

"Жүзбелі бұрғылау қондырғыларын ұстап-күтуге және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" атты санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларды бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2005 жылғы 7 шілдедегі N 329 Бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2005 жылғы 5 тамызда тіркелді. Тіркеу N 3774. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 29 шілдедегі № 561 Бұйрығымен

Ескерту. Күші жойылды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2010.07.29 № 561 (алғаш ресми жарияланған күнінен кейін он күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) Бұйрығымен.

"Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 7-бабының 10) тармақшасына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса беріліп отырған "Жүзбелі бұрғылау қондырғыларын ұстап-күтуге және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" атты санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалар бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті (Байсеркин Б.С.) осы бұйрықты Қазақстан Республикасының Әділет министрлігіне мемлекеттік тіркеуге жіберсін.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Ұйымдастыру-құқықтық жұмыс департаменті (Акрачкова Д.В.) осы бұйрықты Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуден өткеннен кейін ресми жариялауға жолдасын.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министрі, Бас мемлекеттік санитарлық дәрігері А.А. Белоногқа жүктелсін.

5. Осы бұйрық ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі.

Министр

"КЕЛІСІЛДІ"

*Қазақстан Республикасы
Энергетика және минералдық*

ресурстар министрлігі
Геология және жер қойнауын
пайдалану комитетінің төрағасы

2005 жылғы 11 шілде

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрінің
2005 жылғы 7 шілдедегі
N 329 бұйрығымен бекітілген

**"Жүзгіш бұрғылау қондырғыларын күтіп ұстауға және
пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар"
туралы санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалар 1. Жалпы
ереже**

1. Осы санитарлық ережелер мен нормалар жүзгіш бұрғылау қондырғыларындағы (ЖБҚ) үй-жайларды, технологиялық жабдықтарды күтіп ұстауға және пайдалануға, жарықтандыруға, жылытуға, желдетуге, сумен қамтамасыз етуге және еңбек жағдайына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Осы санитарлық ережелерде төменде келтірілген терминдер мен анықтамалар қолданылды:

1) жүзгіш бұрғылау қондырғысы - теңіз түбіндегі жерасты кен қорын барлау және (немесе) өндіру үшін бұрғылау жұмыстарын орындауға арналған кеме (жүзгіш құрылғы);

2) жүзу ауданы шектелмеген бұрғылау кемесі - тіркелген порттан шектелмеген қашықтыққа жүзетін кеме;

3) комингс - кемеңің палубасындағы тесікке таңба салу;

4) коффердам - кемедегі тар, газ өте алмайтын бөлік;

5) вахтаның ұзақтығы - жүзгіш бұрғылау қондырғының бортында болу уақытының ұзақтығы;

6) фидер - кабелмен немесе ауа арқылы берілетін үлестірмелі электр желісі;

7) форпик - кемеңің шеткі тұмсығындағы бөлігі;

8) футшток - ашық сукоймасындағы судың деңгейін бақылауға арналған бөліктері бар тақтайша;

9) шпигат - кемеңің палубасындағы суды борттың сыртына шығаруға арналған тесік.

2. Қызметтік үй-жайларға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

3. ЖБҚ-ның құрылысын жобалау, жүргізу және пайдалану санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды болғанда жүзеге асырылуға тиіс. ЖБҚ-ның жүзу құқығына ие болу үшін бұрғылау кемелеріне кемелік санитарлық куәлігі және қондырғыларына санитарлық төлқұжаты болуы керек.

4. Жабдықтардың құрылымы және орналасуы қолданыстағы эргономикалық талаптарға жауап беруге тиіс. Үй-жайдағы жүретін көпірден, негізгі басқару постысынан айналаны толық шолу мүмкіндігі қамтамасыз етілуі керек. Терезелерде әйнекті тазартқыш қондырғылар және әйнекті терлеуден қорғайтын құралдар қарастырылуға тиіс.

Жүргіш көпірдің (рулдік рубкада) кем дегенде үш терезесінде жарықсүзгіштер (мүмкіндігінше жасыл) орнатылуы керек, рулдеушің жұмыс орны арқасымен сүйеніп отыруға ыңғайлы, биіктігіне қарай реттелетін тіреуішпен жабдықталуға тиіс.

5. Радиолокациялық стансаның генераторлық қондырғысы арнайы экрандалған үй-жайда орналасуы керек. Радиорубкаға арналған үй-жай тұрғын үй-жайлармен (радистің каютасын есептемегенде) жапсарлас орналаспауға тиіс. Фидерлік желілер тұрғын үй-жайлар және қызметтік үй-жайлар арқылы жүргізілмеуі керек.

6. Бақылаушы аппаратураның басқару пулті радиорубканың үй-жайында орналасуы керек, жоғарғы жиілікті бергіш (әрі қарай - ЖЖ), фидерлік желілер және коммуттаушы құрылғылар арнайы экрандалған үй-жайларға шығарылуға тиіс. Алыстан басқару құралы болмаған жағдайда бергіштердің алдыңғы панелі радиорубканың үй-жайында орналасып, бергіштің корпусы ЖЖ фидермен экранның артында орналасуы керек.

7. ЖБҚ-ның және тереңсуда суғажүзетін кешендерінің орталық басқару постылары жабық жылу және дыбыстан оқшауланған, желдету жүйесімен жабдықталған үй-жайларда орналасуы керек.

8. Пульттің биіктігі оператор жағынан 1000 миллиметрден кем болмауға тиіс. (әрі қарай - мм). Басқару пультіндегі индикациялау құралдары оператордың көру аумағында 100 градустан артық емес бұрыш астында, бөлек 1800 мм артық емес биіктікте орналасуы керек. Басқару пультінің беті біркелкі жұмсақ болып, әртүрлі жүйенің жұмысын көрсеткіштердің жарықтық индикаторы болуға тиіс.

9. Машино-қазандық, дизельдік, генераторлық, электростансалардың жабдықтары олармен жұмыс істеуге ыңғайлы және жөндеу-профилактикалық

жұмыстарын жүргізу үшін қауіпсіз жағдайда орналасуға тиіс, жүккөтергіш құрылғылар қарастырылуы керек, ауыр бөлшектер - аумақтағы жүккөтергіш құрылғымен тасылатын, штаттық орындарда орнатылады.

10. Сәуле беретін жылу, шу, діріл көздері желдету жүйесімен жабдықталған жеке үй-жайларда орналасуы керек.

11. Тұрақты жұмыс орындарында 2100 мм кем емес бос биіктік, ал уақытша жұмыс орындарында кем дегенде 1850 мм бос биіктік болуы керек.

3. Технологиялық кешендерді күтіп ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

12. Барлық еңбек үдерістері механикаландырылуы керек. Тасымалдау-такелаждау, жөндеу жұмыстары және ауыр заттарды жылжыту стационарлық және жылжымалы көтергіштердің көмегімен, құбырларды түсіру, көтеру, ажырату және жинау, мұнараның ішінде алынған штангалар мен құбырларды ілу - автоматтандырылған құбырлық кілттерді, пневматикалық клиндік ұстағыштарды, көтеріп-тасымалдағыш механизмдерді қолдану арқылы жүргізіледі.

13. Жұмысшы аумағының ауасына зиянды булар және газдар түсуі мүмкін өндірістік үй-жайлар автоматтандырылған белгі бергіші бар газталдауышпен жабдықталуы керек.

14. Бұрғылау ерітіндісі құйылған цистерналар, бұрғылау ерітіндісін айналымға түсіретін және тазалайтын жүйені бұрғылау сорғыштар орналасқан үй-жайлар тұрғын үй-жайларға және басқару постыларына жақын орналаспауға тиіс. Бұрғылау, тампонаждау ерітінділерінің және ұнтақты материалдардың пневмокөліктерінің құбырлары тұрғын және машиналық үй-жайлар арқылы жүргізілмеуі керек.

15. Спайдерлік алаңдағы бұрғылау бригадасының жұмысшы аумағы қоршалуға тиіс. Жұмысшы аумағына жақын жерде жылытылатын тұрмыстық үй-жай қарастырылуы керек.

16. Сусымалы материалдарды жинайтын қоймада сыйымдылықтарды химиялық реагенттермен толтыру үшін, жұмысшылардың химиялық материалдармен тікелей жанасуын болдырмайтын, техникалық құрылғылар қарастырылады, ал сусымалы шаң туғызатын материалдарды бункерге тиеу үшін - пневматикалық құрылғы қолданылады. Қождарды және құрамында улы заттар бар өңдеуден шыққан материалдарды сақтау үшін герметикалық сыйымдылықтар пайдаланылады.

17. Қождар және құрамында улы заттар бар өндеуден шыққан материалдар герметикалық сыйымдылықтарда сақталып және уақытында жағаға тасымалдануы керек.

18. Сүңгуірлердің шағын және орташа тереңдікке түсуін қамтамасыз ету, сүңгуірлерді түсіруге арналған газ қоспасын беретін қалқанмен, сүңгуірлерге арналған байланыс құралдарымен, сүңгуірлерді түсіру және керекті аспаптарын берудің механикаландырылған жүйесімен жабдықталған жабық үй-жайлар қарастырылады. Үй-жайдың ішінде сүңгуірлердің керек-жарақтарын және аспаптарын санитарлық өндеуден өткізуге арналған ыстық және суық су құбырларымен, ауыз сумен, себезгі және ағын су жүйесімен жабдықталған орын бөлінеді. Ағаш палубаның торланған төсеніші болуы керек. Сүңгуірлік жұмыстар барокамера болған жағдайда жүргізілуге тиіс.

4. Жарықтандыру, жылыту, желдету және ауаны кондиционирлеу жүйесіне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

19. Барлық үй-жайлар осы санитарлық ереженің 1 қосымшасына сәйкес табиғи және жасанды жарықпен қамтамасыз етілуге тиіс. Ашық палубаға шығатын иллюминаторлар мен терезелердің жалюздері мен перделері болуы керек.

20. Микроклиматтың көрсеткіштері осы санитарлық ереженің 2 қосымшасына сәйкес болуға тиіс. Машино-қазандық бөлімшенің, механизмдерді басқару постыларының, компрессордың үй-жайларында, цементтелген сорғыштарда, ауаның температурасы плюс 28 ° С жоғары болғанда сырттан берілетін салқындатылған ауаның температурасы плюс 22 градус Цельсиядан кем болмауға тиіс (бұдан әрі - ° С), қысқы кезеңде - плюс 18 ° С кем емес.

Үй-жайдың ішіндегі ауаның температурасы берілетін ауаның температурасы есебінен төмендеуі плюс 5 ° С, жұмысшы аумағындағы ауа қозғалысының жылдамдығы секундына 0,3-0,5 артық болмауы керек.

21. Ауаның температурасы ауа арқылы жылыту барысында плюс 40 ° С аспауға тиіс. Ауаның алмасу көлемі және ауа берудің минимальды нормасы жылдың қысқы кезеңінде ауаны кондиционерлеу барысында осы санитарлық ережелердің 2 қосымшасына сай болуы керек.

22. Қыздыру құралдарының температураны реттеуге арналған тетігі болып, үй-жайдың анағұрлым салқындау бөлігінің төменгі аумағында орналасуы керек. Қыздыру құралдарының құрылымы оны тазалап отыруға ыңғайлы болуға тиіс. Су құбырлары және радиаторлар күйіп қалу қаупін тудырмайтын жерде орналасуы немесе тиісті қоршауы болуы керек.

23. Бу жүретін құбырлардың магистральдарын каюталар, медициналық үй-жайлар және қоғамдық үй-жайлар арқылы жүргізуге рұқсат етілмейді.

24. Желдету жүйесінің ауа соратын құрылғылары ластанған ауа, газ, су, қар түспейтін жерлерде орналасуға тиіс, ал шаңмен ластануы мүмкін жерде орналасқан жағдайда ауа сүзгішпен жабдықталуы керек. Ауа өткізгіштерді тазалау үшін қақпағы алынатын тесіктер қарастырылуы керек.

25. Желдету арқылы сырттан келетін ауаны ауатаратқыш жұмыс орындарына беруді қамтамасыз етуі керек және ол ауаның бағытын өзгертетін және қозғалысының жылдамдығын реттейтін басқару құралдарымен жабдықталуға тиіс. Желдету жүйесінің соратын тесігі жылу-ылғал-газ-шаң бөлетін көздердің үстіне орналасуы керек.

26. Энергетикалық бөлімшелерде, жылу және газ бөлетін басқа бөлімшелерде желдету жүйесінің ауа кіретін және сыртқа соратын тесіктерінің орналасуы тұрғын үй-жайларға ластанған ауаның ену мүмкіндігін толық болдырмауға міндетті.

27. Технологиялық кешеннің жарылыс беру қаупі бар үй-жайларындағы желдету жүйесі жасанды түрде сору және табиғи түрде сырттан ауаның енуімен жабдықталуы керек. Улы және жарылыс беру қаупі бар заттар бөлінуі мүмкін өндірістік үй-жайлар апатты жағдайда автоматты газталдағышпен блокодаланған және алыстан басқару арқылы іске қосылатын жасанды желдету жүйесімен жабдықталуы керек. Басқару пульты өндірістік үй-жайлардың сыртқы есіктеріне шығарылуға тиіс.

28. Барлық үй-жайлар жыл бойы, улы заттар, зиянды газдар және иіс бөлінбейтін үй-жайлардың ауасын қайта циркуляциялаумен қатар, ауаны кондиционерлеу жүйесімен жабдықталуы керек. Ауаны қайта циркуляциялау үшін қажетті ауаның 30% артық емес көлемі қолданылуға тиіс. Қоғамдық үй-жайларға кондиционерленген ауаны беру перфораторлы панелдер арқылы жүргізіледі.

5. Сумен қамтамасыз ету және ағынды су жүйелеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

29. Әрбір ЖБҚ шаруашылық- ауызсу жүйесімен жабдықталуы керек. Судың сапасы қолданыстағы стандарттар мен санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың талаптарына сай болуға тиіс.

30. Сумен қамтамасыз ету жағадағы орталықтандырылған шаруашылық-ауызсу құбырынан арнайы сукұйғыш-кемелермен тасымалдау арқылы немесе тұщытылған теңіз суымен жүзеге асырылады.

31. Суды жағадағы желіден суқұйғыш-кемелерге және суқұйғыш-кемелерден ЖБҚ-ға беру, ластанудан қорғалған, белгі қойылған шлангалармен және фланцтармен жүргізіледі. Шаруашылық-ауызсу қамтамасыз ету жүйесінің шлангілері мен сорғыштары тек сол жүйеде ғана қолданылуы керек.

32. ЖБҚ ауызсу және шаруашылық-тұрмыстық сумен қамтамасыз етудің автономды жүйесімен жабдықталған жағдайда, ауызсу ас блогы үй-жайларының су алатын барлық нүктелеріне, ауызсу қайнатқыштарға, сатураторларға, медициналық үй-жайларға берілуге тиіс. Шаруашылық-тұрмыстық қажеттілікке берілетін су ванналарға, себезгілерге, дәретханаларға, монша мен кір жуатын орындарға берілуі керек. Унитаздар мен писсуарларға борттың сыртындағы суды қолдануға рұқсат етіледі.

33. Шаруашылық-ауызсуға қажетті су қоры минимальды шығыс нормаларын есепке ала отырып есептелуге тиіс: бөлек қамтамасыз ету жүйесі бойынша сөткесіне 1 адамға - 50 литр (бұдан әрі - л) ауызсу және шаруашылық-тұрмыстық қажеттілікке - 100 л, ал бірлесіп есептеу жүйесі бойынша - 150 л су.

34. Ауыз суды плюс 10°C жоғары температурада 5 тәулік бойы сақтағанда оны кондиционерлеу немесе консервациялау осы мақсатқа қолданылатын заттарға санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы болған жағдайда рұқсат етіледі.

35. Су сақтауға арналған цистерналардың ағынды суды, отынды, майды және басқа да сұйықтықтарды сақтауға арналған сыйымдылықтармен алатын ортақ орны болмауға тиіс. Цистерналар жапсарлас салынуы керек немесе олардың мықты корпусы болуға тиіс. Цистерналардың сыртқы беті коффердам жүйесімен қоршалуы керек. Цистерналар Қазақстан Республикасында ауызсумен жанасуға рұқсат етілген материалдан жасалуы керек.

36. Цистерналар тығыз жабылатын, комингсінің биіктігі кем дегенде 200 мм болатын мойындықтармен, палубаға шығарылған арнайы басы бар ауалық трубкамен жабдыкталуы керек. Палубаға шығарылған ауалық трубканың ұшы палубаның деңгейінен кем дегенде 400 мм биіктікте орналасуы керек. Футштоктарды қолдануға рұқсат етілмейді. Цистернаны толық тазарту үшін түбі еңістеу және ағытатын тығыны болуы керек.

37. Цистерналар жылына екі рет тазартылып және ауызсумен жуылуға тиіс. Ақауы болған жағдайда коррозияға қарсы жабындысы қалпына келтірілуі тиіс.

38. Суды 10 сөткеден артық сақтаған жағдайда, сол сияқты су-құйғыш кемелерден суды қабылдар алдында және тарату желісіне берер алдында ЖБҚ-да тұщытылған суды өңдеуге арналған құралдар немесе зарарсыздандыруға арналған құрылғылар болуы керек.

39. Шаруашылық-ауызсумен қамтамасыз ету жүйесін балласты, өртке қарсы және борт сыртындағы су жүйелерімен біріктіруге рұқсат етілмейді. Шаруашылық-ауызсумен қамтамасыз етуге арналған құбырлар коррозияға қарсы материалдардан жасалуы керек. Су құбырлары басқа сұйықтарды сақтауға арналған цистерналар арқылы жүргізілмеуге тиіс, басқа жүйенің құбырлары шаруашылық-ауызсу сақтайтын цистерна арқылы жүргізілмеуге тиіс.

40. Тұщыту қондырғысына порттың сыртындағы су кем дегенде 2,5 метр (бұдан әрі - м) тереңдіктен алынуға тиіс. Қабылдау патрубканың орналасуы оған порттың сыртындағы ағынды судың және арнайы ерітіндінің түсу мүмкіндігін болдырмауы керек.

41. Минералдаушы тұздардың қорын сақтау үшін желденетін, ауасының температурасы тұрақты $+25^{\circ}\text{C}$ артық емес, арнайы құрғақ үй-жай қарастырылуы керек.

42. Су алатын нүктелердің арнайы таңбасы болуы керек: "ауыз су", "шаруашылық-тұрмыстық су", "борт сыртындағы су". Тұрғын үй-жайларда және технологиялық кешеннің жанында сатураторлық қондырғылар немесе фонтандар жабдықталуға тиіс.

43. Шаруашылық-ауызсумен қамтамасыз ету жүйесін зарарсыздандыру пайдалануға берер алдында және жөндеу жұмыстарынан кейін жүргізілуге тиіс. Зарарсыздандыру зауыттық жағдайда немесе бортта тұрғанда жүргізілуі керек.

44. Әрбір ЖБҚ-да өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық ағын суларды бөлек жинайтын жүйе қарастырылуы керек. Жүйенің құрылғысы судың иісінің үй-жайлардың ішіне кіруін және таралуын болдырмауға тиіс.

45. Жүйелер ағынды суды тазартатын және зарарсыздандыратын қондырғымен жабдықталуы немесе суды жинайтын, сақтайтын әрі қарай арнайы кемеге немесе жағадағы қабылдағышқа жеткізетін құрылғымен жабдықталуы керек.

46. Тазартқаннан және зарарсыздандырғаннан кейінгі ағынды судың коли-индексі - 2500 артық емес, өлшенетін заттардың саны 1 литрге - 100 миллиграмнан (бұдан әрі - мг/л), оттегіге биологиялық қажеттілігі - 50 л/мг артық емес, белсенді хлордың қалдық құрамы - 1,5-нан - 5 дейінгі л/г болуға тиіс.

47. Ағынды суларды сақтауға арналған бір немесе бірнеше цистерна қарастырылады, олардың көлемі босату уақытының ұзақтығына қарай анықталады.

48. Цистерналар, ішкі бетін оңай тазартуды қамтамасыз ету үшін, болаттан жасалуы керек, тазарту жұмыстарын және зарарсыздандыру жүргізуге арналған мойны, ауалық құбырлары, судың деңгейі жоғарыға жеткенде белгі беретін (көлемінің 80% толғанда) автоматты құрылғысы болуға тиіс. Цистерналар ауызсу

сақталатын цистернадан, тұрғын, әкімшілік үй-жайлардан, ас блогынан және азық-түлік қоймасынан, коффердаммен бөлінуге тиіс.

49. Канализациялық құбырлар медициналық үй-жайлар және ас блогы, асхана, кают-компаниялар, азық-түлік қоймалары және ауыз су немесе шаруашылық-тұрмыстық су сақталатын цистерналар арқылы жүргізілмеуі керек. Техникалық қажеттілікке байланысты газ өтпейтін қабаты бар құбырларды ағытылып - қосылмайтындай жағдайда азық-түлік қоймалары және ауыз су цистерналарынан басқа аталған үй-жайлар арқылы өткізуге рұқсат етіледі.

50. ЖБҚ жиналған ағынды суды өңдеусіз ашық теңізге жіберу, майдалаусыз және зарарсыздандырмай теңізге ағызуға рұқсат етілмейді. ЖБҚ-да құрамында мұнай бар суды жинап және шығаратын қондырғы болуы керек.

51. ЖБҚ-да қалдықтарды жинайтын, майдалайтын, тығыздайтын және зарарсыздандыратын қондырғы болуға тиіс, олардың құрылғысы жуу, тазарту және зарарсыздандыруға ыңғайлы болуы керек. Қалдықтарды жинайтын контейнерлердің жабылатын қақпағы болуға тиіс.

52. Күш беретін қондырғылардың пайдаланудан кейінгі қалдықтарын жинауға арналған арнайы жәшік қарастырылып, әрі қарай оны өртеуі немесе кемеге беруі керек.

6. Физикалық факторлардың және химиялық заттардың зиянды ықпалынан қорғауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

53. Дыбыстың және дірілдің рұқсат етілген шегінің деңгейлері осы санитарлық ережелердің 3 қосымшасына сай болуға тиіс. Шудың қолданылатын нормалары су асты жұмыстарын орындауға немесе орындауды қамтамасыз етуге байланысты ЖБҚ-ғы жұмыс орындарына немесе үй-жайларға таралмайды.

54. Шу мен дірілдің деңгейі асып кеткен жағдайда қолданыстағы НҚА талаптарына сәйкес олардың зиянды ықпалын азайтуға бағытталған шаралар қарастырылады.

55. Ұзын толқынды инфрақызыл сәуле көзі болып табылатын жабдықтар, өткізгіш құбырлар және қоршаулардың оқшаулағышы, өткізгіш құбырлардың фланстық қосылыстары мен арматурасы - алынбалы жылу оқшаулағышы болып, беті - ашық түске боялуы керек.

56. Жылу бөлу қарқындылығы, жұмыс орнындағы жабдықтар мен қоршаулардың қызған бетінің температурасы қолданыстағы нормативтік құқықтық актілердің (бұдан әрі - НҚА) талаптарына сай болуы керек.

57. Орта жиіліктегі (бұдан әрі - ОЖ), жоғарғы жиіліктегі, ультрабиік жиіліктегі диапазондарда радиожиілікті байланыс құралдарымен және

радиолокаторлармен пайда болатын электромагнит өрісінің деңгейлері (бұдан әрі - ЭМӨ) қолданыстағы НҚА талаптарына сай болуы керек.

58. Радиотаратқыштар және ОЖЖ генераторлық құрылғыларының сәуле шығаратын блоктардың тиімді экраны болуы керек, олар арнайы бөлінген үй-жайларда орналасуы тиіс. Қызметтік үй-жайлар арқылы өтетін таратқыштардың ОЖ фидерлік трактары радиожиіліктегі шахтамен экрандалуы керек.

59. Ашық фидердің қызмет көрсетілмейтін үй-жайда орналасқан жағдайда жапсарлас үй-жайдағы алуы экрандалуы керек. Таратқыштар орналасқан және экрандалмаған фидерлік трактар өтетін үй-жайдың есігінде жарықпен ескертетін табло болуға тиіс, ол таратқыштардың жұмысы кезінде автоматты түрде іске қосылуы керек.

60. Ашық палубада және адамдар жүретін жердегі құрылыстардың үстінде, ЖБҚ үй-жайларында орналасқан антеналардан шығатын сәуле қарқындылығы НҚА талаптарына сай болуға тиіс.

Радиотаратқыш құрылғылардың антеналарының леерлі қоршауы болуы керек. Леерлі қоршаулардың радиосы ЭМӨ-нің қарқындылығымен анықталады.

61. Радиоактивті заттар қолданылатын және олардан иондаушы сәуле көздері болатын ЖБҚ-да қолданыстағы СанЕжН мен радиациялық қауіпсіздіктің талаптары сақталуға тиіс.

7. Тұрғын және қоғамдық үй-жайларды күтіп ұстауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

62. ЖБҚ-да экипажды орналастыру үшін бір немесе екі орынды, жеке-жеке ұйықтайтын орындарымен, бір мезгілден демалатын экипаж (вахта) мүшелерінің санына сай, каюталар қарастырылуға тиіс, жеке құрамдық бөлігі үшін (30 пайыздан артық емес (бұдан әрі - %) - үш-төрт орынды каюталар. Каюталардың алаңы осы санитарлық ереженің 4 қосымшасына сай болуы керек.

63. Терең судағы сүңгуірлік кешенде (бұдан әрі - ТСК) жұмыс істейтін сүңгуірлер және экипаж мүшелері, ашық палубаға шықпай бірден каютаға кіруді қамтамасыз ететін, ТСК-нің үй-жайларына жапсарлас тұратын каюталарда орналасуы керек.

64. Каюталардың төмендегідей жабдықтары мен аспаптары болуға тиіс: жататын адамның санына қарай - төсектер, төсектің жанына төселетін кілемшелер, екі бөлімшеден тұратын шкафтар, орындықтар, стакан салғыштар, санитарлық тораптары жоқ каюталарда - суық және ішуге арналған ыстық су келтірілген қол жуғышы болуы керек.

65. Төсектер қатты және беті тегіс материалдан дайындалуға тиіс, олардың құрылымы жеңіл тазарту мен зарарсыздандыруды қамтамасыз етеді, төсектің басы және аяғы жағында қоршау қарастырылады. Екінші қатардағы төсектердің шаң өтпейтін тысы болуы керек. Төсектердің ішкі көлемі 1980 x 800 мм кем болмауға тиіс.

66. Төсектер иллюминатордың және желдету құбырлары тесігінің астында орналаспауы керек. Төсектің ұзына бойы жағы мен басқа жиһаз немесе заттардың арасындағы өтетін жолдың кеңдігі 0,7 м кем болмауы керек, ал екі-, үш- және төрт орындық каюталарда параллель тұрған төсектердің арасы - 0,9 м к е м е м е с .

Жиһаздарды (диван, кресло, орындық) қаптауға қолданылатын материал ауа өткізуі тиіс.

67. ЖБҚ-да ұжыммен демалу үшін жабдықталған үй-жай және ас ішуге кают-компания, командалық құрам үшін салон, асхана, клуб, спортпен айналысатын үй-жай, кітапхана, ашық палубада орналасқан спорт алаңы, темекі шегуге арналған үй-жай қарастырылуы керек.

68. Кают-компания және асхана ашық палубаға шықпайтындай орналасуға тиіс. Кают-компания және асхананың алаңы бір адамға шаққанда 1 шаршы метрден (бұдан әрі - m^2) кем болмауы керек.

69. ЖБҚ-да кемедегі төсек әбзелдері және экипаждың арнайы киімін жууға арналған кір жуатын орны қарастырылуға тиіс. Команданың арнайы киімін, сүңгуірлердің іш киімдері және төсек әбзелдерін жуу үшін жеке кір жуатын машиналар орнатылуы керек.

70. Кір жуатын орнының және оның жабдықтарының орналасуы жуылатын заттарды өңдеу және жуу үдерісі ағынын тоқтатпауды қамтамасыз етуге тиіс. Сүңгуірлердің іш киімі зарарсыздандыруға жатады. Экипаж және сүңгуірлердің киімдерін және төсек әбзелдерін кептіру және үтіктеуге арналған үй-жайлар бөлек болуы керек.

71. Кір жуатын орынның кіретін есігін тұрғын, медициналық үй-жайлардың және ас блогының есігімен қатар орналастыруға рұқсат етілмейді. Кір жуатын жердегі іріктейтін орынның металдан қоршауы болуы керек. Іріктейтін, сүйрейтін және палуба алаңының суға шыдамды жабындысы болуы керек. Суды ағызатын ағынды қарастырылады.

72. ЖБҚ-да экипаж мүшелері және сүңгуірлердің таза және лас киімдерін сақтайтын жеке шкафтар қарастырылады. Лас заттарға арналған қойма кір жуатын орынға жақын, таза киім мен әбзелдер - тұрғын үй-жайларға жақын орналасады, асханалық таза әбзелдер - тамақ ішетін үй-жайларға жақын жерде орналасады.

73. ЖБҚ-да экипаж мүшелерінің санына қарай жұмысшы киімдерін сақтауға арналған жеке шкафтар мен бөлек үй-жайлар қарастырылады. Сүнгүірлердің жұмысшы киімдерін сақтауға арналған жеке шкафтар жеке үй-жайда орналасады немесе бір үй-жайда болған жағдайда қоршаумен бөлінеді. Шкафтардың есігінде желдететін тесіктері болуға тиіс. Дауылдық және арнайы киімдерді кептіретін үй-жайлар киімдерді ілетін және аяқ киімдерді орналастыратын құрылғыларымен жабдықталады. Кептіретін үй-жайлардың біреуін зарарсыздандырушы кептіргіш-камера есебінде қолдану үшін зарарсыздандырғыш қондырғы орнатылады.

74. Ашық палубада жұмыс істейтін экипаж мүшелері үшін дауылдық және климаттық киімдері, арнайы аяқ киімдеріне арналған шкафтары бар үй-жайлар кептіретін үй-жайларға, себезгілеу және жуынатын үй-жайларға жақын орналасуы керек.

75. ЖБҚ-да (жеке және жалпы қолданылатын) жуынатын себезгі, дәретханалық үй-жайларға шаруашылық-ауызсуға арналған араластырғыш арқылы берілетін ыстық және суық құбырлары келтірілуі тиіс. Үй-жайлардың қабырғалары ылғал өткізбейтін және олардың беттері ылғалға қарсы жабындымен немесе бояумен әрленуі керек.

76. Әр палубада орналасқан санитарлық-гигиеналық үй-жайлар бірінің үстіне бірі орналасуға тиіс. Дәретханаларды медициналық үй-жайлардың, азық-түлік қоймасының және ас блогының, экипаж мүшелері орналасқан каютаның үстіне орналастыруға рұқсат етілмейді, дәретханаға кіретін есікті ас блогына, асханаға және кают-компанияға кіретін есікке қарсы немесе қатар орналастыруға болмайды.

77. Жуынатын себезгілер араластырғыш арқылы берілетін ыстық және суық сумен қамтамасыз етіліп, шешінетін орын - орындықпен, киім және сүртінетін орамалға арналған ілгекпен, іш киім қоятын сөрелермен, айна мен жөкеге арналған сөрелермен жабдықталуы тиіс.

78. Жалпы пайдаланылатын жуынатын үй-жайлар араластырғыш арқылы берілетін ыстық және суық су келтірілген қол жуғыштармен, жуынатын керек-жарақтарды қоятын сөрелермен және орамал мен киімдерге арналған ілгектермен жабдықталады.

79. Жалпы қолданылатын дәретханалардың унитаздың санына қарай бөлек кабиналары болуы керек. Әр кабинада дәретханалық қағазды ұстатқыш, унитазды тазалауға арналған таутан және оны сақтайтын ыдыс, киімге арналған ілгек, дауыл кезінде ұстағыштар болуға тиіс. Унитаз бен писсуардың суын ағызу үшін аяқ басатын педалы болуға тиіс. Тамбурда қолжуғыш, сабын қоятын сөре, электроорамал немесе қол орамал ілуге арналған ілгек болуы керек. Ас блогының персоналы үшін жеке дәретхана қарастырылады, оның есігінде "Ас

блогының персоналы үшін" деген жазуы болады. Жалпы пайдаланылатын қол жуғыштар, ванналар және жуынатын себезгілерді дәретханамен бір үй-жайда орналастыруға рұқсат етілмейді.

80. Әйелдердің гигиенасына арналған үй-жайларда "биде", қол жуғыш, қол орамалға арналған ілгек және аяқпен басатын құрылғы болуы керек. Әйелдер гигиенасына арналған бөлек үй-жай болмаған жағдайда аталған жабдықтар әйелдер дәретханасының бір кабинасында орнатылады.

81. Себезгілеу секциясының минимальды алаңы - $0,8\text{ м}^2$; себезгілеу кабинасының - $1,2\text{ м}^2$; жуынатын себезгісі, қол жуғышы, унитазы бар жеке қолданылатын санитарлық тораптың алаңы - $2,3\text{ м}^2$; ваннасы, қол жуғышы және унитазы бар жеке қолданылатын санитарлық тораптың алаңы - $4,0\text{ м}^2$ (ванна мен карама-қарсы жақтың арасы 70 сантиметрден (бұдан әрі - см) кем болмауы керек) . Дәретхана кабинасының алаңы $0,95\text{ м}^2$ кем болмауға тиіс. Дәретхана кабиналарының есігі сыртқа қарай ашылуы керек. Бұл өлшеулер санитарлық торапқа кірмейді.

82. Жеке санитарлық тораптармен барлық блок - каюталар және командалық құрамға арналған бір орындық каюталар, сол сияқты сүңгуірлерге арналған каюталар жабдықталуы тиіс. Жеке санитарлық тораптары жоқ каютада орналасқан экипаж мүшелері үшін жалпы қолданылатын санитарлық-гигиеналық үй-жайлар осы санитарлық ережелердің 5 қосымшасында көрсетілген талаптарға сай жабдықталады.

83. Тұрғын және қоғамдық үй-жайлардың иллюминаторында (терезелерінде) перде болуы керек; жылдың жылы кезеңдерінде маса, шыбын-шіркейден қорғау үшін тор ілінуге тиіс. ЖБҚ-да кеміргіш тышқандарға қарсы қорғану шаралары қарастырылады.

8. А блогының үй-жайларын күтіп ұстауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

84. Ас блогы үй-жайларының алаңы және құрамы экипаждың санына, вахта жүргізудің ұзақтығына, ЖБҚ орналасу ауданына, азық-түлік қорымен толықтыру кезеңіне қарай анықталуға тиіс.

85. Камбуз және тамақ ішетін үй-жай бір блокта орналасуы керек. Аталған үй-жайлар әртүрлі палубада орналасқан жағдайда ыстық тамақты жеткізу үшін лифтімен жабдықталуы керек.

86. Ас блогы үй-жайларының ішкі беті ашық түсті ылғалға шыдамды материалдармен жабылып, ылғалды тазалау және зарарсыздандыру жұмыстарын жүргізуге оңтайлы болуға тиіс. Жабынды немесе жылудан оқшаулауға қолдану

үшін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдар п а й д а л а н ы л а д ы .

Ас блогы үй-жайлардың палубасы тайғанақ емес және су өткізбейтін материалдармен жабылуы керек, олардың шпигатқа еңісі болуға тиіс.

87. Ас блогы үй-жайларын және ондағы жабдықтардың орналасуын жоспарлау тоқтаусыз технологиялық үдерісті қамтамасыз етуі керек. Шикі затпен дайын өнімдердің, таза және кір ыдыстардың қарама-қарсы ағыны болуға рұқсат етілмейді. Жабдықтардың құрылымы оның жұмысшы бөліктерін тез ажыратып, жуып және кептіруге мүмкіндік беруі керек. Жабдықтар, ыдыс-аяқтар және керек-жарақтар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдан дайындалуы керек.

88. Ас блогының жабдықтарына араластырғыш арқылы берілетін суық және ыстық (температурасы $+70^{\circ}\text{C}$ кем емес) ауыз суы келтірілуі керек. Ыдыс жуатын және өндірістік ванналардың шүмегі жұмсақ шлангалармен жабдықталуға тиіс. Жуатын ваннамен ағызатын құбырлардың кем дегенде 20 мм болатын ауалық ара қашықтығы болуға тиіс.

89. Ас блогының үй-жайларында тағамдық қалдықтарды жинауға арналған қақпағы және аяқпен басатын педалы бар таңбаланған бактар қарастырылуы керек. Тазалауға керекті заттар белгі қойылып, арнайы қоймалар немесе шкафтарда сақталуға тиіс. Тазалауға керекті заттарды басқа мақсатқа пайдалануға рұқсат етілмейді.

90. Тағамдық қалдықтарды жинауға арналған бактардың 2/3 көлемі толған кезде босатылуы керек, жұмыстың аяғында бактар тазартылып, ыстық сумен жуылады.

91. Камбуздың камбуздық ыдысаяқ жуатын орынмен және дайындайтын үй-жаймен жапсарлас орналасқанда бұл үй-жайларды бөліп тұратын жартылай іріктеу орнын қолдануға рұқсат етіледі.

92. Дайындайтын бөлмеде және камбузда шикі, дайын өнімдерді бөлшектеу үшін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдан жасалған жабындысы бар бөлшектеуші, тұтас темір үстелдер орнатылады.

93. Шикі және дайын өнімдерді бөлшектеуге арнайы белгі қойылған тақтайшалар қолданылады. Бөлшектеуші тақтайшалар ағаштың қатты түрінен жасалып, бетінде тесігі жоқ тегіс болып, арнайы кассеталарда қырынан қойып сақталынады.

94. Сүңгуірлер үшін тиісті белгі қойылған жеке камбуздық ыдыстар бөлінеді. ТСК ашық палуба арқылы өтетін бөлек құрылыста орналасқан жағдайда сүңгуіршілерге дайын тамақты тасымалдау үшін термостар және қақпағы бар ыдыстар қарастырылады.

95. Камбузальық, асханалық және шайға қажетті ыдыстар, жуатын ванналар Қазақстан Республикасы аумағында қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалуы керек. Асханалық ыдыстардың отыратын орын санын есепке ала отырып, кем дегенде екі комплектісін қолда ұстау керек. Эмальданған ыдыстарды камбуздық және асханалық ыдыс ретінде қолдануға рұқсат етілмейді.

96. Күнделікті жұмсалатын азық-түлікті сақтау үшін тоңазытқышпен, шкафпен немесе сөрелермен жабдықталған азық-түлік жіберетін қойма қарастырылуы керек.

97. Кают-компания камбуздан және асханадан қашық орналасқан жағдайда мармитпен, тоңазытқышпен, таза және лас ыдыстарға арналған үстелдермен, ыдыстарды және буфеттік құралдарды кептіруге және сақтауға арналған шкафтар және сөрелермен, үш бөлімшеден тұратын ванна немесе ыдыс жуғыш машинамен және шыны ыдыстарды жууға арналған екі бөлімшесі бар жуғыш ваннамен жабдықталған буфет қарастырылуы керек. Су қайнатқыштар ас блогының үй-жайларынан тыс жерде орнатылады.

Буфетте араластырғыш арқылы келтірілген суық және ыстық суы бар қол жуғыш, қол орамалға арналған ілгек, сабын мен шөтке тұратын сөре болуы керек.

98. Асханалық ыдыстарды жуу үшін бөлек үй-жай немесе камбуздың ішінде қоршауы болуға тиіс. Ыдыс-аяқ жуатын үй-жайдың ішінде кір ыдыстарды қабылдайтын және таза ыдыстарды жіберетін бөлек екі терезесі болуы керек.

99. Тағамдық азық-түліктердің қорын сақтау үшін шикі өнімдер, гастрономиялық өнімдер, көкөніс және жемістерге арналған салқындатылған қоймалар және құрғақ сусымалы өнімдерге арналған салқындатылмаған қоймалар қарастырылуы керек. Азық-түліктік шикі заттарды және тағамдық өнімдерді сақтауға арналған температуралық режиммен жағдайлары қолданыстағы НҚА талаптарына сай болуға тиіс.

100. Салқындатылатын қоймалар жалпы жылу оқшаулағыш тамбуры бар бір блокта орналасуы керек, ол жер ет және ет өнімдерін ерітуге және шабуға қолданылады. Тамбур үстелмен, ет шабатын қалыппен, суық және ыстық ішетін су келтірілген қол жуғышпен, жұмсақ шлангымен және термометрмен жабдықталады.

101. Бір адамға жұмсалатын сөткелік азық-түліктің нормасы және азық-түлік қоймасының алаңы осы санитарлық ереженің 5 қосымшасына сай болуы керек.

102. Азық-түліктік қоймалары қолдану бағытына қарай жәшіктермен, сөрелермен, шкафтармен тотықпайтын болаттан жасалған ілгегі бар штангалармен жабдықталады.

103. Салқындататын батареялардың қоршауы болуы керек. Салқындататын құбырдың төбелік батареялары болған жағдайда жоғарғы сөрелермен төменгі

сөрелердің арасы кем дегенде 600 мм және болмаған жағдайда 200 мм болуы керек.

Салқындатылған етті ілуге арналған штангалардың арасы кем дегенде 500 мм, ысталған өнімдер және балықтар үшін - 400 мм.

Құрғақ өнімдерге арналған шкафтың іші тотықпайтын немесе мырышталған болатпен қапталуы тиіс.

104. Азық-түлік блогының үй-жайларын күтіп ұстау, тағамдық өнімдерді өндіру, азық-түліктік шикізаттарды сақтау Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу Реестрінде N 2526 тіркелген, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 25 шілдедегі "Қоғамдық тамақтандыру нысандарына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы N 569 бұйрығына сай жүргізілуі керек.

105. Тағамдық азық-түліктерді жеткізу қамтамасыз етуші кемемен немесе вертолетпен жүргізіледі, оның ішінде тез бұзылатын өнімдер және жартылай дайын өнімдер салқындатылған немесе мұздатылған түрінде жеткізіліп, олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын ілеспе құжаттары болады.

106. ЖБҚ-ға таңба қойылмаған етті, қаз, үйректің жұмыртқаларын, жұқпалы ауруларға жағымсыз шаруашылықтардан тауықтың жұмыртқаларын, екінші категориялы ішек-қарынды, қаннан және бүйрек-бауырдан жасалған шұжықтарды қабылдауға рұқсат етілмейді. Құстың еті ішек-қарынынан тазартылған күйде қабылдануға тиіс.

107. ЖБҚ-ға азық-түліктік өнімдерді тиеу бір мезгілде шаң-тозаң беретін, жағымсыз иісі бар және санитарлық қауіпті заттарды тиеумен қатар жүргізілмеуі керек. Азық-түлік өнімдерін тиейтін, сол сияқты оны алып жүретін адамдар арнайы таза киіммен және аяқ киіммен, қолғаппен қамтамасыз етілуі керек.

108. ЖБҚ-да ерекше тез бұзылатын азық-түлік өнімдерін сақтау жағдайлары мен мерзімдері Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу Реестрінде N 1989 тіркелген, Қазақстан Республикасының Бас санитарлық дәрігерінің 2002 жылғы 1 тамыздағы "Тез бұзылатын азық-түлік өнімдерін сақтау жағдайларына және сату мерзімдеріне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар" туралы N 32 бұйрығына сай жүргізілуі керек.

109. Ас блогының жұмыскерлері жұмысқа алғаш кірісер алдында, әрі қарай кезеңмен Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу Реестрінде N 2556 тіркелген, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 20 қазандағы "Тұрғындардың декреттендірілген тобын міндетті түрде медициналық тексеруден өткізудің ережелері" туралы N 766 бұйрығына сай алғашқы және кезеңдік медициналық тексеруден өткізілуі, сол сияқты Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу Реестрінде N 2531 тіркелген, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 17

қыркүйектегі "Тұрғындардың декреттендірілген тобына гигиеналық оқытуды ұйымдастыру және өткізу ережелері" туралы N 688 бұйрығына сай гигиеналық дайындықтан өткізілуі тиіс; Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу Реестрінде N 2575 тіркелген, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 4 қарашадағы "Жеке медициналық кітапшасын беру, есепке алу және жүргізу ережелері" туралы N 816 бұйрығына сай белгіленген үлгідегі жеке медициналық кітапшалары болуы керек.

110. Ас блогында жұмыс істемейтін, медициналық тексеруден өтпеген (экипаж мүшелер арасынан) бөгде адамдарды камбуздық персоналға көкөніс, балықты тазалау, ыдыстарды жуу және дайын тағамдарды үстелге беруге көмектесу үшін пайдалануға рұқсат етілмейді.

111. Ас блогының жұмыскерлері арнайы киіммен қамтамасыз етілуі керек. Арнайы киімді ауыстыру ластануына қарай жүргізіліп, бірақ екі күнде бір реттен сирек болмауы керек.

112. Ас блогының қызметкерлері жеке басының тазалығын сақтауға тиіс. Жұмыс алдында себезгі қабылдап, жұмыс кезінде арнайы таза киімін киіп, жинақы болуы керек; қолдарының тазалығын қадағалауға тиіс; арнайы киімдерін уақытында ауыстырып және дұрыс киюі керек; шаштарын орамалдың немесе қалпақтың астына жинап қоюы керек; сырға тақпауы, түйрегіш, моншак пайдаланбауға тиіс; халатының немесе курткасының қалтасында темекі, түйреуіш және басқа заттарды сақтамауы керек.

9. Медициналық үй-жайларға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

113. ЖБҚ-да медициналық көмек көрсету үшін медициналық бағыттағы үй-жайлар қарастырылуы керек. Үй-жайлар шайқалу, шу және дірілдің әсері неғұрлым аз берілетін, энергетикалық бөлімшеден максимальды алыс және ас блогынан оқшауланған жерде орналасып және қажетті жұмсақ және қатты керек-жарақтармен жабдықталуы керек.

114. Стационардың алаңы бір төсекке 6 м^2 кем емес, екі төсекке - 10 м^2 кем емес, оқшаулағыш бөлме - 6 м^2 кем болмауы керек. Стационар және оқшаулағыш бөлме шайқауға қарсы құрылғылары бар төсектермен жабдықталып және төсектерге үш жағынан келу мүмкіндігі болуы керек. Төсектердің ұзына бойы бір жағынан өтетін жолдың кеңдігі 900 мм, ал екінші жағынан және алдыңғы жағынан - кем дегенде 600 мм болуға тиіс.

115. Оқшаулағыш бөлменің екі кіретін есігі болуы керек: ашық палубадан және ішкі үй-жайлардан. Ашық палубадан кіру тамбура арқылы жүргізіліп,

ауруларды зембілмен еркін алып кіруді және алып шығуды қамтамасыз етуге тиіс. Медициналық үй-жайлардың жеке санитарлық тораптары болуы керек.

116. Өткізгіш құбырлар мен электр кабельдері тігістің астында немесе жалғау қолданбаған қаптамада болуға тиіс. Емханада және оқшаулағыш бөлмеде, медициналық персоналдың каютасында, сүңгуірлер дәрігерінің каютасында телефон орнатылып, стационарда және оқшаулағыш бөлмедегі төсектердің жанынан емханаға, медициналық персоналдың каютасынан басқару рубкасына белгі бергіш қарастырылуы керек.

117. ЖБҚ-ның жұмыскерлері жұмысқа кірісер алдында, әрі қарай кезеңмен Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу Реестрінде N 2780 тіркелген, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2004 жылғы 12 наурыздағы "Міндетті түрде алдын ала және кезеңмен медициналық тексерістен өтуді талап ететін зиянды өндірістік факторлар, мамандықтардың тізбесін бекіту және Зиянды, қауіпті және жағымсыз өндірістік факторлардың ықпалына түсетін қызметкерлерді міндетті түрде алдын ала және кезеңмен медициналық тексерістен өткізу жөніндегі Нұсқау туралы" N 243 бұйрығына сай медициналық тексерістен өтуі керек.

10. Үй-жайларды күтіп ұстауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

118. ЖБҚ-ның үй-жайлары тазалықта ұсталынуы керек. Күнделікті үй-жайларды ертеңгі тазартудан басқа, аптасына бір рет ылғалды тазарту жүргізіліп, айына бір рет толық тазарту жұмыстары жүргізілуі керек.

119. ЖБҚ тазалау жұмыстарын жүргізу үшін механикаландырылған құралдармен, басқа керек-жарақтармен, жуғыш және зарарсыздандырғыш заттармен жеткілікті көлемде қамтамасыз етілуге тиіс. Тазалауға қажетті құралдардың тиісті белгілері болуы керек.

120. Экипаждың барлық мүшелері төсек әбзелдермен қамтамасыз етілуге тиіс : матрас қабымен, жастық, көрпе, қол орамал және төсек әбзелдері. Төсек әбзелдері және қол орамал жеті күнде бір рет ауыстырылып отыруы керек, одан басқа қолда үш рет ауыстыруға жететін төсек әбзелдері болуы керек.

121. Жастықтар, көрпелер және матрастар 3 айда бір рет кептіріліп, желдетіліп, тазартылуға тиіс. Матадан жасалған көрпелер ластануына қарай, бірақ айына бір реттен кем емес жуылып отырылуы керек.

122. Әрбір сүңгуірде кем дегенде төсек әбзелдері және іш киімдерінің (аты жазылған) үш комплектісі болуы керек, олар суға түсердің алдында бір сәтке бұрын жуылуға және зарарсыздандыруға беріледі. Сүңгуірлердің төсек әбзелдері және іш киімдері үш күнде бір рет ауыстырылып тұруы керек.

123. ЖБҚ-да жоспарлы түрде эпидемиялық көрсеткіштер бойынша Қазақстан Республикасының аумағында қолдануға рұқсат етілген заттармен дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық шаралар жүргізілуге тиіс.

**"Жүзгіш бұрғылау
қондырғыларын күтіп ұстауға
және пайдалануға қойылатын
санитарлық-эпидемиологиялық
талаптар" туралы
санитарлық-эпидемиологиялық
ережелер мен нормаларға**

1-қосымша
Үй-жайды табиғи жарықтандыру нормасы
1 кесте

Үй-жайлардың атауы	Табиғи жарықтандыру коэффициенті - ТЖК, %
Тұрғын үй-жайлар	0,5
Қоғамдық үй-жайлар	1,0
Медициналық бағыттағы (қоймаларындағы) үй-жайлар	1,0
Ас блогының үй-жайлары	1,0
Жүретін көпір (рульді рубка)	2,0
Басқарудың бас посты, түсіру мен көтеруді басқаратын пост	2,0
Динамикалық бағыттағы (бұрғылау кемелеріндегі) үй-жайлар	1,5
Радиорубка	1,5
Тірек колонналарының гидрожабдықтарының кабиналары	1,0
Балшықты ерітінді зертханасы	1,0

Егер ТЖК-нің нормаланған мәнін қамтамасыз ету мүмкін болмаған жағдайда, үй-жайдың жеке аймақтарына люминесцентті шамдармен жарық беруге рұқсат етіледі. Мұндай жағдайларда ТЖК-нің нормаланған мәндері 50%-дан кем төмендетілмеуі керек.

**Жүзгіш бұрғылау қондырғылары үшін жарықтың
деңгейлері, пульсация көрсеткішінің (Р) және
пульсация коэффициентінің (Кп) мәндері**

2-кесте

		Ж а - рық - тан - ды -	М и н и м а л д ы жарықтандыру, лк				Ша - ғы - лыс - тыру	Ж а - рық - тан - дыру,
			Люминисцентті шамдармен		Қыздырғыш шамдармен			

[illegible]

[illegible]

К ө р - к е й т у ү й - ж а й ы	аспап- тардың шкала- сында	көл- денең тігі- нен			100 500			50 300	60 -	20 -
Зәкір- лі т е - тікті басқа- ру ка - биасы	Палу- бада, аспап- тардың шкала- сында	көл- денең тігі- нен			100 300			50 200	60 -	20 -
С о р - ғ ы ш - акку- муля- т о р стан- сасы	Палу- бада, аспап- тардың шкала- сында	көл- денең тігі- нен			75 300			50 200	60 -	20 -
П о н - т о н - дағы сорғы бөлім- шесі- н і ң ү й - жайы	Палу- бада, аспап- тардың шкала- сында	көл- денең тігі- нен			75 300			30 200	60 -	20
Б ұ р - ғылау және цемен- тел- г е н с о р - ғ ы ш - тарды жел- дету ү й - жайы	Палу- бада	көл- денең			100			50	60	20
Гидро- фондар ш а х - тасы	Палу- бада	көл- денең			75			30	-	-
Тірек колон- насы- н ы ң п о р - талы	Палу- бада	көл- денең			75			30	-	-
Тұрақ- та н - дырушы	Трап- ты ң бас -				50			20	-	-

колон- налар	палда- ғында	көл- денең								
-----------------	-----------------	---------------	--	--	--	--	--	--	--	--

" Жүзгіш бұрғылау
қондырғыларын күтіп ұстауға
және пайдалануға қойылатын
санитарлық-эпидемиологиялық
талаптар " туралы
санитарлық-эпидемиологиялық
ережелер мен нормаларға

2-қосымша
ЖБҚ бөлмелеріндегі микроклиматтың нормалары
1-кесте

	Қысқы мезгіл (сыртқы ауаның температурасы плюс 10 °С-тан төмен)			Жазғы мезгіл (сыртқы ауаның температурасы плюс 10 °С және одан жоғары)	
	Ауаның темпе- ратура- сы, °С	Ауаның салыс- тыр- малы ылғал- дылы- ғы, %	А у а қозға- лысының жылдам- дығы, м/с	Сыртқы есептегі темпера- тураға ° С қатысты бөлменің темпера- турасы- н ы ң рұксат етілген а с у деңгейі	ауаның қозғалу жылдам- дығы, м/с
Үй-жайлардың атауы					
Тұрғын (каюталар)	20	40-60	0,15 - 0,25	5	0,15-0,5
Қоғамдық: асхана, кают-компания, буфет , темекі тартатын орын, демалу салоны, кітапхана, спортзал, спорткаюта	20	40-60	0,15 - 0,25	5	0,15-0,5
Өтетін жерлер: коридор, тамбур	18	-	-	-	-
Санитарлық-тұрмыстық: кір жуатын және үтіктейтін; кептіретін жерлер Киімді, аяқ-киімді жөңдейтін шеберхана	16 1) 45 20	- - 40-60	0,15 - 0,25 - 0,15 - 0,25	8 қ ы с мезгіл- дегідей 5	0,15-0,5 - 0,15-0,5
Санитарлық-гигиеналық: душтар, ванналар, моншалар; қолжуғыш, жеке сантораптар ваннамен	25 20	- -	- -	- -	-

немесе себезгімен; дәретханалар	16	-	-	-	-
Медициналық каюталар, оқшаулайтын бөлме, дәріхана, стационар; операциялық	2 1 25	40-60 40-60	0,15- 0,25 0,15- 0,25	5 5	0,15-0,5 0,15-0,5
Ас блогының үй-жайлары: камбуздық үй-жайлар; ет, балық, көкөністерді бөлшектейтін орындар, буфеттер	1 6 16	- 40-70	0,15- 0,5 0,15- 0,25	8 5	0,15-0,7 0,15-0,5
Әкімшілік, әкімшілік- шаруашылық, зертханалар	20	40-60	0,15- 0,25	5	0,15-0,5
Қызметтік: жылу бөлетін аппаратурасы жоқ үй-жайлар; жылу бөлетін аппаратура қойылған үй-жайлар	20 17	40-60	0,15- 0,25	5	0,15-0,3
Энергетикалық: ОБП болмаған жұмыс алаңында; ОБП бар жұмыс алаңында; ОБП; ұсталар, дәнекерлеу және басқалары; етікші, ағаш шебері; электротехникалық бөліктер	төмен емес 1 2 2) 2 0 1 6 2) 1 6 16	- 40-60 - 1 6 40-60	0,3-0,5 (жұм. аймағы) 0,15- 0,3 0,15- 0,3	8 1 0 5 8 8 5	1,0-1,5 (жұм. аймағы) 0,15-0,7 (жұм. аймағы) 0,15-0,7
Технологиялық кешендердің: ОБП жоқ, жылу бөлетін жабдықтар; ОБП бар алыстан басқару жағдайында жылу бөлетін жабдықтар; ОБП; ОБП компрессорлық стансалар	16 2 0 16	40-70 40-60 40-60	0,3-0,5 (жұм. аймағы) 0,15- 0,3 0,15- 0,3	8 5 8	0,5-1,0 (жұм. аймағы) 0,15-0,7 0,5-1,0 (жұм. аймағы)
Виброситті, лайбөлетін, гидроагрегаттардың және басқа жұмыс алаңдарында Сусымалы материалдарды жинау	17-ден төмен (жұ аймағы) 12	- - -	0,15- 0,3 -	1 0 - -	1,0-1,5 (жұмыс айма- ғында)
Шаруашылық қоймалар және қоймалық камтамасыз ету	10-нан төмен емес	- -	- -	- -	- -

1) ауаның салыстырмалы ылғалдылығы ауамен жылыту болған жағдайда қамтамасыз етіледі;

2) жұмыс істемейтін механизмдерде.

Нәтиже беретін температураның көрсеткіштері

2-кесте

Үй-жайлардың атауы	Пайдалану ауданы	O P T	
		Жыл мезгілдері	
		жылы	суық
Каюталар: қоғамдық үй-жайлар; медициналық қызметке арналған; спорткаюта:	1	2 4 , 1	-
	2	2 3 , 2	1 9 , 2
	3	1 9 , 7	1 8 , 1
	4	2 0 , 5	1 9 , 0
	5	24,1	19,2
Қызметтік үй-жайлар: жүретін көпір (рульдеуші рубка), басқарудың бас посты, акпараттық-есептеу орталығы, радиорубка, әкімшілік және әкімшілік-шаруашылық үй-жайлар, зертханалар. Жылу бөлмейтін ас блогының үй-жайлары (ет, балық, көкөніс дайындайтын)	1	2 1 , 8	-
	2	2 1 , 8	1 9 , 0
	3	2 0 , 7	1 9 , 0
	4	1 7 , 7	1 9 , 8
	5	21,8	19,8
Энергетикалық үй-жайлардың ОБП-ы, ТСК, ОБП технологиялық кешенінің (бұрғылау, цементтелген сорғы және басқа) үй-жайлары	1	2 3 , 2	-
	2	2 3 , 2	1 7 , 5
	3	2 1 , 8	1 7 , 5
	4	1 9 , 7	1 8 , 0
	5	23,2	18,0

Қысқы кезеңде ауаны кондиционирлеу кезінде ауаның алмасуы және ауа берудің нормалары

3 кесте

Үй-жайлардың атауы	Келетін ауаның есепті мөлшері		Шығатын ауаның мөлшері	Ескерту
	Жалпы	1 адамға миним., м ³ /сағ		
Т ұ р ғ ы н үй-жайлар (каюталар)	Есептеу бойынша ассимиляциялау-ға артық жылу бөлу	33	Келетін ауаның балансы бойынша	Желдетудің жалпы кемелік жүйесі
асхана, кают-компания, де-малыс салоны, кітапхана; т е м е к і шегетін орын спорткаюта	Есептеу бойынша ассимиляциялау-ға артық жылу бөлу сағ/15	20	Келетін ауадан 2 алмасу /сағ-қа артық	Желдетудің автономды жүйесі
	алмасу	20	20 алмасу /сағ-қа	Ж а л п ы
	Есептеу бойынша ассимиляциялау-ға артық жылу бөлу	33	Келетін ауадан 2 алмасу /сағ-қа артық	кемелік немесе автономды желдету

кір жуатын; кір үітктейтін киім, аяқ-киім жөндейтін шеберханалар, арнайы киімнің үй-жайлары, кептіретін үй-жайлар	- " - 30 алмасу/сағ. 10-12 алмасу/ сағ. 6-8 алмасу/сағ -	3 3 33 3 3 50 -	5 алмасу/ с а ғ 40 ал- масу/сағ Келетін ауадан 1 - 2 алмасу /сағ-қа артық 8 - 10 алмасу /сағ. 10 алмасу /сағ.	Желдетудің автономды жүйесі Жалпы кемелік желдету Желдетудің автономды жүйесі Желдетудің ауа шығаратын автономды жүйесі
дәретханалар ванналар, се- безгілер, мон- шалар, жеке сан.блоктар; қолжуғыштар, шешінетін жер	- -	- 33	1 унитаз- ға 50м ³ /сағ. + 1 писсуарға 25м ³ /сағ. 10 алма- су/ сағ. 10 алма- су /сағ.	Желдетудің автономды жүйесі -
медициналық каюта, оқшау- лағыш бөлме, стационар, емхана, операциялық, дәріхана	Есептеу бойынша ассимиляциялау- ға артық жылу бөлу	33 50	Келетін ауадан 1 - 2 алмасу/ с а ғ . артық	Желдетудің автономды жүйесі
Камбуздық үй-жайлар көкөністі, етті, балықты, етті бөлшек- тейтін орын, нан кесетін жер; буфеттің ыдыс-аяқ жуатын орны	"_" 6 алмасу/сағ. Есептеу бойынша ассимиляциялау- ға артық жылу бөлу	50 33 33	Келетін ауадан 5 алма- су/сағ. артық 8 алмасу /сағ. 5 алмасу /сағ.	"_" " - " Желдетудің автономды жүйесі
Сақтауға арналған қоймалар: ет, ет өнім- дері және балықтарды; сүт өнімдері және жұмырт- қаны;	Тәулігіне /2-4 алмасу Тәулігіне /2-4 алмасу Тәулігіне /1-2 алмасу Тәулігіне /4-6 алмасу	- - - -	Келетін ауаның балансы бойынша " - " "_" Тәулігіне / 6 - 7	"_" "_" "_" "_"

көкөніс пен картоп қоймасы; құрғақ өнімдер қоймасы; тәуліктік нан қоры қоймасы	Тәулігіне /5 алмасу Тәулігіне /1-2 алмасу	- -	алмасу Келетін ауаның балансы бойынша "-"	"-" "-" "-"
Штурмандық және рульдеу рубкасы, динамикалық бағыттағы ақпараттық-есептеу орталығы, радиорубка, теледидарлық аппаратураның рубкасы, басқару посты	Есептеу бойынша ассимиляциялауға артық жылу бөлу	33	Келетін ауаның балансы бойынша	Желдетудің жалпы кемелік жүйесі
Әкімшілік және әкімшілік-шаруашылық үй-жайлар, зертханалар	8-10 алмасу /сағ	33	Келетін ауадан 2 алмасу/сағ. артық	Желдетудің жалпы кемелік жүйесі
Энергетикалық бөлімшелер: бас және қосымша механизмдер мен қазандықтардың үй-жайлары Жылу, зиянды газ және басқа қоспалар бөлетін көздері бар шеберханалар Жылу, зиянды газ және басқа қоспалар бөлмейтін шеберханалар. Салқындатқыш камералары бар үй-жайды дәнекерлеу шеберханасы аккумуляторлық ОБП Электротехникалық бөлік	Есептеу бойынша ассимиляциялауға артық жылу бөлу (шаманың үлкені алынады) "-" Есептеу бойынша ассимиляциялауға артық жылу бөлу, бірақ 10 алмасудан/сағ кем емес 35 алмасу/сағ. Шығатын ауаның балансы бойынша Регистрдің ережесіне сәйкес. Есептеу бойынша ассимиляциялауға артық жылу бөлу "-"	- 50 50 - - 50 80	Тұтынатын механизм-ге келетін ауаның балансы бойынша Келетін ауадан 2 алмасу/сағ. артық Келетін ауаның балансы бойынша 45 алмасу/сағ. 20 алмасу/сағ. - Келетін ауаның балансы бойынша Келетін ауа балансы бойынша	Желдетудің автономды жүйесі "-" "-" "-" "-" "-" "-"

Технологиялық кешеннің үй-жайлары: бұрғылау және цементтелген сорғыштардың үй-жайлары, компрессорлық стансаның, манифольдтың; Бұрғылау ерітіндісінің, бұрғылау қалдықтарын жинайтын сыйымдылықтар; вибросит, құм - лайбөлгіш превентерлер және гидроагрегаттардың үй-жайлары; технологиялық кешеннің шеберханалары	10 алмасу/сағ. 10 алмасу /сағ. Есептеу бойынша ассимиляциялауға артық жылу бөлу, бірақ 10-12 алмасудан/сағ. кем емес шеберханаларды желдету	- - -	Келетін ауаның балансы бойынша Келетін ауа балансы бойынша 20 алмасу/ сағ. (апаттық тәртіп) Келетін ауа балансы бойынша Энергетикалық бөлімше желдетуіне сәйкес	Желдетудің автономды жүйесі "-" "-"
Шаруашылық қоймалары	10 алмасу/ сағ.	-	12 алмасу /сағ.	Жалпы кемелік желдету
Кемені жабдықтаушы қоймалары: скиперлік, майлайтын қоймалары	10 алмасу /сағ.	-	12 алмасу/ сағ.	Жалпы кемелік желдету

Камбузбен кают-компаниялар, асханалар және басқа бөлмелер қатар орналастырылған жағдайда кіретін ауаның өнімділігі шығатын ауадан 2 алмасу/сағ. артық қабылдануы керек.

" Жүзгіш бұрғылау қондырғыларын күтіп ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар " туралы санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларға

3-қосымша

Дыбыстың рұқсат етілген деңгейлері

1-кесте

		Дыбыс-
--	--	--------

Үй-жай- лардың, жұмыс орында- рының атауы	Октавалық геометриялық дыбыс қысымының (дБ) деңгейлері									тың деңгейлері және дыбыстың балама деңгейлері, дБА
	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
Технологиялық бағыттағы машиналар мен энергетикалық бөлімшенің үй-жайларында; технологиялық кешеннің үй-жайларында; Бұрғылаушының постында	105	94	87	81	78	75	73	71	69	80
	102	90	82	75	73	70	68	66	64	75
	98	86	78	72	68	65	63	61	59	70
Орталық басқару посты	91	78	69	63	58	55	52	50	49	60
Қызметтік үй-жайларда, Бас басқару постында, радио-рубкада, рульдеуде, штурман рубкасында	91	78	69	63	58	55	52	50	49	60
	84	70	61	54	49	45	42	40	39	50
Әкімшілік-шаруашылық үй-жай-	93	74	65	58	53	50	47	45		55

ларда, зертхана- наларда									44	
А с блогында	95	82	74	67	63	60	58	56	54	65
Спортпен айналы- сатын үй- жайларда; кают- компанияларда, асханалар, командалар, клубтар, қызыл бұрыштар	96 89	88 75	74 66	68 59	68 54	60 50	57 47	55 45	54 44	65 55
Тұрғын үй-жайлар және медициналық қызметке арналған үй-жайлар	82	67	57	49	44	40	37	35	33	45

Дірілдеудің рұқсат етілген деңгейлері

2-кесте

Үй-жайлардың, жұмыс орындарының атауы	Октавалық жолақтағы орташа геометриялық мәнді гЦ жиіліктегі дірілдеудің (дБ) деңгейлері						Діріл- жылдам- датудың түзе- тілген деңгей- лері, дБ
	2	4	8	16	31,5	63	
Технологиялық бағыттағы машиналық үй-жайлардағы жұмыс орындар, энергетикалық бөлімшелерде, орталық басқару постында, технологиялық кешеннің үй-жайларында, ас блогында		100	101	106	112	118	100
Қызметтік, әкімшілік, әкімшілік-шаруашылық үй-жайларындағы, аналитикалық және зерттеу зертханаларындағы жұмыс орындары	98	95	96	101	107	113	95
Қоғамдық үй-жайлар	95	92	93	98	104	110	92
Тұрғын үй-жайлар мен медициналық қызметке арналған үй-жайлар	91	88	89	94	100	106	88

**" Жүзгіш бұрғылау
қондырғыларын күтіп ұстауға
және пайдалануға қойылатын
санитарлық-эпидемиологиялық
талаптар " туралы
санитарлық-эпидемиологиялық
ережелер мен нормаларға**

4-қосымша

Каюта алаңдарының нормалары

1-кесте

Каюталар	Алаңы, м ²
Комқұрамға арналған бір орындық	7,5
Кіші комқұрамға және командаға арналған бір орындық	6,0
Екі орындық	7,5
Үш орындық	10,5
Төрт орындық	13,5

**Каюталардағы санитарлық-гигиеналық
үй-жайлардың жабдықтары**

2-ші кесте

Үй - жайлардың жабдықтары	Э к и п а ж мүшелерінің саны, адам	Ескерту
Бір унитаз	6	Жеке дәретхана, қол-жуғыш, себезгі немесе ваннаны пайдаланатын экипаждың мүшелері есепке алынбайды. Медициналық қызметке арналған үй-жайларда, ас блоктарында, энергетикалық бөлімдердің санитарлық-тұрмыстық бөлмелерінде орналасқан дәретханалар, қолжуғыштар, себезгілер немесе ванналар есепке алынбайды.
Бір қолжуғыш	6	
Жуынуға арналған бір орын (ванна немесе себезгі)	6	
Әйел гигиенасына арналған қондырғы	30	Біреуден кем емес

**" Жүзгіш бұрғылау
қондырғыларын күтіп ұстауға
және пайдалануға қойылатын
санитарлық-эпидемиологиялық
талаптар " туралы
санитарлық-эпидемиологиялық
ережелер мен нормаларға**

5-қосымша

Бір адамға жұмсалатын азық-түліктің тәуліктік нормасы

3-ші кесте

Азық-түліктің атауы	Бір адамға шаққандағы тәуліктік норма, кг
Салқындатылған қоймаларда сақталатын азық-түліктер: ет және ет өнімдері балық және балық өнімдері май және майлар сүт және сүт өнімдері көкөністер, картоп жидектер сусындар	0,250 0,200 0,085 0,250 0,950 0,250 0,400
Салқындатылмайтын қоймаларда сақталатын азық-түліктер: Ұн Нантоқаш өнімдері (ұнның орнына балама мөлшері) Құрғақ өнімдер (қант, жарма, макарондар, тұз, шай, кофе, кондитерлік бұйымдар және басқа ұқсас азық-түліктер)	0,480 0,600 0,250
Тұздалған азық қоймасында сақталатын азық-түліктер: тұздалған қияр, ашытылған қырыққабат және басқа ұқсас азық-түліктер	0,100 - 0,120

Азық-түлік қоймаларының алаңы

4-кесте

Азық-түліктер	Жүктеме нормасы, кг/м ² (камера биіктігі 2 м кезінде)
Ет	350
Балық, сельдь	350
Май	400
Сүт өнімдері	300
Жұмыртқа	300
Мұздатылған азық-түліктер	500
Консервілер	700
Жаңа піскен және тұздатылған жемістер	500
Жаңа піскен жемістер	500
Сусындар	300
Құрғақ өнімдер	500
Нан	250
Қабаттап жинаған ұн	1000
Бірге сақтау кезіндегі азық-түліктер	250

© 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК