

"Жолаушы поезының вагон-мейрамханасына және ұйымдастырылған балалар ұжымдарын темір жол көлігімен тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық ережелерін бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 28 шілдедегі № 550 Бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2010 жылғы 13 тамызда Нормативтік құқықтық кесімдерді мемлекеттік тіркеудің тізіліміне N 6390 болып енгізілді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2012 жылдың 18 мамырдағы № 362 бұйрығымен

Ескерту. Бұйрықтың күші жойылды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2012.05.18 № 362 (қол қойылған күнінен бастап күшіне енеді) бұйрығымен.

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 7-бабының 1-тармағының 5) тармақшасына, 145-бабының 1), 6), 10), 18), 21), 28), 30) тармақшаларына сәйкес

БҰЙЫРАМЫН:

1 . М ы н а :

1) осы бұйрыққа 1-қосымшаға сәйкес «Жолаушы поезының вагон-мейрамханасына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»;

2) осы бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес «Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын темір жол көлігімен тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережелері бекітілсін.

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

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Әкімшілік-құқықтық жұмыс департаменті (Ф.Б. Бисмильдин) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін оны ресми жариялауды қамтамасыз етсін.

4. Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің:

1) «Жолаушы поезының вагон-ресторанына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларын бекіту туралы 2004 жылғы 24 маусымдағы № 496 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу № 2987 болып тіркелген, Қазақстан Республикасы нормативтік құқықтық актілер бюллетенінде

2005 ж., № 14, 55-құжат жарияланған);

2) «Ұйымдастырылған балалар ұжымын темір жол көлігімен тасымалдау жаағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларын бекіту туралы 2008 жылғы 22 қазандағы № 555 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 5374 болып тіркелген, «Заң газетінде» жарияланған, 2008 ж., 26 желтоқсан № 195, (1421) күші жойылды деп танылсын.

5. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің жауапты хатшысы Б.Н. Садықовқа жүктелсін.

6. Осы бұйрық алғаш ресми жарияланған күнінен кейін он күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрі Ж. Досқалиев

« К Е Л І С І Л Г Е Н »

Қазақстан Республикасының
Көлік және коммуникация министрі
А. Құсайынов

2010 жылғы 28 шілде

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің
2010 жылғы 28 шілдедегі
№ 550 бұйрығына 1-қосымша

**«Жолаушы поезының вагон-мейрамханасына қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі 1.
Жалпы ережелер**

1. «Жолаушы поезының вагон-мейрамханасына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі (бұдан әрі - санитариялық ереже) жабдықтау пункттеріне, сумен жабдықтауға, кәріздеуге, жарықтандыруға және желдетуге, құрылымына және күтіп-ұстауға, өндірістік жабдықтарға, мұкамалға, ыдыстар мен сауыттарға, шикізат пен тамақ өнімдерін қабылдау мен сақтауға, дайын өнімдерді өткізуге және тамақ өнімдерін аспаздық өңдеуге, тамақ өнімдерін тасымалдауға, жеке гигиена ережелерін сақтауға және жәндіктер мен кеміргіштерге қарсы күрес бойынша іс-шараларға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Осы санитариялық ережеде мынадай анықтамалар пайдаланылды:

1) вагон-мейрамхана - жолаушылар поезы жүретін жол бойында тағамдық өнімдерді сақтау, дайындау және оны өткізу жүргізілетін қоғамдық

тамақтандыру

пункті;

2) буфет-бар - сусындар, шырындар, су және зауыт қаптамасындағы тез бұзылмайтын өнімдерді өткізуге арналған тиісті жабдықтары бар тіреу құрылғысы ретіндегі жолаушылар поезы вагонында немесе электрлі поезда бөлінген

учаске;

3) жол аралығы - темір жол араларындағы учаске;

4) сапарлық нормалар - жолаушылар поезының бір сапарына берілетін тамақ өнімдерінің, бөлшектеуге арналған мүкәммал, ыдыстар нормасы;

5) жабдықтау пункті - вагон-мейрамхананы сапарға жабдықтау және дайындау жүзеге асырылатын темір жол торабының арнайы учаскесі;

6) жабдықтау - вагон-мейрамхананы дайындау және жабдықтау.

3. Алыс және мемлекетаралық сапардағы поезд жолаушыларына тамақ өнімдерін дайындау, сақтау және өткізу жолаушы поезының вагон-мейрамханасында осы санитариялық ереженің талаптарына сәйкес жүргізіледі. Вагондағы жолаушыларға дайын тамақты қызмет көрсететін арбаларда жеткізуге жол беріледі.

2. Жабдықтау пунктіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

4. Заңды және жеке тұлғалар вагон-мейрамханаға белгіленген үлгіде санитариялық паспорт ресімдейді.

5. Жабдықтау пунктінде вагон-мейрамхананы жабдықтау жүзеге асырылуы тиіс. Жабдықтау пунктінде мынадай жұмыстар жүргізіледі:

1) вагон-мейрамханаға Қазақстан Республикасында қолдауға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарын (бұдан әрі - рұқсат етілген дезинфекциялау құралдары) қолдана отырып, оларға қоса берілген нұсқаулықтарға сәйкес ауқымды жинау;

2) вагон-мейрамхананы ауыз сумен жабдықтау;

3) ағымдағы жөндеу мен техникалық қызмет көрсету;

4) дезинфекция, дезинсекция және дератизация;

5) қатты және жұмсақ мүкәммалды және ыдыстарды тиеу;

6) азық-түлік шикізаттарын, тамақ өнімдерін, сусындарды тиеу.

6. Жабдықтау пункттері орталықтандырылған сумен жабдықтау, кәріз жүйелеріне қосылуы және кәріздің суағарлар жүйесімен қамтамасыз етлуі тиіс.

Ауыз су құятын қондырғымен, аккумуляторларды зарядтайтын құрылғылармен, қоқыс жинағыштармен, түсіру және тиеу жұмыстарын механикаландыратын құралдарымен жабдықталады.

3. Сумен жабдықтауға, кәріздеуге, жарықтандыруға және желдетуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

7. Вагон-мейрамхананы сумен қамтамасыз ету және кәріз жүйесін орнату жүзеге асырылуы тиіс.

8. Вагон-мейрамхана жолаушылар поезының жол жүру сапарына толық жететін су қорымен қамтамасыз етілуі тиіс. Вагон-мейрамхананың сыйымдылығына құйылатын су ауыз суға қойылатын талаптарға сәйкес келуі тиіс. Ауыз сумен жабдықтау арнайы сумен жабдықтайтын колонкалардан ғана жүзеге асырылуы тиіс.

9. Вагон-мейрамханада су сақтайтын сыйымдылықтар жабдықтау пункттерінде кем дегенде он күнде бір рет жуылуы, шайылуы және дезинфекциялануы тиіс. Сыйымдылықтарды дезинфекциялау үшін рұқсат етілген дезинфекциялау құралдары қолданылуы тиіс.

10. Сумен жабдықтау жүйесін жуу және дезинфекциялау кесте бойынша және вагон-мейрамхананың техникалық жағдайы туралы журналдағы жазуға сәйкес мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауды жүзеге асыратын лауазымды тұлғалардың актілері бойынша жүргізіледі.

11. Вагон-мейрамхананы ыстық сумен қамтамасыз ету үшін автономиялық су жылытқыш орнатылады (судың температурасы 80°C -тан төмен болмауы тиіс).

12. Ыстық және суық су араластырғыш арқылы барлық асхана және ас үй ыдыстарын, мүкәммалды жууға, шикізаттар мен азық-түліктерді технологиялық өңдеуден өткізуге арналған ванналарға келтірілуі тиіс. Ыстық судың температурасы $+50$ -ден $+65^{\circ}\text{C}$ -қа дейін болуы тиіс.

13. Вагон-мейрамхананың қызметкерлері үшін себезгі кабиналары, ыстық және салқын су келетін раковина жабдығы, алынатын себезгі торы бар иілгіш шлангімен жабдыкталады.

14. Өндірістік тағам қалдықтары мен қоқыс ішінде полиэтилен қапшығы бар қақпағы тығыз жабылатын арнайы қоқыс жинағышқа жиналады. Қалдықтары және қоқыстары бар қапшықтар толуына байланысты вокзалдардың (станциялардың) қоқыс жинағыштарына тасталады. Күн сайын жұмыс күнінің соңына қарай барлық қоқыс жинағыштар жуу және дезинфекциялау құралдарын қоса отырып жуылады.

15. Ыстық және суық су болмағанда, сумен қамтамасыз ету және кәріз жүйесі бұзылған жағдайда вагон-мейрамхананың жұмыс жасауына жол берілмейді.

16. Вокзал перрондарында, аялдама пункттерінде және санитариялық аймақ шеңберінде жуу ванналарынан шайынды суды ағызуға жол берілмейді.

17. Желдету, жылыту және ауаны баптау жүйелері орнатылған болуы және

пайдаланылуы тиіс. Вагон-мейрамхана механикалық сору-сыртқа тарату желдеткішімен және ауа баптағышпен жабдықталады. Вагон-мейрамхананың желдету жүйесі жөнелтілген пункттен белгіленген пунктке дейін үздіксіз жұмыс істеуі, ауаның біркелкі бөлінуін және өндірістік үй-жайлардан шығатын иістің түскі ас ішетін залға келмеуін қамтамасыз етуі тиіс.

18. Ас үйден және асхана ыдыстарын жуатын орыннан шығатын жылудың және ылғалдың артығын жою үшін ауаның сырттан берілуі көзделеді, ол сүзгілер көмегімен тазаланады.

19. Ас үйде қатты және сұйық отынмен жұмыс жасайтын плитаны пайдалануға жол беріледі.

20. Желдеткіш камералар ауаны сорудың алдын алу үшін қазандық тұратын бөлімнен және ас үйден мұқият оқшаулануы тиіс. Жылытқыш құралдардың қорғаныш қабы болуы тиіс.

21. Ауаны ластау (газ, шаң, иістер), жылумен сәулелендіру көздері бар үй-жайлар жергілікті сору желдеткішімен жабдықталуы тиіс.

22. Вагон-мейрамхана салонына берілетін ауа температурасы қыздырғанда қосу 18°C -тен төмен және қосу 26°C -тен жоғары, оны салқындатқанда 16°C -тен төмен болмауы тиіс.

23. Вагон-мейрамхананың жылыту жүйесі қосу 22°C қосу-алу 2°C ауа температурасын ұстап тұруы тиіс.

24. Жасанды жарықтандыру үшін қорғаныш арматурасы бар люминесцентті шамдар пайдаланылады.

25. Жасанды жарықтандыру нормаланған жарықтандыруды қамтамасыз етуі тиіс. Адамдарды эвакуациялау кезінде апаттық жарықтандыру көзделуі тиіс.

26. Вагон-мейрамхананың үй-жайындағы пайдалану мерзімі біткен люминесцентті шамдарды сақтауға жол берілмейді. Сақтау жабдықтау пунктінің жеке үй-жайында жүзеге асырылуы тиіс.

4. Құрылымына және күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

27. Вагон-мейрамханада мынадай үй-жайлар болуы тиіс: ас блогы, түскі ас залы, өнім сақтайтын қойма және себезгі бөлмесі (жуынатын бөлме). Ас блогы мынадай өндірістік учаскелерге бөлінеді: ас үй ыдыстарын жуатын ас үй, асхана ыдыстарын жуатын бөлме, қызмет көрсететін орын, буфет бөлімі және сақтау қоймасы.

28. Вагон-мейрамхананың өндірістік және тұрмыстық үй-жайларын басқа мақсаттар үшін пайдалануға жол берілмейді.

29. Асхана ыдыстарын жуатын орын тікелей байланыста болатын ас үймен

жапсарлас үй-жайда орналасуы тиіс. Қызмет көрсететін орын ас үйдің түскі ас ішетін залмен қолайлы байланысын қамтамасыз етуге тиіс. Өнімдерді сақтауға арналған үй-жай вагон-мейрамханаға өнімдерді тиеуге қолайлы және оларды тазалауға және дезинфекциялауға қиындық тудырмайтын учаскелерінде орналастырылады.

30. Түскі ас ішетін зал рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарымен ылғалды жинауға арналған төзімді материалдардан дайындалған қаптамасы бар үстелдермен жабдықталады. Периметрі бойынша үстелдер биіктігі 5 миллиметрден кем емес ернеумен жиектелуі тиіс. Әр үстелдің жанындағы терезе алдында бөтелкелерге арналған ұяшық-ұстағыштар жабдықталады.

31. Вагон-мейрамхананың түскі ас ішетін залындағы үстелдер арасынан өтетін жердің ені даяшының қызмет көрсететін арбасымен өте алуын қамтамасыз етуі тиіс.

32. Түскі ас ішетін залда қаптама материалы рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарымен ылғалдатып тазартуға мүмкіндік беретін, арқалығы бар бекітілген жартылай жұмсақ орындықтар орнатылады.

33. Үй-жайға ағымдағы тазалау ластануына қарай, бірақ рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалану арқылы 24 сағат бойы кемінде екі рет жүргізіледі. Жуу және дезинфекциялау құралы арнайы бөлінген орында дайындаушының немесе таңба қойылған ыдыста, қақпағы бар көлеңкеленген ыдыста сақталады.

34. Мүкәммалға таңба қойылып, әрбір өндірістік учаскеге және үй-жайларға бекітіліп, арнайы бөлінген орындарда бөлек сақталады.

35. Өндірістік үй-жайларға (учаскелерге) бөгде адамдардың кіруіне жол берілмейді.

36. Егер тағам өнімдерін сақтауға, қолдануға және өткізуге мүмкіндік беретін жағдайға санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бар болса, жолаушылар поезы немесе электрлі поезд вагонында буфет-бар жабдықтауға жол беріледі.

37. Отыратын орындарды қоса алғанда, буфет-бар үй-жайының алаңы 15 шаршы метрден кем болмауы тиіс.

38. Буфет-барда мыналар:

- 1) витриналар, шкафтары, сөрелері бар тіреу;
- 2) тоңазытқыш жабдығы (шкафтар, сөре, витриналар);
- 3) аспаптары бар бір реттік ыдыстар - тез бұзылмайтын өнімдерді сату үшін;
- 4) сегіз отыру орнынан кем емес, келушілерге арналған бекітілген үстелдер және жартылай жұмсақ арқылы орындықтар;
- 5) педальды қақпағы және полиэтилен қапшығы бар тағам қалдықтарына

б) жинау мүкәммалы болуы тиіс.

6. Өндірістік жабдықтарға, мүкәммалға, ыдыстар мен сауыттарға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

39. Ас блогындағы өндірістік жабдықтар, өнімдерді өңдеуге арналған механизмдер персонал еркін ала алатындай етіп орналастырылуы тиіс.

40. Өндірістік мүкәммал, ас үй және асхана ыдыстары, қораптар, өндірістік үстелдердің жабындары Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалуы тиіс.

41. Ас блогында плита периметрі бойынша ернеумен және сору шатыры бар ауа бүркенішімен жабдықталуы тиіс. Вагон-мейрамхананың ас блогында мынадай өндірістік жабдықтар болуы тиіс:

- 1) духовка шкафы бар плита;
- 2) конвекциялық пеш (топтастырылған термопарасы бар);
- 3) тоңазытқыш жабдықтар (шкафтар, витриналар, сөрелер, камералар);
- 4) шикі және дайын өнімдерге арналған өндірістік үстелдер;
- 5) дастарқан жаюға арналған үстел (ас үй мен қызмет көрсететін орындар арасындағы қабырғада);
- 6) ас қатықтарға, ыдыстарды және ас үйдегі мүкәммалды сақтауға арналған шкафтар, кептіргіш;
- 7) қақпағы және полиэтилен қапшығы бар тағам қалдықтарына арналған қоқыс жинағыш.

42. Көбірек мұздатуды қажет ететін дайын өнімді пайдаланғанда төмен температуралық тоңазытқыш жабдығы көзделеді.

43. Ас үйде көкөністерді қысқа мерзімге сақтауға және өңдеуге арналған арнайы жабдықталған орын көзделеді.

44. Шикі және пісірілген өнімдерді дайындауға арналған өндірістік үстелдер шеті дөңгелектенген жігі жоқ жабындардан дайындалады.

45. Жуу үй-жайында мыналар орнатылуы тиіс:

- 1) пайдаланған асхана ыдыстарын қабылдауға арналған үстел;
- 2) ыдыстарды қолмен жуу үшін себезгі саптамалары және ағатын тесіктерді жабуға арналған тығындары бар араластырғыш арқылы әр ваннаға ыстық және суық су келтірілген үш секциялық ванналар, шыны ыдыстарға және асхана құралдарына арналған екі секциялық ванналар;
- 3) таза ыдыстарды кептіруге және сақтауға арналған орын;
- 4) тағам қалдықтарына арналған педальды қақпағы бар қоқыс жинағыш.

46. Су ағатын құбырлар қатып қалмас үшін ысытқышпен жабдықталады.

47. Қызмет көрсететін орында дайын тағамдарды қабылдауға арналған үстел, таза ыдыстар мен стақандарды сақтауға арналған шкаф, нан кескіш, қызмет көрсетуде қолданылатын басқа да жабдық болуы тиіс.

48. Қойма үй-жайларында көкөністерді, картопты, жеміс-жидектерді сақтау үшін, құрғақ өнімдерді сақтау үшін жеке орын бөлінеді, сондай-ақ шикі және дайын өнімдер үшін тоңазытқыш жабдығы орнатылады.

49. Вагон-мейрамхана шикі етті тартуға арналған еттартқыш немесе ауыстыратын құралы бар әмбебап турағыш тетікпен қамтамасыз етілуі тиіс. Пісірілген өнімдерді ұнтақтау үшін еттурағышты пайдалануға жол берілмейді.

50. Ет, балық, көкөніс және басқа тағамдарды турау үшін арнайы пышақтар және қатты жынысты ағаштан жасалған (қайың, қарағай, клен) тегіс, бүдірсіз бөлшектегіш тақтайлар немесе Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген басқа да материалдар пайдаланылады. Арнайы пышақтар мен бөлшектегіш тақтайшалардың бүйірінде төмендегідей таңбалар болуы тиіс: «ШЕ» (шикі ет), «ШБ» (шикі балық), «ПБ» (піскен балық), «ПЕ» (піскен ет), ЕГ (ет гастрономия), БГ (балық гастрономиясы) «Н» (нан), «М» (майшабақ).

51. Бөлшектегіш тақтайшалар мен арнайы пышақтарды сақтау шикі және дайын өнімдер үшін бөлек жүзеге асырылады. Тақтайшалар арнайы белгіленген жердегі ұяшықтарда қырынан қойылып сақталуы тиіс, бір бірінің үстіне қоюға ж о л б е р і л м е й д і .

52. Дайын тамақты дайындау және сақтау үшін тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс пайдаланылады. Алюминийден және дюралюминийден жасалған ыдыстар тамақты дайындау және қысқа мерзімге (бір сағаттан көп емес) сақтау ү ш і н ғ а н а п а й д а л а н ы л а д ы .

53. Жарығы бар, шеті сынған, эмалі зақымдалған, пішіні өзгерген ас үй және асхана ыдыстарын қолдануға жол берілмейді.

54. Асхана және шай ыдыстары фаянс, фарфор, шыны болуы және асханалық құралдар тот баспайтын болаттан болуы тиіс. Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген полимер материалдан жасалған ыдыстарды қолдануға ж о л б е р і л е д і .

55. Асхана ыдыстарын жуу мынадай ретпен жүргізілуге тиіс:

- 1) механикалық жолмен тамақтың қалдықтарын тазалау;
- 2) ваннаның бірінші секциясында жуу құралдарын қоса отырып, температурасы 40^0 С-тен төмен болмайтын суда жуу;
- 3) ваннаның екінші секциясында бірінші секцияға қарағанда екі есе аз көлемде жуу құралдарын қоса отырып, температурасы 40^0 С-тен кем болмайтын с у д а ж у у ;
- 4) ваннаның үшінші секциясында ыдыстарды температурасы 65^0 С кем

болмайтын ыстық ағын сумен шаю;

5) ыдыстарды торланған сөрелерде, стеллаждарда кептіру.

56. Шыны ыдыстарды және асханалық құралдарды екі секциялы ваннада жуу мынадай тәртіппен жүргізіледі:

1) температурасы 40^0 С-тен төмен болмайтын суға жуу құралдарын қосып жуу ;

2) температурасы 65^0 С-тен төмен болмайтын ағын сумен шаю;

3) торларда, сөрелерде кептіру.

57. Жұмыс күнінің соңында асхананың барлық ыдыстары мен құралдарын рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарымен міндетті түрде дезинфекция шаралары жүргізіледі.

58. Ас үй ыдыстарын жуу тәртібі:

1) механикалық жолмен тамақтың қалдықтарынан тазалау;

2) температурасы 40^0 С-тен төмен болмайтын суға рұқсат етілген жуу құралдарын қосып, шөткемен жуу;

3) температурасы 65^0 С-тен төмен болмайтын ағын сумен шаю;

4) торларда-кептіргіштерде төңкерілген қалыпта кептіру.

59. Технологиялық жабдықты ластануына және жұмыстың аяқталуына қарай жуады. Жұмыс соңында өндірістік үстелдер рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдары қосылған ыстық сумен жуылады және сүртіледі.

60. Әрбір технологиялық операциядан кейін бөлшектегіш мүкәммалды механикалық жолмен тазалау, жуу құралдарымен ыстық сумен жуу, ыстық шайынды сумен шаю, торлы металл стеллаждарда кептірілуі тиіс.

61. Жұмыс соңында ауыстырылатын механизмі бар әмбебап еттартқыш бөлшектеліп, жуылып, ыстық сумен өңделіп, кептіріліп және арнайы бөлінген орында сақталуы тиіс.

62. Ыдыстарды жууға арналған шөткелер және жөкелерді күнделікті жұмыстан кейін жуылуы, 10-15 минут бойы қайнатылуы, кептірілуі және арнайы бөлінген орында сақталуы тиіс.

63. Асханалық құралдар мен дәмдеуіш салатын құралдарға арналған подностар мен құндақтар асханалық ыдыстарға арналған ванналарда жуу құралдарын қолдану арқылы жуылып, шайылып және майлықпен құрғатылып сүртіледі.

64. Сорпаны сүзуге арналған елек әрбір қолданған сайын ыстық сумен жуылады және кептіріледі.

65. Ас-үйлік таза ыдыстар және мүкәммал арнайы аспалы шкафта сақталады.

66. Жартылай фабрикаттар салынған ыдыстар тек ас үйдегі жұмыстар

аяқталғаннан кейін ас-үй ыдыстарына арналған ваннада жуылуға тиіс. Жартылай өнімдер салынған ыдыстар арнайы белгіленген жерде сақталуы тиіс.

7. Шикізаттар мен тамақ өнімдерін қабылдауға және сақтауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

67. Вагон-мейрамханаға тиелетін азық-түліктер мен шикізаттардың саны немесе көлемі олардың сақталу және сатылу мерзімдерімен, сол сияқты тоңазытқыштың сыйымдылығымен анықталуы тиіс.

68. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау жағдайы және өткізу мерзімі қолданыстағы санитариялық ереже талаптарына сәйкес келуі тиіс. Тез бұзылатын азық-түліктің құжаттарында олардың дайындалған, сатуға жіберген және сату мерзімі көрсетілген белгісі болуы тиіс.

69. Вагон-мейрамханаға мыналарды қабылдауға жол берілмейді:

- 1) қауіпсіздігін растайтын ілеспе құжаты жоқ азық-түлік шикізаттарын және тамақ өнімдерін;
- 2) еттің таңбасы және мал дәрігерлік куәлігі болмаса;
- 3) аралық өнімдер;
- 4) флягаға құйылған сүт және сүт өнімдерін;
- 5) мал дәрігерлік куәлігінсіз балық, шаян, ауыл шаруашылығының құстарын, ішек-қарыны тазартылмаған құстарды;
- 6) сыртқы қабығы ластанған, кептірілген, аққан, сынған жұмыртқаларды, сол сияқты сальмонеллез ауруына қатысты қауіпті саналатын шаруашылықтардан әкелінген тауық жұмыртқасын, қаз және үйрек жұмыртқаларын;
- 7) герметикалығы бұзылған, қақпағы дүмпиіп кеткен, сыртын тот басқан, сырт пішіні бұзылған, заттаңбасы жоқ консерві банкелерін;
- 8) қамбалық зиянкестер зақымдаған жарма, ұн, кептірілген жемістер және басақ өнімдерді;
- 9) өңезденген және шіріген белгісі бар көкөністер мен жемістерді;
- 10) саңырауқұлақтарды;
- 11) жарамды мерзімі өткен және сапасыздығы байқалған тамақ өнімдерін;
- 12) үйде дайындалған азық-түліктерді.

70. Вагон-мейрамханаға келіп-түсетін азық-түліктер қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес келуі тиіс. Вагон-мейрамханаға азық-түлікті қабылдау олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын ілеспе құжатын тексеруден басталады.

71. Вагон-мейрамханада дайын өнімдер мен шикі азық-түліктер және жартылай өнімдерді сақтау тиісті температуралық режимін және тауарлық көршілестігін ескере отырып, тоңазытқышта бөлек сақталуға тиіс. Шикі

жұмыртқаны гастронмиялық және сүт өнімдерімен бірге сақтауға жол берілмейді.

72. Тоңазытқыштар бақыланатын, жұмыс істейтін термометрлермен жабдықталуы тиіс.

73. Тоңазытқыш жабдық тез бұзылатын және басқа өнімдердің температуралық режимін сақтау мақсатында жолаушылар поезының бүкіл жолында электр энергиясымен қамтамасыз етілуі тиіс.

74. Нанды және сусымалы азық-түлік еденнен төменгі сөресіне дейін кем дегенде 35 сантиметр болатын қабырғаға ілінетін шкафта сақталуы тиіс. Нан шкафының есігінде желдетуге арналған ойық болуы тиіс.

75. Сары май ыдыста немесе кесек түрінде пергаментке оралған күйде сақталуға тиіс. Сүт және сүт өнімдерін кішігірім орамда 0,5 литр артық емес салмақта, қатаң түрде сапар нормасына сәйкес алу қажет.

8. Тамақ өнімдерін аспаздық өңдеуге және дайын тағамды өткізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

76. Вагон-мейрамханада тамақтар мен өнімдердің түрлерін санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бар болған жағдайда өндіру және өткізу жүзеге асырылады.

77. Тамақ шағын партиялармен пісірілуі тиіс, ыстық тамақ тікелей плитаның үстінен таратылуы тиіс. Жаңа піскен тамақты өткен күнгі тамақтың қалдығымен араластыруға жол берілмейді.

78. Мұздатылған еттерді еріту қолданыстағы санитариялық ережелерге сай жүргізілуі тиіс.

79. Бірінші тамаққа арналған піскен етті тоңазытқышта сақтау алты сағаттан аспауы тиіс, оны қолданар алдында он минут бойы қайта қыздырып, температурасы 70°C кем емес плитадағы сорпада тұруы тиіс, бірақ ол мерзім 3 сағаттан аспауы тиіс.

80. Ет фаршы тиістілігіне қарай шағын партиялармен дайындалады және 2°C тоңазыту жағдайында 3 сағаттан артық сақтауға болмайды. Ет фаршын суықсыз жерде сақтауға болмайды.

81. Көкөністер, жемістер, жидектер, тазартылған көкөніс және көк-сөк шайынды ауыз сумен мұқият жуылуға тиіс.

82. Күнделікті пайдалануға арналған, қабығы тазартылған картоп қарайып кетпес үшін бүтін күйінде суық суда сақталады, бірақ ол мерзім 2 сағаттан аспауы тиіс.

83. Ыстық тағамдар тарату алдында 1 сағат бұрын дайындалып және оны пайдалану мерзімі 3 сағаттан аспауға тиіс. Бірінші тамақтың температурасы қосу

75⁰ С төмен, екінші тамақтың температурасы қосу 65⁰С төмен болмауы тиіс, салқын тағамдардың температурасы қосу 10⁰С қосу 14⁰С аралығында болуға тиіс .

84. Салқын тамақтар дайындалған кезден бастап тоңазытқыш шкафта екі сағат, бутербродтар бір сағат сақталуы тиіс.

85. Вагон-мейрамханада мыналарға:

1) сілікпелерді, құймаларды, паштеттерді, ет фаршы қосылған макарондарды, ет оралған құймақшаларды, ет қосылған самсаларды және винегреттерді дайындауға ;

2) II-III категорияға жататын ішек-қарыннан пісірілген тағамдарды және өкпе-бауырдан жасалған шұжықтарды сатуға;

3) өздерінде квас дайындауды және пастерленбеген сүттен жасалған сүзбені өткізуге жол берілмейді .

86. Дайын тағамның сапасын өткізерден бұрын осы санитариялық ереженің 1-қосымшасына сай жартылай өнімдердің, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасына органолептикалық баға беру журналына жаза отырып, оны дайындаған аспаз тексеруі тиіс .

87. Жолаушы поезының вагон-мейрамханаларындағы дайын тамақтарға микробиологиялық бақылауды көліктегі санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің лауазымды адамдары жабдықтау пунктінде және жолаушы поезының жол бойында жүргізеді.

9. Тамақ өнімдерін тасымалдауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

88. Вагон-мейрамханаға азық-түлік шикізаттары мен тағамдық өнімдерді тасымалдау санитариялық құжаты бар арнайы көліктермен жүргізілуі тиіс. Автокөліктің іші ылғалды тазалау жұмыстарын жүргізуге, дезинфекцияға ыңғайлы болатын материалмен қапталуы тиіс. Көліктің кузовы ылғалды жинау және дезинфекциялау жүргізуге мүмкіндік беретін материалдардан жабдыкталады. Азық-түлік тасымалдайтын көліктің «азық-түлік» деген таңбасы болуы тиіс .

89. Шикізат пен тамақ өнімдерін тиеу және түсірумен айналысатын адамдарда арнайы киім, (халат, қолғап), медициналық тексеру, гигиеналық оқудан өту және жұмысқа жіберілгендігі туралы мәлімет жазылған медициналық кітапшасы болуы тиіс .

90. Тез бұзылатын азық-түліктер салқындатылған немесе изотермиялық жағдай сақталатын көлікпен тасымалдануы тиіс. Аспаздық және кондитерлік тағамдар таңбаланған және таза ыдыста тасымалданады.

91. Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған көлік жұмыс соңында күн сайын жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отыра жуылуы және дезинфекциялануы тиіс.

92. Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаттарын тасымалдауға арналған көлікті басқа мақсатқа пайдалануға жол берілмейді.

93. Ет, балық, көкөністен жасалған жартылай өнімдер таңбаланған, қақпағы тығыз жабылатын (темір, полимерлі немесе ағаш) арнайы ыдыста тасымалдануға тиіс. Осы ыдыстарда дайын өнімдер мен шикізаттарды сақтауға тыйым салынады.

94. Еттен жасалған жартылай өнімдерді науаға бір қабат етіп салынуы тиіс. Фарш, ұсақтап туралған жартылай өнімдерді (гуляш, бефстрогондарды) целлофанға немесе Қазақстан Республикасында тамақ өнімдерін орауға рұқсат етілген басқа да материалдармен орап, ағаш науаларға салады.

95. Нан және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер арнайы науаларда жабық түрде тасымалданылады.

10. Жеке гигиена ережелерін сақтау бойынша санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

96. Өндірістік тәжірибеден өтетін вагон-мейрамхана қызметкерлері міндетті және мерзімдік медициналық тексеруден, гигиеналық оқудан өтуі тиіс.

97. Әрбір қызметкерде медициналық тексеру қорытындысы және гигиеналық оқудан өтуі туралы мәлімет жазылған жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс.

98. Вагон-мейрамхананың барлық қызметкерлері:

1) қолының тазалығын қадағалап, арнайы киімде жұмыс істеуі;
2) жұмыс барысында шашты орамалдың немесе қалпақтың астына жинауы;
3) вагон-мейрамханадан шығарда, дәретханаға барар алдында арнайы киімді шешуі ;

4) жұмыс басталар алдында және дәретханаға кіріп-шыққаннан кейін қолды сабындап жууы ;

5) тамақты және аспаздық, кондитерлік өнімдерді дайындау барысында әшекей бұйымдарды, сағатты және басқа сынатын заттарды шешіп қоюы;

6) тырнақты қысқа етіп алу, оған лак жақпауы тиіс.

99. Вагон-мейрамхана қызметкерлері арнайы жұмыс киімдерін түйреуішпен, инемен түйреп қоймауы және арнайы киімдердің қалтасына жеке заттарын салып жүрмеуі тиіс.

100. Күн сайын ауысым басталар алдында медициналық қызметкер іріңді аурулардың барлығын анықтау үшін қызметкерлердің денесінің ашық жерлерін карап шығуы тиіс. Денесінде іріңді тері аурулары, кесілген жара іріңдеген

жағдайда, күйген, көгерген белгілері болса, сол сияқты жұқпалы аурулармен ауырған және жұқпалы ауруларға күдікті адамдар аталған цехқа жұмысқа жіберілмейді. Тексеру қорытындысы осы санитариялық ережеге 2-қосымшаға с а й ж у р н а л ғ а ж а з ы л а д ы .

101. Әрбір вагон-мейрамханада алғашқы көмек көрсетуге арналған дәрілер жиынтығымен жабдықталған дәрі қобдишасы болуы тиіс.

102. Вагон-мейрамханада жөндеу жұмыстарымен айналысатын слесарьлар, электромонтерлар және басқа жұмыскерлер таза арнайы киіммен жұмыс істеуі, құрал-саймандарын арнайы жабық жәшікте тасымалдауы тиіс.

103. Ас блогында темекі тартуға, тамақ ішуге, киім жууға және кептіруге жол б е р і л м е й д і .

104. Вагон-мейрамхана жеткілікті көлемде сабын, орамал және арнайы киімдер жиынтығымен қамтамасыз етілуге тиіс. Арнайы таза киімдер вагон-мейрамхана қызметкерлері үшін бөлінген купе ішінде, таңбаланған жеке қаптарда сақталуға тиіс.

11. Жәндіктер мен кеміргіштерге қарсы күрес бойынша іс-шаралар

105. Вагон-мейрамхананың ішінде жәндіктер мен кеміргіштердің болуына жол берілмейді. Вагон-мейрамхананың үй-жайларына әрбір сапардан кейін дезинсекцияны және дератизацияны қызметтің осы түріне лицензиясы бар ұйымдар, әр сапардан кейін, сондай-ақ өзге де жағдайларда жүргізеді.

106. Дезинсекциялық және дератизациялық жұмыстар жүргізер алдында тағамдық өнімдері, ыдыстар, мүкәммал вагон-мейрамханадан шығарылуы тиіс. Профилактикалық дезинсекция тек вагон-мейрамхананың жұмысы аяқталғаннан кейін ғана жүргізіледі, кейіннен вагон-мейрамхананың жиһаздар мен жабдықтардың беті жуылады.

« Ж о л а у ш ы п о е з ы н ы ң
вагон-мейрамханасына қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар» санитариялық ережесіне
1-қосымша

Жартылай өнімдердің, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы

		өнімнің дайындық дәрежесін бағалауды қоса		Жауапты орындаушы (аты, тегі, әкесінің аты (		
--	--	---	--	---	--	--

өнімді дайындау уақыты	өнімнің, тағамның атаулары	алғанда органолептикалық бағалау	өткізуге рұқсат беру (уақыты)	бұдан әрі - А.Т.Ә.), лауазымы)	Бағалауды өткізушінің А.Т.Ә.	Ескертпе
1	2	3	4	5	6	7

«Жолаушы поезының
вагон-мейрамханасына қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар» санитариялық ережесіне
2-қосымша

Вагон-мейрамхана қызметкерлерін медициналық тексеріп-қарау қорытындыларының журналы

С а п а р
бригадасы _____

Бастық (бригадир) _____
А.Т.Ә.

р/с №	А.Т.Ә.	Лауазымы	айы/күндері						
			1	2	3	4	5	...	30
1			Дені сау	Кезекті демалыс	Сырқат	Демалыс	Жұмыстан шеттетілген	...	Дені сау
2									

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің
2010 жылғы 28 шілдедегі
№ 550 бұйрығына 2-қосымша

«Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын темір жол көлігімен тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі 1. Жалпы ережелер

1. «Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын темір жол көлігімен тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі (бұдан әрі - санитариялық ереже) ұйымдастырылған балалар ұжымдарын тасымалдау жағдайларына және ұйымдастырылған балалар ұжымдарын тасымалдау кезіндегі эпидемияға қарсы (профилактикалық) іс-шараларға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Осы санитариялық ережеде мынадай анықтамалар пайдаланылды:

1) ұйымдастырылған балалар ұжымы - ересектер мен медицина

қызметкерлерінің алып жүруімен, бір вагонда, поезда бір бағыт бойынша темір жол көлігімен жүретін, 6 жастан бастап 18 жасқа дейінгі, құрамы кемінде 10 баладан тұратын ұжым;

2) балаларды тасымалдауды ұйымдастырушылар - заңды және жеке адамдар.

2. Ұйымдастырылған балалар ұжымын тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

3. Жолда жүру ұзақтығы бір тәуліктен астам болған кезде жолаушы поезының схемасына вагон-мейрамхана енгізіледі.

4. Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын тасымалдауға арналған жолаушылар вагондары жоғары орындарға арналған қауіпсіздік белбеулерімен жабдықталады.

5. Кіру есіктерінде төмендегі платформаға түсу үшін жеткілікті мөлшерде басқыштары бар аяқ қойғыш болуы тиіс.

6. Жолаушы вагонын, вагон-мейрамхананы жабдықтау, ішкі кеңістіктің техникалық параметрлері, вагондарды құрастыру, құрастыру және әрлеу материалдары қолданыстағы санитариялық ережелер талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі.

7. Жолаушы вагон осы санитариялық ережеге 1-қосымшаға сәйкес эпидемияға қарсы жиынмен, сондай-ақ жол бойында карантиндік және аса қауіпті инфекциялық аурулармен ауыратын науқас, оларға күдіктілер анықталған жағдайға медициналық зембілдермен жабдықталады.

8. Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын тасымалдау үшін жолаушы вагоны осы санитариялық ережеге 2-қосымшаға сәйкес педикулезге қарсы жиынмен қосымша толықтырылады.

9. Ұйымдастырылған балалар ұжымдарының топтары: 7-ден 9 жасқа дейінгі - 24 бала, 10-нан 12 жасқа дейінгі - 30 бала, 13 жастан бастап және одан үлкен жастағы - 34 бала, әртүрлі жастағы - 30 баладан артық емес санмен құралады.

10. Балалардың жол жүруін ұйымдастырушылар осы ережеге 3-қосымшаға сәйкес жөнелтуге дейін кемінде 5 тәулік ішінде жоспарланған мерзім және балалар саны туралы ақпаратты аумақтағы және темір жол көлігіндегі мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органдарына жібереді.

11. Сапарға дайындалған жолаушы поезы құрамында темір жол көлігі қызметінің өкілдері, балаларды жөнелтетін ұйымдастырушы және темір жол көлігіндегі мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органдарының өкілдері бар комиссиямен қабылданады. Қарау нәтижелері осы санитариялық ережеге 4-қосымшаға сәйкес актімен ресімделеді.

12. Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын тәрбиешілер, оқытушылар немесе

ата-аналар, сондай-ақ медицина қызметкерлері бірге алып жүреді.

13. Медицина персоналы аумақтық және көліктегі мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдарында (бұдан әрі - мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органы) нұсқаулықтан өтеді, барлық жол бойында медициналық қобдишамен қамтамасыз етіледі.

14. Жолсеріктер және алып жүретін адамдар қолданыстағы санитариялық ережеге сәйкес медициналық қараудан, сондай-ақ гигиеналық оқудан өтеді.

15. Жолаушы поезында бір мезетте бірнеше ұйымдастырылған балалар ұжымдарын тасымалдауға жол беріледі.

16. Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын отырғызу кезінде бірінші кезекте кіші жастағы топтың балалары орналастырылады. Мүгедек балалар жеке купеге орналастырылады. Барлық балалар тәулігіне кемінде 3 рет шәймен қамтамасыз етіледі.

17. Балаларға арналған вагонға балалар мен ересек жолаушыларды бірге орналастырған кезде балалар үшін жеке дәретхана бөлінеді.

18. Балалардың жол жүруін ұйымдастырушыда жол жиынтығына енетін азық-түлік ассортиментіне (құрғақ ас) санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы болуы тиіс. Жол жиынтығына (құрғақ ас) мынадай азық-түлікті енгізуге жол беріледі:

1) бұқтырылған, туралған, ет консервілері, құс етінің паштеті, ет-өсімдік паштеттері (күріш, бұршақ, макарон өнімдері және еті бар көкөніс), ет қосылған консервіленген түскі тамақ;

2) көкөніс консервілері, балық және май қосылған теңіз өнімінен жасалған консервілер (шпроттар), табиғи (скумбрия);

3) «суға пісірілген» қайнатылған тауық жұмыртқалары;

4) печенье, галеттер, крекерлер, пряниктер, жұмсақ конфеттер, нан және бөлке өнімдері;

5) жеміс шырыны, жеміс және жидек сусындары, ыдысқа құйылған ауыз су.

19. Ұйымдастырылған балалар ұжымдарының бір тәуліктен асатын жол жүру ұзақтығы кезінде ыстық тамақтандыру және ішу режимі қамтамасыз етіледі.

20. Жолаушы вагондары және вагон-мейрамханалар органолептикалық, микробиологиялық және химиялық нормативтерге сәйкес келетін қауіпсіз ауыз сумен қамтамасыз етіледі.

21. Вагон-мейрамхана жеткілікті мөлшердегі азық-түлік шикізатымен, қапталған күйдегі жартылай фабрикаттармен және ыдысқа құйылған ауыз сумен жабдықталады. Азық-түлік шикізаты, жартылай фабрикаттар, дайын өнімдер және ыдысқа құйылған ауыз су тамақ өнімінің қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен бірге жүреді.

22. Ұйымдастырылған балалар ұжымы ыдысқа құйылған ауыз сумен

23. Жол жүруді ұйымдастырушыларда ұйымдастырылған балалар ұжымдарын тамақтандыруға арналған вагон-мейрамханаларындағы тамақ және өнімдердің ассортиментіне санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы б о л у ы т и і с .

24. Жолаушы құрамына науқас (қызуы көтерілген, іш өту, құсу, іштің түйнеп ауру белгілері бар) балаларды отырғызуға жол берілмейді. Жол бойында аурудың жіті түрінің белгілері бар бала анықталған кезде ол бала жеке купеге о қ ш а у л а н а д ы .

25. Ұйымдастырылған балалар ұжымын алып жүретін медицина қызметкері науқастанған бала туралы поезд бастығына хабарлайды және одан әрі жүру мүмкіндігін немесе науқастан баланы жол бойындағы жақын станцияға ауруханаға жатқызу қажеттігін айқындайды.

26. Жол бойында балалардың науқастануы мен жарақаттануының барлық жағдайларында поездың педиатриялық медициналық бригадамен немесе жедел медициналық көмектің мамандандырылған бригадасымен кездесуін ұйымдастыру үшін темір жол станцияларының және вокзалдарының медициналық пункттері қызметкерлеріне хабарлау тәртібі қамтамасыз етіледі.

27. Жарақат алған немесе науқастанған баланы стационарға мамандандырылмаған көлікпен тасымалдау қажеттілігі кезінде медициналық бірге алып жүру қамтамасыз етіледі.

28. Жол бойында шұғыл медициналық көмек талап етілген ұйымдастырылған балалар ұжымы бар жолаушы поезының бастығы медицина қызметкерлері бригадаларын отырғызуды қамтамасыз етеді және акті ресімдейді. Акт поезд бастығының, балалар тобын алып жүретін адамның және медицина қызметкерлері бригадасы басшысының қол қоюларымен расталады. Актіде отырғызылған және түсірілген темір жол станциясының атауы, медицина қызметкерлері бригадасының отырғызу себептері көрсетіледі. Актінің көшірмесі медициналық мекеменің орналасқан орнына кері қайту үшін бірге алып жүретін медицина қызметкеріне беріледі.

29. Науқас балалар анықталған жағдайда мақсатты станцияға дейін жол бағыты бойынша медициналық қызмет және мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органы арасында медициналық және санитариялық-эпидемияға қарсы (профилактикалық) іс-шараларды жүргізу кезіндегі сабақтастық қамтамасыз етіледі.

30. Ұйымдастырылған балалар ұжымдарының жол бойында және жөнелту, келу станцияларында науқастардың анықталуы туралы, сондай-ақ поезддарда ұйымдастырылған балалар ұжымдарын тасымалдау жағдайына қойылатын талаптардың анықталатын бұзылушылық фактілері туралы ақпарат жол бағыты

бойынша жақын вокзалдың медициналық пунктіне және көліктегі мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органына беріледі.

3. Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын темір жол көлігімен тасымалдау кезіндегі эпидемияға қарсы (профилактикалық) іс-шаралар

31. Ұйымдастырылған балалар ұжымын тасымалдау кезінде медицина қызметкері :

- 1) жол бойында балалардың денсаулық жағдайын бақылайды;
- 2) науқастанған балаларға медициналық көмек көрсетеді;
- 3) науқастарды ауруханаға жатқызуды ұйымдастырады, вагондарда балалардың жеке гигиена ережесін сақтауын бақылайды.

32. Сапар уақытында медицина қызметкері өзінің әрекеттерін поезд бастығымен, темір жол көлігіндегі мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының лауазымды адамдарымен келіседі.

33. Сапарға жөнелткенге дейін медицина қызметкері:

- 1) балалардың және оларды алып жүретін адамдардың денсаулық жағдайы туралы анықтамалары болуын тексереді;
- 2) бекітіліп берілген медициналық дәрі қобдишасының тізбеге сәйкес дәрі-дәрмектермен толықтырылуын, уақтылы толығын және дәрі-дәрмектердің жарамдылық мерзімдерін тексереді;
- 3) балалардың медициналық көмекке қаралуын тіркеуге арналған дәптердің болуын тексереді;

4) поездға отырғызу алдында ұйымдастырылған топтарда денсаулығы жарамайтын балаларды анықтау мақсатында денсаулық жағдайы туралы сұрау жүргізеді;

5) балаларға арналған барлық орындардың төсек орын қажеттіліктерімен және төсек жаймаларымен қамтамасыз етілуін тексереді.

34. Сапар уақытында медицина қызметкері:

- 1) қажет болғанда қызу өлшейді;
- 2) балалар пайдаланатын вагондардың, санитариялық тораптардың санитариялық-эпидемиологиялық жағдайына, вагондардағы тазалыққа, желдеткішке және температураға, ауыз судың тұрақты болуына, төсек қажеттіліктерінің жағдайына, балалардың жеке азық-түлікті сақтауына көңіл бөледі;

3) санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шаралар жүргізу кезінде медицина қызметкеріне жол жүруде балаларды алып жүретін ересектер көмектеседі;

4) балаларда инфекциялық ауру белгілеріне немесе тамақтан улануға күдіктену болған кезде немесе осындай науқас анықталған кезде медицина

қызметкері жолсерікпен бірге күдіктілерді және науқастанғандарды оқшаулайды, ол туралы жол бағыты бойынша жақын вокзалдың медициналық пунктіне және көліктегі мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органына
д е р е у х а б а р л а й д ы ;

5) жолсеріктің және балаларды алып жүруші ересектердің көмегімен ауруға күдіктілермен немесе науқастармен байланыста болып, араласқан балалардың тегін, атын, әкесінің атын, туған жылын, тұрғылықты жерін және оқу орнын, вагон нөмірін көрсету арқылы тізім жасайды;

6) ұйымдастырылған балалар ұжымдарын вагон-мейрамханада тамақтандыру кезінде залдың санитариялық жағдайын, ыдыс жуу сапасын тексереді, вагон-мейрамхана жұмыскерлерінен және балалардан жеке гигиена ережесін с а қ т а у д ы т а л а п е т е д і ;

7) мәзір жасауға және ыстық тамақ орнына балаларға берілетін азық-түлік ассортиментін таңдауға қатысады;

8) әрбір тамақ ішуді бастар алдында дайын тамақтың бракеражын жүргізеді. Нәтижелері өндіріс меңгерушісі және вагон-мейрамханасының директорымен бірге вагон-мейрамханасының бракераж журналына жазылуы тиіс;

9) жол жүру уақытында балаларға алғашқы көмек көрсетуге қажетті д ә р і - д ә р м е к т е р б е р е д і .

35. Мақсатты станцияға келгенде медицина қызметкері балалар сауықтыру ұйымының лауазымды тұлғасына баланың тегін, атын, әкесінің атын, мекен-жайын, емдеу ұйымының атауын және мекен-жайын, ауруханаға жатқызылған уақытын және диагнозын көрсету арқылы жол бойында ауруханаға жатқызылған адамдар (немесе ауруханаға жатқызылғандардың болмағаны) туралы анықтама береді.

«Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын темір жол көлігімен тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесіне

1-қосымша

Карантиндік инфекциямен ауыратын науқас немесе күдікті анықталған кезде санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шаралар жүргізуге арналған жиын

	Атауы	Саны
1.	Эмалданған шелек	3 дана
2.	Дезинфекциялау құралы 100 грамнан	4 дана

3.	Шүберек	3 дана
4.	Байланыста болған адамдарды санаққа алуға арналған дәптер	5 дана
5.	Қарындаш	1 дана
6.	Маскалар	20 дана
7.	Пайдаланылған маскаларға арналған полиэтилен пакеттер	2 дана

«Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын темір жол көлігімен тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесіне
2-қосымша

Педикулезге қарсы өңдеу жүргізуге арналған жиын

	Атауы
1.	Науқастың киім-кешегін жинауға арналған клеенка немесе қағаз мақталы қапшық
2.	Шаштарды жағуға немесе зарарсыздандыруға арналған лоток
3.	Клеенка пелерин
4.	Резеңке қолғап
5.	Қайшы
6.	Майда тісті тарак (металл)
7.	Спиртовка
8.	Орамал
9.	Мақта
10.	Ас сілтісі немесе 5-10%-дық сілті қышқылы
11.	«Педиллин» немесе «Педикс» сусабыны, «Нитифор» немесе «Антибит» лосьоны

«Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын темір жол көлігімен тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесіне
3-қосымша

Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын темір жол көлігімен жолға шығару туралы ақпарат

№	Бастапқы деректер	Толтыруға жатады
1.	Жол жүруді ұйымдастырушы (занды және жеке тұлға)	
2.	Балалардың жол жүруін ұйымдастырушының заңды мекен-жайы	
3.	Жолға шығу күні	
4.	Жөнелту станциясы	

5.	поездың №	
6.	Вагонның түрі (облсаралық жатын, купелі, жұмсақ)	
7.	Балалар саны	
8.	Алып жүрушілер саны	
9.	Медициналық алып жүрушілердің болуы (дәрігер, орта медицина жұмыскерлерінің саны)	
10.	Мақсатты станция	
11.	Балалар сауықтыру ұйымының атауы және мекен-жайы	
12.	Жол бойында тамақтандырудың жоспарланған түрі (вагон-мейрамхана, «кұрғақ ас»)	

Басшы (жол жүруді ұйымдастырушы)

Қолы _____

Мөр орны

«Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын
темір жол көлігімен тасымалдау
жағдайларына қойылатын санитариялық-
эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық ережесіне
4-қосымша

Акт

_____ темір жол станциясы
_____ екі аралықта № _____ поезд
20__ жылғы «__» _____
Осы акті мына адамдардың қатысуымен жасалды:

Жөнелту станциясы _____
Мақсатты станция _____
20__ жылғы «__» _____ № _____ жөнелтілді

№ _____ вагон багаждың немесе жүкбагаждың атауы _____

Акт жасауға себеп болған жағдайларды сипаттау:

Қолдар:

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