

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

**Нан- бышыруучу, кремдүү кондитердик, канттан жасалган кондитердик, ун,
макарон азыктарын өндүрүүчү ишканалар үчүн текшерүү барагы**

Текшерүүнү дайындаган
орган _____
Текшерүүлүчү субъектисинин аталышы _____

Текшерүүнү аткаруу
мөөнөтү _____
Текшерүү маалы _____
Салык төлөчүүнүн 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	Коммен тарийле р	Талапты бузуунун пайызы
1.	Жалпы маалымат					
1.1	Өндүрүлүүчү продукциянын түрү					
1.2	Иштөө режими					
1.3	Имараттын орун алышы (тиби, кабаты, кормеси)					
2	Керектүү зарыл документтер					
2.1	Объектини иштетүүгө уруксаат берүүчү документтердин, сырьенун, компоненттин, таранын, даяр продукциянын, таңгактоочу материалдардын сапатын жана коопсуздугун аныктаган документтердин, өндүрүлгөн продукцияга нормативдүү					

	документтердин болушу					
2.2	Калдыктарды чыгаруу, дератизацияло үчүн келишимдин, кызматкерлердин медициналык текшерүүдөн жана санитардык-гигиеналык окуудан өткөндүгүн тастыктаган документтердин болушу					
3	Аймактын абалы					
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	Суу менен камсыздоонун, канализациянын, жылытуунун, желдетүүнүн талаптарын сактоо					
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	Жарык берүү талаптарын сактоо					
5.1	Табигый жана жасалма жарык берүү					
5.2	Жарык бергичтерди коргоо плафондорунун бар болушу					
6	Жайлар					
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	Сырьену, компоненттерди жана даяр продукцияны сактоонун шарттары					
7.1	Кайтарым тараны, автоцистерналарды жууй турган жана тазалоо шарттарынын болушу					
7.2	Кампа жайларындагы микроклиматтык шарттарды сактоо					
8	Продукциянын даярдоо технологиясы					
8.1	Сырьенун даярдалышына жана өндүрүү процессине болгон талаптарды сактоо, ун элөөчү, магнит-кармагыч жабдыктардын болушу					
8.2	Кремди даярдоо талаптарын сактоо, бактерициддик лампанын болушу					

8.3	Кремдин тундуруучу баштыкчаларын, учтарын жууп тазалоо, стерилизациялоо, сактоо талаптарын кармоо					
8.4	өзгөчө тез бузулуучу продукцияларды сактоого муздаткыч камеранын болушу					
8.5	Жумурткаларды жууп тазалоо эрежелерин сактоо					
8.6	Технологиялык жана муздаткыч жабдыктарына карата болгон талапты сактоо					
8.7	Цехтин ичиндеги тараларда, инвентарларда маркировкаканын болушу					
8.8	Технологиялык процесстеги автоматтык текшерүү, каттоо аспаптарынын бар жана оң болушу					
9	Жабдыктарды, инвентарларды, тараларды жууп тазалоого карата болгон талаптарды сактоо					
9.1	Жууп тазалоонун автоматташтырылган системасы, буу генераторлорунун болушу					
9.2	Ажыроочу бөлүктөрдү кол менен жууш					
9.3	Жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттардын болушу					
9.4	Стерилизатордун болушу					
9.5	Микробиологиялык текшерүүнүн болушу					
9.6	Жууштун жана и дезинфекциялоонун графигинин болушу					
10	Даяр продукцияны ченеп бөлүп коюуга, таңгактоо жана маркировкалоо талаптарын сактоо					
10.1	Автоматташтырылган катардын болушу					
10.2	Кол менен бөлүп коюу, таңгактоо					
10.3	Маркировкаканын стандартка дал келиши					
11	Сырьену жана даяр продукцияны ташып жеткирүү жана сатуу шарттарын сактоо					
11.1	Санитардык паспорту бар атайын автоунаанын болушу					
11.2	Атайын автоунааны жууп-тазалоо шарттарынын болушу					
12	Чыгарылып жаткан продукциянын коопсуздугу боюнча өндүрүштүк ички текшерүү					
12.1	Микробиологиялык лабораториянын болушу					
12.2	Сырттан кирген сырьенун жана даяр продукциянын, ичүүчү суунун, текшеруу жуума (смыв) үлгүлөрүнүн лабораториялык көрсөткүчтөрүнүн болушу					
12.3	Текшерүү жүргүзүүнүн туруктуулугу					

13	Эмгектенүүчүлөрдүн жумуш шарттары, атайын кийимдердин пайдаланылышы жана жетиштиги боюнча талаптарды сактоо					
13.1	Санитардык кийимдердин, жеке коргонуу каражаттардын толук комплекти					
13.2	Жеке гигиеналык эрежелерин сактоо					
13.3	Персоналдын «Ден соолук» журналынын болушу					
14	Медициналык жардамды чукул мөөнөткө көрсөтүү үчүн дары-дармек менен толук жабдылган аптеканын бар болушу					
15	Санитардык режимди сактоо					
14.1	Кезектеги жана генералдык жыйнап тазалоону туруктуу өткөрүп туруу					
14.2	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 нан-бышыруучу, кремдүү кондитердик, канттан жасалган кондитердик, ун, макарон азыктарын 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 Өкмөтүнүн 2011-жылдын 16-майындагы № 225 “Кыргыз Республикасынын коомдук саламаттык сактоо жаатындагы нормативдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө” токтому;
5. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-ж. 19-апрелиндеги № 173 “Кыргыз Республикасындагы дезинфекциялоо иштеринин негизги багыттары жөнүндө” токтому;
6. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 18-апрелиндеги № 163 токтому “Кондитердик азыктардын коопсуздугу жөнүндө” Техникалык регламент;
7. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2012-жылдын 17-июлундагы № 502 токтому “Нандын, нан-булочка жана макарон азыктарынын коопсуздугу жөнүндө” Техникалык регламент;
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 2005-жылдын 18-декабрындагы № 639 “Продукциянын милдеттүү түрдө шайкештигин тастыктоо” токтому;
10. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2012-жылдын 18-февралындагы № 108 “Ишкердик иш-аракетти жүзөгө ашырууда тобокелдик даражасын баалоо критерийлерин бекитүү жөнүндө” токтому.