеке пилена эрежелерин сактоо үчүн шарттар түзүлүүсү зарыл: канализацияга туташтырылган муздак жана ысык суусу бар кол жуу үчүн раковиналар; самык, электр сүлгүсү же бир жолу пайдалануучу сүлгүлөр.
304. Бардык өндүрүш цехтеринде самын салуу жана жеке же бир жолу пайдалануучу сүлгүлөрдү салуу үчүн жайлар менен жабдылган канализацияга туташтырылган муздак жана ысык суусу бар кол жуу үчүн раковиналар. Өндүрүш ванналарда кол жууга тыюу салынат.
305. Суук тийген же ашказан-ичеги ооруларынын белгилери пайда болгондо, ошондой эле ирилдеген, күйгүзүп, кесип алган учурларда, ошондой эле өзүнүн үй-бүлөсүндөгү бардык ичеги-карын инфекция оорусу жөнүндө жумушчу администрацияга билдирүүсү зарыл жана медициналык жардамга кайрылышы керек.
306. Ичеги-карын инфекциялары, териси ириңдөө оорулары бар, жогорку дем алуу жолдорунан суук тийген оорулары бар, бир жерин күйгүзүп же кесип алган адамдар жумуштан четтетилет. Кайра иштөөгө толук айыгып, медициналык текшерүүдөн өткөндөн жана врачтын корутундусунан кийин гана жол берилет.
307. Ар бир кызматкердин белгиленген үлгүдөгү медициналык китепчесинин болуусу зарыл, ага медициналык жана лабораториялык кароолордун жыйынтыктары, мурда ооруган жутуштуу оорулары жөнүндө маалыматтар жазылат, кесиптик гигиеналык даярдыкты өткөндүгү жөнүндө белги коюлат.
308. Медицина кызматкерлери жалпы билим берүү уюмдарынын тамактануусун уюштуруу, анын ичинде келген азыктардын сапатын, азыктарды туура кошуусун жана тамактарды даярдоого көзөмөл жүргүзүшү зарыл.
309. Келген азыктардын сапатын контролдоо үчүн бракераж жүргүзүлөт жана сунушталган формага ылайык ушул санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 1-формасына ылайык тамак азыктарын жана азык-түлүк сырьелорду бракераждао журналына жазылат.
310. Даяр тамактар татымы алынгандан кийин гана берилет. Тамактын сапатын баалоо үч күндөн кем эмес болгон бракераждык комиссиясы тарабынан жүргүзүлөт: медициналык кызматкери, тамак-аш блогунун кызматкери жана органолептикалык көрсөткүчтөр боюнча билим берүү мекемесинин администрациясынын өкүлү (тамактын татымы тамак бышып жаткан идиштен алынат). Бракераждын жыйынтыктары сунушталган формага ылайык ушул санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 2-формасына "Даяр кулинардык азыктарды бракераж кылуу журналына" катталат. Порцияланган тамактардын салмагы менюдө жазылган чыгыштарга дал келиши керек. Тамак даярдоо технологиясы бузулган, ошондой эле даяр эмес учурунда табылган кулинардык кемчиликтерди жойгонго чейин берүүгө тыюу салынат.
311. Күн сайын жумуш башталардын алдында медициналык жумушчу тарабынан билим берүү мекемесинин коомдук тамактануу уюмунун жумушчуларынын колунда жана денесинин ачык жерлеринде ирилдеген оорунун ошондой эле ангина

- 310. Даяр тамактар татымы алынгандан кийин гана берилет. Тамактын сапатын баалоо үч кишиден кем эмес болгон бракераждык комиссиясы тарабынан жүргүзүлөт: медициналык кызматкери, тамак-аш блогунун кызматкери жана органолептикалык көрсөткүчтөр боюнча билим берүү мекемесинин администрациясынын өкүлү (тамактын татымы тамак бышып жаткан идиштен алынат). Бракераждын жыйынтыктары сунушталган формага ылайык ушул санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 2-формасына "Даяр кулинардык азыктарды бракераж кылуу журналына" катталат. Порцияланган тамактардын салмагы менюда жазылган чыгыштарга дал келиши керек. Тамак даярдоо технологиясы бузулган, ошондой эле даяр эмес учурунда табылган кулинардык кемчиликтерди жойгонго чейин берүүгө тыйоу салынат.

311. Күн сайын жумуш башталаардын алдында медициналык жумушчу тарабынан билим берүү мекемесинин коомдук тамактануу уюмунун жумушчуларынын колунда жана денесинин ачык жерлеринде ирилдеген оорунун ошондой эле ангина оорусунун, жогорку дем алуу жолдорунун катаралдык көрүнүштөрүнүн жок болуусун кароо жүргүзүлөт. Кароонун жыйынтыктары иш сменасы башталаардын алдында сунуш кылынган формага ылайык ушул санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 3-формасы "Ден соолук журналына" жазылат.

312. Тамактарды витаминизациялоо медициналык кызматкердин, ал эми ал жок болгондо башка жооптуу адамдын көзөмөлүндө жүргүзүлөт. Витаминизациялоонун датасы, убакыты, порциянын саны, бир суткалык дозанын жана тамактанган балдардын эсебинен чыккан киргизүүчү препараттын саны, ошондой эле жасалма витаминдештирилген тамактар менен келген витаминдердин саны жөнүндө маалыматтар сунуш кылынган формага ушул санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 4-формасына ылайык "Үчүнчү жана таттуу тамактарды витаминизациялоо журналына" катталат.

313. Технологиялык процессти сактоону көзөмөлдөө максатында даярдалган тамактын ар бир порциясынан бир суткалык татымы алынат. Суткалык татымды алуу тамак-аш блогунун жумушчусу тарабынан жүргүзүлөт. Порциялык тамактар толугу менен алынат, салаттар жана үчүнчү тамактар, гарнирлер - 100 граммдан кем эмес. Татымды казандан стерилдүү (же кайнатылган) кашыктар менен марля салынган стерилдүү (же кайнатылган) бекем жабылуучу айнек же металл капкагы бар айнек идишине салат. Алынган татымдар 48 сааттан кем эмес убакытка (дем алыш жана майрам күндөрүнөн тышкары) муздаткычта же атайын бөлүнгөн жерде +2 - +6 °C температурасында сакталат. Татымдын туура алынгандыгын жана суткалык татымдарды сактоо шарттарын көзөмөлдөө медициналык кызматкери тарабынан жүргүзүлөт.

"Жалпы билим берүү уюмдарында окутуу шарттарына жана аны уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптардын" санитардык-эпидемиологиялык эрежелерине жана ченемдерине 1-тиркеме

1. Сабактардын расписаниесине болгон гигиеналык сунуштар

1. Заманбап илимий изилдөөлөр мектеп жашындагы балдардын акыл-эсинин иштөө жөндөмдүүлүгүнүн биоритмикалык оптимуму 10-12 саат аралыгына туура келерин белгилеген. Ошол сааттарда организмдин эң аз психофизиологиялык күч жумшоосу менен материалды өздөштүрүүнүн эң жогорку натыйжалуулугу белгиленген.

2. Ошондуктан билим берүүнүн 1-төлөптүн окуучулары үчүн сабактардын жүртмөсүндө негизги сабактар 2-3-сабактарда, ал эми 2 жана 3-төлөптүн окуучулары үчүн - 2, 3, 4-сабактарда өткөрүлүшү керек.

3. Жуманын ичинде окуу сабактарынын кыйла көбүрөөк көлөмү шейшембиге жана (же) шаршембиге бөлүштүрүлөт. Анын деңгээли жуманын ортосунда жогорулайт. Мектеп расписаниеси бул күндөрдө эң оор сабактарды же жуманын калган күндөрүнө караганда орто жана оңой өздөштүрүүчү сабактарды камтууга тийиш. Жаңы материалды баяндоо, контролдук иштер жуманын ортосундагы 2-4-сабактарга коюлушу керек.

4. Үйдө даярданууда көп убакытты талап кылган сабактар бир күнгө топтолбошу керек.

5. Дене тарбия сабактарын акыркы сабактарга коюу сунуш кылынат. Дене тарбия сабактарынан кийин жалуу тапшырмалары жана контролдук иштер өткөрүлбөйт.

6. Башталгыч, орто жана чоң класстардын окуучулары үчүн расписание түзүүдө ушул тиркеменин 2-4-таблицаарына ылайык сабактардын оордук шкаласы колдонулат.

1-таблица

Бир жумалык билим берүү түйшүгүнүн максималдуу көлөмүнө карата гигиеналык талаптар

Класстар	Академиялык сааттардагы жол берилген максималдуу бир жумалык түйшүк	
	6 күндүк жумала, андан көп эмес	5 күндүк жумала, андан көп эмес
1	-	21
2-4	26	23
5	32	29
6	33	30
7	35	32
8-9	36	33
10-11	37	34

2-таблица

1-4-класстар үчүн сабактардын татаалдыгынын шкаласы

Жалпы билим берүү сабактары	Балдардын саны (татаалдык рангы)
Математика	8
Кыргыз (орус, чет тил) тили	7
Жаратылыш таануу, информатика	6
Кыргыз (орус) адабият	5
Тарых (4-класс)	4
Сүрөт жана музыка	3
Эмгек	2

Химия	-	-	13	10	12
Геометрия	-	-	12	10	8
Физика	-	-	8	9	13
Алгебра	-	-	10	9	7
Экономика	-	-	-	-	11
Черчение	-	-	-	5	4
Дүйнөлүк көркөм маданияты (ДКМ)	-	-	8	5	5
Биология	10	8	7	7	7
Математика	10	13	-	-	-
Чет тил	9	11	10	8	9
Орус тил	8	12	11	7	6
Мекен таануу	7	9	5	5	-
Жаратылыш таануу	7	8	-	-	-
География	-	7	6	6	5
Жарандарды таануу	6	9	9	5	-
Тарых	5	8	6	8	10
Ритмика	4	4	-	-	-
Эмгек	4	3	2	1	4
Адабият	4	6	4	4	7
Сүрөт	3	3	1	3	-
Дене тарбия	3	4	2	2	2
Экология	3	3	3	6	1
Музыка	2	1	1	1	-
Информатика	4	10	4	7	7
Жашоонун коомдук коопсуздугу (ЖКК)	1	2	3	3	3

4-таблица

10-11-класстарда өтүлүүчү сабактардын татаалдык шкаласы

Жалпы билим берүү сабактары	Балдардын саны (татаалдык рангы)
Физика	12
Геометрия, химия	11
Алгебра	10
Орус тил	9
Адабият, чет тил	8
Биология	7
Информатика, экономика	6
Тарых, коом таануу, дүйнөлүк көркөм маданияты	5
Астрономия	4
География, Экология	3
Жашоонун коомдук коопсуздугу (ЖКК), мекен таануу	2
Дене тарбия	1

"Жалпы билим берүү уюмдарында окутуу шарттарына жана аны уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптардын" санитардык-эпидемиологиялык эрежелерине жана ченемдерине 2-тиркеме

Жалпы билим берүү уюмдарынын коомдук тамактануу уюмдарында сатууга тыюу салынган азыктардын жана тамактардын

ТИЗМЕСИ

1. Коддонуу мөөнөтү өтүп кеткен жана сапаты начар тамак азыктары.
2. Мурда желген тамактардын калдыктары жана күн мурун жасалган тамактар.
3. Бузулуп кеткен мөмө жемештер, жашылчалар.
4. Ветеринардык контролдон өтпөгөн эт, айыл чарба малынын бардык түрлөрүнүн субпродуктулары, балык, айыл чарба канаттуулары.
5. Боор, тил, жүрөктөн тышкары субпродуктулар.
6. Ичи тазаланбаган канаттуу.
7. Жапайы жаныбарлардын эти.
8. Суу канаттууларынын жумурткасы жана эти.
9. Кабыгы кир жана "агылган", "жарым" керттиктери бар жумурткалар, ошондой эле сальмонеллездер боюнча начар чарбалардан келген жумурткалар.
10. Бансаларынын жабылышы бузулган консервалар, бомбөкдөк, "хлопушкалар", дат баскан, деформацияланган, этикеткалары жок банкалар.
11. Ар кандай кошумчалары бузган жана кампа зыянкечтери жуккан таруу, ун, как жана башка азыктар.
12. Үйдө (өндүрүштө эмес) жасалган бардык тамак азыктары.
13. Кремдүү кондитердик азыктар (пирожныйлар жана торттор).

7. Жапайы жаныбарлардын эти.
8. Суу канаттууларынын жумурткасы жана эти.
9. Кабыгы кир жана "агылган", "жарык" керттиктери бар жумурткалар, ошондой эле сальмонеллелер боюнча начар чарбалардан келген жумурткалар.
10. Банкларынын жабылышы бузулган консервалар, бомбаждык, "хлопушкалар", дат баскан, деформацияланган, этикеткалары жок банкчалар.
11. Ар кандай кошумчалары бузган жана кампа зыянкөчтөрү жуккан таруу, ут, как жана башка азыктар.
12. Үйдө (өндүрүштө эмес) жасалган бардык тамак азыктары.
13. Кремдүү кондитердик азыктар (пирожныйлар жана торттор)
14. Зелитер, кесинди эттен жасалган тамактар, диафрагмалар, баштын этинен жасалган оромолор, кан жана ливер колбасалары.
15. Пастеризацияланбаган сүттөн жасалган быштак, флаг быштагы, жылуу энергиясы менен иштетилбеген флаг каймагы.
16. Ачыган сүт - "самоквас".
17. Козу карын жана алардан жасалган азыктар (кулинардык азыктар).
18. Квас.
19. Айыл чарба жаныбарларынын оорулары боюнча начар чарбалардан, ошондой эле алгачкы иштетүүдөн жана пастеризациядан өтпөгөн сүт жана сүт азыктары.
20. Чийки мышалган гастрономдук эт азыктары жана колбасалар.
21. Жылуулук иштетүүдөн өтпөгөн эттен, балыктан, канаттуудан жасалган тамактар.
22. Фритюрда кууралган тамак-аштар жана азыктар.
23. Уксус, горчица, хрен, ачуу калемпир (кызыл, кара) жана башка курч (күйдүрүүчү) татымалдар.
24. Кычкыл соустар, кетчуптар, майонездер, закуска консервалары, маринаддалган жашылчалар жана мөмө жемештер.
25. Накта кофе, сергитүүчү, анын ичинде энергетикалык суусундуктар, алкоголь.
26. Кулинардык майлар, чочконун же койдун майы, маргарин жана башка гидрогенизделген майлар.
27. Абрикостун данегин, арахис.
28. Газдалган суусундуктар.
29. Өсүмдүк майында жасалган сүт азыктары жана бал муздактар.
30. Сагыз.
31. Кымыз жана башка этанолю бар (0,5%дан жогору) кычкыл сүт азыктары.
32. Карамель, анын ичинде набат түрүндөгү.
33. Закускалык консервалар.
34. Үстүнө куюлган тамактары (эт жана балык), студеньдер, сельден жасалган форшмак.
35. Мөмө жемештен жасалган муздак суусундуктар жана морстор (жылуу энергиясы менен иштетилбеген).
36. Окрошкалар жана муздак шорполор.
37. Флот мазасы боюнча макарондору (эт фаршы менен), тууралган жумуртка менен макарондор.
38. Агы менен сарысы аралаштырылбай кууралган жумуртка.
39. Эт жана быштагы бар паштеттер жана блендирлер.
40. Бат даярдалуучу кургак тамак концентраттарынан (негизинде) жасалган биринчи жана экинчи тамактар.

"Жалпы билим берүү уюмдарында окутуу шарттарына жана аны уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптардын" санитардык-эпидемиологиялык эрежелерине жана ченемдерине 3-түрүмү

Тамак-аш блогунун эсепке алуу документинин формалары

1-форма

Тамак азыктарын жана азык-түлүк сырьелорду бракераждоо журналы

Азык-түлүк сырьесунун жана тамак азыктарын анын келүүсүнүн датасы жана күнү	Тамак азыктарын анын аталышы	Келген азык-түлүк сырьесунун жана тамак азыктарынын саны (килограммдарда, литрлерде, дааналарда)	Тамак азыгынын коопсуздукун далилдеген документтин номери	Келген азык-түлүк сырьесун жана тамак азыктарын органолептикалык баалоонун жыйынтыктары	Азык-түлүк сырьесун жана тамак азыктарын сатуунун акыркы мөөнөтү	Азык-түлүк сырьесун жана тамак азыктарын анык сатылган датасы жана убактысы күндөр боюнча	Жооптуу адамдын колу	Эскертүү

Эскертүү:

Продуктуларды эсептен чыгаруу, кайтарып берүү ж.б. фактылар көрсөтүлөт

2-форма

Даяр кулинардык азыктардын бракераж кылуу журналы

--	--	--	--	--	--	--	--

Эскертүү
Даяр азыктардын сатууга тыйоу салынган фактылар

3-форма

Ден соолук журналы

№	Кызматкердин аты-жөнү*	Кызмат орду	Айы/күнү: апрель								
			1	2	3	4	5	6	—	30	
1	Толтуруу үлгүсү	Жардамчы жумушчу	Дс **	Четтетилди	о/к	Д	Өрг	Өрг			Дс **

Эскертүү

(*) Кароо өткөрүлгөн күндө белгиленген жумушчулардын тизмеси ошол күндө сменалагы жумушчулардын санына дал келгени керек.

(**) Шарттуу белгилер: Дс - денн сак; Четтетилди - жумуштан четтетилди; Өрг - Өргүүдө; Д - дем алыш; о/к - ооругандыгы жөнүндө кагаз.

4-форма

Үчүнчү жана даамдуу тамактарды витаминизациялоону жүргүзүү журналы

Датасы	Препараттын аталышы	Тамактын аталышы	Тамактануучулардын саны	Киргизилген витаминдик препараттын жалпы саны (г)	Препаратты киргизүү же витаминделген тамакты даярдоо убактысы	Тамакты ичүү убактысы	Эскертүү