

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

**Ден соолукту чыңдоо мекемелери 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	Т/к	Комментари й лер	Талапты бузуунун пайызы
1.	<b>Жалпы маалыматтар</b>					
1.1	Долбоорлук сыйымдуулук					
1.2	Тизмелик тутум					
1.3	Имараттын орун алышы (кирме, кабагтуулук)					
1.4	Типтүү имарат					
1.5	Имарат ылайыкташтырылган					
1.6	Кируучү жолдор (чоң жол, айыл ичиндеги жол) алардын абалы жана колдонууга жарактуулугу					
1.7	Жыл бою					

1.8	Жайкы				
1.9	Стационардык				
1.10	Ижарага алынган				
1.11	Имараттарда, корпустарда, палаткаларда уктоочу бөлмөлөрдүн жайгаштырылышы (жылытылуучу, жылытылбоочу), алардын саны				
1.12	Уктоочу бөлмөлөрдө орундардын саны				
1.13	Негизги жана кошумча жайлардын болушу				
1.14	Уктоо жайлары				
1.15	Чечинүүчү жай				
1.16	Бельену кургатуучу жай				
1.17	Жуунучу жана бут жуучу ванналар				
1.18	Ажатканалар				
2.	<b>Зарыл керектүү документтердин болушу</b>				
2.1	Күн режими (БДЧБ)				
2.2	Ден соолукту чыңдоо үчүн план (БДЧБ)				
2.3	№ 079/у формасындагы медициналык карта				
2.4	№ 074/у формасындагы амбулатордук ооруларды каттоо журналы (БДЧБ)				
2.5	Жугуштуу оорулуу адамдарды тизмеге алуу № 060/у формасындагы журнал (БДЧБ)				
2.6	Изолятордун, изоляциялык бөлмөнүн №125/у формасындагы журналы (БДЧБ)				
2.7	Таштандыларды атайын бөлүнгөн жайларда утилизацияланышын тастыктоочу документ (таштандылардын чыгаруу келишими)				
2.8	Дезинфекциялык иш чараларды өткөрүүгө келишим				
2.9	Иштеген персоналдын ден соолугун тастыктаган документтер ( медициналык китепче)				
2.10	Санитардык-гигиеналык окуудан өткөндүгү жөнүндө справка (санитардык минимум)				
3	<b>БДЧБнин аймагына талаптар</b>				
3.1	Өзүнчө бөлүнгөн жер тилкесинин болушу				
3.2	Спорт аянтчасынын болушу				
3.3	Кирүүчү жол, таштандыны топтоочу аянтчалар асфальтталган, таш				

	төшөлгөн					
3.4	Таштандыны топтоо үчүн чарбалык аянтчанын жана контейнерлердин болушу					
3.5	Аймакты тазалоону жүргүзүү					
3.6	Жер тилкесинин тосулушу					
3.7	Ойноо аянтчаларынын болушу					
3.8	Спорттук жана ойноочу жайлардын жабдылышы					
4.	<b>Суу менен камсыз кылууга , канализацияга, жылуулукту берүүгө, желдетүүгө жана микроклиматка карата болгон талаптарды сактоо</b>					
4.1	Борбордук муздак суу менен үзгүлтүксүз камсыз кылуу					
4.2	Жергиликтүү муздак суу менен үзгүлтүксүз камсыз кылуу					
4.3	Борборлоштурулган ысык суу менен камсыздалышы					
4.4	Суу ысытуучу приборлордон ысык суу менен камсыздалышы					
4.5	Санитардык каражаттар менен камсыздалышы, алардын абалы					
4.6	Канализация системсынын жумушчу абалы					
4.7	Борбордук канализация					
4.8	Кол жуучу жайлардын болушу жана колду жуу шарттарынын сакталышы					
4.9	Суу ичүүчү фонтандардын болушу жана алардын оң абалы (бузук эместиги)					
4.10	Жылытуу жана желдетүү системасынын жумушчу абалы					
5	<b>Жарык берүү талаптарын сактоо</b>					
5.1	Табигый жарык берүүнүн жетиштүүлүгү (1-1,5% кем эмес)					
5.2	Лампалардын коргоо плафондору менен жабдылышы					
6.	<b>Жайлар</b>					
6.1	Жайлардын тобунун гигиеналык талаптарга шайке келиши					
6.2	Топтук изоляцияны сактоо					
6.3	Жайлардын санитардык-техникалык абалы канаатандыруу					
6.4	Медициналык блоктун болушу жана жабдылышы					
6.5	Кир жуучу жайдын болушу, анын жабдылышы жана бельену алмаштыруу графигин сактоо					
6.6	Бассейндин болушу, жабдылышы					

	жана гигиеналык талаптарга жооп бериши					
6.7	Компьютердик кабинеттердин жабдылышы жана гигиеналык талаптарга жооп бериши					
6.8	Негизги жана жардамчы жайлардын аянтчаларынын кабыл алынган нормативдерин сактоо					
6.9	Жайлардын ички жасалгаларынын санитардык-гигиеналык талаптарга шайкештиги					
6.10	Катуу инвентарь менен камсыз болушу					
6.11	Жумшак инвентарь менен камсыз болушу					
6.12	Өздүк гигиенанын буюмдары менен камсыздалышы					
7.	<b>БДЧБде окуу-тарбия процессин уюштуруу</b>					
7.1	Күн режимдин сактоо					
7.2	Ден соолукту чындоо жана тарбия режимин сактоо					
7.3	Окуу жүгүртмөсүнүн гигиеналык талаптарга шайкештиги					
8.	<b>Медициналык кызмат көрсөтүүнү уюштуруу</b>					
8.1	Мед.кызматкерлеринин штатынын толукталышы					
8.2	Балдардын ден соолугун чындоочу борборлордун тарбиячылар, балдар жетекчилер ж.б. педогогикалык кызматкерлер штатынын толукталышы					
8.3	Балдардын ооруганын жана айыкканын мед.кароодон өткөрүү жана жыйынтыктары					
9.	<b>Азыктануу боюнча зарыл документтердин болушу</b>					
9.1	Бекитилген, перспективдүү ж.б. менюнун болушу					
9.2	“Тамак-аштарды С-витаминизациялаштыруу” журналынын болушу					
9.3	Сырьенун жана даяр тамактардын бракераждык журналынын болушу					
9.4	Азыктын нормасы жана сапаты тууралуу документация: -менюнун балдардын физиологиялык муктаждыгына дал келиши - белоктун, майлардын жана углеводтордун өз ара катышы, калориялуулугу					

9.5	Сырьёунун, компоненттин, таранын, таңгактоочу материалдын жана даяр продукциянын сапатын жана коопсуздугун (шайкештик сертификаттар, шайкештик жөнүндө декларациялар) тастыктоочу документтердин болушу					
10	<b>Жайлар</b>					
10.1	Өндүрүштүк, санитардык-тиричилик жайлардын жана тамак ичүүчү залдардын толук болушу					
10.2	Ички жасалгалоосунун гигиеналык талаптарга жооп бериши					
10.3	Жайлардын санитардык-гигиеналык абалы канааттандырырлык					
10.4	Техникалык жабдыктар менен камсыздалышы					
10.5	Жабдыктардын абалы жана бузук эместиги					
11.	<b>Сырьёну, компоненттерди жана даяр продукцияны сактоонун шарттары</b>					
11.1	Муздаткычтардын жетишерлик санда болушу					
11.2	Температуралык режимди сактоо, термометрлердин бар болушу					
11.3	Товарлардын жанаша жайгашуу эрежелерин сактоо					
11.4	Сырьёунун жана полуфабрикаттардын жарактуу мөөнөтү жана даяр тамактарды реализациялоо мөөнөтүн сактоо					
12	<b>Тамак-ашты даярдоо технологиясы</b>					
12.1	Технологиялык процесстин удаалаштыгын сактоо					
12.2	Сырьёну даярдоо талаптарын сактоо, ванналар жана сырьёну алгачкы иштетүү үчүн столдор менен камсыздоо					
12.3	Тыюу салынган тамак-аштарды даярдоо жана рализациялоо фактыларынын жоктугу					
12.4	Идиш-аяктардын жана бузуп-кесүүчү инвентарлардын болушу жана жетиштүүлүгү					
12.5	Жабдыктарда, тараларда, инвентарларда, идиш-аяктарда маркировканын болушу					
12.6	Жыл ичинде кампада сакталган азык-түлүктөрдөн жана даяр продукциядан уулануу учурларын					

	каттоо					
12.7	Жыл ичиндеги даяр продукциянын жана тамак-аш азыктарынын коопсуздугун, сапатын текшерүү жыйынтыктарынын болушу					
13	<b>Жабдыктарды, инвентарларды, тараларды жууп тазалоого карата болгон талаптарды сактоо</b>					
13.1	2,3, (5) уялуу жуучу ванналардын болушу					
13.2	а) дезинфекциялоо б) жуугуч каражаттардын болушу					
13.3	Ашкана жана тамак ичүүчү идиш-аяктардын абалы жана камсыз болушу					
13.4	Колдонууга уруксат берилген ашкана инвентарларын жана идиш-аяктарын колдонуу					
13.5	Микробиологиялык текшерүү жыйынтыктарынын болушу					
13.6	Жабдыктарды, инвентарларды жууш жана дезинфекциялоо графигинин бар болушу					
14	<b>Жиберилүүчү (таратылуучу) даяр продукцияга болгон талаптарды сактоо</b>					
14.1	Таратуу линиясынын болушу					
14.2	Жиберилүүчү (таратылуучу) тамактын тиешелүү температурасын сактоо					
14.3	Текшерилип коюлган тамак-аштын болушу (контрольное блюдо)					
14.4	Суткалык үлгүнүн (проба) болушу					
14.5	Тамактардын витаминизацияланышынын болушу					
14.6	Жарабай калган азык-түлүктөрдү кайтарып берүү фактыларынын болушу					
15.	<b>Чийки азык-заттарын жана даяр тамак-аш азыктарын сатуу, ташуу шарттарын сактоо</b>					
15.1	Азык-түлүктөрдүн ташуу шарттарын сактоо					
15.2	Санитардык паспорту бар атайын жабдылган автоунаанын болушу					
15.3	Атайын автоунааны жууш үчүн шарттардын болушу					
16.	<b>Эмгектенүүчүлөрдүн жумуш шарттары, атайын кийимдердин пайдаланылышы жана жетиштиги боюнча талаптарды сактоо</b>					

16.1	Санитардык кийимдердин толук комплетиси					
16.2	Өздүк гигиенанын эрежелерин сактоо					
16.3	Кызматкерлердин “Ден соолук” журналынын болушу					
16.4	Кызматкерлерди мед.кароодон өз убагында, толугу менен өтүп туруусун, гигиеналык окутуу курстарын өтүшүн 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 ден соолукту чыңдоо мекемелерине 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 № 225 “Кыргыз Республикасынын коомдук саламаттык сактоо жаатындагы нормативдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө” токтому;
5. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2002-жылдын 23-сентябры № 644 “Кыргыз Республикасынын аймагындагы кемиргичтер менен күрөшүү жолдорун күчөтүү жөнүндө” токтому;
6. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 19-апрельдеги № 173 “Кыргыз Республикасындагы дезинфекциялоо иштеринин негизги багыттары жөнүндө” токтому;

7. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2005-жылдын 18-декабрындагы № 639 “Продукциянын милдеттүү түрдө шайкештигин тастыктоо” 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.