

Кыргыз Республикасынын  
Экономика министрлигинин  
2013-жылдын 26-июлунда  
№ 152 буйругу менен  
БЕКИТИЛГЕН

Кыргыз Республикасынын Саламаттык  
сактоо министрлигинин оорулардын  
алдын алуу жана мамлекеттик  
санитардык-эпидемиологиялык  
көзөмөлдөө департаментинин  
2013-жылдын 26-июлунда  
№ 95 буйругу менен  
БЕКИТИЛГЕН

**Ун тартуучу, чай, тамеки, крахмал-патока өндүрүүчү ишканалар үчүн текшерүү  
барагы**

Текшерүүнү дайындаган

орган \_\_\_\_\_

Текшерүүлүчү субъектисинин аталышы \_\_\_\_\_

Текшерүүнү аткаруу

мөөнөтү \_\_\_\_\_

Текшерүү маалы \_\_\_\_\_

Салык төлөөчүнүн жеке

номери \_\_\_\_\_

Юридикалык тараптын мамлекеттик каттоодон/кайра каттоодон өткөндүгү жөнүндө

күбөлүк \_\_\_\_\_

Дареги \_\_\_\_\_

Текшерүү үчүн

тапшырма \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

факс: \_\_\_\_\_

Моб: \_\_\_\_\_

Электрондук почтанын дареги \_\_\_\_\_

@

№	Текшерүүдө камтылуучу суроолор	Инспектордун белгиси				
		бар	жок	т/к	Коммен тарийле р	Талапты бузуунун пайызы
1.	<b>Жалпы маалымат</b>					
1.1	Өндүрүлүүчү продукциянын түрү					
1.2	Иштөө режими					
1.3	Имараттын орун алышы (тиби, кабаты, кирмеси)					
2	<b>Керектүү зарыл документтер</b>					
2.1	Сырьенун, компоненттин, таранын, даяр продукциянын, таңгактоочу материалдардын сапатын жана коопсуздугун аныктаган документтердин, өндүрүлгөн продукцияга нормативдүү документтердин болушу					

2.2	Калдыктарды чыгаруу, дератизациялоо үчүн келишимдин, кызматкерлердин медициналык текшерүүдөн жана санитардык-гигиеналык окуудан өткөндүгүн тастыктаган документтердин болушу					
3	<b>Аймактын абалы</b>					
3.1.	Аймакты кармоо жана көркүнө келтирүүнүн, калдыктарды жыйноо жана ташуунун, контейнерлердин санитардык абалын көзөмөлгө алуунун, кемирүүчүлөргө каршы иш чараларын жүргүзүү талаптарын сактоо					
3.2	Нөшөрдүн суусун чогултууну жана төгүүнү уюштуруу					
4	<b>Суу менен камсыздоонун, канализациянын, жылытуунун, желдетүүнүн талаптарын сактоо:</b>					
4.1.	Муздак жана ысык сууну үзгүлтүксүз берип туруу					
4.2	Суу менен камсыз кылуу жана канализация системасынын оң болушу					
4.3	Жылытуу жана желдетүү системасынын жумушчу абалы					
5	<b>Жарык берүү талаптарын сактоо</b>					
5.1	Табигый жана жасалма жарык берүү					
5.2	Жарык бергичтерде коргоо плафондорунун болушу					
6	<b>Жайлар</b>					
6.1	Өндүрүштүк цехтердин жана санитардык-тиричилик жайлардын толук топтомунун болушу					
6.2	Ички жасалгалардын гигиеналык талаптарга ылайык келиши					
6.3	Технологиялык процесстин удаалаштыгын сактоо					
7	<b>Сырьену, компонентерди жана даяр продукцияны сактоонун шарттары</b>					
7.1	Кайтарым тараны, автоцистерналарды жууш жана тазалоо шарттарынын болушу					
7.2	Кампа жайларындагы микроклиматтык шарттарды сактоо					
8	<b>Продукцияны өндүрүү технологиясы</b>					
8.1	Сырьенун даярдалышына жана өндүрүү процессине болгон талаптарды сактоо, магнит-кармагыч жабдыктардын болушу					
8.2	Жараксыз продукцияны чогултууга маркировкаланган таранын болушу					
8.3	Технологиялык процессти механизациялаштыруу					
8.4	Технологиялык жана муздаткыч					

	жабдыктарына карата болгон талапты сактоо					
8.5	Цехтин ичиндеги тараларда, инвентарларда маркировканын болушу					
8.6	Технологиялык процесстеги автоматтык текшерүү, каттоо аспаптарынын бар жана оң болушу					
9	<b>Жабдыктарды, инвентарларды, тараларды жууп тазалоого карата болгон талаптарды сактоо</b>					
9.1	Жууп тазалоонун автоматташтырылган системасы, буу генераторлорунун болушу					
9.2	Ажыроочу бөлүктөрдү кол менен жууш					
9.3	Жууй турган жана дезинфекциялай турган каражаттардын болушу					
9.4	Микробиологиялык текшерүүнүн болушу					
9.5	Жууштун жана и дезинфекциялоонун графигинин болушу					
10	<b>Даяр продукцияны ченеп бөлүп коюуга, таңгактоого жана маркировкалоого карата болгон талаптарды сактоо</b>					
10.1	Автоматташтырылган катардын болушу					
10.2	Кол менен бөлүп коюу, таңгактоо					
10.3	Маркировканын стандартка дал келиши					
11	<b>Сырьену жана даяр продукцияны ташып жеткирүү жана сатуу шарттарын сактоо</b>					
11.1	Санитардык паспорту бар атайын автоунаанын болушу					
11.2	Атайын автоунааны жууп тазалоо шарттарынын болушу					
12	<b>Чыгарылып жаткан продукциянын коопсуздугу боюнча өндүрүштүк ички текшерүү</b>					
12.1	Микробиологиялык лабораториянын болушу					
12.2	Сырттан кирген сырьенун жана даяр продукциянын, ичүүчү суунун, текшерүү жуума үлгүлөрүнүн (смыв) лабораториялык көрсөткүчтөрүнүн болушу					
12.3	Текшерүү жүргүзүүнүн туруктуулугу					
13	<b>Эмгектенүүчүлөрдүн жумуш шарттары, атайын кийимдердин пайдаланылышы жана жетиштиги боюнча талаптарды сактоо</b>					
13.1	Санитардык кийимдердин, жеке коргонуу каражаттардын толук топтому					
13.2	Жеке гигиеналык эрежелерин сактоо					
13.3	Персоналдын «Ден соолук» журналынын					

	болушу					
14	<b>Медициналык жардамды чукул мөөнөттө көрсөтүү үчүн дары-дармек менен толук жабдылган аптеканын болушу</b>					
15	<b>Санитардык режимди сактоо</b>					
15.1	Кезектеги жана генералдык жыйнап тазалоону туруктуу өткөрүп туруу					
15.2	Санитардык күндү өткөрүү графигин сактоо					

«**Ооба**» - ооба, бар дал келет, канаатандырарлык;

«**Жок**» - жок, дал келбейт, канаатандырарлык эмес;

«**Т/к**» - талап кылынбайт, мыйзам чыгаруу тарабынан каралган эмес;

Текшерүүнүн жыйынтыгы боюнча объект

(объектинин аталышы)

(+ белгиси менен белгиленген) объектердин категориясына которулат

Жогорку даражадагы тобокелдик	Ортонку даражадагы тобокелдик	Төмөнкү даражадагы тобокелдик

Өкүл болгон органдын кызматчысы:

кызматы

колу

Ф.А.А.

**Эскертүү:** Бул текшерүү барагы негиз катары эсептелсин, жана көрсөтүлгөн талаптар ун тартуучу, чай, тамеки, крахмал-патока өндүрүүчү ишканаларына жайытылсын.

**Бул текшерүү барагы төмөндөгү нормативдик укуктук актылардын негизинде түзүлгөн:**

1. Кыргыз Республикасынын «Коомдук саламаттыкты сактоо жөнүндө» Мыйзамы;
2. Кыргыз Республикасынын Мыйзамы «Ичүүчү суунун коопсуздугу жөнүндө» Техникалык регламент;
3. Кыргыз Республикасынын Мыйзамы «Имараттардын жана курулмалардын коопсуздугу» Техникалык регламент;
4. Кыргыз Республикасынын “Кыргыз Республикасынын жарандарынын ден соолугун тамекинин зыяндуу таасиринен коргоо жөнүндө” Мыйзамы;
5. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 16-майындагы № 225 “Кыргыз Республикасынын коомдук саламаттык сактоо жаатындагы нормативдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө” токтому;
6. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 19-апрелиндеги № 173 “Кыргыз Республикасындагы дезинфекциялоо иштеринин негизги багыттары жөнүндө” токтому;
7. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2005-жылдын 30-декабрындагы № 639 “Продукциянын милдеттүү түрдө шайкештигин тастыктоо жөнүндө” токтому;

8. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 26-октябрындагы № 679 “Эпидемиялык коркунучу жогорку объекттерде ишкердик субъекттерине пландуу текшерүүлөрдү жүргүзүүдө коркунучтарды баалоо критерийлери жөнүндө жобону бекитүү жөнүндө” токтому;
9. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2012-жылдын 18-февралындагы № 108 “Ишкердик иш-аракетти жүзөгө ашырууда тобокелдик даражасын баалоо критерийлерин бекитүү жөнүндө” токтому;
10. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2012-жылдын 1-августундагы № 569 “Байытылган ундун коопсуздугу жөнүндө” Техникалык регламенти” токтому.