

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**

**Балдар жана өспүрүмдөр мекемелериндеги азыктануу  
объектилери 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 кылын- байт	Коммента рийлер	Талапты бузуунун пайызы
1	<b>Жалпы маалымат</b>					
1.1	Мектептердеги, БББУдагы ж.б. балдардын саны					
1.2	Анын ичинен 1-4-кл.					
1.3	Анын ичинен жетишпеген үй-бүлөлөрдөн 5-7-кл.					
1.4	Объектиге укук берүүчү документтер (объектинин иштешине уруксат берүүчү					

	документтер)					
2	<b>Зарыл документтердин болушу:</b>					
2.1	Бекитилген жана перспективдүү менюнун болушу					
2.2	“Тамак-аштарды С-витаминизациялаштыруу” журналынын болушу					
2.3	Сырьенун жана даяр тамактардын бракераждык журналынын болушу					
2.4	Азыктын нормасы жана сапаты боюнча документация: -менюнун балдардын физиологиялык муктаждыгына дал келиши - белоктун, майлардын жана углеводдордун өз ара катышы, калориялуулугу					
2.5	Таштандыларды атайын бөлүнгөн жайларда утилизацияланганын тастыктоочу документ (таштандыларды чыгаруу боюнча келишим)					
2.6	Дезинфекциялык жана дератизациялык иш чараларды өткөрүүгө келишим					
2.7	Кызматкерлердин абалын, ден соолугун жана санитардык-гигиеналык окуудан өткөндүгүн тастыктоочу документтер					
2.8	Сырьёнун, компоненттин, таранын, таңгактоочу материалдын жана даяр продукциянын сапатын жана коопсуздугун (шайкештик сертификаттар, шайкештик жөнүндө декларациялар) тастыктоочу документтердин болушу					
3	<b>Аймактын абалы:</b>					
3.1	Чарба аянтчасынын болушу					
3.2	Аймакты көрктөндүрүүгө, күтүүгө, таштандыларды топтоого, чыгарууга, контейнерлердин санитардык абалына болгон талаптарды сактоо					
3.3	Дератизациялык, дезинфекциялык иш чараларды уюштуруу					
4	<b>Суу менен камсыздоонун, канализациянын, жылытуунун, желдетүүнүн талаптарын сактоо:</b>					
4.1	Муздак жана ысык сууну үзгүлтүксүз берип туруу					
4.2	Борборлоштурулган ысык суу менен камсыз болушу					
4.3	Суу ысытуучу приборлордон ысык суу менен камсыздалышы					
4.4	Борбордук канализация					
4.5	Жергиликтүү канализация					
4.6	Канализация системсынын жумушчу					

	абалы(оңдугу)					
4.7	Жылытуу жана желдетүү системаларынын жумуш абалы					
5	<b>Жарык берүү талаптарын сактоо:</b>					
5.1	Табигый жана жасалма жарык берүү					
5.2	Лампаларды коргоо плафондору менен жабдуу					
6	<b>Жайлар:</b>					
6.1	Өндүрүштүк, санитардык-тиричилик жайлардын жана түшкү тамак ичүүчү залдардын толук топтомунун болушу					
6.2	Ички жасалгалоонун гигиеналык талаптарга жооп бериши					
6.3	Жайлардын санитардык-гигиеналык абалы канааттандыраарлык					
6.4	Техникалык жабдыктар менен камсыз болушу					
6.5	Жабдыктардын абалы жана оң болушу					
7	<b>Сырьёну, компоненттерди жана даяр продукцияны сактоонун шарттары:</b>					
7.1	Муздаткычтардын жетиштүүлүгү					
7.2	Температуралык режимди сактоо, термометрлердин болушу					
7.3	Товарлардын жайгашуу (товарное соседство) эрежелерин сактоо					
7.4	Сырьенун жана полуфабрикаттардын жарактуу, даяр тамактардын сатуу мөөнөтүн сактоо					
8	<b>Тамак-ашты даярдоо технологиясы:</b>					
8.1	Технологиялык процесстин удаалаштыгын сактоо					
8.2	Сырьену даярдоо, ванналар жана сырьену алгачкы иштетүү столдору менен камсыз болушу					
8.3	Тыюу салынган тамак-аштарды даярдоо жана реализациялоо фактыларынын жоктугу					
8.4	Ашкана идиштеринин жана кесүүчү-бөлүштүрүүчү (разделочный) инвентарлардын болушу жана жетиштүүлүгү					
8.5	Жабдыктардын, таралардын, инвентарлардын, идиш-аяктардын маркировкаканышы					
8.6	Жыл ичинде кампада сакталган азык-түлүктөрдөн жана даяр продукциядан уулануу учурларын каттоо					
8.7	Жыл ичиндеги даяр продукциянын жана тамак-аш азыктарынын коопсуздугун, сапатын көзөмөлдөө жыйынтыктарынын болушу					

9.	<b>Жабдыктарды, инвентарларды, тараларды жууп тазалоого карата болгон талаптарды сактоо</b>					
9.1	2,3, (5) уялуу жуучу ванналардын болушу					
9.2	а) дезинфекциялоо б) жуугуч каражаттардын болушу					
9.3	Ашкана жана тамак ичүүчү идиш-аяктардын абалы жана камсыз болушу					
9.4	Колдонууга уруксат берилген ашкана инвентарларын жана идиш-аяктарын колдонуу					
9.5	Микробиологиялык текшерүүнүн жыйынтыктарынын болушу					
9.6	Жабдыктарды, инвентарларды жууштун жана дезинфекциялоонун графигинин болушу					
10	<b>Таратылуучу даяр продукцияга болгон талаптарды сактоо</b>					
10.1	Таратуу линиясынын болушу					
10.2	Таратылуучу тамактын бекитилген температурасын сактоо					
10.3	Текшерилген тамак-аштын болушу (контрольное блюдо)					
10.4	Суткалык үлгүнүн (суточная проба) болушу					
10.5	Тамактардын витаминизацияланышынын болушу					
10.6	Жарабай калган азык-түлүктөрдү кайтарып берүү фактыларынын болушу					
11	<b>Сырьену жана даяр продукцияны транспортировкалоо шарттарын сактоо жана реализациялоо</b>					
11.1	Азык-түлүктөрдү транспортировкалоо шарттарын сактоо					
11.2	Атайын автоунаанын санитардык паспорту менен болушу					
11.3	Атайын автоунааны жууш шарттарынын болушу					
12	<b>Эмгектенүүчүлөрдүн жумуш шарттары, атайын кийимдердин пайдаланылышы жана жетиштиги боюнча талаптарды сактоо</b>					
12.1	Санитардык кийимдердин толук комплекси					
12.2	Өздүк гигиена эрежелерин сактоо					
12.3	Кызматкерлердин “Ден соолук” журналынын болушу					
12.4	Кызматкерлерди мед.кароодон өз убагында, толугу менен өтүп туруусун, гигиеналык окутуу курстарынын өтүшүн					

	сактоо					
13	Медициналык жардамды чукул көрсөтүү үчүн дары-дармек менен толук жабдылган аптечканын бар болушу					
14	Санитардык режимди сактоо					
14.1	Тазалоочу инвентарь менен толукталышы жана алардын маркировкасы					
14.2	Кезектеги жана генералдык жыйнап тазалоону туруктуу өткөрүп туруу					
14.3	Санитардык күндү өткөрүү графигин сактоо					
15	Мурда кетирилген кемчиликтерди (нарушения) жоюу					

«**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 балдар жана өспүрүмдөр мекемелериндеги азыктануу объектилери үчүн 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-майы № 225 “Кыргыз Республикасынын коомдук саламаттык сактоо жаатындагы нормативдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө” токтому;
5. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2002-жылдын 23-сентябрындагы № 644 “Кыргыз Республикасынын аймагындагы кемирүүчүлөр менен күрөшүү жолдорун күчөтүү жөнүндө” токтому;
6. 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;
7. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2006-жылдын 30-июнундагы № 473 “Кыргыз Республикасынын аймагындагы техникалык регламенттин иш жүзүнө киришине чейин областтын техникалык көзөмөлдөөсүнүн нормативдик укуктук актылары жөнүндө” токтому.