

დამტკიცებულია

შპს „მწვანე სკოლა - საბურთალოს“

დირექტორის ბრძანებით

**მწვანე
სკოლა**

სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების უზრუნველყოფის მექანიზმები

თბილისი

მუხლი 1. შესავალი

1. სანიტარულ-ჰიგიენური პირობების მოწესრიგება უმნიშვნელოვანესია სკოლაში ჯანსაღი გარემოს უზრუნველსაყოფად. მოსწავლის უფლებაა ზოგადსაგანმანათლებლო დაწესებულებაში ჰქონდეს წყლის, სანიტარიისა და ჰიგიენის სათანადო პირობებზე ხელმისაწვდომობა.
2. წინამდებარე „სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების უზრუნველყოფის მექანიზმები“ (შემდგომში - „დებულება“) შემუშავებულია საქართველოს ოკუპირებული ტერიტორიებიდან დევნილთა, შრომის, ჯანმრთელობის, და სოციალური დაცვის მინისტრის 2020 წლის 6 თებერვლის N01-40/ო ბრძანების შესაბამისად და მიზნად ისახავს რეკომენდაციის მიერ დასახული ამოცანების ლოკალურ დონეზე, შპს „მწვანე სკოლა - საბურთალოში“ (შემდგომში - „სკოლა“) გადაწყვეტას.

მუხლი 2. ზოგადი დებულებები

1. სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების მიმართულებით არსებული რეკომენდაციებისა და საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი მოთხოვნების გათვალისწინებით, სკოლა მუშაობს სამი ძირითადი მიმართულებით:
 - ა) წყლის უსაფრთხოება;
 - ბ) სანიტარული და ჰიგიენური უსაფრთხოება;
 - გ) დასუფთავება და ნარჩენების მართვა;
2. წინამდებარე მუხლის 1-ელ პუნქტში აღნიშნულ მიმართულებებთან ერთად, სკოლა ახორციელებს სასაბუთო სივრცის (ბუფეტის) კონტროლს.

მუხლი 3. წყლის უსაფრთხოება

1. წყალი, უპირველეს ყოვლისა, უნდა იყოს უსაფრთხო ჯანმრთელობისათვის. სკოლაში სასმელად გამოყენებული წყლის ხარისხი უნდა შეესაბამებოდეს სასმელი წყლის ტექნიკური რეგლამენტით (საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 15 იანვრის №58 დადგენილება) დადგენილ მოთხოვნებს.
2. მასწავლებლები, განსაკუთრებით კი კლასის ტუტორები, შესაბამის ყურადღებას უთმობენ იმის კონტროლს, მიიღეს თუ არა მოსწავლეებმა დღის განმავლობაში საჭირო რაოდენობის წყალი, რათა თავიდან იქნას აცილებული მოსწავლეთა სუსტი დეჰიდრატაცია. აღნიშნულს, განსაკუთრებული ყურადღება უნდა დაეთმოს შედარებით მზიან დღეებში, როდესაც ტემპერატურა აჭარბებს 25-30° გრადუსს ან/და მოსწავლეები დაკავებული არიან სპორტული აქტივობებით.
3. სკოლას გააჩნია სასმელი და სამეურნეო დანიშნულების წყალმომარაგების სისტემა.
4. სკოლის წყალმომარაგების სისტემა უზრუნველყოფს უსაფრთხო და საკმარისი რაოდენობით წყლის მიწოდებას სასმელი და სამეურნეო მიზნებისათვის (ხელების დაბანა, საკვების მომზადება, ტულეტების ჩარეცხვა, სათავსების დასუფთავება და სხვა).
5. სკოლას გააჩნია სათანადოდ აღჭურვილი სასმელი წყლის წერტილები, რომელიც ხელმისაწვდომია მოსწავლეებისა და სკოლის პერსონალისათვის, მათ შორის შეზღუდული შესაძლებლობების მქონე პირთათვის.
6. სასმელი წყლით მოსწავლეთა უზრუნველყოფა დასაშვებია, როგორც წყლის დისპენსერების, ან წყლის კონტეინერების გამოყენებით.
7. წყლის დისპენსერები (არსებობის შემთხვევაში) უზრუნველყოფილი უნდა იქნეს ერთჯერადი გამოყენების ჭიქებით.

მუხლი 4. სანიტარული და ჰიგიენური უსაფრთხოება;

1. სკოლაში არსებული სველი წერტილები არის: სათანადოდ აღჭურვილი, მოხერხებული, პრივატული, დაცული, სუფთა დახელმისაწვდომი სკოლის მოსწავლეებისა და პერსონალისათვის, მათ შორის შეზღუდული შესაძლებლობების მქონე პირებისათვის.
2. სანიტარული კვანძი აკმაყოფილებს შემდეგ მოთხოვნებს:
 - ა) სკოლის ყველა სართულზე არის მოწყობილი ტუალეტები გოგონებისა და ბიჭებისათვის;
 - ბ) შენობაში პედაგოგებისთვისა და სხვა პერსონალისთვის არსებობს ცალკე სანიტარული კვანძი დამოუკიდებელი შესასვლელით.
 - გ) სანიტარული კვანძი არ არის შენობის შესასვლელის პირდაპირ ან მასთან ახლოს.
3. სანიტარული კვანძები:
 - ა) დაცულია მზის პირდაპირი სხივისაგან.
 - ბ) ტუალეტის კაბინის კარი გარეთ იღება, აწეულია იატაკის დონიდან და იკეტება შიგნიდან.
 - გ) იატაკის საფარი დამზადებულია მოცურების საწინააღმდეგო მასალით, რომელიც შეინარჩუნებს თავის თვისებებს სველ მდგომარეობაშიც.
4. სკოლის ტუალეტებში უზრუნველყოფილია პრივატულობა და დაცულობა.
5. სკოლაში არსებულ ყველა ხელსაბანში უზრუნველყოფილია წყლის, თხევადი საპნის, ხელის გასამშრალელებისა (ელექტროსაშრობი ან ქაღალდის დისპენსერი) და ნარჩენების კალათის (უკონტაქტო) ხელმისაწვდომობა.
6. სანიტარული კვანძების დასუფთავება და ტექნიკური გამართულობის შემოწმება რუტინულად ხორციელდება, რათა მუდმივად იქნეს უზრუნველყოფილი სუფთა საპირფარეოების ხელმისაწვდომობა მოსწავლეებისა და პერსონალისათვის.

მუხლი 5. დასუფთავება და ნარჩენების მართვა

1. სკოლის ტერიტორია ყოველდღიურად სუფთავდება.
2. სკოლაში ყოველდღიურად ხორციელდება მყარი ნარჩენების შეგროვება საკლასო ოთახებში, სამზარეულოში, ადმინისტრაციულ და სხვა სათავსებში და ხდება შეგროვებული ნარჩენების სკოლის შენობიდან უსაფრთხო გატანა.
3. ნაგვის ლპობისა და ხრწნის თავიდან აცილების მიზნით, ყოველდღიურად ხდება კონტეინერების გატანა სკოლის ტერიტორიიდან, განსაკუთრებით თბილ პერიოდში. ყოველთვიურად, კონტეინერები ირეცხება და უტარდება დეზინფექცია.
4. სკოლის მიერ (შესაძლებელია, სპეციალიზებული სამსახურის დახმარებით) ტარდება ნარჩენების კონტეინერების განთავსების ადგილის, ასევე საწყობებისა და სარდაფების პერიოდული დამუშავება მწერებისა და მღრღნელების გამრავლების საწინააღმდეგო საშუალებებით (დეზინსექცია, დერატიზაცია).

მუხლი 6. სკოლის სასადილო სივრცის (ბუფეტის) კონტროლის მექანიზმები

1. მოსწავლეთა ჯანმრთელობის უზრუნველყოფისთვის აუცილებელია კეთილმოწყობილი სასადილო სივრცის არსებობა და იქ არსებულ ჰიგიენურ მდგომარეობაზე ზრუნვა. იქიდან გამომდინარე, რომ სასადილო სივრცეში არაჰიგიენურმა და ანტისანიტარიულმა მდგომარეობამ შეიძლება გამოიწვიოს საკვების დაბინძურება და სასადილო სივრცით მოსარგებლე მოსწავლეების/სასკოლო პერსონალის დაავადება, აუცილებელია, სკოლა მაქსიმალურად დიდ ენერჯიას უთმობდეს სასადილო სივრცის სანიტარულ მდგომარეობაზე

ზრუნვას. საკვებისმიერი დაავადებების პრევენცია სასკოლო კვების უმთავრეს პრიორიტეტს წარმოადგენს. საკვებისმიერი დაავადებების უმეტესობის თავიდან აცილება შესაძლებელია სურსათის შენახვისა და მომზადების წესების დაცვით. ამასთან, საკვები სივრცის ხშირი წმენდითა და დასუფთავებით.

2. სკოლას იჯარით აქვს გაცემული სკოლის ბუფეტი, თუმცა მუდმივად აკონტროლებს ბუფეტში არსებულ სანიტარულ-ჰიგიენურ მდგომარეობას. სკოლის ბუფეტი აკმაყოფილებს სურსათის უვნებლობის სისტემის მოთხოვნებს (HACCP). ამასთან, კვების ობიექტის საქმიანობის მონიტორინგის ჯგუფი პერიოდულად ახორციელებს ბუფეტის მონიტორინგს დანართი N1 შესაბამისად.

3. სკოლაში პერიოდულად ხდება ბავშვებისა და სასაბავშვო სივრცის მომსახურე პერსონალის პერიოდული გადამზადება სურსათისა და წყლის უსაფრთხოების უზრუნველყოფის საკითხებთან დაკავშირებით. ამასთან, სასაბავშვო სივრცეში დასაქმებული პერსონალი ხშირად მოუწოდებს მოსწავლეებს საკვების მიღებამდე ხელების დაბანისკენ, რათა თავიდან იქნას აცილებული სხვადასხვა სახის დაავადებების გავრცელება და დაცული იქნას საკვების მიღებისას აუცილებელი ჰიგიენური ნორმები.

4. საკვების განაწილება და მომზადება ხორციელდება სათანადო სისუფთავის პირობებში.

5. დაუშვებელია ნედლეულისა და მზა საკვები პროდუქტების კონტაქტი, რათა თავიდან იქნას აცილებული საკვების დაბინძურება.

6. საკვების მომზადება ხორციელდება სათანადო თერმული დამუშავებით. ამასთან, საკვები პროდუქტები ინახება სათანადო ტემპერატურული რეჟიმის პირობებში.

7. სკოლის სასაბავშვო სივრცეში უმაღლეს დონეზეა დაცული სანიტარულ-ჰიგიენური, დასუფთავებასთან დაკავშირებული ნორმები.

მუხლი 7. პასუხისმგებელი პირები

1. წინამდებარე დებულების მოთხოვნების შესრულებაზე პასუხისმგებელია სკოლის დირექცია.

2. დამატებით, თითოეული მიმართულების მიხედვით, შესაძლოა, სკოლაში დანიშნულ იქნას კონკრეტული პირი და მას დაევალოს კონკრეტული მიმართულების/მიმართულებების კონტროლი და მონიტორინგი.

მუხლი 8. დებულების დამტკიცება და მასში ცვლილების შეტანა

1. წინამდებარე დებულებას შეიმუშავებს და ბრძანებით ამტკიცებს დირექტორი.

2. წინამდებარე დებულების მიღება, გაუქმება, მასში ცვლილებებისა და დამატებების შეტანა ხორციელდება ამ მუხლის პირველ პუნქტში მითითებული წესით.

დანართი N1

სასკოლო კვების ობიექტის (ბუფეტის) კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებთან შესაბამისობის შეფასების აქტი № -----

1.	შემოწმების ჩატარების თარიღი და დრო				
2.	მონიტორინგის ჯგუფის წევრის სახელი, გვარი				
2.	შემოწმების ტიპი				
2.1	გეგმიური				
2.2	არაგეგმიური (მიუთითეთ საფუძველი)				
3	მოთხოვნები სასკოლო კვების ობიექტის (ბუფეტის) მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში შესაბამისი დასაბუთება)	მიუთითებენ
3.1	დაცულია სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები				
3.2	უზრუნველყოფილია სურსათის/საკვების სათანადო ტემპერატურით შენახვის პირობები				
3.3	დაცულია თუ არა სურსათის შენახვის და ვარგისიანობის ვადები				
3.4	პერსონალი იყენებს თუ არა დამცავ ტანსაცმელს (მაგ.: თავსაბურავებს, ხელთათმანს, წინსაფარს და სხვა დამცავ ტანსაცმელს, პირბადეს)				
3.5	პერსონალი იყენებს თუ არა ჰიგიენურ საშუალებებს (თხევადი საპონი, ქაღალდის ხელსახოცი) და ა.შ				
3.6	ბუფეტი აღჭურვილია საჭირო ინვენტარით (ჭურჭლის საწრეტი, ნაგვის ურნა და ა.შ)				
3.7	არის თუ არა დაცული სამზარეულო მწერებისაგან (მაგ. მწერებისგან დამცავი ფარდა)				
3.8	შეუფუთავი სურსათის მიწოდებისას იყენებს თუ არა რეცხვად/დეზინფექცირებად ინვენტარს (ჩამჩა, კოვზი, ჩანგალი და ა.შ)				
3.9	შეუფუთავი სურსათის შესანახად იყენებს თუ არა				

	რეცხვად/დეზინფექცირებად მჭიდრო თავსახურიან კონტეინერს				
3.10	დროულად ხდება თუ არა საკვები პროდუქტების შექმნა, მომარაგება				
4	გამოიყენება თუ არა სასკოლო კვების ობიექტში საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2023 წლის 24 ნოემბრის „ზოგადსაგანმანათლებლო დაწესებულებებში კვების ობიექტის ფუნქციონირებისათვის დადგენილი მოთხოვნებით“ 523 0001601881 ბრძანებით მიზანშეწონილად განსაზღვრული აკრძალული პროდუქტები	კი	არა		
4.1	საღეჭი რეზინი, კანფეტები, შოკოლადი, არომატიზებული წასახემსებლები (მაგ.: ჩიფსები, ქელიბონი და სხვა)				
4.2	მარილიანი, შაქრიანი ან ცხიმით დამუშავებული თხილეული, ხილი და ბოსტნეული				
4.3	მაიონეზი და მაიონეზით შეზავებული პროდუქტები				
4.4	დაკონსერვებული პროდუქტები;				
4.5	თერმულად დაუმუშავებელი კვერცხი				
4.6	სოკო ნებისმიერი ფორმით;				
4.7	კრემიანი საკონდიტრო ნაწარმი;				
4.8	ტკბილი გაზიანი სასმელები და სხვ				
მონიტორინგის ჯგუფის წევრის/წევრები ხელმოწერა					
ბუფეტში დასაქმებული პირის ხელმოწერა		ვეთანხმები		არ ვეთანხმები	

