

Бекитилди  
биргелешкен буйругу менен

КР Экономика жана коммерция  
Министрлигинин

2022-жылдын « 03 » - 10

№ 171

КР Саламаттык сактоо министрлигинин  
Оорулардын алдын алуу жана мамлекеттик  
санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлдөө  
Департаментинин

2022-жылдын « 03 » - 10 № 109

Тез тамактануучу жайларга жана улуттук бозүйлөрүчүн санитардык-  
эпидемиологиялык изилдөө актысы менен  
**ТЕКШЕРҮҮ БАРАГЫ**

№ \_\_\_\_\_ “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 202\_ ж.

Текшерүүнү дайындаган орган \_\_\_\_\_

Текшерүүнү жүргүзгөн адистин (тер) аты-жөнү:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Кызматтык күбөлүгүнүн номери жана жактын ээлеген кызматы \_\_\_\_\_

Текшерүүгө көрсөтмө: \_\_\_\_\_

Эмнени негизинде текшерүү жүргүзүлгөн дүгүтууралуу көрсөтмөнүн датасы жана номери  
(буйрук, тактама)

Текшерилип жаткан субъектин аталышы жана дарегі:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Катышуусу менен:

(Текшерүүдө катышып жаткан субъектин өкүлүнүн аты-жөнү)

Текшерүү жүргүзүү мөөнөтү: канчасынан \_\_\_\_\_ канчасына \_\_\_\_\_ чейин,  
убактысы:

(башталган күнү, бүткөн күнү)

Текшерүү убактысы: \_\_\_\_\_

ИНН: \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_ факс: \_\_\_\_\_

Электрондук почтасынын дарегі: \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

Эскертме:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Текшерүү багында аныкталды: \_\_\_\_\_

**1. Жалпы кабар жана маалымат**

**Соода мекемеси (түрү, тиби, ассортименти, тиешелүүлүгү):**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Мекеменин жайгашуусу:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Иштөө режимі:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Аймактын санитардык абалы жана таштандыларды жана тамак-аш калдыктарын чогултуу үчүн шарттары боюнча маалымат:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Орундуктардын саны:** \_\_\_\_\_

**Иштөө режимі:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Кошумча маалымат:**


№№	Гр.	Суроолор жана талаптар	Укук ченемдик документер	Ооба	Жок	талап кылын байт	Эскертүү
<b>Жалпы талаптар. Азык-түлүк коопсуздугу боюнча документтер</b>							
1.	б	Объектин жайгашышы жергиликтүү залдын чабашкаруу органы менен белгиленген тартипте макулдашылган.	Пп-180 пункт 23., 3-бөлүм 9-тиркеме, (СанЭжН) КРӨТ № 201 11.04.2016ж				
2.	а	Объект жолдун кызыл сызыгынан 25 м кем эмес аралыкты сактоо менен, экологиялык жактан таза аймакта, бетондолгон жерге орнотулган	18, 24-бөлүм (СанЭжН) КРӨТ № 201 11.04.2016ж				
3.	б	Чийки тамак-ашзатынын жана ингредиенттеринин сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документтери бар	ББ ТР 021/2011 5-б, 3-п.				
4.	б	Алар азыктарды жана даяр тамактарды стационардык тамак-аш пунктунан атайын капкактары бар идиштерге салып жеткиришет, сатылып жаткан азыка алардын сапаты жана адамдын ден соолугу үчүн коопсуздугун тастыктаган коштомо документтери бар.	ББ ТР 021/2011 11-б. 17, 21, 27-бөлүм 9-тиркеме (СанЭжН) КРӨТ № 201 11.04.2016ж				
5.		Объект чектелген ассортимент менен жарым фабрикаттарда иштейт, алардын жарым фабрикаттарды беруу боюнча келишимдери бар.	ББ ТР 021/2011 11-б. 17, 21, 27-бөлүм 9-тиркеме (СанЭжН) КРӨТ № 201 11.04.2016ж				
6.		Ал эми чийки заттардын жана даяр азыктардын кесуу учун өзүнчө столдор жана кесуучу жабдыктар менен толук камсыздалган, алар маркировкаланып, өз максаты боюнча пайдаланылат.	ББ ТР 021/2011 11-б, 14-б. 19-бөлүм, 9-тиркеме (СанЭжН) КРӨТ № 201 11.04.2016ж				
7.		Өндүрүштүк жайларда өндүрүштө колдонулбаган заттар жана бөтөн материалдар, анын ичинде жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттардын сакталышы боюнча эрежелер  Алар өз алдынча белгиленген жерде сакталат.	ББ ТР 021/2011 14-б.  12-бөлүм 9-тиркеме (СанЭжН) КРӨТ № 201 11.04.2016ж				

8.		Улуттук (кийиз) боз үйлөрдө уюштурулган тез татым жайлар беглиүү ассортиментте жана көлөмдө тамак-аштарды өндүрүп. Жаз-жай мезгилин тармак катары гана жайгаштырылышы мүмкүн.	23 пункт, 3-бөлүм, 9-тиркеме (СанЭжН) КРӨТ № 201 11.04.2016ж				
9.		Тез татым жайларда Кыргыз Республикасынын маркировкалоо мыйзамдарынын талаптарына ылайык өндүрүлгөн жана сатылган тамак-аш азыктары жөнүндө керектөөчү маалыматтар мамлекеттик жана расмий тилдеринде болууга тийиш.	Пп142 17- пункт 9-тиркеме . (СанЭжН) КРӨТ № 201 11.04.2016ж				
10.		Улуттук (кийиз) боз үйлөрдө уюштурулган тез татым жайлар жайгашысуу жана иштөөсү, жайгашкан аймакты жана анын абалын, өндүрүлөн азыктарынын ассортиментин текшергенден кийин уруксат берилет.	Пп. 181; 23-пункт., 3-бөлүм, 9-тиркеме (СанЭжН) КРӨТ № 201 11.04.2016ж				
<b>Ишкана жайлардын жана жабдуулардын долбоору боюнча маалымат Жайгашкан жерге жана структурага талаптар</b>							
11.		Тез татым жайгашкан имаратынын схемасы жана маршруту, ошондой эле иш процесси жана персоналдын кыймылы кайчылаш булганууну мүмкүнчүлүгү барбы?	3-бөлүм, 3.1-бөлүмчө Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				
12.		Аянттардын схемасы технологиялык процесстин ырааттуулугун, жарым фабрикаттардын жана даяр продукциянын, колдонулган жана таза идиштердин келе жаткан агымдарынын болбошун, келгендердин жана кызматкерлердин кыймылын камсыз кылат.	14-берене TRTS 021/2011;  17, 19, 21, 27 ж.б. 9 ( СанПиН ) КР № 201 11.04.2016-ж.				
13.	б	Объекте минималдуу жайлардын (аянттардын) топтому бар: муздаткычы бар тамак даярдоочу бөлмө, идиш жуугуч бөлмө, азык-түлүк кампасы, ашкана, жайкы терраса, же жөн эле алып кетүүгө болот, (эскертмеде белгилениз).	14-берене TRTS 021/2021;  Пр.150.p19 27 Бөлүм 2, пр.9 СанПиН ) ПКР № 201 11.04.2016				
14.		Дубалдар же бөлүктөр жана/же схема аркылуу кайчылаш булганууну азайтуу үчүн аймактар ар кандай деңгээлдеги көзөмөл менен бөлүнгөнбү?	3-бөлүм, 3.1-бөлүмчө Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				
15.		Коомдук тамактануу жайы жайгашкан улуттук (кийиз) боз үй экологиялык жактан таза зонанын аймагында орнотулууга тийиш.	182-б. 6 17 пр.9 (SanPiN) ППКР № 201 11.04.2016				
16.		чейин 25 мден кем эмес боштук сакталышы керек, ал эми боз үйлөрдүн тобу үчүн 4 баллдан кем эмес, 50 мден кем эмес аралыкта,	183-б. 186-бп17 пр. 9 (SanPiN) РПКР № 201 11.04.2016				

		канализацияланган жерлерде - канализацияга милдеттүү түрдө туташтыруу менен, канализацияланбаган жерлерде - сыртта, бетондук таштанды менен, кеминде 2 баллдан (1 -) эркек, 1 - аял), кургак шкафтар).				
17.		Тез тамактануучу жай жайгашкан жана ага жакын жайгашкан аймак таза кармалып, тазаланып, күн сайын сугарылып турушу керек.	147-пункт 17-пункт, ж.б. 9 (СанПиН) ППКР № 201 11.04.2016			
18.		Тез тамактануучу жайда таштанды контейнерлеринен жана канализацияланбаган ажатканалардан 25 мден кем эмес аралык болушу керек.	148-пунктча, 17-пункт, 9-тиркеме (SanPiN) ПКР № 201 11.04.2016			
<b>Өндүрүштүк жана көмөкчү жайларга талаптар</b>						
19.		Тез тамактануучу тамактануучу жайлардын жайларынын ички жасалгасы жылмакай, жаракалары жок, колдонууга уруксат берилген оңой жуула турган, зыянсыз жана отко чыдамдуу материалдардан жасалган болушу керек.	Рр.149.p19 2-бөлүм, рг.9СанПиН) ППКР № 201/2016			
20.		жайдын техникалык абалы; дубалдардын, шыптардын, полдордун, терезелердин, эшиктердин жана башкалардын беттери сиңирбеген, суу өткөрбөйт жана уулуу эмес материалдардан жасалган	Рр.149.p19 2-бөлүм, мурунку 9 СанПиН) ППКР № 201 11.04.2016 5-пункт, 14-берене TR CU 021/2011			
21.		Өндүрүш объекттеринин схемасы, аянты ченемдик (технологиялык, техникалык) документтерге ылайык технологиялык операциялардын аткарылышын камсыз кылат.	152-пункт р19 2-бөлүм, 9-п. СанПиН) ППКР № 201 11.04.2016  1-пункт, 14-берене TR TS 021/2017			
22.		Технологиялык процесстин агымы жана ырааттуулугу камсыз кылынат. Азык-түлүк (тамак-аш) чийки затынын жана тамак-аш азыктарынын, булганган жана таза инвентарлардын жана контейнерлердин каршы же кайчылаш агымы жок.	Пп.152 р19 2-бөлүм, мурунку 9 СанПиН) № 201 ППКР 11.04.2016  пункт 1. 1-бөлүк 14-берене TR CU 021/2011			
23.		Персоналдын жеке буюмдарын сактоо үчүн шкафты орнотуу үчүн орун бөлүнүшү керек.	158-пункт 9-пункт 9-пункт СанПиН) ПКР № 201 11.04.2016			

			3-пункт, 14-берене TRTS 021/2011				
24.		өндүрүштө колдонулбаган заттар жана материалдар, анын ичинде жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар жок.	4-пункт, 14-берене TRTS 021/2011				
25.		Дубал беттери суу өткөрбөйт, жуулчу жана уулуу эмес материалдардан жасалган, аларды жууп, дезинфекциялоого болот	14-статьянын 5-пункту TRTS 021/2011				
26.		Шыптар же шыптар жок болгон учурда чатырлардын жана конструкциялардын ички беттери кирдин, көктүн топтолушуна жол бербөө жана конденсацияны азайтуу үчүн бүткөрүлөт.	14-статьянын 5-пункту TRTS 021/2011				
27.		Сууга чыдамдуу, жуулчу жана жер үстүндөгү агындылары бар уулуу эмес материалдардан жасалган полдун беттери	4-пункт, 14-статья TRTS 021/2011				
28.		Жылмакай жана сорбогон, тазалоого оңой, өндүрүш аянттарынан сыртка ачылуучу эшиктер	14-ст.5-6 TRTS 021/2011				
29.		Өндүрүш объекттери жаныбарлардын, канаттуулардын, кемирүүчүлөрдүн, курт-кумурскалардын киришинен корголот. Инсектициддиклампарлар бар.	пункт 1. 3- бөлүк 14- статья 021/2011				
30.		Ачыла турган сырткы терезелер (трансодор) тазалоо үчүн оңой алынып салынуучу курт-кумурскалар менен жабдылган	с в.14 TR CU 021/2011				
31.		Ыкчам тейлөөчү коомдук тамактануу жайларында кол жуу үчүн раковина же эмчек жуугуч, самын жана бир жолу колдонулуучу салфеткалар милдеттүү түрдө болушу керек.	153-пункт.19-пункт 2.9-пункт КР № 201 11.04.2016 2 с 4. ст. 14 ТР КС 021/2011				
32.		Керектүү зоналар микробдорду жок кылуучу лампалар же абанын булганышын болтурбоо же азайтуу үчүн башка каражаттар менен жабдылган.	пункт 1. 2-бөлүк, 14-берене TR CU 021/2011				
33.		Өндүрүш объекттери табигый же жасалма жарыктандыруу менен жабдылган	2-пункт 2-бөлүк. 14-ст TR TS 021/2011				
34.		Арматуралардын конструкциясы айнек сыныктарынын продукцияга киришине жол бербейт, арматуралар ачык технологиялык жабдуулардын үстүнө коюлбайт.	14-ст TR CU 021/2011 3-бөл., 4-б. Долбоор 28				

			КР № 201 11.04.2016				
35.		Жарыктандыруу кемчиликтерди аныктоого терс таасирин тийгизбей тургандайбы? Жарыктыкоперациялардын мүнөзүнө дал келиши керек	3.2.6 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				
36.		үчүн адекваттуу табигый же жасалма желдетүү механизмдери барбы : - Азык-түлүктүн аэрозолдор же конденсация тамчылары сыяктуу абадагы булганышын азайтуубу? - Нымдуулуктукөзөмөлдөө.	3.2.5 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				
37.		Жеткирүү жана чыгаруу вентиляциясы жабдылган, аларды тазалоо үчүн чыпкаларга жана башка бөлүктөргө жетүү мүмкүнчүлүгү бар	2-пункт, 1-бөлүк. 14-ст. TR TS 021/2011 26-пункт, 9-тиркеме (SanPiN) № 201 11.04.2016				
38.		Боз үйлөрдү жарыктандыруу жана желдетүү табигый түрдө - тундук жана эшиктер аркылуу, ошондой эле жасалма - электр лампалары жана тиричилик желдеткичтери аркылуу камсыз кылынат.	Рр.194.p24 бөлүм 3.pr.9КР № 201 11.04.2016				
39.		Үйдө тамекичегүүгө же никотин заттарына туюусалынганбы ? <i>Эскертүү: "бөлмө" - чатыр, дубал же бөлүктөр үчүн колдонулган материалдардын түрүнө карабастан, ошондой эле конструкция туруктуу же убактылуу экендигине карабастан, чатыры бар жана/же бир же бир нече дубал же бөлүктөр менен чектелген ар кандай мейкиндик</i>	1-бөлүк 4-пункт. 13-берене Кыргыз Республикасынын Мыйзамы 15.09.2022 № 121				
40.		Өндүрүштүк жайларда тамеки жана никотин чегүүгө (керектөө), анын ичинде суу түтүктөрүн (кальянды), тамекини жылытуу системаларын жана башка тамеки тартуучу аксессуарларды колдонууга, ошондой эле ENDS (анын ичинде электрондук тамекилерди) колдонууга тыюу салган белги барбы?	Кыргыз Республикасынын Мыйзамы 15.09.2022-ж № 121  Кыргыз Республикасынын Саламаттык сактоо министрлигинин 2022-жылдын 20-январындагы No 57 буйругу				
41.		Коркунучтуу заттарды сактоо үчүн контейнерлер тамак-аштын атайылап же кокустан булганышын алдын алуу үчүн этикеткаланган жана кулпуланганбы?	3.2.1 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				
42.		Объект чийки заттарды бышырылган/кайра иштетилген	3.2.7 Codex Alimentarius				

	тамак-аштан жана алергендик жана аллергиялык эмес тамак-аштардан бөлүүгө уруксат береби?	us (СХС 1-1969)				
43.	Идиш-аяктарды жана зарыл болсо, чакан жабдууларды тазалоо үчүн атайын бөлүнгөн жайлар ажаткана жана таштандыларды чогултуу сыяктуу өтө булганган жерлерден алыс жайгашканбы?	3.2.2 Codex Alimentarius (СХС 1-1969)				
44.	Ажатканага коюлган санитардык-эпидемиологиялык талаптар сакталып жатабы?	Р.18 2-бөлүм 24-берене 3-бөлүм Ех 9  Ех 26 ППКР № 201 11.04.2016				
45.	Өндүрүш объекттериндеги канализация жабдуулары тамак-аш азыктарынын булгануу коркунучун жок кыла тургандай долбоорлонгон жана курулган.	7-пункт, 14-статья TRTS 021/2011				
46.	Тамак-аш (тамак-аш) чийки затын, таңгактоочу материалдарды жана тамак-аш азыктарын (склад) сактоо үчүн шарттар каралганбы.	TRTS 021/2011 14-беренесинин 7-бөлүгүнүн 1-пункту				
47.	Турак жай жана жатакана үчүн тез тамактануу жайларынын жайларын пайдаланууга тыюу салынат	154-пункт 19-пункт 2-бөлүм 9-пункт ППКР № 201 11.04.2016				
48.	Нымдуу тазалоо объекттин бардык аймактарында жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттарды колдонуу менен өз убагында жана зарылчылыкка жараша жүргүзүлөт, б.а. бөлмөлөр таза.	Рр.163р.19-бөлүм 2р.9ППКР № 201 11.04.2016				
49.	Келгендердин колун жууш үчүн аянтка кол жуугучтар орнотулат (канализацияланган жерлерге суу түтүгү жана канализацияга дренажи бар, канализацияланбаган жерлерде - таза суу идиштери жана кир сууну чогултуу үчүн цистерналар). Кол жуугучтар самын жана бир жолу колдонулуучу майлыктар менен камсыз болушу керек.	Рр.212 р.30ППКРдин 9-долбоору № 201 11.04.2016				
<b>ОПЕРАЦИЯЛАРДЫ КОНТРОЛДОО (же ЧЫНДЫГЫ GMP)</b>						
50.	Өндүрүлгөн идиштердин/продукциялардын ассортиментинин өзгөчөлүктөрү барбы?	7- бөлүм : 7.1.1 Codex Alimentarius (СХС 1-1969)				
51.	Продукциянын спецификациялары толук жана мазмун критерийлерине ылайык келеби?	7.1.1 Codex Alimentarius (СХС 1-1969)				
52.	Процедуралар мониторинг ыкмаларын, жооптуу адамдарды аныктоону жана үлгүлөрдү алуу жыштыгын жана жүргүзүлө турган	7.1.3 КА (СХС 1-1969)				



		мониторинг жазууларын камтыйбы?				
53.		Жогорудагы мониторингдин жыйынтыктарынан четтөө болгон учурда ондоо чаралары көрүлөбү?	7.1.4 КА (СХС 1-1969)			
54.		Иштетүү кадамдарын, анын ичинде муздак сактоону жана тондурууну көзөмөлдөө үчүн белгиленген температура жана толеранттуулук чеги менен убакытты жана температураны көзөмөлдөө системасы барбы?	7.2.1 КА (СХС 1-1969)			
55.		Температураны жана контролдоочу приборлордун тактыгы текшерилип, так убакытта калибрленгенби?	7.2. КА (СХС 1-1969)			
56.		Физикалык коркунучтар аркылуу булганууну алдын алуу үчүн жабдууларды техникалык тейлөө жана текшерүү иштери жүргүзүлөбү?	7.2.5 КА (СХС 1-1969)			
57.		Металл детекторлору сыяктуу аныктоо же текшерүү шаймандары калибрленгенби жана/кандай болсо?	7.2.5 КА (СХС 1-1969)			
58.		Айнек сынган учурда персонал аткара турган процедуралар барбы?	7.2.5 КА (СХС 1-1969)			
59.		кошумчаларды жана/же адьюванттарды кошуу GMPге ылайык, жана кошуунун натыйжалары жазылабы?	7.2.6 КА (СХС 1-1969)			
60.		Аллергендерди камтыган азыктардын башка тамак-аш менен кайчылаш байланышын болтурбоо үчүн көзөмөл барбы? Мисалы; өзүнчө жана/же аныкталган сактоо	7.2.7 КА (СХС 1-1969)			
<b>технологиялык жана башка жабдууларга талаптар</b>						
61.		Объектин зарыл болгон технологиялык жана муздаткыч жабдуулары жана материалдык-техникалык жабдыктары, жабдуулары жакшы абалда.	15-берене TP CU 021/2011 19-б., 26-б.9 (SanPiN) ПКР № 201 11.04.2016			
62.		Жабдууларды иштетүү эрежелери инструкцияга (паспортко) ылайык сакталат. Жабдуулардын техникалык абалын текшерүүнүн документтери (журнал, график) бар	15-ст TR CU 021/2011			
63.		Технологиялык жабдуулардын жана инвентарлардын жумушчу беттери жасалатадамдын ден соолугуна зыяндуу таасир тийгизбеген уулуу эмес, дат баспас материалдардан.	ППКРдин 9- долбоорунун 20- пункту (SanPiN) № 201 11.04.2016 6.3 . 15-берене TP CU 021/2011			
64.		Технологиялык жабдуулар, ашкана жана өндүрүш үстөлдөрү, инвентарлар жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттарды кошуу менен жуулат, ысык суу менен чайкалат жана кургак, таза чүпүрөк	ст.15 TRTS 021/2011;  6.19, 26 пр.9 (СанПиН) ППКР № 201			

		менен сүртүлөт.	11.04.2016				
65.		Бир эле учурда колдонулуучу идиш-аяктардын жана приборлордун саны мекеменин муктаждыктарын камсыз кылат.	ППКРдин 19,28 пр.9 (SanPiN) пункту № 201 11.04.2016				
66.		Кол менен жууш учун ишканада идиш -аяктарды жууй турган уч секциялуу ванналар каралган.	б.10, 20, 19, 28, 29 пр.9 (SanPiN) КР № 201 11.04.2016				
67.		Суу чыкпаган калктуу конуштарда жайгашкан объектилерде идиш-аяктарды кол менен жуу үчүн ишканада маркировкаланган 3 контейнер бар.	ППКРдин 10, 19, 27, 28, 29 пр.9 (СанПиН) пункттары № 201 11.04.2016				
68.		Алар идиш-аяктарды жуу жана дезинфекциялоо эрежелерин сакташат, майсыздандыруучу жана дезинфекциялоочу каражаттарга ээ, идиштерди жуунун эрежелери боюнча инструкциялар илинген.	пункттары 10, 19, 27,28, 29 ж.б. 9 (SanPiN) Казакстан Республикасынын Өкмөтүнүн № 201/2016				
69.		Боз үйлөрдө идиш-аяктар «таза идиш» деген жазуусу бар жабык таза идиштерде жеткирилет, жумуштан кийин алар стационардык пунктка жууш үчүн жөнөтүлөт.	ППКРдин 9-долбоорунун 28-пункту (SanPiN) № 201 11.04.2016				
70.		каптоочу материалдардын запасы бар, анын ичинде бир жолу колдонулуучу полимердик идиш-аяктар жетиштүү санда, алардын сапатын жана адамдын ден соолугу үчүн коопсуздугун тастыктаган идиштерге коштоочу документтери бар.	5-ст., 7 ТР СУ 005/2011				
71.		Тамак-аш калдыктарын чогултуу үчүн контейнердин (чака, цистерналар) талаптарына жооп берет (этикети, капкагы, сактоо шарттары бар жана өз убагында чыгарылат)	19, 27, 28, 29, ж.б. 9-беренелер (СанПиН) КР № 201 11.04.2016				
72.		Боз үй зыяратчылардын ашканасы катары улуттук стилде, жапыз үстөл жана отургучтар менен жасалгаланышы мүмкүн же дасторхон түрүндө (килем, килем, дасторкон) жасалышы мүмкүн.	б.26-бөлүм 3 пр.9 пр.9 (SanPiN) ППКР № 201 11.04.2016				
<b>Тамак-аш чийки затынын, көмөкчү материалдардын, таңгактардын жана даяр продукциянын коопсуздугун камсыз кылуу боюнча талаптар</b>							
73.		НАССР принциптерине негизделген колдоо процедуралары иштелип чыгып, ишке ашырылып жатабы?	10-берене TRTS 021/2011				
74.		Группа түзүлгөн – Азык-түлүк коопсуздугу боюнча (ХАССП), көп тармактуу командадан турган?	TR TS 021/2011 Art. он				
75.		(а) ишканада өндүрүлгөн продукция	TR TS 021/2011				

		үчүн акыркы продукттун спецификациясы түзүлдүбү?	Art. он				
76.		Максаттуу пайдалануу же арналган колдонуучулар тобу аныкталганбы?	TR CU 021/2011 Art. он				
77.		чийки заттарды жана ингредиенттерди берүүчүнү, ошондой эле компания даяр продукцияны кимге жеткиргенин аныктоого мүмкүндүк берген байкоо жүргүзүү системасы киргизилди.	б.3, 12-бөлүк. 10-ст. TP PC 021/2011				
78.		Компания тарабынан өндүрүлгөн продукциянын (продукциялардын) бир же бир нече схемасы даярдалдыбы?	TR TS 021/2011 Art. он				
79.		Агым схемасы кирүүчүлөрдү (дүмүрчөктөрдү) (ингредиенттер, суу, кайра иштетүү, таңгактоочу материалдар) жана чыгууларды (калдыктарды, кайра иштетүү) көрсөтөбү?	TR TS 021/2011 Art. он				
80.		Блок-схема текшерилдиби жана текшерүүнүн датасы тастыкталдыбы?	TR CU 021/2011 Art. он				
81.		Коркунучтун анализи аяктадыбы?	TR CU 021/2011 Art. он				
82.		Коркунучтун алдоо тобокелдикти баалоо наамыбы?	TR TS 021/2011 Art. он				
83.		Өндүрүш (даярдоо) процессинде кооптуу тамак-аш азыктарынын жүгүртүүгө чыгышына алып келүүчү коркунучтуу факторлордун тизмеси аныкталган жана документтештирилген.	3-пункт, 1- бөлүк, ст. 11 TP KC 021/2011				
84.		Өндүрүштүк процессти (өндүрүштү) башкаруунун критикалык пункттарынын тизмеси аныкталат жана документтештирилет	3-пункт, 2- бөлүк, ст. 11 TP KC 021/2011				
85.		Критикалык контролдук пункттарда көзөмөлдөнүүчү параметрлер үчүн аныкталган жана документтештирилген чектик маанилер	3-пункт, 3- бөлүк, ст. 11 TP KC 021/2011				
86.		Өндүрүштүк процессти башкаруунун критикалык пункттарына мониторинг жүргүзүүнүн тартиби аныкталган	3-пункт, 4- бөлүк, ст. 11 TP KC 021/2011				
87.		Эгерде бир же бир нече ССР аныкталган болсо, критикалык чектер белгиленгенби?	Art. он TR TS 021/2011				
88.		ККП үчүн мониторинг системасы иштелип чыктыбы?	Art. он TR TS 021/2011				
89.		Мониторинг системасы маалыматты же четтөөлөр болгон учурда түзөтүүчү иш-аракеттерди камтыйбы?	Art. он TR CU 021/2011				
90.		Оңдоо жана оңдоо иштери жүрүп жатат	3-пункт, 5- бөлүк. 11 TP KC				

			021/2011				
91.		КППга мониторинг жүргүзүүнү камсыз кылган ченөө каражаттарынын верификациясын/калибрлөөсүн тастыктаган документ (верификациялоо сертификаты/калибрлөө сертификаты) бар.	3-пункт, 4-бөлүк, ст. 11 ТР КС 021/2011				
92.		НАССР системасы иштеп жатканын тастыктоо үчүн текшерүү процедуралары барбы? Мына ушундай: - микробиологиялык изилдөөлөрдүн натыйжалары. - ички аудиттин жыйынтыгы. - тазалоо жана санитардык тазалоонун натыйжалары.	Art. он TR TS 021/2011				
93.		Жүгүртүүгө чыгарылган тамак-аш азыктарынын талаптарга ылайык келишин текшерүүнүн мезгилдүүлүгү белгиленди.	3-пункт, 6-бөлүк. 11 ТР КС 021/2011				
94.		НАССР системасынын элементтерин документтештирилгенби?	TR CU 021/2011				
95.		Мониторинг ишинин жазуулары барбы?	TR CU 021/2011				
96.		чийки заттарды жана ингредиенттерди берүүчүнү, ошондой эле компания даяр продукцияны кимге жеткиргенин аныктоого мүмкүндүк берген байкоо жүргүзүү системасы киргизилди .	б.3, 12-бөлүк. 10-ст. TR TS 021/2011  Ч.9 TR TS 033/2013  1-пункт, 13-статья Өкмөттүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201 токтомунун 1-тиркемесинин 2-главасынын 8-пункту				
97.		КППга мониторинг жүргүзүүнү камсыз кылган ченөө каражаттарынын верификациясын/калибрлөөсүн тастыктаган документ (верификациялоо сертификаты/калибрлөө сертификаты) бар.	3-пункт, 4-бөлүк, ст. 11 ТР КС 021/2011				
98.		Оңдоо жана оңдоо иштери жүрүп жатат	3-пункт, 5-бөлүк. 11 ТР КС 021/2011				
99.		Жүгүртүүгө чыгарылган тамак-аш азыктарынын талаптарга ылайык	3-пункт, 6-бөлүк. 11 ТР КС				

		келишин текшерүүнүн мезгилдүүлүгү белгиленди.	021/2011				
100.		Тамак-аш азыктарын өндүрүү (даярдоо) процессинде коопсуздукту камсыз кылуу боюнча иш-чаралардын аткарылышы жөнүндө документтер, анын ичинде жаныбарлардан алынган кайра иштетилбеген тамак-аш (тамак-аш) чийки затынын коопсуздугун ырастоочу документтер кагазда жана (же) электрондук алып жүрүүчүдө сакталат жана жеткиликтүү болот. жана аларды сактоо.	4-пункт. 11 - статья 021/2011				
101.		Өндүрүштүк жайларды оңдоого тыюу салуу өндүрүш менен бир убакта сакталып жатабы?	8-бөлүк 14-берене TP CU 021/2011				
<b>Суу менен камсыздоого талаптар</b>							
102.		Тамак-аш азыктарын өндүрүү үчүн пайдаланылган ичүүчү суу мыйзамдардын талаптарына ылайык келет, ичүүчү суунун коопсуздук көрсөткүчтөрү боюнча лабораториялык изилдөөлөрдүн натыйжалары бар.	Кыргыз Республикасынын Мыйзамы 21.04.2011-ж 12-берене TP CU 021/2011				
103.		Суунун сапатын жана коопсуздугун көзөмөлдөөчү жерлерди көрсөткөн суу менен камсыздоо схемасы барбы?	12-берене TP CU 021/2011				
104.		тамак-аш менен байланышта колдонулуучу (бланчтоо ж.б.)	2-пункт, 2-бөлүк, 12-берене TR TS 021/2011				
105.		Муз тамак-аш продуктуларында колдонулатбы? Ооба болсо, анда коопсуздук текшерүү жүргүзүлөт	2-пункт, 3-бөлүк, 12-берене TR TS 021/2011				
106.		Суунун сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документтер барбы	12-берене TP CU 021/2011				
107.		Ичүүчү муздак жана ысык сууну борборлоштурулган система менен камсыздоо бар	Рр.145р.18 2 - бөлүм 9 пр. (SanPiN) RPKR № 201/2016				
108.		Жергиликтүү муздак суу бар жана ысык суу жылыткычтар орнотулган	144-бет 18-б. 2-бөлүм Рр190 р.253-бөлүм 9 пр. (SanPiN) № 201 ППКР 11.04.2016				
109.		Суу чыкпаган калктуу конуштарда жайгашкан объекттерде импорттолгон ичүүчү сууну сактоо үчүн атайын контейнерлер орнотулган.	-14-ст. 3 ТРТС 021/2011; - 1466.18, 191-6.25 3-бөлүм 9 пр. (СанПиН) ППКР № 201 11.04.2016- ж.				
110.		Ичүүчү суу үчүн резервуарлар кулпуланган капкактар менен жабдылган, алар суудан	-* 12, 14-ст. 3 ТРТС 021/2011; -146-б.18, 25 ж.б.				

	бошотулгандан кийин жуулат жана мезгил-мезгили менен дезинфекцияланат (5 күндө 1 жолу), андан кийин чайкоо жүргүзүлөт.	9 (СанПиН) ПХКР № 201 11.04.2016				
<b>Чийки заттарды, тамак-аш продуктыларын жана материалдарды сактоо жана ташуу</b>						
111.	Даяр жана чийки азыктар өзүнчө сакталат	4-пункт, 13-берене TP CU 021/2011				
112.	Продуктун конушунун эрежелери сакталат: продуктунун түрү боюнча райондоштуруу бар, текчелердин текчелеринде белги бар	Art. 10,11,13,14 TP KC 021/2011				
113.	Складдын көлөмү сактоого кабыл алынган продукциянын санына туура келет. Паллет, стеллаждар жетиштүү санда бар	4-пункт, 13-берене TP CU 021/2011				
114.	Кампада сакталган, анын ичинде күнүмдүк өндүрүшкө арналган продукцияларды (жарлык бар) аныктоого болот. Сакталганазыктарэтикеткагаылайык келет	17-ст TR TS 021/2011 Ch.3 TR TS044/2017;				
115.	Тамак-аш азыктарын ташуу (ташуу) продукцияны чыгаруучу тарабынан белгиленген ташуу (ташуу) шарттарына ылайык транспорт каражаттары менен ишке ашабы?	17-статьянын 2-пункту TR CU 021/2011 9-бөлүм 9.2 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				
116.	Ар кандай тамак-аш продуктыларын же тамак-аш азыктарын жана башка товарларды бир эле учурда ташуу (ташуу) үчүн транспорт каражаттарын жана (же) контейнерлерди алардын тийүүсүн, контаминациясын жана тамак-аш азыктарынын органолептикалык касиеттеринин өзгөрүшүн болтурбоочу шарттарда пайдаланууда талаптар сакталабы? ?	3-пункт, 4-пункт 17 - статья 021/2011 9-бөлүм 9.2 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				
117.	Транспорттук каражаттардын жана контейнерлердин жүк бөлүктөрүнүн конструкциясы тамак-аш азыктарын булгануудан коргоону, жаныбарлардын, анын ичинде кемирүүчүлөрдүн жана курт-кумурскалардын киришин, тазалоону жана жууп-тазалоону камсыздайбы?	3-б., 4-б., 6-б 17- статья TR TS 021/2011 9-бөлүм 9.2 CodexAlimentarius (CXC 1-1969)				
118.	жол бербөө жана чийки заттарды жана компоненттерди булгоочу заттардан жана кайчылаш булгануудан коргоо үчүн шарттар сакталат. Сактоожабыкидиштерде (жеткизүүчүнүн контейнери, өндүрүш	13-статьянын 4-пункту; 7-пункт, 17-берене TRTS 021/2011				

		контейнери) жүргүзүлөт.	9-бөлүм 9.2 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				
119.		Сактоо шарттары сакталган	021/2011 КС ТРнын 17 - беренесинин 7- пунктунун 12- пункту;  ч. 6 TR TS 033/2011;				
120.		Продукциянын жарактуулук мөөнөтү сакталат. Мөөнөтү өткөн продукциялар жок	7-б., 8-б., 12-б 17-ст TRTS021/2011;  ч. 7 TR TS 033/2011;				
121.		Ченөө каражаттарын текшерүү/калибрлөө, сактоонун жана ташуунун температуралык жана нымдуулук шарттарына шайкештигин ырастоочу документтер (верификациялык күбөлүк/калибрлөө сертификаты) бар.	021/2011 ТРнын 15 -беренесинин 2- пункту				
122.		Сактоо шарттарын контролдоонун натыйжалары боюнча эсепке алуу жүргүзүлөт	TR TS 021/2011 3-пунктунун 11- бөлүгү, 10- беренеси				
123.		Тамак-аш чийки затын жана материалдарды сактоо үчүн камераларды жана жайларды тазалоо жана дезинфекциялоо боюнча жазуулардын болушу	3-пункту, 7- бөлүгү, 11- беренесинин TP 021/2011				
124.		Жайлар, муздаткыч камералар (шыптар, полдор, дубалдар, лампалар) талаптагыдай санитардык-техникалык абалда сакталат.	Art. 14TR CU 021/2011				
<b>Өндүрүштүк процесстердин, чийки заттарды жана даяр продукцияны кайра иштетүүнүн коопсуздугуна талаптар.</b>							
<b>Өндүрүш контролдоо. Көз салуу.</b>							
125.		Ишкана тамак-аш азыктарын берүүчүнү аныктоого мүмкүндүк берүүчү эсептерди жүргүзөт, алардын сапатын жана адамдын ден соолугу үчүн коопсуздугун тастыктаган коштомо документтери бар . .	, 13 TP ПС 021/2011; - 1-тиркеменин 2-пункту; - 9- тиркемесинин 21, 22, 27- пунктары жана (СанПиН) ППКР № 201 11.04.2016				
126.		Контролдоо идиштерди, азыктарды даярдоонун технологиялык процессинин стадияларында жүргүзүлөт, идиштерди бышыруу жана берүү температурасы бузулбайт.	11-берене TP CU 021/2011; - 1-тиркеменин 2, 3-пунктары, Кыргыз				

			Республикасынын Өкмөтүнүн 9-тиркемесинин 19, 21, 27-пункттары, (СанПиН) № 201 11.04.2016				
127.		Даярдалган тамак-аштардын жана буюмдардын саны жана ассортименти объекттин аталышына жана кубаттуулугуна туура келет, продукциялар сатылган сайын даярдалат.	1-тиркеменин 2, 3-пункттары, - 19, 21, 27-б. 9, (СанПиН) П ПКР № 201 11.04.2016				
128.		Терең майлардын өндүрүшүнүн сапатын контролдоо терең куурулган азыктар куурулганда тиешелүү журналга белги коюу менен жүргүзүлөт.	11-берене ТР СУ 021/2011; - 1-тиркеменин 2, 3-пункттары, - 12, 21, 27 стр. 9, (СанПиН) П ПКР № 201 11.04.2016				
129.		Кыргыз Республикасынын мыйзамдарына ылайык коопсуздук көрсөткүчтөрү боюнча тандалган үлгүлөрдү лабораториялык изилдөөлөрдүн натыйжалары.	- 3-пункт 1-тиркеме; - пункттар 12, 22, 27 ж.б. 9, (СанПиН) П ПКР № 201 11.04.2016				
130.		Контролдоо (продукцияларды) идиштерди даярдоонун технологиялык процессинин этаптарында жүргүзүлөт, идиштерди даярдоонун жана тейлөөнүн температурасы бузулбайт (ысык тамактарды (шорполорду, соустарды, суусундуктарды) бөлүштүрүүдө +75 °С төмөн эмес t болушу керек, негизги тамактар жана гарнирлер - +65 °С төмөн эмес, муздак шорпо, суусундуктар - +14 °С жогору эмес).	11-берене ТР СУ 021/2011; - 1-тиркеменин 2, 3-пункттары, - 12 жана 13-пункттар, 9-тиркемелер, (СанПиН) КР ГД № 201 11.04.2016- ж.				
131.		Даяр биринчи жана экинчи тамактар 2-3 сааттан ашык эмес тамак жылыткычта же ысык меште болушу мүмкүн.	- 13-б., 9-тиркеме, (СанПиН) КР ПП № 201 11.04.2016				
132.		кайра иштетүү жөнүндө жумуртка жүргүзүлгөн дезинфекциялоо атайын каражаттар өндүрүштүк цехтерде (секцияларда) сакталбаган маркаланган контейнерлер чийки жумуртка.	ТР СУ 021/2011 11-статья; ППКРдин 9-тиркемесинин 12-пункту (SanPiN)				
133.		Тыюу салынган тамак-аш азыктарын жана идиштерди даярдоо жана сатуу фактылары жок.	ТР СУ 021/2011 11-статья; ППКРдин 9-тиркемесинин				



			12, 13-пунктары (SanPiN)				
134.		Сатып алуучуларга полго кулап түшкөн же башка жол менен булганган тамак-аш азыктарын сатууга тыюу салынат (санитардык нике). Санитардыкниетиешелүү белги коюлган атайын идишке чогултулууга тийиш.	176-6.21-бөлүм 2 пр.9, (SanPiN) КР ГД № 201 11.04.2016				
135.		Тамак-аш даярдоо үчүн йоддолгон туз колдонулат, туз сактоо шарттары сакталат.	- ЗКР№ 40 18.02.2000-ж				
136.		Витамин-минералдык кошулмалар менен байытылган, этикеткаланган буудай унун колдонобуз	3 КР "2009-жылдын 11-мартындагы № 78				
137.		Даярдоо ишканаларынан жарым фабрикаттарды жеткирүү үчүн атайын маркаланган идиштер (металл, полимер) жабылган капкагы жана тамак-аш азыктары менен байланышууга уруксат берилген таңгактоочу материалдар колдонулушу керек.	171-б. 21-бөлүм 2 пр.9, (SanPiN) КР ГД № 201 11.04.2016				
138.		Сатып алуучуларга тамак-аш азыктарын берүүдө сатуучу кычкачтарды, шпательдерди, кашыктарды, кашыктарды жана башкаларды колдонууга милдеттүү. Даяр тамак-аш азыктарын сатып алуучунун кир идиштерине жана басылган макултурага салууга жол берилбейт.	174-6.21-бөлүм 2 пр.9, (SanPiN) КР ГД № 201 11.04.2016				
139.		Коробкалардан, баштыктардан, картон кутулардан, башка туш келди контейнерлерден соода кылууга тыюу салынат.	176-6.21-бөлүм 2 пр.9, (SanPiN) КР ГД № 201 11.04.2016				
<b>Транспорттук каражаттарды, өндүрүштүк жайларды жана жабдууларды жуу, дезинфекциялоо, дератизациялоо, дезинсекциялоо жүргүзүү</b>							
140.		Транспорттук каражаттарды (жүкөтсектерин, контейнерлерин ж .	ТР TS 021/2011 17-беренесинин 6- пункту				
141.		- аяктарды жана идиш-аяктарды иштетүүдө анитардык эрежелерди сактаңыз	С.29 Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 3пр.9 ( СанПиН ) бөлүмү № 201 11.04.2016				
142.		Өндүрүштүк жайларды жана жабдууларды жууп, дезинфекциялоонун графиги бар	ТР TS 021/2011 11-беренесинин 7-бөлүгүнүн 3-				

			пункту				
143.		Жумуш ордунда жабдууларды жана инвентарларды санитардык тазалоо боюнча инструкциялар бар	15-берене TP CU 021/2011 Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 3-пр.9-бөлүмү (SanPiN)№ 201 11.04.2016				
144.		Жуу жана дезинфекциялоонун натыйжалуулугун текшерүү үзгүлтүксүз жүргүзүлөт	3-пункт, 10-берене TR TS 021/2011				
145.		Жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар алар менен кошо келген нускамаларга ылайык колдонулабы?	5-бөлүм жана 20-бөлүм ECNT				
146.		Уюм тазалоочу шаймандар, жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар менен керектүү санда камсыздалат	3-пункт, 11-берене TR TS 021/2011 Долбоор 9 (СанПиН) КР ПП № 201 11.04.2016				
147.		Тазалоочу шаймандарды, жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттарды сактоо жана кайра иштетүү үчүн шарттар түзүлгөн. Тазалоочу жабдуулар белгиленген	3-пункт, 11-берене TR TS 021/2011 Долбоор 9 (СанПиН) КР ПП № 201 11.04.2016				
148.		Дератизация жана дезинсекциялоо иштерин жүргүзүү пландалып, аткарылган иштердин эсеби жүргүзүлөт	3-пункт, 11-берене TP CU 021/2011				
149.		Ишкананын аймагында курт-кумурскалар жана кемирүүчүлөр, синантроптук канаттуулар жана жаныбарлар барбы?	-ст., 14-ст. TP ПС 021/2011				
150.		Имараттын ичинде жана сыртында тамак-аштын булганышын болтурбоо үчүн тузактар жана детекторлор бар жана жайгаштырылганбы?	5.2 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				
151.		Инвазиянын себептери аныкталып, кайталанбашы үчүн алдын алуу чаралары көрүлдүбү?	5.2 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				
152.		Зыянкечтерди басып алуу, мониторинг жүргүзүү жана жок кылуу боюнча иш кагаздары жүргүзүлөбү?	5.2 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				
153.		Тазалоо жана дезинфекциялоо практикасы мезгил-мезгили менен каралып жатабы жана кароолордун натыйжалары да документтештирилеби?	5.1.3 Codex Alimentarius (CXC 1-1969)				

**Таштандыларды башкаруу**

154.		Категорияга ылайык таштандылар өзүнчө маркаланган, жакшы абалда жайгаштырылат жана мындай таштандыларды жана таштандыларды жыйноо жана сактоо үчүн гана колдонулат, жабык контейнерлерге	63 ст.16 TRTC 021/2011				
155.		Тамак-аштын калдыктарын, суюк калдыктарды, кол жуугучтардагы, идиш-аяктарды жууган кир сууларды чогултуу үчүн атайын белгиленген идиштер болушу керек, алар дренаждын жардамы менен таштандыга (дааратканага) чогулат же атайын бөлүнгөн жерлерге ташылат (чыгарылат).	1, 3, 5-пункттар 16-берене TR CU 021/2011 210 6.29 2-бөлүм Долбоор 9 ( СанПиН) ППКР № 201 11.04.2016				
156.		Таштандыларды чыгаргандан кийин идиштер жана чакалар ысык жуугуч эритмеси менен жуулат жана майсызданат, чайкалат жана кургатылат жеткиликтүү жаныбарлардан коргоо	4-пункт, 16-берене TR TS 021/2011 Pr . 211 6.29 2-бөлүм Долбоор 9 (SanPiN) PPKR № 201 11.04.2016				
157.		Дренаж жана таштандыларды чыгаруу системалары орнотулганбы?	3.2.1 Codex Alimentarius (СХС 1-1969)				
<b>Кызматкерлер. Жеке гигиена. Тренинг.</b>							
158.		Кызматкерлер милдеттүү (алдын ала жана мезгилдүү ) медициналык кароодон өткөн, ден соолугунун абалы боюнча медициналык китептер бар.	6-пункт. 11 TR CU 021/2011,  КР ППР № 225 25.05.2011-ж.  Art. "Коомдук саламаттыкты сактоо жөнүндө" Кыргыз Республикасынын Мыйзамынын 7 жана 17 - пункттары ;  n 15. пр. 9 (SanPiN) ППКР № 201 11.04.2016				
159.		күнүмдүк көзөмөл жүргүзүлөт, контролдун натыйжалары документтештирилет.	ст. 7-пункту. 11 TR KC 021/2011 Pr . 215 6.31 бөлүм 3 (SanPiN) PP № 201 11.04.2016				
160.		Кызматкерлер ар бир кызматкерге 3 комплект өлчөмүндө санитардык кийимдер менен камсыздалат.	3-пункт, 9-бөлүк, 10-берене TR TS 021/2011 Кыргыз				

			Республикасынын Эмгек кодексинин 214- ст  -б.15, 31 пр.9 (СанПиН) ППКР № 201 11.04.2016				
161.		Кол жуу үчүн самын же башка жуучу каражаттар, даарат кагазы, бир жолу колдонулуучу сүлгүлөр же кол кургаткычтар менен камсыздоо талаптары аткарылып жатабы?	Рр. 4.ч 1.st.14 _ 021/2011				
162.		Жеке гигиена эрежелери сакталат: иш таза санитардык кийим, алмаштырылуучу бут кийим менен жүргүзүлөт, зер буюмдары жок, кол кап жана баш кийим менен иштешет. Өндүрүштүк жайларда тамак-аш кабыл алынбайт	3-пункт, 9- бөлүк, 10- берене, 5-пункт, 11-берене TR CU 021/2011  213.214.215 стр.31 Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 3- бөлүм (SanPiN) № 201 11.04.2016				
163.		Жумуш орундарында колду жуу жана дезинфекциялоо боюнча инструкциялар бар	10-берене TR CU 021/2011				
164.		Атайын кийимдердин жеке буюмдарын, жеке буюмдарын жана жабык өсүмдүктөрдүн бут кийимдерин түздөн-түз өндүрүш аянтында сактоого тыюу салындыбы?	10-ст., 14-б TR CU 021/2011				
165.		Кызматкерлер дааратканага барар алдында кийимдерин чечеби?	214-б.31-б . Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 3- бөлүмү (SanPiN). № 201 11.04.2016				
166.		Өндүрүштүк цехтерде тез медициналык жардам көрсөтүү үчүн дары-дармек каражаттарынын комплекти менен аптечканын болушу жана толук болушу	КыргызРеспубли касынынЭмгекк одексинин 217- ст				
167.		Кадрларды окутуу программалары барбы?	4.1 CodexAlimentari us (CXC 1-1969)				
168.		Көзөмөлдөөчү жана башкаруучу персонал четтөөлөрдү аныктоо жана тиешелүү чараларды көрүү үчүн тамак-аш гигиенасы принциптери боюнча билимге ээби?	4,2 КА (CXC 1- 1969)				

169.		Өткөрүлүп жаткан тренингдердин натыйжалуулугуна баа берүү мезгил-мезгили менен жүргүзүлүп турат.	4,3 КА (СХС 1-1969)				
170.		Квалификацияны жогорулатуу курстары мезгил-мезгили менен өткөрүлөбү?	4,4 КА (СХС 1-1969)				
171.		Машыгуу жазуулары сакталабы?	4,4 КА (СХС 1-1969)				
<b>Текшерүүнүн жыйынтыгы:</b>							
		Заказ аткарылган жок					
		Заказ жарым-жартылай аткарылды.					
		Заказ толугу менен аткарылган же жок болгон.					

**Бул документ төмөнкүлөргө негизделген:**

- Кыргыз Республикасынын 2009-жылдын 24-июлундагы № 248 "Калктын саламаттыгы жөнүндө" Мыйзамы;
- «Ичүүчү суунун коопсуздугу жөнүндө» Кыргыз Республикасынын Мыйзамы, Кыргыз Республикасынын ТР;
- Йод жетишсиздигинин алдын алуу жөнүндө» Кыргыз Республикасынын Мыйзамы 2000-жылдын 18-февралындагы № 40
- Кыргыз Республикасынын 2009-жылдын 11-мартындагы № 78 "Нан бышыруучу унун байытуу жөнүндө" Мыйзамы
- ППКР 2016-жылдын 11-апрелиндеги № 201, № 9 тиркеме " Коомдук тамактануу объекттерине санитардык-эпидемиологиялык талаптар";
- 2016-жылдын 11-апрелиндеги ППКР № 201, № 1 тиркеме " Санитардык эрежелердин сакталышына жана санитардык жана эпидемияга каршы (профилактикалык) иш-чаралардын аткарылышына өндүрүштүк контролду уюштуруу жана ишке ашыруу";
- Кыргыз Республикасынын Саламаттык сактоо министрлигинин 2011- жылдын 25-майындагы № 299 буйругу "Кызматкерлерди милдеттүү түрдө алдын ала жана мезгилдүү медициналык кароодон өткөрүү жөнүндө"
- Бажы бирлигинин «Тамак-аш азыктарынын коопсуздугу жөнүндө» Техникалык регламенти ТР СУ 021/2011;
- Бажы биримдигинин Техникалык регламенти "Сүт жана сүт азыктарынын коопсуздугу жөнүндө" ТР ТС 033/2013;
- Бажы биримдигинин Техникалык регламенти "Тангактын коопсуздугу жөнүндө" ТР СУ 005/2011
- Бажы бирлигинин Техникалык регламенти "Тамак-аш кошулмаларынын, ароматизаторлордун жана технологиялык каражаттардын коопсуздугунаталаптар " ТР СУ 029/2012 ;
- 2007-жылдын 27-мартындагы "Ишкердик субъекттерине текшерүү жүргүзүүнүн тартиби жөнүндө" Кыргыз Республикасынын Мыйзамы;

- Бажы бирлигинин ТР ТС 019/2011 «Жеке коргонуу каражаттарынын коопсуздугу жөнүндө» Техникалык регламенти;
- Кыргыз Республикасынын Эмгек кодекси № 106 04.08.2004-ж
- Кыргыз Республикасынын 2011-жылдын 21-апрелиндеги № 34 "Ичүүчү суунун коопсуздугу жөнүндө" Техникалык регламенти;
- Кыргыз Республикасынын Министрлер Кабинетинин токтомдору 2021-жылдын 21-июнундагы № 34 "Евразия экономикалык бирлигинин техникалык регламенттеринин талаптарынын сакталышын мамлекеттик контролдоону (көзөмөлдү) жүзөгө ашыруу боюнча ыйгарым укуктуу мамлекеттик органдар жөнүндө"
- Кыргыз Республикасынын 2021-жылдын 15-сентябрындагы № 121 "Кыргыз Республикасынын жарандарынын ден соолугун тамеки чегүүнү, никотинди керектөөнүн жана экинчи тараптагы тамекинин түтүнүнүн жана аэрозолдун таасиринен коргоо жөнүндө" Мыйзамы;
- Кыргыз Республикасынын Саламаттык сактоо министрлигинин «Тамеки жана никотинди, анын ичинде суу түтүктөрүн (кальянды), тамекини жылытуу тутумдарын жана тамеки тартууга башка аксессуарларды колдонууга тыюу салуу жөнүндө белгиге карата талаптарды бекитүү тууралуу , ошондой эле ENDS (анын ичинде электрондук тамекилерди) колдонуу жана аны жайгаштыруу тартиби жөнүндө» 2022-жылдын 20-январындагы № 57
- Кыргыз Республикасынын Министрлер Кабинетинин 2022-жылдын 7-февралындагы № 60 "Техникалык регламенттердин талаптарынын сакталышын мамлекеттик контролдоо (көзөмөлдөө) маселелери жөнүндө" токтому
- Бажы бирлигинин комиссиясынын 2010-жылдын 28-майындагы № 29 чечими менен бекитилген санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлгө (көзөмөлгө) жаткан продукцияга (товарларга) бирдиктүү санитардык-эпидемиологиялык жана гигиеналык талаптар;
- Кыргыз Республикасынын 2021-жылдын 28-октябрындагы № 128 Жоруктар жөнүндө кодекси
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2021-жылдын 29-июлундагы № 93 Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2021-жылдын 29-июлундагы № 93 штаттык бирдиктердин максималдуу санын жана мамлекеттик кызматчылардын категорияларына тиешеси жок кызматкерлердин эмгек акысын төлөө шарттарын жөнгө салуучу айрым чечимдерине өзгөртүүлөрдү киргизүү тууралуу» Кыргыз Республикасынын Мыйзамы
- Alimentarius практикалык кодекси - Тамак-аш гигиенасынын жалпы принциптери (СХС 1-1969) 2020 Version

**Текшерүү отчету / пландуу текшерүү натыйжалары:**

---



---



---



---



---



---

Текшерүүнүн натыйжалары менен таанышуу же таанышуудан баш тартуу жөнүндө маалымат:

Аудиттин субъектинин жетекчиси (өкүлү):

Аты-жөнү, кызматы, колу

Ыйгарымукуктууоргандын кызмат адамы:

Аты-жөнү, кызматы, колу

**8. Тандалган үлгүлөрдү лабораториялык изилдөөлөрдүн натыйжалары:**

8.1 .	В.	Натыйжалар микробиологиялык изилдөө				
8.2 .	В.	Натыйжалар физикалык жана химиялык изилдөө				

Контролдук текшерүүнүн жыйынтыгы жана корутундулар:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Текшерүү баракчасын колдонуунун натыйжасы	% упай	упай
Иштин масштабы	-	
Алдын ала текшерүүлөрдүн жыйынтыгы	-	
Бардыгы:		

**Текшерүүнүн жыштыгы белгиленген пункттардын санынан аныкталат:**  
(КР 2012-жылдын 18-февралындагы N 108 токтомунун негизинде )

---

---

---

Текшерүүнүн натыйжалары менен таанышуу же таанышуудан баш тартуу жөнүндө маалыматтар:

---

---

---

---

Аудиттин субъектинин жетекчиси (өкүлү):

---

Аты-жөнү, кызматы, колу

Бйгарымукуктууоргандынкызмат адамы:

---

---

---

Аты-жөнү, кызматы, колу