

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау
министрлігіПриказ и.о. Министра
здравоохранения Республики
Казахстан от 10 августа 2022 года
№ ҚР ДСМ-78. Зарегистрирован в
Министерстве юстиции
Республики Казахстан 11 августа
2022 года № 29092Министерство здравоохранения Республики
Казахстан**Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические
требования к детским оздоровительным и санаторным объектам»**

В соответствии с подпунктом 132-1) пункта 16 Положения о Министерстве
здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением
Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

2. Признать утратившими силу:

1) приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 апреля
2018 года № 146 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-
эпидемиологические требования к детским оздоровительным и санаторным
объектам» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации
нормативных правовых актов под № 16913);

2) пункт 11 Перечня некоторых приказов Министерства здравоохранения
Республики Казахстан и Министерства национальной экономики Республики
Казахстан, в которые вносятся изменения и дополнения, утвержденного приказом
Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 июля 2020 года № ҚР
ДСМ-78/2020 «О некоторых вопросах организации и проведения санитарно-



QR-код содержит данные ЭЦП должностного лица РГП на ПХВ «ИЗПИ»

QR-код содержит ссылку на
данный документ в ЭКБ НПА РК

противоэпидемических и санитарно-профилактических мероприятий»
(зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 20935).

3. Комитету санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

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

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

3) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Юридический департамент Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1) и 2) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Исполняющая обязанности Министра здравоохранения РК А. Есмагамбетова
«СОГЛАСОВАН»

Министерство науки и высшего
образования Республики Казахстан

«СОГЛАСОВАН»

Министерство индустрии и
инфраструктурного развития
Республики Казахстан

«СОГЛАСОВАН»

Министерство просвещения
Республики Казахстан

«СОГЛАСОВАН»



Қазақстан Республикасының электронды нысандағы нормативтік құқықтық
актілердің эталонды бақылау банкі
Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов
Республики Казахстан в электронном виде

Редакциялау күні	10.08.2022
Сактау күні	18.08.2022
Дата редакции	10.08.2022
Дата скачивания	18.08.2022

Министерство национальной
экономики Республики Казахстан

Утверждены приказом
Исполняющая обязанности
Министра здравоохранения РК
от 10 августа 2022 года
№ ҚР ДСМ-78

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

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к детским оздоровительным и санаторным объектам» (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с подпунктом 132-1) пункта 16 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71 (далее – Положение) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к детским оздоровительным и санаторным объектам (далее - объекты).

2. В настоящих Санитарных правилах используются следующие понятия:

1) санаторно-курортные организации – организации, предоставляющие санаторно-курортные услуги по оздоровлению и восстановлению здоровья человека с применением медицинских и иных услуг, природных лечебных факторов, расположенные на курортах или в лечебно-оздоровительных местностях: санаторий (для взрослых, взрослых и детей, детей), студенческий санаторий-профилакторий, детский реабилитационно-оздоровительный центр;

2) санитарно-эпидемиологическое заключение – документ, удостоверяющий соответствие нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения объектов государственного санитарно-эпидемиологического контроля и надзора.

**Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного
участка под строительство, проектированию, строительству новых,**

**реконструкции, переоборудованию, перепланировке и расширению
существующих объектов, перепрофилированию и вводу в эксплуатацию
детских оздоровительных и санаторных объектов**

3. Выбор земельного участка под строительство, проектирование, строительство новых, реконструкцию, переоборудование, перепланировка и расширение существующих объектов, перепрофилирование и ввод в эксплуатацию объектов определяются в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, согласно подпункту 23-16) статьи 20 Закона Республики Казахстан «Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан» (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства), осуществляются в соответствии со статьей 46 Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» (далее – Кодекс), санитарными правилами, гигиеническими нормативами, утверждаемыми согласно подпункту 132-1) пункта 16 Положения, (далее – документы нормирования) и настоящими Санитарными правилами.

4. Земельный участок для объектов выбирается сухой, проветриваемый. Участок находится с наветренной стороны от источников загрязнения атмосферного воздуха, с удобными подъездными путями и условиями для организации хозяйственно-питьевого водоснабжения.

5. При проектировании, реконструкции, переоборудовании, перепланировке и расширении существующих объектов, перепрофилировании объектов в зависимости от типа, мощности (вместимости), режима работы, специализации объекта, специфики обслуживаемых контингентов населения состав, набор, площади помещений и их устройство определяются в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, документов нормирования, в соответствии с пунктами с 7 по 13 настоящей главы и требованиями главы 3 настоящих Санитарных правил.

6. При проектировании, реконструкции, переоборудовании, перепланировке и расширении, перепрофилировании объектов и на участке соблюдается принцип групповой изоляции от административно-хозяйственных, бытовых помещений.

7. При проектировании, реконструкции, переоборудовании, перепланировке и расширении, перепрофилировании в детских оздоровительных объектах (далее – ДОО), количество мест в одной спальном комнате предусматривается из расчета 4 квадратных метров (далее – m^2) на одного ребенка.

Детские оздоровительные объекты – это объекты для оздоровления детей от 6 лет, в том числе ДОО сезонного и круглогодичного действия, создающие условия для освоения общеобразовательных учебных программ во время оздоровления, отдыха детей, а также базы и места отдыха детей.

8. При проектировании, реконструкции, переоборудовании, перепланировке и расширении, перепрофилировании объектов предусматривается площадь игровой комнаты из расчета 2 m^2 на одного ребенка, площадь жилой комнаты в санаторных объектах (далее – санатории) – из расчета не менее 6 m^2 на одно место.

9. Лечебные корпуса для оказания водолечения, грязелечения в санаторных объектах размещаются в отдельно стоящих зданиях. При проектной изоляции размещаются в пристроенном объекте.

Раздевалки, санитарный узел и душевые группируются в отдельные блоки с самостоятельными отдельными входами.

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

Санаторные объекты – это организации, в том числе санаторно-курортные организации, противотуберкулезные организации (санатории), предназначенные для профилактики, медицинской реабилитации (включая санаторно-курортное лечение) и отдыха с использованием приоритетно природных условий, в том числе природных лечебных физических факторов (климат, минеральные воды, грязи), физиотерапевтических методов, лечебной физкультуры, при соблюдении установленного режима.

10. В санаториях для проведения бальнеологических процедур (водные процедуры) оборудуются отдельные помещения с самостоятельными бальнеотехническими устройствами в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 августа 2020 года № ҚР ДСМ-96/2020 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения»

(зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21080) и настоящих Санитарных правил.

В процедурных кабинетах каждая кушетка (кресло) устанавливается в отдельных кабинах. Количество кушеток (кресел) в одном процедурном кабинете определяется с учетом площади процедурного кабинета и расчетного количества осуществляемых процедур в смену на одну кушетку, в зависимости от специфики объекта, режима его работы, специализации процедур в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства.

11. В составе помещений для проведения лечебного массажа на объектах предусматриваются кабинеты для массажа, душевая и создаются условия для переодевания и временного хранения верхней одежды пациентов.

12. Для внутренней отделки помещений используются нетоксичные строительные материалы, устойчивые к моющим и дезинфицирующим средствам, имеющие документы об оценке (подтверждении) их соответствия, подтверждающие их качество и безопасность.

13. Поверхности потолков, стен, пола всех помещений выполняются гладкими, ровными, в зависимости от назначения помещения устойчивыми к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, без деформаций, повреждений и признаков поражений грибком. Поверхности пола предусматриваются из исключаяющих скольжение материалов, допускающих санитарную обработку, удобные к уборке.

В помещениях с влажным режимом работы, а также в помещениях, подвергающихся влажной текущей дезинфекции (в том числе помещения для оказания медицинских и оздоровительных услуг, пищеблок, ванные, душевые, санитарные узлы, постирочные, прачечные, моечные, помещения временного хранения медицинских отходов) поверхности стен и пола выполняются с использованием влагостойких материалов.

14. Предусматривается ограждение территории объектов, без повреждений.

Въезды и входы на участок объектов, проезды, пешеходные дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, тротуары и

пандусы предусматриваются с покрытием из твердых материалов, ровным, шероховатым, без зазоров, не создающим вибрацию при движении, а также предотвращающим скольжение, доступным и удобным для очистки, уборки.

Юридические и физические лица, осуществляющие деятельность по оздоровлению детей в сезонных летних лагерях, перед вводом в эксплуатацию объектов получают санитарно-эпидемиологическое заключение по форме согласно приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 августа 2021 года № ҚР ДСМ-84 «Об утверждении форм учетной и отчетной документации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 24082) (далее – приказ ҚР ДСМ-84).

15. На объектах проводятся лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.

Глава 3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию детских оздоровительных и санаторных объектов

16. На объектах предусматриваются централизованное хозяйственно-питьевое, горячее водоснабжение, водоотведение, теплоснабжение, соответствующие требованиям государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, в соответствии с утвержденными приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года № 209 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 10774), и настоящих Санитарных правил.

17. Объекты обеспечиваются питьевой водой, в том числе расфасованной в емкости (в том числе графины, чайники, бачки) или упакованной питьевой водой (расфасованная в емкости) промышленного изготовления.

Упакованная питьевая вода (расфасованная в емкости) промышленного изготовления применяется на объектах для питьевых и производственных целей при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, обеспечивающей ее прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих качество и безопасность упакованной питьевой воды.

Для питья используется упакованная питьевая вода промышленного изготовления, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), обеспечивается наличие одноразовой посуды, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также промаркированного отдельного инвентаря (подносов, контейнеров, емкостей) и (или) раздельных промаркированных устройств для чистой и использованной посуды, емкостей для сбора использованной одноразовой посуды.

Мойка кулера производится в соответствии с инструкцией по эксплуатации и с периодичностью, предусмотренной инструкцией, но не реже одного раза в 7 (семь) календарных дней, с применением дезинфицирующих средств, разрешенных к применению, не реже одного раза в три месяца.

Для питья используется чистая посуда (стеклянная, фаянсовая, пластмассовая, одноразовые стаканчики), предназначенная для контакта с пищевой продукцией.

Кипяченая питьевая вода используется при условии соблюдения следующих требований:

- кипячения ее не менее 5 минут;
- охлаждения до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- хранение не более трех часов;
- ведение учета времени смены кипяченой питьевой воды в учетной документации объекта.

для хранения и доставки питьевой воды используются очищенные и дезинфицированные многоразовые емкости.

18. Свободный доступ детей к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени их пребывания на объектах.

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

20. При отсутствии централизованной системы водоснабжения предусматривается использование воды из нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения с устройством систем внутреннего водоснабжения.

Для соблюдения личной гигиены используется дополнительная установка наливных умывальников.

21. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения на объектах устанавливаются водонагреватели, обеспечивается наличие и использование горячей проточной воды.

Горячая и холодная вода подводится посредством смесителей ко всем моечным ваннам и раковинам, раковинам для мытья рук персонала и обслуживаемых, ваннам, душевым в местах проживания, в помещениях для оказания медицинских и оздоровительных услуг, а также к необходимому автономному технологическому оборудованию на пищеблоке.

Использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей исключено.

22. При размещении объектов в не канализованной и (или) частично канализованной местности, при отсутствии централизованной системы водоотведения предусматриваются автономные (локальные) системы водоотведения, в том числе устройство санитарно-дворовых установок.

Санитарно-дворовые установки (далее – СДУ) – это туалет, не связанный с централизованным водоотведением, расположенный на территории объекта, имеющий надземную часть и подземную водонепроницаемую емкость (выгреб).

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

Осуществление сброса сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев исключено.

Уборку СДУ проводят ежедневно с использованием дезинфицирующих средств, разрешенных к применению, согласно инструкции по применению.

23. Объекты оборудуются централизованной системой теплоснабжения или используются автономные системы и оборудование для теплоснабжения, в том числе и для обеспечения горячего водоснабжения.

24. В отопительный период температура воздуха предусматривается:

1) в спальнях и учебных помещениях, кабинетах, библиотеке, в помещениях для культурно-массовых мероприятий и отдыха, в компьютерных классах, служебно-бытовых, стиральных от плюс (далее – «+») 18 градусов Цельсия (далее – °C) - +22 °C;

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

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

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

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

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

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

8) в душевых +25 °C.

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

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

26. На объектах предусматривается естественное и искусственное освещение в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, и документов нормирования.

27. Для искусственного освещения используются лампы светодиодные, люминесцентные, энергосберегающие и лампы накаливания, типы светильников в зависимости от назначения помещений. Общее искусственное освещение предусматривается во всех помещениях. В одном помещении применяются лампы одного типа. Светильники обеспечиваются плафонами.

28. Уровни искусственного освещения помещений обеспечиваются в соответствии с приложением 2 к настоящим Санитарным правилам.

29. Лампы, вышедшие из строя, заменяются. На объектах сбор, временное хранение (но не более шести месяцев) и транспортировка использованных, неисправных ртутьсодержащих ламп, медицинских приборов и оборудования с ртутным наполнителем (далее – ртутьсодержащие отходы) обеспечиваются в соответствии с требованиями приказа исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-331 /2020 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21934) и нормативных документов по стандартизации по обращению ртутьсодержащих отходов.

Выброс использованных ртутьсодержащих ламп и приборов в мусоросборники исключен.

30. На территории объекта предусматривается наружное искусственное освещение, в том числе в СДУ.

31. В помещениях объектов предусматриваются системы естественной и механической вентиляции и (или) кондиционирования в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, и документов нормирования.

При эксплуатации систем вентиляции и кондиционирования воздуха обеспечивается соблюдение требований документов нормирования, а также обеспечивается доступ к ним при их очистке или замене.

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

Кабинет для массажа оборудуется механической вентиляцией.

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

33. Во всех помещениях предусматривается естественная вентиляция посредством открывающихся окон, форточек.

Вентиляция – это естественный или искусственный регулируемый воздухообмен в помещениях, обеспечивающий создание воздушной среды в соответствии с гигиеническими и технологическими требованиями, а также совокупность технических средств, обеспечивающих воздухообмен.

Глава 4. Санитарно-эпидемиологические требования к ремонту, содержанию и эксплуатации помещений, объектов, сооружений и оборудования детских оздоровительных и санаторных объектов

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

- 1) ремонтные работы домиков;
- 2) проверка эффективности функционирования инженерных сетей, систем вентиляции и кондиционирования;
- 3) профилактическая промывка и дезинфекция сооружений и сетей водоснабжения с исследованием питьевой воды;
- 4) очистка и благоустройство территории;
- 5) проведение профилактических дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий с применением дезинфицирующих, дезинсекционных и дератизационных средств, разрешенных к применению и включенных в государственную регистрацию Евразийского экономического союза (далее - средства). Средства используются в соответствии с инструкциями по применению, при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, обеспечивающей их прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих безопасность (свидетельство о государственной регистрации).

35. Ремонт на объектах осуществляется в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, документов нормирования и главами 2 и 3 настоящих Санитарных правил.

Текущий ремонт проводится на объектах ежегодно.

36. Содержание и эксплуатация ДОО, санаториев в зависимости от специфики, режима работы и специализации по оказанию медицинских и оздоровительных услуг обеспечиваются в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15 «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 26831) (далее – приказ ҚР ДСМ-15).

Содержание и эксплуатация объектов общественного питания, розничной торговли, оздоровительного и досугового назначения, бытового обслуживания, мест проживания детей, взрослых (пациентов, отдыхающих) и персонала, находящихся на территории объекта, обеспечиваются в соответствии с требованиями документов нормирования.

37. Санаторные объекты не размещаются в аварийных зданиях и помещениях.

38. На окна, форточки, фрамуги, открываемые для проветривания, устанавливаются съемные защитные сетки от проникновения насекомых в теплое время года.

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

40. Перед началом оздоровительной кампании и по окончании каждой смены техническим персоналом обеспечивается проведение генеральной уборки.

Все помещения, объекты, сооружения и оборудование объектов содержатся в чистоте. Текущая уборка помещений проводится ежедневно влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению и включенных в государственную регистрацию продукции Евразийского экономического союза, с последующим проветриванием. Моющие

и дезинфицирующие средства используются в соответствии с инструкциями по применению, при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, обеспечивающей их прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих безопасность (свидетельство о государственной регистрации).

Хранение средств осуществляется в специально выделенных местах, плотно закрытыми в упаковке изготовителя с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем.

Рабочие растворы дезинфицирующих и моющих средств готовятся и хранятся в маркированных емкостях с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Дезинфицирующие, моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для детей местах.

41. Для уборки помещений (в том числе медицинский пункт, производственные помещения пищеблока, обеденный зал, складские помещения, рекреации, учебные кабинеты, производственные мастерские, санитарно-бытовые помещения), санитарных узлов выделяется и закрепляется отдельный уборочный инвентарь маркированный любым способом. Уборочный инвентарь хранится в чистом виде, в специально выделенном месте (местах, помещении), максимально приближенном к местам уборки, отдельно от уборочного инвентаря для уборки и дезинфекции санитарных узлов, и используется по назначению. Инвентарь для уборки и дезинфекции санитарных узлов хранится в специально выделенном месте отдельно от уборочного инвентаря иных помещений. По окончании уборки, в конце рабочего дня весь уборочный инвентарь обрабатывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению.

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

Мусоросборники (контейнеры) очищаются, моются и дезинфицируются.

На территории объектов устанавливаются мусоросборники для сбора мусора.

43. На объектах обеспечивается проведение мер по предотвращению проникновения в помещения грызунов, насекомых, птиц и животных, по защите продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции от загрязнения и порчи вредителями (насекомыми и грызунами), исключая потенциальные места жизнедеятельности (размножения) вредителей пищевой продукции, загрязнения ее вредителями.

Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации пляжей

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

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

46. Территория пляжа оборудуется навесами от солнца, лежаками и скамейками.

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

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

Солярий – это оборудованная площадка, помещение для принятия солнечных ванн.

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

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

51. На пляже в зависимости от состава его поверхностного слоя (в случае уменьшения или нарушения поверхностного слоя) подсыпается чистый песок или галька. На песчаных пляжах не реже одного раза в неделю производится механизированное рыхление поверхностного слоя песка с удалением собранных отходов.

52. Исключается стирка белья и купание животных в местах, предназначенных для купания людей.

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

Параграф 2. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации детских оздоровительных объектов палаточного (юрточного) типа

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

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

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

57. Сжигать и закапывать отходы, вывозить на непредназначенные для этого места, сбрасывать сточные воды в открытые водные объекты, овраги и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев исключено. Сточные воды отводятся от кухни и моечных в специальную яму.

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

59. Используются прочные, непромокаемые палатки (юрты) (наружная палатка – тент), обеспечивающие теплоизоляционные свойства, защиту от

проникновения кровососущих насекомых (москитная сетка на окнах и двери, застежка типа молния), имеющие открывающиеся клапаны – окна для проветривания, плотно закрывающийся вход, дощатые полы и не продуваемые борта.

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

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

62. Все палатки (юрты) для размещения детей ежедневно проветриваются и убираются влажным способом с применением моющих средств, дезинфицируются не реже одного раза в семь календарных дней.

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

В ДОО палаточного (юрточного) типа используются СДУ или биотуалеты.

64. В местах разбивки ДОО палаточного (юрточного) типа выделяются зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены, создаются условия для соблюдения личной гигиены. Размещение умывальников обеспечивается вблизи жилой зоны под навесом на утрамбованной площадке. Предусматриваются места для мытья ног, стирки белья, сушки одежды, место сбора мусора. Обеспечивается наличие горячей воды в душевых, пищеблоке, в том числе с использованием устройств для подогрева воды.

Параграф 3. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации противотуберкулезных санаториев

65. Размещение помещений для проведения процедур в одном корпусе со спальными помещениями допускается, за исключением связанных с выделением загрязняющих вредных веществ.

66. Спальные помещения предусматриваются из палатных секций.

67. В лабораториях, процедурных, перевязочных, палатах, изоляторе, комнате сбора мокроты, помещениях для приема противотуберкулезных препаратов, помещении для временного хранения медицинских отходов устанавливаются экранированные бактерицидные облучатели, используемые в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

68. Ежедневная влажная уборка и еженедельная генеральная уборка всех помещений проводятся с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению, в соответствии с инструкцией по применению, с последующим обеззараживанием воздуха в спальнях комнатах бактерицидными облучателями.

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

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

Противотуберкулезный санаторий – это противотуберкулезная организация, предоставляющая лечебно-профилактическую и реабилитационную противотуберкулезную помощь (услуги) населению, проводимую в условиях временного пребывания лиц в санаторном объекте (санаторно-курортной организации).

Параграф 4. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации помещений для грязелечения и физиотерапии в санатории

70. Содержание и эксплуатация помещений для грязелечения и физиотерапии в санатории обеспечивается в соответствии с приказом № ҚР ДСМ-15.

71. Средства для грязелечения из природных источников (минеральные грязи, глина) применяются разово. Средства на их основе (грязевые маски) хранятся в упаковке изготовителя и используются в соответствии с маркировкой по их применению, указанной на этикетке, упаковке.

72. На объектах применяются лечебные грязи, готовые к процедурам, соответствующие следующим требованиям:

1) нормируемые физико-химические и токсикологические показатели лечебных грязей, естественных и подготовленных к процедурам, соответствуют приложению 3 к настоящим Санитарным правилам;

2) нормируемые микробиологические показатели лечебных грязей, естественных и подготовленных к процедурам, соответствуют приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

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

74. Фито-бары организуются при наличии условий хранения используемой пищевой продукции, установленных ее изготовителем, условий мытья, обработки и хранения посуды.

Пищевая продукция (в том числе биологически активные добавки к пище) используется при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, обеспечивающей ее прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих безопасность (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации). Используются биологически активные добавки к пище (включая фито-чай) разрешенные к применению и включенные в государственную регистрацию).

75. В санаториях при проведении бальнеологических процедур не совмещаются в одном помещении процедуры промывания желудка с орошением десен, кишечного душа и сифонного промывания кишечника с введением в кишечник смеси минеральной воды и лечебной грязи.

Кабинет для массажа, используемый для проведения лечебного массажа, оборудуется умывальной раковиной с подводкой холодной и горячей воды посредством смесителей, устройствами и средствами для мытья, вытирания и (или) сушки рук.

76. Дезинфекция съемных и контактирующих с организмом человека приспособлений (в том числе резиновых трубок, наконечников, тройников) осуществляется согласно прилагаемым инструкциям по эксплуатации.

Мытье и стерилизация осуществляется согласно требованиям приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 августа 2018 года № ҚР ДСМ-8 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 17429).

Глава 5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в детских оздоровительных и санаторных объектах

77. На объектах для детей предусматривается мебель и оборудование, в том числе оборудование для детских игровых и спортивных площадок, соответствующие росту-возрастным особенностям детей и требованиям приказов Министра здравоохранения Республики Казахстан от 9 июля 2021 года № ҚР ДСМ-59 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 23469) и от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 23890).

78. Используемые на объектах мебель, мягкий и твердый инвентарь, оборудование (включая медицинское оборудование и приборы, оборудование для оказания оздоровительных услуг, технологическое, тепловое для объектов общественного питания и пищеблоков), санитарно-технические приборы (в том числе унитазы, умывальники, ванны, душ, душевые поддоны) содержатся в исправном состоянии и используются по назначению. Дефекты, повреждения в отделке помещений, поломки и повреждения мебели, твердого инвентаря, оборудования, санитарно-технических приборов, а также поврежденный и изношенный мягкий инвентарь, подлежат ремонту или замене.

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

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

80. Купание детей проводится не реже одного раза в семь календарных дней. Предусматривается наличие комплектов постельного белья на одно спальное место (не менее трех).

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

Сбор использованного белья осуществляется в плотную специальную упаковку (клеенчатые, полиэтиленовые мешки, оборудованные бельевые тележки). Для работы с использованным бельем персонал обеспечивается сменной специальной одеждой.

Санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала (головной убор или сетка для волос, куртка с брюками или халат (одноразовый или многоразовый), сетка для бороды (усов); фартук, обувь; средства индивидуальной защиты (маска защитная для органов дыхания (одноразовая или многоразовая) (далее – маска), перчатки (одноразовые или многоразовые), предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готовой пищевой продукции от загрязнения, в том числе механическими частицами и микроорганизмами.

82. Стирка белья осуществляется в прачечной объекта, при ее отсутствии стирка белья проводится централизованно в специализированных прачечных.

В прачечной обеспечивается соблюдение поточности технологического процесса с исключением встречных потоков чистого и использованного белья.

Белье заболевших инфекционным заболеванием (зараженные) перед стиркой подвергается дезинфекции.

83. Не менее одного раза в год постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) подвергаются обеззараживанию (включая методом камерной дезинфекции или химическими средствами дезинфекции) согласно инструкции по их эксплуатации, маркировки изделий.

84. Приобретенная и используемая продукция (в том числе посуда, мягкий инвентарь (включая полотенца, постельное белье, постельные принадлежности), твердый инвентарь, мебель, оборудование, игрушки, парфюмерно-косметическая продукция (включая зубные пасты, продукция, предназначенная для нанесения непосредственно на кожу и волосяной покров человека (включая мыло, крема), средства индивидуальной защиты, моющие средства, продукция (товары) бытовой химии, средства личной гигиены) используется при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, обеспечивающей ее прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих безопасность и качество продукции (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, сертификат о соответствии, спецификации).

Глава 6. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания в детских оздоровительных и санаторных объектах

85. Организация питания на объектах осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880 «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 26866) (далее – приказ ҚР ДСМ-16) приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21857) и настоящих Санитарных правил.

86. На пищеблоке предусматривается последовательность и поточность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды.

87. На объектах составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню (с учетом режима работы объекта) для каждой возрастной группы детей, для взрослых, утвержденное руководителем объекта. В ДОО палаточного (юрточного) типа для детей разрабатывается меню на период до 7 (семи) календарных дней.

При составлении меню учитывается ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе. В рационе питания детей предусматривается пищевая продукция, обогащенная витаминно-минеральным комплексом.

88. Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечивается в соответствии с утвержденным перспективным меню.

При отсутствии необходимой пищевой продукции производится замена на продукцию в соответствии с таблицей замены пищевой продукции, указанной в таблице 1 приложения 5 к настоящим Санитарным правилам, с учетом ее пищевой ценности.

89. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованьях, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры. Использование ртутных термометров исключено.

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

91. Питание детей предусматривается не менее чем пятиразовое, с дополнительным вторым завтраком или ужином, с интервалами между приемами пищи не более 4 часов. В промежутках между едой в меню предусматривается организация питания с включением кумыса или кисломолочного продукта, с соблюдением рациона и норм питания на объекте.

92. Приготовление пищи проводится с использованием картотеки блюд в соответствии с разработанными и утвержденными изготовителем технологическими картами, в которых отражается перечень входящей пищевой продукции в блюдо, ее массу в граммах (брутто), вес нетто готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

93. Ежедневно в рацион питания включаются мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают не реже одного раза в семь календарных дней.

94. В меню исключается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два календарных дня.

95. Набор пищевой продукции в детских оздоровительных объектах в день на одного ребенка (в массе брутто) представлен в таблице 2 приложения 5 к настоящим Санитарным правилам.

96. Масса порции (в граммах) для детей и подростков в зависимости от возраста (в годах) представлена в таблице 3 приложения 5 к настоящим Санитарным правилам.

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

98. В целях профилактики гиповитаминоза и эффективного оздоровления детей проводится искусственная витаминизация охлажденных напитков (компот, кисель) витамином С, производится запись в журнале С-витаминизации по форме 1 приложения 6 к настоящим Санитарным правилам.

99. На объектах при организации общественного питания исключен прием, использование (применение), хранение, транспортировка, производство (изготовление) и реализация пищевой продукции, указанной в главе 5 приказа № ҚР ДСМ-16.

На объектах при производстве (изготовлении) и реализации пищевой продукции детского питания для детей раннего, дошкольного и школьного возраста исключается:

1) изготовление и реализация:

простокваши, творога и кисломолочной продукции;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

морсов, квасов;

жареных во фритюре изделий;

яиц всмятку, яичницы-глазуньи;

сложных (более четырех компонентов) салатов;

салатов, заправленных сметаной и майонезом;

окрошки;

блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

острых соусов, кетчупов;

2) реализация:

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

чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов;

3) использование и реализация:

пищевой продукции, перечень которой определен статьей 8 технического регламента, действие которых распространяется на отдельные виды пищевой продукции;

пищевой продукции, указанной в главе 5 приказа № ҚР ДСМ-16;

непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищи, приготовленной накануне, смешивание готовых блюд с остатками от предыдущего дня.

100. Прием продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, обеспечивающей ее прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих безопасность продукции (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации,

документы ветеринарно-санитарной экспертизы), с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов согласно форме 2 приложения 6 к настоящим Санитарным правилам.

Бракераж – это оценка качества пищевой продукции и готовых блюд по органолептическим показателям.

Документы об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающие безопасность продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, хранятся на пищеблоке объекта в соответствии с требованиями при организации питания для ДОО палаточного (юрточного) типа сохраняются в течение 7 (семи) календарных дней после полного расходования пищевой продукции.

101. Ответственными лицами объекта осуществляется проверка качества пищевой продукции, поступившей на пищеблок, условий хранения продукции и соблюдения сроков годности, правильности отбора и хранения суточной пробы, соблюдения технологии приготовления блюд, правил личной гигиены персоналом и дежурными по столовой.

102. Выдача готовой пищи осуществляется после проведения органолептической оценки качества готовых блюд медицинским работником с внесением записей в журнале органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий согласно форме 3 приложения 6 к настоящим Санитарным правилам.

103. Ежедневно на пищеблоке отбирается суточная проба готовой продукции от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие в полном объеме (гарниры отбирают в отдельную посуду). Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 200 грамм. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте или холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С, а также до замены приготовленным после выходных блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином.

Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания детских оздоровительных объектов палаточного (юрточного) типа

104. Для организации питания детей в детских оздоровительных объектах палаточного (юрточного) типа включаются следующие виды организации питания:

- 1) питание в близлежащем объекте общественного питания;
- 2) привозное горячее питание (из стационарного объекта общественного питания);
- 3) приготовление пищи с использованием полевой кухни;
- 4) приготовление пищи на пищеблоке;
- 5) приготовление пищи на костре.

Пища готовится на каждый прием.

Детские оздоровительные объекты палаточного (юрточного) типа – это детские оздоровительные объекты, где реализуется форма отдыха детей и подростков с использованием палаток (юрт) для их размещения и обслуживания, организуемая в естественных природных условиях в период летних каникул.

105. На территории ДОО палаточного (юрточного) типа, независимо от вида организации питания, выделяется зона организации питания (кухонная), где предусматриваются место для хранения пищевой продукции, место приготовления пищи (включая обработку и подготовку продовольственного (пищевого) сырья, нарезку хлеба), место для мытья столовой и кухонной посуды (инвентаря), место для костра или полевая кухня, место для приема пищи, место для мытья рук.

Места для приготовления и приема пищи оборудуются под навесом (тентом) или в специальных приспособленных для этих целей палатках (юртах)

для защиты от атмосферных осадков и пыли. Место для приема пищи оборудуется столами, скамейками (стульями).

106. Для хранения скоропортящейся пищевой продукции, при отсутствии условий ее хранения в соответствии с Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», используется оборудование с ледником.

107. В месте приготовления пищи, включая полевую кухню (при использовании ее), предусматривается технологическое оборудование, обеспечивающее приготовление разработанного и утвержденного ассортимента перечня изготавливаемой пищевой продукции.

В месте приготовления пищи устанавливаются разделочные столы (не менее двух) для раздельной обработки сырой и готовой пищевой продукции, имеющие покрытие, предназначенное для контакта с пищевой продукцией, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используются отдельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно.

Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды. Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря выделяются и используются по назначению отдельные промаркированные емкости.

108. В столовой кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются изготовленные из материалов, предназначенных и разрешенных для контакта с пищевой продукцией, в соответствии с маркировкой по их применению, включая и для горячей пищевой продукции. Одноразовая посуда повторно не используется.

109. В ДОО палаточного (юрточного) типа предусматривается количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов, обеспечивающее одновременное питание всех его участников (при раздельном приготовлении пищи по группам – одновременное питание всех членов группы).

110. Во время приготовления пищи в ДОО палаточного (юрточного) типа предусматривается присутствие лиц, ответственных за питание.

111. Доставка готовой пищи из стационарного объекта общественного питания в ДОО палаточного (юрточного) типа обеспечивается в соответствии с требованиями Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания».

Доставка блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии из стационарного объекта общественного питания обеспечивается в чистой изотермической упаковке (в том числе термосы, контейнеры, емкости, посуда с плотно закрывающимися крышками), в охлажденном состоянии – упакованные в закрывающуюся упаковку (емкости), с последующим упаковыванием в чистую многооборотную плотно закрывающуюся транспортную упаковку – транспортные контейнера (в том числе гастрономические емкости с крышками, изотермические контейнера, емкости, боксы, термоконтейнера, сумки-холодильники, многооборотные металлические и полимерные контейнера, ящики с крышками).

112. Готовые блюда и кулинарная продукция находятся в изотермической, транспортной упаковке в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи.

Доставка готовой пищи в изотермической, транспортной упаковке обеспечивается в течение не более одного часа после упаковывания. Пища реализуется не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Готовые блюда не подогреваются.

113. В ДОО палаточного (юрточного) типа суточные пробы от всех приготовленных блюд и кулинарных изделий отбираются, оставляются и хранятся в соответствии с пунктом 112 настоящих Санитарных правил.

114. Типовой набор пищевой продукции для похода:

- 1) хлеб черный и белый или сухари, печенье, сушки, галеты, хлебцы хрустящие;
- 2) крупа, макаронные изделия, готовые концентраты каш или концентраты супов в пакетах;
- 3) масло сливочное топленое, растительное;
- 4) консервы мясные промышленного изготовления;
- 5) сахар, конфеты, шоколад, мед в промышленной упаковке изготовителя;

6) консервы рыбные в масле и (или) натуральные промышленного изготовления;

7) овощи свежие или овощи сухие;

8) молоко сухое, сливки сухие или молоко сгущенное, консервированное;

9) сыры твердых сортов;

10) фрукты свежие, сухофрукты, орехи;

11) упакованная питьевая вода (расфасованная в емкости) промышленного изготовления, соки, чай, какао-порошок.

Глава 7. Требования к осуществлению производственного контроля, условиям труда и бытового обслуживания персонала детских оздоровительных и санаторных объектов

115. Санитарно-бытовое обеспечение персонала осуществляется в соответствии с типом, специализацией и численностью персонала объекта, в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, документов нормирования.

116. На объектах персоналу создаются условия для соблюдения правил личной гигиены. Для мытья рук предусматриваются умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, оснащенные смесителями, устройствами и средствами для мытья, вытирания и (или) сушки рук, урнами для сбора мусора.

117. Персонал обеспечивается чистой специальной одеждой, а также средствами индивидуальной защиты. Комплектность и форма специальной одежды персонала устанавливается субъектом в зависимости от вида выполняемых работ, оказываемых услуг в соответствии с нормами выдачи специальной одежды и средств индивидуальной защиты работникам организаций различных видов экономической деятельности, эпидемиологическими показаниями и требованиями настоящих Санитарных правил.

Для уборки помещений предусматривается отдельная специальная одежда. Смена специальной одежды осуществляется ежедневно и по мере загрязнения.

118. Персонал объектов следит за чистотой рук, носит чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимает специальную одежду, моет руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

119. Персоналом пищеблоков, объектов общественного питания при объектах обеспечивается соблюдение личной и производственной гигиены в соответствии с требованиями Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания».

120. На объектах не работают:

1) лица, не прошедшие обязательные, профилактические медицинские осмотры или признанные непригодными к работе по состоянию здоровья, не имеющие документ, удостоверяющий прохождение медицинского осмотра и гигиенического обучения;

2) больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, с заболеваниями верхних дыхательных путей (острой респираторной вирусной инфекцией). Лица, занятые в процессе производства пищевой продукции, незамедлительно сообщают о заболевании или симптомах, а также обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу объекта, или непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

121. Персоналом объектов, лицами, относящимися к декретированной группе населения, обеспечивается прохождение обязательных медицинских осмотров в соответствии с приказом исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020 «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний,

перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21443).

Персонал объектов, лица, относящиеся к декретированной группе населения, имеют при себе личную медицинскую книжку по форме в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21652), с отметками о прохождении обязательного медицинского осмотра, гигиенического обучения и допуске к работе, обеспечивается ее хранение на рабочем месте.

Глава 8. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям медицинского обеспечения детей, взрослых и персонала детских оздоровительных и санаторных объектов

122. На объектах обеспечивается медицинское обслуживание.

123. На объекте медицинским персоналом проводятся следующие мероприятия:

1) разработка комплексного плана оздоровительных мероприятий, направленного на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей;

2) проверка питьевого режима и питания;

3) проверка готовности помещений, территории, мест купания и занятия спортом;

4) прием детей в ДОО при наличии документа о состоянии здоровья: «Медицинская справка на школьника, выезжающего в оздоровительный лагерь» по форме 071/у, утвержденной приказом исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 октября 2020 года № ҚР ДСМ-175 /2020 «Об утверждении форм учетной документации в области здравоохранения»

(зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21579) (далее – приказ № ҚР ДСМ-175/2020), справки об отсутствии контакта с инфекционными заболеваниями. Прием детей и взрослых в санатории осуществляется при наличии учетной документации в области здравоохранения по формам, утвержденным приказом № ҚР ДСМ-175/2020. Медицинским персоналом обеспечивается проведение динамического наблюдения за состоянием здоровья детей, взрослых (пациентов, отдыхающих), проведение закаливания, оздоровления;

5) проведение учета за своевременным прохождением персонала объектов обязательных медицинских осмотров и ежедневный контроль здоровья персонала пищеблока с регистрацией данных в журнале результатов осмотра персонала пищеблока согласно форме 4 приложения 6 к настоящим Санитарным правилам;

6) проведение анализа выполнения суточных норм по основным видам пищевой продукции с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции согласно форме 5 приложения 6 к настоящим Санитарным правилам;

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

8) проведение приема, оказание пациенту медицинской помощи;

9) оказание первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев, транспортировка в ближайшую организацию здравоохранения, оказывающую стационарную медицинскую помощь;

10) передача экстренного извещения в территориальное подразделение государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения о случаях инфекционных и паразитарных заболеваний или подозрениях на него в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 26 октября 2020 года № ҚР ДСМ-153/2020 «Об утверждении правил предоставления в государственный орган в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения информации (экстренного извещения) о случаях инфекционных заболеваний, отравлений» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21532);

11) ежедневное проведение осмотра за содержанием пищеблока, условиями и сроками годности пищевой продукции, технологией приготовления пищи, качеством готовой пищи, также санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории, источников водоснабжения;

12) обследование маршрута и мест купания за два календарных дня до отправления детей в поход инструктором по туризму объекта (при наличии) или ответственным лицом (персоналом) объекта в соответствии с должностными обязанностями персонала;

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

124. На объектах при регистрации инфекционных заболеваний ведется журнал учета инфекционных и паразитарных заболеваний по форме, утвержденной приказом № ҚР ДСМ-84.

Глава 9. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведении санитарно-противоэпидемических и санитарно-профилактических мероприятий на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

125. При угрозе ввоза и распространения инфекционных заболеваний на объектах вводятся ограничительные мероприятия, в том числе карантин, с обеспечением организации и проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий и санитарно-профилактических мероприятий.

126. При осуществлении эксплуатации объектов обеспечивается соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к санаторным объектам (включая санаторно-курортные организации, дома отдыха) на период введения ограничительных мероприятий.

127. При осуществлении эксплуатации объектов обеспечивается соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к детским оздоровительным объектам (включая пришкольные, загородные лагеря), независимо от форм собственности, на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина.

Приложение 1
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к детским оздоровительным
и санаторным объектам»

Лабораторно-инструментальные исследования

№	Места отбора	Лабораторно-инструментальные исследования, количество (единиц)	Периодичность исследования
1	2	3	4
1	Пищевые блоки	Пробы пищевой продукции (сырье) на микробиологические показатели, единиц	В порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
		Пробы готовых блюд на микробиологические исследования	В порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
		Пробы воды на микробиологические и санитарно-химические показатели, единиц	В порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
		Блюда на полноту вложения, суточную калорийность, единиц	В порядке текущего надзора
		Исследования смывов с объектов внешней среды на бактерии групп кишечной палочки, единиц	В порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
		Определение активности действующих веществ в растворах дезинфицирующих средств	В порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
		Вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические исследования	Перед началом летнего сезона, в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
2	Закрытые плавательные бассейны и ванные, пляжи	Пробы воды на бактериологические, санитарно-химические, вирусологические, паразитологические исследования	Перед началом летнего сезона, в порядке текущего надзора
		Паразитологические показатели: вода из чаши бассейна	В порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
3	Лечебные грязи	На микробиологические, физико-химические, токсикологические, радиологические показатели	В порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
4	Пищевые блоки	Эффективность вентиляции, шум	В порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
5	Игровые помещения, учебные кабинеты, медицинские помещения	Уровень искусственной освещенности	В порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям
6	Обследование персонала	На бактериологическое носительство	По эпидемиологическим показаниям
7	Почва, песок	На паразитологические, бактериологические показатели	Перед началом летнего сезона, в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показаниям

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

Уровни искусственного освещения помещений

Наименование помещений	Освещенность (в люкс)		Поверхность, к которой относятся нормы освещенности
	при люминисцент- ных лампах	при лампах нака- ливания	
1	2	3	4
Учебные, игровые комнаты и комна- ты для кружков	300	150	На рабочей поверхности стола
Спальные комнаты	75	30	На уровне 0,5 м от пола
Физкультурный зал	200	100	Пол
Рекреации	150	75	Пол

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

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

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

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

Нормируемые микробиологические показатели лечебных грязей,
естественных и подготовленных к процедурам

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

Примечание: микробиологические показатели грязи:

- 1) общее количество микроорганизмов в 1 грамме – показатель интенсивности загрязнения грязи органическими веществами;
- 2) коли-титр, или содержание бактерии групп кишечной палочки (БГКП) – объем грязи, в котором обнаруживаются бактерии группы кишечных палочек;
- 3) титр эшерихия коли (*Escherichia coli*) – объем грязи, в котором обнаруживается эшерихия коли как показатель свежего фекального загрязнения;
- 4) титр клостридия перфрингенс (*Clostridium perfringens*) – объем грязи, в котором обнаруживается клостридия перфрингенс (*Clostridium perfringens*), как свидетельство фекального загрязнения той или иной степени давности;
- 5) содержание патогенной кокковой микрофлоры (стафилококков, стрептококков), синегнойная палочка (*Pseudomonas aeruginosa*) в определенном объеме грязи – как микроорганизмы, вызывающие тяжелые поражения кожи, пищевые отравления и заболевания (столбняк).

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

Таблица 1. Таблица замены пищевой продукции

№	Вид пищевой продукции, подлежащий замене	Вес в граммах	Вид пищевой продукции-заменитель	Вес в граммах
1	2	3	4	5
1	Мясо говядина	100,0	Мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольчатина	100,0
			Мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольчатина	80,0
			Конина 1 категории	104,0
			Мясо птицы	100,0
			Субпродукты 1-й категории печень, язык, сердце	116,0
			Колбаса вареная	80,0
			Консервы мясные	120,0
			Рыба	150,0
2	Молоко цельное	100,0	Кефир, айран	100,0
			Молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			Сливки	20,0
			Творог жирный	30,0
3	Сметана	100,0	Сливки	133,0
			Молоко	667,0
4	Творог	100,0	Молоко	333,0
			Сыр	40,0
			Брынза	80,0
			Сметана	50,0
			Сливки	66,0
5	Сыр	100,0	Масло коровье	50,0
			Сметана	125,0
			Творог	250,0
			Брынза	200,0
			Молоко	825,0
			Яйца	3 шт.
6	Яйца	1 шт.	Сыр	33,0
			Сметана	40,0
			Творог	80,0
7	Рыба обезглавленная	100,0	Мясо	67,0

			Сельдь соленая	100,0
			Рыбное филе	70,0
			Творог	168,0
			Сыр	50,0
8	Фрукты	100,0	Сок плодово-ягодный	100,0
			Яблоки сушеные	20,0
			Курага	8,0
			Чернослив	17,0
			Изюм	22,0
			Арбуз	300,0
			Дыня	200,0

Таблица 2. Набор пищевой продукции в детских оздоровительных объектах в день на одного ребенка

Наименование пищевой продукции	Количество пищевой продукции в граммах
1	2
Молоко, кисломолочная продукция	500
Творог полужирный	40
Сметана	10
Сыр	10
Мясо	160
Рыба	60
Яйцо диетическое	1 шт.
Хлеб ржаной	100
Хлеб пшеничный (в том числе булочки)	250
Мука пшеничная	10
Макаронные изделия	20
Крупы	45
Бобовые	10
Сахар и кондитерские изделия	70
Мука картофельная	8
Дрожжи хлебопекарные	2
Масло сливочное	45
Масло растительное	15
Картофель	350
Овощи свежие	400
Фрукты свежие	100
Сухофрукты	15
Соки натуральные	200
Чай	0,2

Какао	1,2
Соль	6
Специи	1

Таблица 3. Масса порции (в граммах) для детей и подростков в зависимости от возраста (в годах)

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

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

Журнал «С» - витаминизации

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

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов

						Форма 2		
Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевой продукции	Наименование пищевой продукции	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции (в килограммах, штуках)	Номер документа об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающего безопасность принятой пищевой продукции	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции	Срок годности продовольственного сырья и пищевой продукции	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевой продукции по дням	(при его наличии) подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание: * Указываются факты списания, возврата пищевой продукции.

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

Форма 3

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

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

Форма 4

за _____ месяц _____ г.

Форма 5

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