

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

### Мейманканалар жана жатаканалар үчүн текшерүү барагы

Текшерүүнү дайындаган  
орган \_\_\_\_\_  
Текшерүү субъектисинин аталышы \_\_\_\_\_

Текшерүүнү аткаруу  
мөөнөтү \_\_\_\_\_  
Текшерүү маалы \_\_\_\_\_  
Салык төлөөчүнүн жеке  
номери \_\_\_\_\_  
Юридикалык тараптын мамлекеттик каттоодон/кайра каттоодон өткөндүгү жөнүндө  
күбөлүгү \_\_\_\_\_

Дареги \_\_\_\_\_  
Текшерүү үчүн  
тапшырма \_\_\_\_\_  
Телефон: \_\_\_\_\_ факс: \_\_\_\_\_  
Моб: \_\_\_\_\_

Электрондук почтанын дареги: \_\_\_\_\_ @

№	Текшерүүдө камтылуучу суроолор	Инспектордун белгиси				
		бар	жок	талап кылы нбай т	Коммен тарийле р	Талапты бузуунун пайызы
1.	<b>Жалпы маалымат</b>					
	Жайларды долбоорго ылайык максатта пайдалануу. Кызмат-тиричилик жайлар үчүн өз алдынча сырткы кирме					
2.	<b>Аймактын абалы</b>					
	- Кере бериш жолдору, өзүнчө кирүү; - Аймакты көрктөдүрүү, урналардын жана таштанды контейнерлеринин болушу; - Нөшөр сууларын чогултуу жана төгүү уюштурулган					

	- аймакты шыпырындыдан жана таштандыдан тазалоо					
3.	<b>Жайлар</b>					
	Санитардык-техникалык абалы канааттандырарлык, ондоо жүргүзүлгөн; Аянт жана жайлар топтому долбоорго шайкеш; Тамеки чегүүгө орундун бөлүнүшү; Кезектеги жана генералдык жыйнап тазалоону жүргүзүү (күн аралыгында, номер бошогондон кийин); Жыйнап тазалоо инвентарын (чака, чүпөрөк) максатына ылайык маркировкалоо, атайын бөлүнгөн жайларда сактоо					
4.	<b>Суу менен камсыздоонун, канализациянын, жылытуунун, желдетүүнүн, микроклиматтын талаптарын сактоо</b>					
	- Муздак жана ысык сууну үзгүлтүксүз берүү; - Сууну ысытуучу электросистемасынын болушу; - Канализация, жылытуучу, желдетүүчү системаларынын оң болушу; - Жайларда жетиштүү аба алмаштыруу камсыздалат; - Тийиштүү температуралык режим сакталат (жашоо жана коомдук жайларда 18-20 <sup>0</sup> С, саунада 21-24 <sup>0</sup> С)					
5.	<b>Жарык берүү талаптарын сактоо</b>					
	- Табигый жана жасалма жарык берүү; - Жасалма жарык берүүнүн гигиеналык нормативдерге шайкештиги (жарык берүү 1% кем эмес, жасалма 200-500 лк)					
6	<b>Бассейндеги сууга талаптарды саттоо</b>					
	- Таза, коопсуз суу; - Чыпкалар аркылуу тазаланат (чыпалардын алмаштыруусу); - Агын; - Сууну толук алмаштыруу мөөнөтүн сактоо; - Зыянсыздандыруу					
7.	<b>Дезинфекциялоо режимин сактоо:</b>					
	- Ажаткананы, чечинүүчү, жуунучу жайларды уруксат					

	<p>берилген дезинфекциялоо каражаттарын колдонуу менен кезектеги жыйнап тазалоону жүргүзүү;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Бассейнди дезкаражаттар менен генералдык жууп тазалоо</li> </ul>					
8.	<p><b>Персоналдын жеке гигиенасы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- атайын кийим жана алмаштырылуучу бут кийим дердин болушу</li> </ul>					
9.	<p><b>Персоналдардын ден соолугунун абалы</b></p>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- медициналык кароодон өз убагында өтүү;</li> <li>- чукул медициналык жардам көрсөтүү үчүн аптеканын толук медикаменттер топтому менен жабдылышы</li> </ul>					
10.	<p><b>Коомдук тамактануу пункттарына коюлган талаптарды сактоо</b></p>					
11.	<p><b>Сауналарга жана чач тарачтарга коюлган талаптарды сактоо</b></p>					
12.	<p><b>Санитардык-гигиеналык иш чараларынын жана эпидемияга каршы режимдин аткарылышынын ички текшерүүсү</b></p>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Жууп тазалоонун сапатынын, жайларда температуралык режимдин, желдетүүнүн иштөөсүн, бассейндеги суунун сапатын жана коопсуздугунун аткарылышын текшерүү;</li> <li>- Чач тарачтагы аспаптарды жана инструменттерди зыянсыздандыруу;</li> <li>- Коомдук тамактануу пункттарында азык-түлүк продуктусунун жана даяр тамактардын сапаты жана коопсуздугу</li> </ul>					
13.	<p><b>Зарыл керектүү документтердин болушу</b></p>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Объектини иштетүүгө уруксат беүүчү документтер (долбоорлоо документтери, техникалык паспорт, мамлекеттик кабыл алуу актысы ж.б.);</li> <li>- Сырьёнун, таранын, жана даяр продукциянын сапатын жана коопсуздугун тастыктоочу документтеринин болушу (шайкештик сертификаттар, шайкештик жөнүндө декларациялар);</li> </ul>					

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Реагенттердин жана дезинфекциялык каражаттардын шайкештиги жөнүндө документтер;</li> <li>- Күн сайын сууну тазалоо жана дезинфекциялоо боюнча лабораториялык текшерүү жүргүзүүнүн документтери;</li> <li>- Бассейндеги суунун аккредитацияланган лабораторияда изилдөө жыйынтыгы;</li> <li>- Микроклиматтын жана жарык берүүнүн параметрлерин текшерүү боюнча каттоо журналы;</li> <li>- Сууну кайрадан алмаштыруу системасындагы чыпканы жууп-тазалоону эсепке алуу;</li> <li>- Таштандыларды атайын бөлүнгөн жайларда утилизацияланышын тастыктоочу документ (таштандыларды чыгаруу келишими);</li> <li>- Дезинсекциялык жана дератизациялык иш чаралардын өткөрүлүшүн тастыктоочу документтер (каттоо журналы);</li> <li>- Иштеп жаткан персоналдын ден соолугун тастыктоочу документтер (медкитепче);</li> <li>- Санитардык - гигиеналык окуудан өткөндүгү жөнүндө справкалар (санминимум)</li> </ul>					
--	--	--	--	--	--

«**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	Төмөнку даражадагы тобокелдик

Өкүл болгон органдын кызматчысы:

---

кызматы

колу

Ф.А.А.

**Эскертуу:** Бул текшерүү барагы негиз катары эсептелсин жана көрсөтүлгөн талаптар мейманканаларга жана жатаканаларга жайылтылсын.

**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 “Турак жайлардын, имараттардын коопсуздугу жөнүндө” Техникалык регламент;
4. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 16-майындагы N 225 “Кыргыз Республикасынын коомдук саламаттык сактоо жаатындагы нормативдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө” токтому;
5. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 4-ноябрындагы №173 “Кыргыз Республикасындагы дезинфекциялоо иштеринин негизги багыттары жөнүндө” токтому;
6. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2005-жылдын 18-декабрындагы № 639 “Продукциянын милдеттүү түрдө шайкештигин тастыктоо” токтому;
7. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2012-жылдын 18-февралындагы №108 “Иштин жүрүшүндө келип чыккан тобокелдүү коркунучтун даражасын баалоо критерийлеринин бекитилиши жөнүндө” токтому;
8. Санитардык-эпидемиологиялык эреже жана нормативдер. СанЭЖН 2.1.2.007-03 “Сүзүү бассейндери. Түзүлүшү, пайдаланышы жана суунун сапатына гигиеналык талаптар. Сапатты текшерүү”.