

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

**Сүтгү кайра иштетүү, наристе тамак-ашын өндүрүүчү
ишканалар 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 нбайт	Комментар ий лер	Талапты бузуунун пайызы
1.	Жалпы маалымат					
1.1	Объектини иштетүүгө уруксат берүүчү документтер (долбоорлоо документтери, техникалык паспорт, мамлекеттик кабыл алуу актысы ж.б.)					
1.2	Өндүрүүчү продукциянын түрү					
1.2	Иштөө режими					
1.3	Имараттын орун алышы (тиби, кабаты, кирмеси)					
2	Керектүү зарыл документтер					

2.1	Сырьенун, компоненттердин, таранын, тангактоочу материалдын, өндүрүрүлүүчү даяр продукциянын сапатын жана коопсуздугун техникалык регламенттерге, стандарттарга шайкештигин тастыктаган документтердин болушу (шайкештик сертификаты, шайкештик жөнүндө декларация)					
2.2	Калдыктарды чыгаруу, дератизациялоо үчүн келишимдин болушу,					
2.3	Кызматкерлердин медициналык текшерүүдөн жана санитардык-гигиеналык окуудан өткөндүгүн тастыктаган документтердин 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	Нөшөр 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	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 бергичтерде коргоо плафондорунун болушу					
6	Жайлар					
6.1	Өндүрүштүк жана санитардык-тиричилик жайлардын толук топтомунун болушу					
6.2	Ички жасалгалардын гигиеналык талаптарга ылайык келиши					
6.3	Технологиялык процесстин удаалаштыгын сактоо					
7	Сырьену, көмөкчү материалдарды жана даяр продукцияны сактоо шарттарын					

	кармоо					
7.1	Муздаткыч жабдыктардын жеткиликтүү санда жана оң болушу					
7.2	Сактоонун температуралык режимин кармоо, термометрлердин болушу					
8	Продукцияны даярдоонун технологиясы					
8.1	Сырбену даярдоого жана өндүрүү процессине болгон талаптарды сактоо					
8.2	Каймакты пастеризациялоодо тийиштүү температураны сактоо					
8.3	Киргизилген ачыткынын өлчөмүн, температурасын жана ачытуу убактысын кармоо					
8.4	Каймактын жетилүүсүнө муздаткыч камеранын болушу (0 - 8°C температурада, ири тарага таңгактоодо 12 - 48 саат, кичи тарада 6 - 12 саат)					
8.5	Сырларды өндүрүү: - катуу, жумшак (алдын сызып коюу) а) пастерилдешкен сүттөн б) пастерилдешпеген сүттөн в) жетилүү убактысы): - кармалат, кармалбайт (алдын сызып коюу					
8.6	Технологиялык жана муздаткыч жабдыктарга болгон талаптарды сактоо					
8.7	Цехтин ичиндеги таранын, инвентарлардын маркировкасынын болушу					
8.8	Технологиялык процесстеги автоматтык текшерүү, каттоо аспаптарынын бар жана оң болушу					
9	Ачыткы өндүрүүгө талаптардын аткарылышы					
9.1	Лабораториялык ачыткыга жана таза культуралар менен иштөөгө бөлүм же бокс бөлүнүп берилген;					
9.2	Санитардык кийимди алмаштыруу үчүн тамбурга кире бериште дезинфекциялоочу килемчинин болушу;					
9.3	Өзүнчө жайлардын бар болушу: - таза культурдагы ачыткыны даярдоого; - айрандык жана и ацидофилдик ачыткыны даярдоого; - идишти жана инвентарды жуушка,					

9.4	дезинфекциялоого жана таза идишти сактоого (25т/сменада ашуун кубаттуулукта) Бактерициддик лампалардын болушу					
10	Жабдыктарды, инвентарларды, тараларды жууп тазалоого карата болгон талаптарды сактоо					
10.1	Жууп тазалоонун автоматташтырылган системасы, буу генераторлорунун болушу					
10.2	Ажыроочу бөлүктөрдү кол менен жууш					
10.3	Жууй турган жана дезинфекциялай турган каражаттардын болушу					
10.4	Бөтөлкө жуучу машинада светофильтрдин болушу					
10.5	Микробиологиялык текшерүүнүн болушу					
10.6	Жууш жана дезинфекциялоо графигинин болушу					
11	Даяр продукцияны ченеп бөлүп коюуга, оозун бекитүүгө, таңгактоого жана маркировкалоого карата болгон талаптарды сактоо					
11.1	Автоматташтырылган катардын болушу					
11.2	Маркировкаканын стандартка дал келиши					
12	Сырьену жана даяр продукцияны ташып жеткирүү жана сатуу, утилизациялоо шарттарын сактоо					
12.1	Санпаспорту бар атайын автоунаанын болушу					
12.2	Сүт ташуучу автоунааны жууп-тазалоо шарттарынын болушу					
12.3	өндүрүш калдыктарын утилизациялоого карата талаптарды сактоо					
13	Чыгарылып жаткан продукциянын коопсуздугу боюнча өндүрүштүк ички текшерүү					
13.1	Өндүрүштүк лабораториянын болушу					
13.2	Сырттан кирген сырьенун, материалдардын жана даяр продукциянын, ичүүчү суунун, смывдардын үлгүлөрүнүн лаборатордук көрсөткүчтөрүн					

	каттоо журналдарынын болушу					
13.3	Текшерүү жүргүзүүнүн туруктуулугу					
14	Эмгектенүүчүлөрдүн жумуш шарттары, атайын кийимдердин пайдаланылышы жана жетиштиги боюнча талаптарды сактоо					
15	Медициналык жардамды чукул көрсөтүү учун дары-дармек менен толук жабдылган аптеканын бар болушу					
16	Санитардык режимди сактоо					
16.1	Санитардык кийимдердин, жеке коргонуу каражаттарынын толук топтому					
16.2	Кезектеги жана генералдык жыйнап тазалоону туруктуу өткөрүп туруу					
16.3	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.

Эскертуу: Бул текшерүү барагы негиз катары эсептелет жана көрсөтулгөн талаптар сүттү кайра иштетүү, наристе тамак-ашын өндүрүүчү ишканаларына жайылтылсын

Бул текшерүү барагы төмөндөгү нормативдик укуктук актылардын негизинде түзүлгөн:

1. Кыргыз Республикасынын «Коомдук саламаттыкты сактоо жөнүндө» Мыйзамы;
2. Кыргыз Республикасынын «Ичүүчү суунун коопсуздугу жөнүндө» Мыйзамы Техникалык регламент;
3. Кыргыз Республикасынын Мыйзамы «Имараттардын жана курулмалардын 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 2011-жылдын 19-апрелиндеги № 173 “Кыргыз Республикасындагы дезинфекциялоо иштеринин негизги багыттары жөнүндө” токтому;
6. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2013-жылдын 18-февралындагы № 84 “«Сут жана анын кайра иштетилген продуктыларынын коопсуздугу жөнүндө»; Техникалык регламентин бекитүү жөнүндө” токтому;
7. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2012-жылдын 23-ноябрындагы № 792 “Наристе тамак-аш продуктысынын коопсуздугу жөнүндө” Техникалык регламентин бекитүү жөнүндө” токтому;
8. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 19-апрелдеги № 172 Техникалык регламент “Шире, нектарлар жана шире камтылган мөмө жана (же) жашылчалар ичимдиктеринин коопсуздугу жөнүндө” токтому;
9. 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;
10. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2005-жылдын 30-декабрындагы № 639 “Продукциянын милдеттүү түрдө шайкештигин тастыктоо жөнүндө” токтому.