

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

**Соода ишканалары, азык-түлүк базарлары,
азык-түлүк кампалары, майда соода түйүндөрү
үчүн текшерүү барагы**

Текшерүүнү дайындаган
орган _____

Текшерүү субъектисинин аталышы _____

Текшерүүнү аткаруу
мөөнөтү _____

Текшерүү маалы _____

Салык төлөөчүнүн жеке
номери _____

Юридикалык тарапты мамлекеттик каттоодон/кайра каттоодон өткөндүгү жөнүндө
күбөлүгү _____

Дареги _____

Текшерүү үчүн
тапшырма _____

Телефон: _____

факс: _____

Моб: _____

Электронной почтанын дареги _____

@ _____

№	Текшерүүдө камтылуучу суроолор	Инспектордун белгиси				
		бар	жок	талап кылын байт	Комме нтарий лер	Талапты бузуунун пайызы
1.	Жалпы маалымат					
1.1	Азыктардын түрү					
1.2	Иштөө режими					
1.3	Имараттын орун алышы (тиби, кабаты, кормеси)					
1.4	Тейлөө түрү					
2.	Керектүү зарыл документтер:					

2.1	Объектини иштетүүгө уруксат берүүчү документтер, сырьенун, компоненттердин, таранын, тангактоочу материалдын, даяр продукциянын, өндүрүрүлгөн даяр продукциянын сапатын жана коопсуздугун тастыктаган өндүрүлүүчү продукцияга бекитилген нормативдик документтердин болушу					
2.2	Таштандыларды чыгаруу, дератизациялоо үчүн келишимдин бар болушу, кызматкерлердин медициналык текшерүүдөн жана санитардык-гигиеналык окуудан өткөндүгүн тастыктаган документтердин бар болушу					
3	Аймакты кармоо :					
3.1.	Аймакты, тосмолорду кармоого жана көрктөндүрүүгө, калдыктарды чогултууга жана алып чыгууга, контейнерлердин санитардык абалына, кемирүүчүлөргө каршы иш-чараларга карата болгон талаптарды 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	Канализация, суу менен камсыздоо 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	Кампа, сода кылуу, ченеп бөлүп коюу жана санитардык-тиричилик жайлардын бар болушу					
6.2	Ветсанэкспертиза лабораториясынын бар болушу					
6.3	Ички жасалгалардын гигиеналык талаптарга ылайык келиши					
6.4	Азык-түлүктү жүктөө жайынын бар болушу					
6.5	Атайын адистештирилген павильондордун бар болушу (сүт, эт, балык сатуу ж.б.)					
6.6	Соода инвентарын жуучу жана таразалоочу жайларынын бар болушу					
7.	Сырьену, продукцияны сактоо шарттарын кармоо:					

7.1	Муздаткыч жабдыктардын жеткиликтүү санда болушу					
7.2	Сактоонун температуралык режимин кармоо, термометрлердин бар болушу					
7.3	Товарлардын жайгашуу эрежесин сактоо					
7.4	Сырьенун жана жарым фабрикаттардын сактоо мөөнөтүн, азык-түлүк продуктысынын сатуу мөөнөтүн кармоо					
8.	Соода кылуу эрежеси:					
8.1	Азык-түлүктү өткөрүү үчүн кол инвентарынын болушу					
8.2	Кассирдин болушу					
8.3	Тез бузулуучу азык-түлүктөргө муздаткыч камеранын болушу					
8.4	Соодагерлер үчүн тараза чарбасынын болушу					
8.5	Жашылча жуучу жайдын болушу					
8.6	Таранын, инвентардын маркировкасынын болушу					
8.7	Ичүү фонтанчаларынын болушу					
8.8	Азык-түлүк сырьесун жана даяр продукцияны төгүүчүлөрдө келишимдердин жана коштоочу документтердин болушу					
9	Жабдыктарды, инвентарларды, тараларды жууп тазалоого карата болгон талаптарды сактоо:					
9.1	Жуучу бөлүмдүн болушу					
9.2	Ысык суунун резерв булагынын болушу					
9.3	Жуугуч жана дезинфекциялоочу каражаттардын болушу					
9.4	Жабдыктардын, инвентарлардын жуучу жана дезинфекциялоо графигинин болушу					
10	Сырьену жана даяр продукцияны ташып жеткирүү жана сатуу шарттарын сактоо:					
10.1	Санпаспорту бар атайын автоунаанын болушу					
10.2	Атайын автоунааны жууп-тазалоо шарттарынын болушу					
10.3	Маркировкаканын стандарттарга ылайык келиши					
11	Сатылуучу азык-түлүктүн коопсуздугуна өндүрүштүк ички текшерүүнү камсыздоо:					
11.1	Ветеринардык көзөмөлдүн болушу					
11.2	Сырьенун жана даяр продукциянын, ичүүчү суунун, текшерүү жуума үлгүлөрүнүн лабораториялык көрсөткүчтөрүнүн болушу					
11.3	Текшерүү жүргүзүүнүн туруктуулугу					
12	Эмгектенүүчүлөрдүн жумуш шарттары, атайын кийимдердин пайдаланылышы жана жетиштиги боюнча талаптарды сактоо					

12.1	Санитардык кийимдин толук комплектиси					
12.2	Жеке гигиена эрежелерин сактоо					
12.3	Персоналдын «Ден соолук» журналынын болушу					
13	Санитардык режимди сактоо					
13.1	Кезектеги жана генералдык жыйнап-тазалоону туруктуу өткөрүп туруу					
13.2	Санитардык күндү өткөрүү графигин сактоо					
14	Медициналык жардамды чукул көрсөтүү үчүн дары-дармек менен толук жабдылган аптеканын болушу					

«**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)

объектилердин ("+" белгиси менен белгиленген) 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 соода ишканалары, азык-түлүк базарлары, азык-түлүк кампалары, майда соода түйүндөрү үчүн жайылтылсын

Бул текшерүү барагы төмөндөгү нормативдик укуктук актылардын негизинде түзүлгөн:

1. Кыргыз Республикасынын «Коомдук саламаттык сактоо» Мыйзамы;
2. Кыргыз Республикасынын Мыйзамы «Ичүүчү суунун коопсуздугу жөнүндө» Техникалык регламент;
3. Кыргыз Республикасынын Мыйзамы «Имараттардын жана курулуштардын коопсуздугу» Техникалык регламент;
4. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-ж. 16 майындагы № 225 «Коомдук саламаттык сактоо тарабындагы КРнын нормативдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндөгү» токтому;
5. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 19 апрелиндеги № 173 “Кыргыз Республикасындагы дезинфекциялоо иштеринин негизги багыттары 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.