

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

Коомдук тамак-аш, тез тамактануу ишканалары 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	Комментарийлер	Талапты бузуунун пайызы
1.	Жалпы маалымат					
1.1	Имараттын орун алышы (тиби, кабаты, кирмеси)					
1.2	Объектини иштетүүгө уруксат берүүчү документтер (долбоорлоо документтери, техникалык паспорт, мамлекеттик кабыл алуу актысы ж.б.)					
1.3	Иштөө режими					
1.4	Олтуруучу орундун саны					
1.5	Продукциянын түрү					
2	Керектүү зарыл документтер:					
2.1	Сырьенун, компоненттердин коопсуздугун тастыктаган документтердин болушу					

2.2.	Өлчөөчү куралдардын (тараза, термометр) тууралыгын тастыктаган документтердин болушу)					
2.3	Калдыктарды чыгаруу келишиминин болушу					
2.4	Кызматкерлердин медициналык текшерүүдөн жана санитардык-гигиеналык окуудан өткөндүгүн тастыктаган документтердин болушу					
2.5	Дезинфекциялоо, дератизациялоо үчүн келишимдин болушу					
3	Аймактын абалы					
3.1.	Аймакты, тосмолорду кармоого жана көрктөндүрүүгө, калдыктарды чогултууга жана алып чыгууга, контейнерлердин санитардык абалына, кемирүүчүлөргө каршы иш-чараларга карата болгон талаптарды кармоо					
3.2	Нөшөрдүн суусун чогултууну жана төгүүнү уюштуруу					
3.3.	Олтургучтуу орундары менен жайкы аянтчанын болушу					
3.4	Шишкебекти, дандырды, барбекюну даярдоого тиешелүү аянтчанын болушу					
4	Жайлардын аянттарынын, технологиялык процесстин тынымсыз жүрүүсүнүн дал келиши					
4.1	- Өндүрүштүк жайлардын, - санитардык-тиричилик жайлардын, - кызматкерлер жана клиенттер үчүн сантүйүндөрүнүн, - кампалардын толук топтомунун болушу					
4.2	Жайлардын аянттарынын санитардык-гигиеналык нормаларга дал келиши					
4.3	Технологиялык процесстин удаалаштыгын сактоо					
4.4	Тамеки тартуучу жана тамеки тартпоочулар үчүн өзүнчө тамактануу залынын болушу					
5	Муздак жана ысык суу менен камсыз болуусу					
5.1	Борбордоштурулган муздак жана ысык сууну үзгүлтүксүз берип туруу					
5.2	Ысык суунун резерв булагынын болушу					
5.3	Борбордоштурулган муздак сууну суу ысытуучу приборлор менен үзгүлтүксүз берип туруу					
5.4	Борбордоштурулган муздак жана ысык сууну саат сайын суу ысытуучу приборлор менен берип туруу					

6	Канализация менен камсыздоо					
6.1	Канализация борбордоштурулган					
6.2	Канализация жергиликтүү					
6.3	Канализация системасынын оң болушу					
6.4	Жергиликтүү канализацияны дайыма тазалоо (септик, казылган чуңкур, аң)					
7	Жайлардын санитардык-техникалык абалынын шайкештиги - капиталдык ремонт талап кылынат, - косметикалык ремонт талап кылынат, - ремонт талап кылынбайт, - үн (добуш) изоляциялоочу катмардын болушу					
7.1	Жылытуу жана желдетүү системасынын жумушчу абалы					
7.2	Табигый жана жасалма жарык берүү					
7.3	Жарык бергичтерде коргоо плафондорунун болушу					
8	Жайлардын ички жасалгасынын санитардык- гигиеналык талаптарга ылайык келиши					
9	Жайларды кармоо жана тазалоо талаптарын орундоо, дезинсекциялоо жана дератизациялоо иш-чараларын уюштуруу					
9.1	Жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттардын болушу					
9.2	Жайларды жыйнап-тазалоо, санитардык дезинсекциялоо жана дератизациялоо графигинин болушу					
9.3	Кезектеги жана генералдык жыйнап-тазалоону туруктуу өткөрүп туруу					
9.4	Санитардык күндү өткөрүү графигин сактоо					
10	Жабдыктар менен камсыздоо жана алардын абалы					
10.1	Жууп тазалоонун автоматташтырылган системасы, буу генераторлорунун болушу					
10.2	3 (5) уялуу жуучу ванналардын болушу					
10.3	Жабдыктардын жеткиликтүү санда жана оң болушу					
10.4	Муздаткыч жабдыктардын жеткиликтүү санда болушу					
10.5	Тез бузулуучу азык-түлүктөр үчүн муздаткыч камеранын болушу					
10.6	Технологиялык жана муздаткыч жабдыктарына карата болгон талаптарды кармоо					
11	Ашкана идиштери, бузуп-жөндөө инвентары менен камсыз болушу жана алардын абалы					

11.1	Ашкана идиштеринин, бузуп--жөндөө инвентарынын жетиштүү санда болушу					
11.2	Цех ичиндеги таранын, инвентардын маркировкасынын болушу					
11.3	Идиш-аяктын, инвентардын санитардык-гигиеналык талаптарга ылайык сакталышы					
12	Идиш-аякты санитардык тазалоо талаптарын кармоо					
13	Сырьену, компоненттерди жана даяр продукцияны сактоо шарттарын кармоо					
13.1	Сактоонун температуралык режимин кармоо, термометрлердин болушу					
13.2	Товардык коншу эрежесин кармоо					
13.3	Сырьенун жана жарым фабрикалардын сактоо мөөнөтүн, даяр тамак-аштын сатуу мөөнөтүн кармоо					
14	Өндүрүштүк ички текшерүүнү камсыздоо					
14.1	Сырьену даярдоо талаптарын кармоо, ванналар, сырьену биринчи тазалоо столдору менен камсыз болуусу					
14.2	Ысык тамакты даярдоо процессинин талаптарын сактоо					
14.3	Тыюу салынган тамактарды даярдоо жана сатуу фактыларынын жок болуусу					
14.4	Даяр продукцияны кое берүү талаптарын сактоо: - таратуу линиясынын бар болуусу - официанттар аркылуу тейлөө - тамактын тийиштүү температурасын сактоо					
14.5	Сырттан кирген сырьенун жана даяр продукциянын, ичүүчү суунун, текшерүү жуума үлгүлөрүнүн (смыв) лабораториялык көрсөткүчтөрүнүн болушу					
14.6	Текшерүү жүргүзүүнүн туруктуулугу					
15	Сырьену жана даяр продукцияны ташып жеткирүү жана сатуу шарттарын сактоо					
15.1	Санпаспорту бар атайын автоунаанын бар болушу					
15.2	Атайын автоунааны жууп-тазалоо шарттарынын болушу					
16	Эмгектенүүчүлөрдүн жумуш шарттары, атайын кийимдердин пайдаланылышы жана жетиштиги боюнча талаптарды сактоо					
16.1	Санитардык кийимдердин, жеке коргонуу каражаттарынын толук топтому					
16.2	Жеке гигиена эрежелерин сактоо					
17	Лабораториялык изилдөөлөрдүн жыйынтарынын четтеши					
18	Тамак-аштан уулануу учурларын каттоо					

19	Медициналык жардамды чукул көрсөтүү үчүн дары-дармек менен толук жабдылган аптеканын болушу					
20	Санитардык режимди сактоо					
20.1	Кезектеги жана генералдык жыйнап-тазалоону туруктуу өткөрүп туруу					
20.2	Санитардык күндү өткөрүү графигин сактоо					
21	Персоналдык медициналык кароодон өтүшү жана ден соолугунун абалы					
21.1	Медициналык кароодон өтпөгөн, медициналык китепченин жана дарты жөнүндө маалыматтын жоктугу					
21.2	Медициналык кароодон туура эмес өткөн					
21.3	Медициналык кароодон көрсөтүлгөн мөөнөттө өтүлгөн					
21.4	Персоналдык «Ден соолук», ж.б. керектүү журналдарынын болушу					
22	Аймакты канааттандыруу кармоо жана калдыктарды туруктуу ташып чыгаруу					
23	Табылган каталарды жоюу					

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

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

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

Текшерүүнүн жыйынтыгы боюнча объект

(объектинин аталышы)

(+ белгиси менен белгиленсин) объектердин категориясына которулат

Жогорку даражадагы тобокелдик	Ортонку даражадагы тобокелдик	Төмөнкү даражадагы тобокелдик

Өкүл болгон органдын кызматчысы:

кызматы

колу

Ф.А.А.

Эскертуу: Бул текшерүү барагы негиз катары эсептелет жана көрсөтүлгөн талаптар коомдук тамак-аш, тез тамактануу ишканаларына жайылтылат.

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 «Кыргыз Республикасынын жарандарынын ден соолугун»

тамекинин зыяндуу таасиринен коргоо жөнүндө” Мыйзамы;

4. Кыргыз Республикасынын Мыйзамы «Имараттардын жана курулмалардын коопсуздугу» Техникалык регламент;

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 2011-жылдын 26-октябрындагы № 679 “Эпидемиялык коркунучу жогорку объекттерде ишкердик субъекттерине пландуу текшерүүлөрдү жүргүзүүдө коркунучтарды баалоо критерийлери жөнүндө жобону бекитүү жөнүндө” токтому.