



СУРГУУЛИЙН ЭРҮҮЛ АХУЙ, ХАЛДВАР ХАМГААЛЛЫН ДҮРЭМ

Нэг. Нийтлэг үндэслэл

1.1. Энэхүү дүрмийг Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7 дугаар зүйлийн 7.2 дахь заалтад заасны дагуу Барилгын Политехник Коллеж болон Оюутны дотуур байрны үйл ажиллагаанд мөрдөнө.

1.2. Энэхүү дүрмийн хэрэгжилтэнд дотоодын хяналт хариуцсан ажилтан хяналт тавьж ажиллана.

Хоёр. Барилга байгууламж, орчны эдэлбэр газрын эрүүл ахуйн шаардлага

2.1. Орчны талбайн тохижилт, барилгын хэв шинж, байршил, үйлчлэх хүрээний тооцоо, нутаг дэвсгэрийн байршил, зохион байгуулалт, галын аюулаас хамгаалах, дулаан ба усан хангамж, ариутгах татуурга, халаалт, салхивч цахилгаан техникийн байгууламж, тоног төхөөрөмж байрлуулах зайг БНБД-II-66-88-д заасан хэм хэмжээнд тохируулан барьж, байгуулан ашиглана.

2.2. Сургалт-хүмүүжлийн барилга байгууламжийн зориулалтыг өөрчлөх, өргөтгөх буюу бусад аж ахуйн нэгж, цэг салбарын нэмэлт үйлчилгээг явуулах тохиолдол бүрт тухайн нутаг дэвсгэрийн хяналтын байгууллагын дүгнэлт, зөвшөөрлийг үндэслэнэ.

2.3. Эдэлбэр газрын эргэн тойронд бут, сөөг тарьж ногоон байгууламж байгуулах ба нийт талбайн 50-иас доошгүй хувийг зүлэгжүүлэн, мод тарьж, 50 хүртлэх хувийг цардаж зассан байна. Модыг барилгын цонхноос 10 м-ийн зайд, бут, сөөгийг 5 м-ээс доошгүй зайтай тарьж суулгана.

2.4. Сургалт хүмүүжлийн байгууллагын эдэлбэр газрын талбай, бүсчлэлийн хувийн үзүүлэлтийг хүснэгт 1-д зааснаар төлөвлөнө.

Хүснэгт № 1

Сургалт- хүмүүжлийн байгууллага	Нэг суудалд ногдох талбай, м2				
	Эдэлбэр газрын ерөнхий бүсчлэл				
	Сургалт- хүмүүжлийн байгууллагын эдэлбэр газар	Хичээллэх	Биеийн тамир спортын	Амралтын	Аж ахуй
300 хүртэл сурагчидтай техник мэргэжлийн сургууль	75	30	37,5	-	7,5
1440 хүртэл сурагчидтай	32	12,3	16,0	-	3,2

2.5. Эдэлбэр газрын тоног төхөөрөмжийг (сүүдрэвч, вандан, сандал, биеийн тамир, хөдөлгөөнт тоглоомын гэх мэт) тогтмол засан сэлбэж, хүүхэд бэртэж гэмтэхээс сэргийлэх арга хэмжээ авна.

2.6. Эдэлбэр газрын хөрсний ариун цэврийн үнэлгээг Хүснэгт 2-д заасны дагуу үнэлнэ.

№	Хөрсний ариун цэврийн байдал	0.25 мкв талбайн хөрсөн дэхь ялааны авгалдайн тоо	1кг хөрсөн дэхь шимэгч хорхойн өндөгний тоо	Таньц савхан царын тоо	Перфрин генсийн тоо	Ариун цэврийн тоо
1	Цэвэр	0	0	1.0 түүнээс цөөн	0.1 -с цөөн	0.98-с их
2	Бохирдолт багатай	1.0-ээс цөөн	10 хүртэл	0.1 - 0.01	0.1-0.001	0.85-0.98
3	Дунд зэргийн бохирдолттой	10-25	11-100	0.01-0.001	0.01-0.0001	0.70-0.85
4	Их бохирдолттой	25 түүнээс их	100-с их	0.0001-с их	0.0001-с их	0.70-с их

2.7. Сургуулийн барилгын давхрын дээд хязгаар 4 давхар байна.

2.8. Сургуулийн эдэлбэр газрыг эргэн тойрон 1,2 м-ээс өндөргүй хашаагаар хүрээлүүлэн барина.

2.9. Хичээлийн өрөө, тасалгааны цонх, тарьсан модны их биеэс 10 м-ээс багагүй, бут сөөгөөс 5 м-ээс багагүй зайтай байна. Сургуулийн эдэлбэр газарт хортой ургамал, өргөстэй бут, сөөг тарихгүй.

2.10. Анги танхим байрласан давхарын хонгилын өргөн болон барилгаас барилгад шилжих хэсгийн өргөнийг 2,2 м-ээс багагүй, бусад хэсгийн хонгилын өргөнийг 1,4 м-ээс багагүй хэмжээтэй төлөвлөнө.

2.11. Хичээлийн анги танхимыг дуу шуугиан ихтэй, элдэв үнэр ялгаруулдаг, тухайлбал биеийн тамирын болон соёлын танхим, гуанзны өрөө, тасалгаанаас тусгаарласан байрлалтай төлөвлөнө.

2.12. Сурагчдын бие засах газрын гадаалгуурыг задгай кабинд байрлуулна. Кабиныг шалны төвшнөөс дээш 1,75 м өндөр самбаруудаар хаших ба самбарын доод ирмэг шалны төвшнөөс 0,20 м хөндий байна. Охидод бие засах зориулалттай нэг кабиныг хаалгатай төлөвлөнө.

2.13. Тусдаа угаалтуурын гоожуурын хоорондох зай 0,6 м-ээс багагүй байна. Угаалтуурыг шалны түвшнээс дээш 0,7 м өндөрт байрлуулан төлөвлөнө. Угаалтуурын эсрэг талын ханын хоорондуур өнгөрөх зай 1,1 м-ээс багагүй, зэрэгцээ хоёр угаалтуурын хооронд 1,6 м-ээс багагүй зайтай байхаар төлөвлөнө.

2.14. Хөгжлийн бэрхшээлтэй хүүхдэд зориулсан шатны хашлагын өндөр 1,5 м-1,8 м байна. Шатны босоо сараалжны хоорондох зай 0.1 м, хүүхдэд зориулж шатны сараалж хэсэгт 0.5 м өндөртэй тусгай бариул хийнэ. Шат нь эвтэйхэн, хүүхдийн хөл ядрахгүй зөөгдөх боломжтой хүүхдийн хөлийн алхмын урт, хөлөө өргөх өндөр хоёрыг тооцон шатны тавиурын гүн 27-30 см, өндөр нь 12-14 см, уртын өргөн 1,2 метрээс багагүй байна.

2.15. Анги, танхимын цонхны өндөр 2,5 м, өргөн нь 1,8-2 м-ээс багагүй байна. Мөн цонх нь эгц ба ташуу хэлбэрийн салхивчтай байх бөгөөд салхивчийн талбай нь шалны талбайн 1/50-тай хэмжээтэй байна.

2.16. Ариун цэврийн байгууламжийн засвар, үйлчилгээ, ашиглалтанд “Сургууль, дотуур байрын ус, ариун цэвэр, эрүүл ахуйд тавигдах норм, шаардлага”-ыг мөрдөн ажиллана.

2.17. Сурагчдад зориулсан угаагуурыг шалнаас 0.6-0.7м-ийн өндөрт байрлуулна.

2.18. Хөгжлийн бэрхшээлтэй хүүхдүүдэд зориулсан ариун цэврийн өрөө, гар угаагуур 1-ээс багагүй байна.

Гурав. Анги танхимын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын нөхцөлд тавигдах шаардлага

3.1. Анги, танхимын агаарын хэм 16-20°C, харьцангуй чийг 40-60 хувь, өрөөний агаарт нүүрсхүчлийн хий 0.1 хувь, агаарын исэлдэмж 4мг/м³, агаарын хөдөлгөөний хурд 0.25 м/сек-ээс ихгүй байна. Спорт заал 17-20°C байна.

3.2. Анги танхимын ханын дээд хэсгийг цагаан өнгөөр будаж шохойдон бусад хэсгийг цайвар шар, ногоон, ягаан, цэнхэр өнгөөр, хаалга, цонхыг цагаан өнгийн тосон будгаар будах ба гэрлийн ойлт 48% байна. Дотоод тоног төхөөрөмжийг өнгө будаг гэрэл ойлгох цайвар өнгийн будгаар будна.

3.3. Байгууллагын үндсэн өрөө тасалгаанд тусах нарны шууд тусгалын тасралтгүй үргэлжлэх хугацаа өдөрт 3 цагаас багагүй байхаар төлөвлөнө. Цонхны тавцан дээр гэрэл хаах эд зүйлс байрлуулаагүй, цонхны цаана нарны гэрлийн тусгал хаах мод байх ёсгүй. Анги, танхимын цонхны өндөр 2,5 м, өргөн нь 1,8-2 м-ээс багагүй байна.

3.4. Агааржуулалтыг хүснэгт 7-д заасны дагуу хийнэ.

Хүснэгт 7

Гаднах агаарын хэм, °C	Өрөөний агааржуулалтын үргэлжлэх хугацаа, /минутаар/	
	Богино завсарлагааны үед	Их завсарлагааны үед
+10 - +16	4-10	25-35
+5 - 0	7-3	20-30
0-оос -5	2-5	15-25
- 5-аас -10	1-3	10-15
-10-аас доош	1-1,5	5-10

3.5. Анги, танхимын салхивчийг зуны улиралд 20-30 минут, хүйтний улиралд 5-10 минут нээж, 2 цаг тутамд цэвэр агаар оруулж байна.

3.6. Технологийн кабинет, лаборатори, биеийн тамирын заал, хурлын танхим болон тусгай тоноглогдсон өрөө /комьютерийн танхим/, хувцас угаах, хатаах өрөө, шүршүүр, угаалга, гал тогооны өрөө нь агааржуулалтын механик болон автомат тоног төхөөрөмжтэй байх ба байнгын хэвийн ажиллагаатай байна.

3.7. Хими, физикийн хичээлийн кабинет нь тусгай тоноглогдсон ширээтэй байна. Химийн кабинет болон лаборантын өрөө нь сорох шүүгээтэй байна.

3.8. Биеийн тамирын заалны агаарыг цэвэр байлгахын тулд завсарлага бүрд агаар сэлгэлт хийж, багш, сурагчид зөвхөн биеийн тамирын хувцастай хичээллэнэ. Сургуулийн сурагчдын хичээлийн өмнө ба хойно усанд орох нөхцөлийг бүрдүүлсэн байна.

3.9. Тасалгааны агаарын цэврийн үзүүлэлтийг хүснэгт 8-д заасны дагуу үнэлгээ өгч ажиллана.

Хүснэгт 8

Агаарын ариун цэврийн байдал /1 м3 агаарт/	Зун Нийт бактерийн тоо	Цус задлагч кокк	Өвөл Нийт бактерийн тоо	Цус задлагч кокк
Цэвэр	1500-3000	36	5000-7500	50
Бохир	3000-6000 дээш	36-50 дээш	7500-1 0000 дээш	50-100 дээш

3.10. Проекторыг экранас 4-7 м-ийн зайд байрлуулсан тохиолдолд эхний эгнээний сурагчид дэлгэцнээс 1.8-2 м-ээс доошгүй зайд, сүүлийн эгнээний сурагчдыг 4-6 м зайд суулгана.

3.11. Анги, танхим, бүлгийн үндсэн өрөөнүүдийн байгалийн гэрэлтүүлгийн коэффициент нь 1.5-аас багагүй, гэрэлтүүлгийн коэффициент буюу цонхны талбайг шалны талбайд харьцуулсан харьцаа нь 1:4-1:6 –ээс багагүй байна.

3.12. Зохиомол гэрэлтүүлэгт ердийн болон өдрийн гэрэл хэрэглэх бөгөөд анги, танхимын зохиомол гэрэлтүүлгийн хэмжээ хүснэгт 9-д заасан шаардлагыг хангасан байна.

Хүснэгт 9

Өрөөний нэр	Гэрэлтүүлгийн хамгийн бага хэмжээ /люкс/		Шалны 1м ² талбайд тусгах	
	Өдрийн гэрэл	Ердийн гэрэл	Ердийн гэрлийн хүч /ваттаар/	Өдрийн гэрлийн хүч /ваттаар/
А.Хичээлийн анги танхим, технологийн хичээлийн номын сан, лабораториуд	300	150	48	20
Б.Зургийн кабинет компьютерийн хичээлийн өрөө	500	300	80	32
В.Технологийн хичээлийн кабинет	400	200	64	25
Г.Эмч, багш нарын өрөө, урлагийн болон биеийн тамирын танхим	200	100	32	13
Д.Завсарлах байр үүдний өрөө	150	75-100	10-24	7-16
Е.Хувцас тайлах өрөө	100	50	16	7
Ё.Гар угаагуур, ариун цэврийн өрөө, хонгил	75	30	16	5

3.13. Гэрэлтүүлэгчийг хоёр эгнээгээр ажлын талбайн гадаргуугаас 1.9 м-ийн өндөрт гадна ба дотно талын хананаас 1.5 м-ийн зайд байрлуулна. Мөн гэрэлтүүлэгчийн эгнээний хоорондын зай 2.65 м байна. Гэрэлтүүлгийн стандартад улайсмал гэрэлтэй тохиолдолд 300-500 лк, өдрийн гэрэлтэй тохиолдолд 500-1500 лк байна.

3.14. Хүүхдийн техник хэрэгсэл ашиглах жишиг хугацааг хүснэгт 10-д заасны дагуу тогтооно.

Хүснэгт 10

Анги	Үргэлжлэх дээд хугацаа /мин/				
	Электрон самбар, экран	Кино	Компьютер	Телевизор	Радио соронзон бичлэг
9-12	25	30	25-ээс хэтрэхгүй	30	25

3.15. Компьютерийн хичээлийн өрөөнд 1 суралцагчид 4-5 м² талбай ногдох бөгөөд тооцоолох техниктэй ажиллахад шуугианы хэмжээ 45-50 ДБ-аас хэтэрч болохгүй ба хана нь дуу шуугиан тусгаарлагчтай байна.

3.16. Сурагцагийн ширээ, сандал нь хүүхдийн биеийн өндөрт тохирсон, сууж босоход чөлөөтэй, 1 буюу 2 суудалтай стандартын шаардлага хангасан байна.

3.17. Ширээ, сандлыг ангид 2 эгнээгээр байрлуулах ба эгнээ хооронд 70-75 см, гадна хананаас 60-70 см, эсрэг талын хананаас 50-60 см, арын хананаас 40-60 см

зайтай ба самбараас эхний ширээ хүртэл 2-2.75 м, самбараас хамгийн арын ширээ хүртэл 8 м зайтай байна.

3.18. Ангид байх ширээг цайвар цэнхэр өнгийн будгаар, самбарыг хар ногоон буюу хүрэн өнгөөр будна.

3.19. Самбарын доод ирмэг 80-90 см өндөрт байхаар байрлуулна.

3.20. Мужааны ширээг цонхонд эгц буюу 30-45 градусын өнцөг үүсгэн ширээний хооронд 80 см-ийн зайтай, дарханы ажлын ширээг цонхны дагуу нэг эсвэл хоёр эгнээгээр хооронд нь 1,2 м зайтай тус тус байрлуулна.

3.21. Лекц, хичээлийн танхимыг төхөөрөмжлөх шаардлага, зайн хэмжээ нь "Олон нийт, иргэний барилга БНБД 31.03.03" стандартын шаардлага хангасан байна.

Дөрөв. Өдрийн дэглэм ба сургалт хүмүүжлийн ажлын эрүүл ахуйн шаардлага

4.1. Сургуулийн хичээлийн танхимд 1 хүүхдэд 2.0 м² талбай ногдохоор төлөвлөнө.

4.2. Нэг анги, бүлэгт байх суралцагчийн тооны дээд хэмжээ 30 байна.

4.3. Хичээлийн үргэлжлэх хугацаа 1, 2 дугаар ангид 120 минут, завсарлага 5 мин, их завсарлага 20 минут хийнэ.

4.4. Хичээлийн хуваарийг хийхдээ байгалийн ухаан, математик, нийгмийн ухааны хичээлүүдийг биеийн тамирын хичээлтэй зөв хослуулан хийх бөгөөд хичээлийн хүнд, хөнгөн байдлыг харгалзан сүүлийн цагуудад хөнгөн хичээл байхаар тооцож, 2, 4 дүгээр цагийн хичээлд хамгийн хүнд хичээлийг оруулахаар зохион байгуулна.

4.5. Хамгийн хүнд хичээлийг долоо хоногийн мягмар, лхагва гаригт оруулах ба хөдөлмөр, биеийн тамирын хичээл нь пүрэв гаригт байх нь тохиромжтой, Мөн жилийн хугацаанд үзэх үндсэн материалыг хичээлийн жилийн 2-р улиралд багтаан заана.

4.6. Хичээллэх нэг мөчлөгийн эрүүл ахуйн жишиг хэмжээг хүснэгт 14-д заасны дагуу тогтооно.

Хүснэгт 14

Нас	Үргэлжлэх дээд хугацаа/ мин/				Амсхийх амралт
	Уншлага		Бичлэг		
	Нийт	Тасралтгүй	Нийт	Тасралтгүй	
12-15	25-30	15	20-30	12	1
15-аас дээш	40-45	20	30-35	15	1

4.7. Хүүхдийн нойр, хөдөлгөөний хэмнэл, хугацааг хүснэгт 15-д заасны дагуу тогтооно.

Хүснэгт 15

Хүүхдийн нас	Хоногийн эрэлт хэрэгцээ / цаг/	
	Нойрсох хугацаа	Идэвхт хөдөлгөөн
14-18 нас	8.5	2

4.8. Сургалтын хэрэглэгдэхүүн, үзүүлэнгийн материал нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, угааж, цэвэрлэхэд тохиромжтой байвал зохино.

**Тав. Хүүхдийн хувцас, хичээлийн хэрэглэлд тавигдах
эрүүл ахуйн шаардлага**

5.1. Хүүхдэд зориулсан гутал, хувцасны материал, хийц, хэв загвар нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байна. Улирлын онцлог, хүүхдийн биед тохируулан, хүүхдийн хувцасыг хөвөн-цаасан, ноосон бөс даавуугаар стандартын дагуу хийнэ.

5.2. Хувцасны дулаалга хийх материалд 15 хувь хүртлэх хэмжээний нийлэг эд агуулж болно.

5.3. Зуны улиралд өмсөх хувцас нь уур, чийг агаар, нарны хэт ягаан туяаг сайн нэвтрүүлэх чанартай угааж цэвэрлэхэд хялбар, бөх, цайвар өнгийн материалаар хийнэ. Хүйтний улиралд өмсөх хувцсыг бараан өнгийн, дулаан бага алдах хөнгөн цэмбэ, хөвөн, пролон дотортой драп, арьсаар хийж болно.

5.4. Гадна, талбайн зохион байгуулалт нь хүүхдийн аюулгүй байдлыг хангасан байна. Сургуулийн хашаан дотор худаг, хогийн сав, муу усны нүх, бие засах газар байрлуулсан тохиолдолд таглаж битүүмжилнэ.

**Зургаа. Хоолны газар, хүүхдийн хоол хүнсний
эрүүл ахуйн шаардлага**

6.1. Сургуулийн гуанзны өрөөнд хооллох суудлын тоог хүснэгт 18-д заасны дагуу тогтооно.

Хүснэгт 18

Нийтийн хоолны байгууллагын хэв шинж	Хэрэглэгчдийн 1000 хүн тутамд ногдох суудлын тоо		
	Оюутан	Профессор, багш нар	Эрдэм шинжилгээний ажилтан, үйлчлэх ажилтан
Ердийн гуанз	140	-	20
Кофе	-	140	-

6.2. Хүнсний бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт, боловсруулалт, савлалт, борлуулалт, ашиглалтын үед хүнсний аюулгүй байдалд тавих хяналтын ерөнхий зарчмыг баримтална.

6.3. Хоолны хэрэглэл аяга, таваг, халбага, сэрээг хооллох хүний тоогоор бүрэн хангаж, 1.5-2 дахин их нөөцтэй төлөвлөж, зааврын дагуу угааж, халдваргүйжүүлсэн байна.

6.4. Хоол, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, тэдгээрийн сав, баглаа боодол, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь Монгол Улсын болон олон улсын стандарт, норматив, техникийн баримт бичиг, эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлтийн шаардлагыг хангасан байна. Хүнсний зориулалтын бус хуванцар материалтай хоолны хэрэгсэл, аяга тавгийг хэрэглэхгүй.

6.5. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хөтөлж, дотоод хяналтын бүртгэл, тэмдэглэл, лабораторийн шинжилгээний хариу зэрэг баримт бичгийг хадгална.

6.6. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг, үйлдвэрлэдэг, тээвэрлэдэг, худалддаг, түүгээр үйлчилгээ үзүүлдэг хүнсний бүтээгдэхүүн болон хэрэглэх эд зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтан ажиллагсад эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд 6 сар тутамд хамрагдсан байна. Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулсны дараа ажиллуулна.

6.7. Хооллох заалны дэргэд гар угаах угаагуур, саван, гар хатаагч заавал тавьж хэрэглүүлж хэвшсэн байна.

6.8. Хүүхдийн байгууллагад Монгол Улсад мөрдөгдөх “Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ” MNS 900:2005 стандартын шаардлага хангасан унд, ахуйн халуун, хүйтэн усаар тасралтгүй хангагдсан байна.

6.9. Дотуур байр нь нас, бие, эрүүл мэндийн онцлогт тохирсон хоол, хүнсээр хангасан байна.

6.10. Хүүхдийн бие махбодийн хэвийн үйл ажиллагаа, өсөлт хөгжилтийг хангах, илч зарцуулалтыг нөхөхөд шаардагдах хоногийн хоол, хүнсээр авбал зохих илчлэг, үндсэн шимт бодис, эслэг, аминдэм, эрдэс бодисыг Эрүүл мэндийн сайдын 2017 оны А/74 тушаалаар батлагдсан зөвлөмж хэмжээг баримталж, хүснэгт 20, 21, 22-д тус тус заасны дагуу байхаар тооцно. Тус тушаалаар батлагдсан орлуулан хэрэглэх хүнсний бүтээгдэхүүний жагсаалтыг ашиглаж болно.

Хоногийн хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг,
үндсэн шимт бодисын зохистой хэмжээ

Хүснэгт 19

Нас	Хүйс	Илчлэг (ккал)	Уураг, г				Тос, г			Нүүрс ус, г			Эслэг, г
			Нийт	үүнээс		Нийт	үүнээс		Нийт	үүнээс			
				амьтны	ургамлын		ханасан	ханаагүй		Нийлмэл	энгийн		
15-18 нас	эр	2700	60	36	24	84	24	60	426	389	37	28	
	эм	2280	52	31	21	71	20	51	358	327	31	22	

Хоногийн хоол хүнсээр авбал зохих амин дэмүүдийн зохистой хэмжээ

Хүснэгт 20

Хүн амын бүлэг			Тосонд уусдаг аминдэмүүд				Усанд уусдаг аминдэмүүд								
Амьдралын мөчлөг	Нас	Хүйс	А (мкг)	Д (мкг)	Е (мкг)	К (мкг)	С (мг)	В ₁ (мг)	В ₂ (мг)	В ₆ (мг)	Ниа цин (В ₃ ,мг)	Био тин (мкг)	В ₅ (мг)	В ₁₂ (мкг)	Фолийн хүчил (мкг)
Өсвөр нас	11-14 нас	эр	600	15	10	35	40	1.2	1.3	1.3	16	25	5	2.4	400
		эм	600	15	7.5	35	40	1.1	1	1.2	16	25	5	2.4	400
	15-18 нас	эр	600	15	10	55	40	1.2	1.3	1.3	16	25	5	2.4	400
		эм	600	15	7.5	55	40	1.1	1	1.2	16	25	5	2.4	400

Хоногийн хоол хүнсээр хоногт авбал зохих эрдэс бодисуудын зохистой хэмжээ

Хүснэгт 21

Нас	Хүйс	Кальци (мг)	Селен (мкг)	Магни (мг)	Цайр (мг)	Төмөр (мг)	Фосфор (мг)	Иод (мкг)	Кали (мкг)	Фтор (мг)	Манган (мкг)	Молибде н (мкг)	Хром (мг)	Натри (г)	Хлор (г)
11-14 нас	эр	1300	40	230	8.6	12.2	1250	120	4.5	2.0	1.9	34.0	25.0	1.5	2.3
	эм	1300	40	220	7.2	11.7	1250	120	4.5	2.0	1.6	34.0	21.0	1.5	2.3
15-18 нас	эр	1300	55	230	8.6	15.7	1250	150	4.7	3.0	2.2	43.0	35.0	1.5	2.3
	эм	1300	55	220	7.2	25.8	1250	150	4.7	3.0	1.6	43.0	24.0	1.5	2.3

6.11. Хүүхдэд шаардлагатай нийт илчлэгийг өглөөний хоол 20%, бага үдийн цай 10-15%, үдийн хоол 30-35%, их үдийн цай 10%, оройн хоол 20-25% байхаар хуваарилна.

6.12. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шинж чанар, хадгалалтын нөхцөлийг харгалзан шаардлага хангасан хөргүүр, хөлдөөгчид хадгална. Хөргөгч, хөргүүр -0 хэмээс +5, хөлдөөгч -18 хэмээс доош байх ба термометр байрлуулж, хэмийг тогтмол хянаж бүртгэл хөтөлнө. Түргэн гэмтэж, муудах хүнсний бүтээгдэхүүнийг хөргөгч, хүйтэн зооринд тогтоосон тодорхой хэм, хугацаагаар хадгална.

6.13. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.

6.14. Бүтээгдэхүүний дээжийг журмын дагуу авч зориулалтын хөргөгчид 4⁰C температурт 48 цаг хадгалах, хоолны дээж авалтын бүртгэлийг хөтөлнө. Дээжийн савыг ариутгаж хэвшинэ.

6.15. Болсон, түүхий мах, ногоо, гурил, талхны вандан, хавтгай мод, хутга нь тус тусдаа таних тэмдэгтэй, хэрэглэсэн тухай бүр халуун усаар угааж хадгална.

6.16. Хүнсний бүтээгдэхүүн савлах, тээвэрлэх, хайрцаг савыг цайрдсан төмөр, зэвэрдэггүй материалаар доторлон байнга угааж халдваргүйжүүлнэ.

6.17. Сүү цагаан идээ, мах, махан бүтээгдэхүүн хийдэг сав, мах, ногооны машин бусад механик хэрэглэлийг зориулалтын угаалгын бодистой халуун усаар угааж зайлж хатаана.

6.18. Хоол үйлдвэрлэлийн ажил дууссаны дараа ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг зориулалтын халдваргүйтгэлийн бодисоор цэвэрлэж халдваргүйжүүлнэ.

Долоо. Хүүхдэд ариун цэвэр, эрүүл ахуйн зөв дадал олгоход багш ажиллагсдын баримтлах зарчим

7.1. Анги танхим цэвэрлэх, хичээл хийх, тоглох, бие зассаны дараа хоол унд идэж уухын өмнө гараа савандаж угааж хэвшинэ.

7.2. Долоо хоног бүр усанд тогтмол орж, ор дэрний хэрэглэл, хувцсаа сольж угаана.

7.3. Бие зассаны дараа усаа татаж, гараа угаах хэвшилд сургана. Гар халдваргүйжүүлэхэд спиртэд суурилсан уусмалыг хэрэглэнэ. /ЭМЯ, ДЭМБ-ын зөвлөмж/

7.4. Сурагцагч бүр мэргэжлийн сургалт-үйлдвэрлэлийн хичээлийн явцад өмсөх дадлагын хувцас, хормогч, ханцуйвч, амны хаалт, малгайтай байж бохирдох бүрт угааж индүүдэж хэрэглэх ба хүүхэд бүр цэвэр, бохир хувцасны шүүгээ өлгүүрээр хангагдсан байна.

7.5. Дотуур байрны хүүхэд тус бүр гудас, хөнжил, цагаан хэрэглэлтэй байх ба ор хоорондын зайг 1 м-ээс багагүй байлгана.

7.6. Дотуур байранд хүүхдүүдийг шаахай өмсөж хэвшүүлнэ.

Найм. Хүүхдийн эрүүл мэндийг хамгаалахад эмч, багш, ажилчдын үүрэг

8.1. Сургуулийн удирдлага, дотоод хяналтын ажилтан, эмч нь түүхий эд, бүтээгдэхүүн, үйлчилгээнийхээ чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, эрсдэлээс

урьдчилан сэргийлэх, үүсэх сөрөг үр дагавар, илэрсэн зөрчил дутагдлыг шуурхай арилгах арга хэмжээг бүрэн хариуцна.

8.2. Дотуур байрны багш хичээлийн жил эхлэхээс өмнө 30 хоногийн дотор Эрүүл мэндийн сайдын 2017 оны 04 дүгээр сарын 14-ний өдрийн А/145 дугаар тушаалаар батлагдсан журамд заасны дагуу эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан байна.

8.3. Сургууль нь мэргэжлийн үйл ажиллагаа эрхлэх зөвшөөрөлтэй орон тооны эмчтэй байна.

8.4. Сургууль нь эмчийн өрөө, тусгаарлах өрөөтэй байх бөгөөд шаардлагатай /эрүүл мэнд, осол гэмтлийн анхны тусламж үзүүлэх тоног төхөөрөмж, хэрэгсэл, эм/ тоног төхөөрөмж, анхны болон яаралтай тусламжийн эм тариагаар бүрэн хангагдсан байна.

8.5. Холбогдох хууль тогтоомжийг хэрэгжүүлэх ажлыг зохион байгуулан, биелэлтийг хянаж, хүүхэд, өсвөр үеийн эрүүл мэндэд нөлөөлөх үр дагавар эрсдэлээс урьдчилан сэргийлж ажиллана.

8.6. Хүүхдийн сургалт хүмүүжлийн ажлын ачаалал, өдрийн дэглэм, хоол хүнс, эрүүл мэнд, хувийн ариун цэвэр, хувцаслалтын байдалд хууль тогтоомжийн дагуу байнгын хяналт тавьж дутагдлыг арилгах ажлыг эцэг эх, асран хүмүүжүүлэгчидтэй хамтран гүйцэтгэнэ.

8.7. Хүүхдийн ирцийн бүртгэлийг өдөр бүр үнэн зөв хөтөлж, өдөр, 7 хоног, сар, улирлаар нэгтгэн дүгнэлт хийнэ.

8.8. Сургуульдаа ирээгүй, оюутан, сурагцагчдын шалтгааныг өдөрт нь шуурхай тогтоох, ямар нэгэн халдварт өвчний сэжиг илэрсэн тохиолдолд эрт сэрэмжлүүлэх хариу арга хэмжээ авах ажлыг цаг алдалгүй шуурхай зохион байгуулна.

8.9. Ажилтнуудыг ажлын хувцас, хөдөлмөр хамгааллын хэрэгслээр хангах, хөдөлмөрийн чадвар алдалт, осол гэмтлийн тайланд дүн шинжилгээ хийж, түүний мөрөөр эрүүлжүүлэх, хөдөлмөрийн нөхцөлийг сайжруулах арга хэмжээ авна.

8.10. Хүүхдийн бие бялдрын өсөлт хөгжилтийн байдалд антропометрийн үзүүлэлтээр үнэлгээ өгч жингийн хоцрогдолтой ба илүүдэлтэй хүүхдийг эрүүлжүүлэх талаар зөвлөмж өгч ажиллана.

8.11. Халдварт өвчин, хоолны хордлогот халдвар гарсан тохиолдолд эрүүл мэндийн байгууллагад яаралтай мэдээлж, холбогдох журам, зааврыг мөрдөж ажиллана.

8.12. Суралцагчдын хүнсний хангамж, хүрэлцээ, хоолны илчлэг нь шаардлага хангаж байгаа эсэх, гуанз, гал тогооны ариун цэврийн байдалд хяналт тавьж, холбогдох арга хэмжээг авч хэрэгжүүлнэ.

8.13. Суралцагчдад эрүүл мэндийн үзлэг шинжилгээг зааврын дагуу хийлгэн, өвчний сэжигтэй хүүхдийг түр тусгаарлах буюу өрхийн эмчийн хяналтанд гэрт нь буцаах арга хэмжээ авна.

8.14. Суралцагчдад ариун цэврийн дадал эзэмшүүлж эрүүл ахуйн анхны мэдэгдэхүүнтэй болгоно.

8.15. Ажилчид, суралцагчдын эрүүл мэндийг хамгаалах, эрүүл аж төрөх ёсны мэдлэг, хүмүүжил олгох, гэмт хэргээс сэргийлэх сургалт, сурталчилгаа зохион байгуулна.

8.16. Багш, ажилчдад ажлын байранд согтууруулах ундаа уух, тамхи татахгүй талаар хатуу сануулна.

8.17. Суралцагчдын хоол тэжээл, зөв хооллолтын талаар сурталчилгааны ажлуудыг зохион байгуулна.

8.18. Суралцагчдад чийрэгжүүлэх үйлчилгээ үзүүлэх, амны хөндийн болон амьсгалын замын өвчлөлийг бууруулах талаар эцэг, эхтэй хамтран ажиллана.

8.19. Харьяа эрүүл мэндийн байгууллагатай холбоо харилцаа тогтоож, хамтран ажиллана.

8.20. Сургалтын орчинд халдварт өвчин, хоолны хордлого гарах, хүүхэд бэртэл, гэмтэл авахаас бүрэн сэргийлж ажиллана.

8.21. Хоолны цэс нь хүүхдийн нас, бие, эрүүл мэндийн онцлогт тохирсон эсэх, хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эд нь чанар, аюулгүй байдлын шаардлагыг хангасан эсэхийг тогтмол хяналт тавьж ажиллана.

8.22. Суралцагчдыг амин дэм, эрсдэс бодисоор баялаг, тэжээллэг хоол хүнсээр хангаж буй эсэхэд зөвлөмж өгч ажиллана.

8.23. Өглөө бүр хүүхдийн биеийн байдлыг хянан шаардлагатай тохиолдолд халууныг үзэж өвчний сэжиг илэрвэл эцэг, эхэд мэдэгдэн харьяа дүүргийн эрүүл мэндийн байгууллагад хандана.

8.24. Халдварт болон халдварт бус өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх талаар суралцагч, багш, ажилчдад зориулан төрийн болон төрийн бус байгууллагуудтай хамтран сургалт зохион байгуулах, зөвлөмж, сэрэмжлүүлэг, мэдээлэл боловсруулан түгээнэ.

8.25. Халдварт өвчний тохиолдол илэрвэл харьяа өрх, дүүргийн эрүүл мэндийн төв, боловсролын хэлтэс, газарт шуурхай мэдээлнэ.

Ес. Сурагчдаар хийлгэх нийгмийн тустай хөдөлмөр ба насанд хүрээгүй хүмүүсийг ажиллуулахыг хориглох ажлын байрны нөхцөл

Ажлын байдал нь сурагчдын эрүүл мэнд, нас биеийн онцлог, тэдний дадлага, чадварын хэмжээнд тохирсон байна.

9.1.11-18 насны сурагчдаар дараахь ажлыг хийлгэж болох ба ариун цэвэр, халдвар хамгааллын дэглэм сахисан байна.

а. ангийн жижүүр хийх, ангид байгаа тасалгааны цэцэг, ургамлыг услах арчлах, ангийн шалыг цэвэр байлгах, тоосыг соруулах буюу чийгтэй даавуугаар цэвэрлэх

б. сургуулийн эдэлбэр газрыг цэвэр байлгахын тулд зам талбайг чийглэж шүүрдэх, цас арилгах

в. гадна талбайд нэг ба олон наст цэцэг, бут сөөг суулгах, услах, арчлах, хөрсийг сийрэгжүүлэх, хог ургамлыг түүх

г. цонхны хүрээ, тавцан, хана, хаалга, ширээ, сандал, шүүгээ, самбар үзүүлэн угааж, цэвэрлэх

д. орон нутгийн байгалийн материал цуглуулахад оролцож, материалыг эмхлэн цэгцлэх, нимгэн ном сэтгүүл хавтаслах

е. хичээлийн үзүүлэн материалыг засах, бэлтгэх

9.2. Ажиллахыг хориглох нөхцөл:

а. Насанд хүрээгүй хүнийг хөдөлмөрийн асуудал эрхэлсэн Засгийн газрын гишүүний баталсан “Тэтгэврийг хөнгөлөлттэй тогтоох газрын дор болон хөдөлмөрийн хортой, халуун, хүнд нөхцөлд хамаарах ажил, мэргэжлийн жагсаалт”-д тусгагдсан ажлын байранд ажиллуулахыг хориглоно.

б.Насанд хүрээгүй хүнийг ажиллуулахыг хориглосон ажлын байрны жагсаалтад дурдсан ажлуудыг Хөдөлмөрийн тухай хуулийн 109 дүгээр зүйлд заасан насаар ойлгоно.

в. Насанд хүрээгүй хүнийг эрүүл мэнд, амь нас, ёс суртахуун, аюулгүй байдалд нийтлэг аюултай Хөдөлмөрийн сайдын 2016 оны 02 дугаар сарын 8-ны өдрийн А/36 дугаар тушаалаар батлагдсан “Насанд хүрээгүй хүнийг ажиллуулахыг хориглосон ажлын байрны жагсаалт”-д дурдсан хөдөлмөрийн нөхцөл, ажлын байр, ажил мэргэжлээр ажиллуулахыг хориглоно. Уг тушаалд өөрчлөлт орсон тохиолдолд хамгийн сүүлийн хүчин төгөлдөр тушаалыг мөрдөнө.

Арав. Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт хийх

10.1. Их цэвэрлэгээг 7 хоног тутам, байнгын цэвэрлэгээг өдөр бүр тогтмол хийнэ.

10.2. Ашиглаж буй хивс, хивсэнцэр, хөнжил, гудсыг тоос сорогчоор цэвэрлэх ба сар бүр нар салхинд 1-2 цаг тавьж цэвэршүүлнэ.

10.3. Тааз, хана, шал, хаалга, цонхны хүрээ, тавцанг цагаан цайвар өнгөөр будаж шохойдно.

10.4. Цагаан хэрэглэлийг бохирдсон тухай бүр нь сольж 30°C-ын бүлээн усанд 4-12 цаг норгож тавиад сод, шүлт, саван хийж угаана. Дараа нь таглаатай саванд 100°C-ын усанд дахин сод, шүлт, угаалгын нунтаг хийж, 60-90 минут байлгасны дараа угааж, цэвэр усаар зайлж хатаана.

10.5. Байгууллагын орчинд хог, цаас шатаахыг хориглох ба хуурай хог хаягдлыг цуглуулах таглаатай савтай, түүний орчин, бохирын цооног, бие засах газрыг 7 хоног бүр хлорын шохойн 4-10% ийн уусмалаар халдваргүйжүүлж, хогоо ачуулдаг байна.

10.6. Бие засах газрын шаазан суултуур ванн, угаагуурыг 2%-ийн давсны хүчлийн уусмал, 3-5%-ийн хлорын шохойн шингэрүүлсэн уусмалаар, хана, хаалганы бариул, шилийг 1-3%-ийн хлорын шохойн уусмалаар завсарлагаа бүрийн дараа угааж, цэвэрлэн халдваргүйжүүлнэ.

10.7. Бохирдсон модон шалыг бүлээн, савантай усаар угааж, 1 хувин усанд 2 халбага цуу, нашатырын спиртийн аль нэгийг хийж угаан өнгөлнө.

10.8. Шавж, мэргэчийн устгал, ариутгал, халдваргүйтгэлийг улирал бүр мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэж, үйлчилгээ хийлгэсэн газраас хийлгэсэн үйлчилгээний нэр, хэрэглэсэн бодисын нэр, тун хэмжээг тодорхой тусгасан тэмдэглэлийн 1 хувийг авч үлдэнэ. Халдварт өвчний голомтод хийх ариутгал, халдваргүйтгэлийг батлагдсан заавар, журмын дагуу гүйцэтгэнэ.

10.9. Цонхны шилийг гадна талаас нь жилд 4-өөс доошгүй, дотор талаас сард 1-2 удаа цэвэрлэж байна.

10.10. Жил бүр урсгал засвар хийж, хана, тааз, шалны ан цав, зай завсрыг шавар, цемент, шохойгоор сайн чигжиж бөглөн, хортон шавж, мэргэч үржих, дамжих замыг таслан зогсоох арга хэмжээ авч, сар бүр их цэвэрлэгээ хийж байна.

10.11. Тасалгааны агаарын цэврийн үзүүлэлт хүснэгт 23-д заасны дагуу байна.

Хүснэгт 22

Агаарын ариун цэврийн байдал /1м ³ агаарт/	Зун		Өвөл	
	Нийт бактерийн тоо	Цус задлагч кокк	Нийт бактерийн тоо	Цус задлагч кокк

Цэвэр	1500-3000	36	5000-7500	50
Бохир	3000-6000 дээш	36-50 дээш	7500-10000 дээш	50-100 эш

10.12. Нэг үйлчлэгчийн цэвэрлэх талбай, ажлын үлгэрчилсэн хэмжээг хүснэгт 23-д заасны дагуу тогтооно.

А. Дотоод цэвэрлэгээ:

Хүснэгт 23

№	Талбайн ялгавар	Хэмжээ м ²	
		Албан контор	Үйлдвэрлэл үйлчилгээний газар
1.	Модон шал	300-350	250-300
2.	Дүпэн шал	350-400	300-350
3.	Алаг чулуун шал	325-375	275-325
4.	Хулдаасан шал	315-365	260-315

Нийтээрээ 75м²-ээс доош талбайтай 15-30 суултуур, хөтөвч, гар угаагууртай бие засах газар хавтанцар, алаг чулуун шал, хана зэргийг оролцуулан 150м²-ээс доошгүй талбайд, хивсэнцрээр битүү хучсан шалыг цахилгаан хэрэгслийн тусламжтайгаар цэвэрлэх ажилд 250-300 м² талбайд тус тус нэг үйлчлэгч байна.

Б. Гадна талбай

1. Асфальт, бетон, зүймэл бетон хавтанцар талбай, гудамж зам
 - а. Дулааны улиралд 14000-16000м
 - б. Хүйтний улиралд 12000- 13000м
2. Асфальт, бетон, зүймэл бетон хавтанцар явган хүний зам
 - а. Дулааны улиралд 14000-16000м
 - б. Хүйтний улиралд 12000- 13000м
3. Төрөл бүрийн таримал мод, ургамал бүхий цэцэрлэгт талбай
 - а. Дулааны улиралд 18000м
 - б. Хүйтний улиралд 20000м
4. Шат, хаалга – 700 м

Арван нэг. Хариуцлага

11.1. Зөрчил гаргасан гэм буруутай этгээдэд холбогдох хууль тогтоомжийн дагуу хариуцлага тооцно.

-----oOo-----