

«Макулданылды»

У. Жапаров атындагы Кочкор райондук ооруларды алдын алуу жана мамлекеттик санитардык - эпидемиологиялык котомолдоо борборунун башкы дарыгери

Орозбакова Б.
«15» 09 2022-жыл

«БЕКТЕМНИ»

Мектеп директору Б.Бообек уулу Б.

«15» 09 2022-жыл



Мектеп окуучуларына тамак-ашты уюштурууда санитардык эрежелердин сакталышына жана санитардык-эпидемияга каршы (алдын алуу) иш-чаралардын аткарылышына ондуруштук контролду уюштуруунун жана жүргүзүүнүн

ПРОГРАММАСЫ

1. Ишкана жөнүндө жалпы маалымат :

Полное наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя)	Шапак Рысмендеев атындагы орто мектеби
Юридический адрес	Нарын облусу, Кочкор району, Кара-Суу айыл уч. Жалпын
Юридический адрес	
Байланыш телефонлорунун номерлери	Директор: 0707 68-72-92 Завуч: 0702 27-68-10
Жүзөгө ашырылуучу иштин түрү	Ысык тамак уюштуруу жана берүү
Датасын номерин жана аларды берген мамлекеттик сан эпидем котомол борборун белгилөө менен адамдын ден соолугу учун туруктуу көрсөтүү жаратуучу жумуштун кызмат көрсөтүүнүн санитардык эрежелеринин болгону жөнүндө санитардык-эпидемиологиялык көрсөтүүнүн болушу	
Датасын номерин жана аны берген органдын аталышын көрсөтүү менен ишти жүзөгө ашырууга лицензиянын жумуштун, кызмат көрсөтүүнүн жана ошолдук шайкештик сертификатынын болушу	Ашпозчулардын сертификаттары
Жооптуу адамды ондуруштук контролду жүргүзүүгө дайындалгандыгы жөнүндө буйруктун номери, датасы	№ _____ датасы
Ондуруштук контролду уюштурууга жана жүргүзүүгө жооптуу адам жөнүндө маалымат	Баггалов Урматбек Сапарбекович - мектептин тарбия иштери боюнча уюштуруучусу.

2. Ишканалардын мүнөздөмөсү

Аталышы	Көрсөткүчү
Объектинин жалпы аянты (кв.м), имарат (кабаты, материалы)	10139,53м ²
Таштанды чогулткуч үчүн жабдылган аянтчанын болушу, аралыкта болушу, м	Ооба, 40м
Объектинин каналдашуусу - борборлоштурулган (же башка)	Индивидуалдуу, септик
Суу менен камсыздоо - борборлоштурулган (же башка)	Борборлоштурулган/кудук/индивидуалдык скважина
Ысык суу менен камсыздоо (борборлоштурулган, суюк отун менен иштеген бройлердин эсебинен автономдуу, электр суу жылыткыч ж.б.)	Электр суу жылыткычтын эсебинен
Жылуулук менен камсыздоо (борбордук, суюк отун менен иштеген бройлердин эсебинен автономдуу)	Электр менен
Вентиляция (түрү)	Табигый – терезелердин айнектеринин эсебинен, терезеле вентилятор
Лифттердин, жогору көтөргүчтөрдүн болушу, саны (2/н, 1/н)	
Жарыктандыруу (аралашкан, терезелердин айнектери аркылуу табигый, люминесценттик лампалардын жана ысытуучу лампалардын эсебинен жасалма)	терезелердин айнектеринин эсебинен табигый, ысытма лампалардын эсебинен жасалма)
Муздаткыч жабдуунун болушу, типтерин жана моделдерин, бирдиктердин санын көрсөтүү менен	3: 1-тиричилик, 2- өндүрүштүк
Объектинин өндүрүштүк кубаттуулуктары жөнүндө маалыматтар (иш жүзүндөгү долбоордук)	
Аянтын көрсөтүү менен, имараттардын болушу (кв.м), анын ичинде:	
Түшкү тамактануучу зал (кв.м/пос.орун)	M2
Бышыруу цехи (кв.м)	M2
Көмөкчү имараттар (кв.м)	M2
Кампадык имараттар (кв.м)	№1M2, №2 M2
Товарларды кабыл алуу, сактоо жана сатууга даярдоо үчүн имарат (кв.м.)	
Техникалык имараттар (кв.м)	3,5M2
Административдик-тиричилик имараттары (кв.м)	

ТҮШҮНДҮРМӨ КАТ

3. Колдонуу жааты

3.1. Ушул Программа өндүрүштүк контроль объектисинин чөйрөсү үчүн коопсуздукту жана (же) зыянсыздыкты камсыз кылууга, ысык тамак менен камсыздандуучу 1-4 класстын окуучуларынын ден соолугу үчүн, ошондой эле өндүрүштүк-техникалык багыттагы өнүмдөрдүн, тамак-аш азыктарынын жана өндүрүштө, ташууда жана сактоодо жеке жана тиричилик муктаждыктары үчүн товарлардын коопсуздугун камсыздоого багытталган жана алардын ведомствого таандыктыгына

жана менчик формасына карабай бардык уюмдар үчүн арналган. КР Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги №201 токтому менен бекитилген «Санитардык эрежелердин сакталышына жана санитардык-эпидемияга каршы иш-чаралардын аткарылышына өндүрүштүк контролду уюштуруу жана жүргүзүү» санитардык эрежелердин СанПиНине ылайык иштелип чыккан.

3.2. Программа өндүрүштүк, коомдук турак жайларга, имараттарга, курулмаларга, санитардык-коргоочу зоналарга, санитардык кайтаруу зоналарына, атмосфералык абага, суу менен камсыздоого, транспортко технологиялык процесстерге жана жабдууларга, чийки заттарга, өндүрүлүүчү өнүмдөргө (товарларга), сактоо шарттарына, ташууга жана сатууга, өндүрүш жана керектөө калдыктарына, иш аткаруу үчүн колдонулуучу жумушчу орундарга, кызмат көрсөтүүдөргө жайылтылат.

3.3. Программа мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөл ишканасынын жана уюмдарынын кызмат адамдарынын кызматтык функцияларын эсенке алуу менен өндүрүштүк контролду уюштуруунун жана жүзөгө ашыруунун бирдиктүү тутумун белгилейт.

3.4. Жетекчи Программанын талантарып жүзөгө ашырууну жана сактоону ишинин бардык деңгээлинде камсыз кылат.

4. Өндүрүштүк контроль төмөнкүлөрдү камтыйт:

1) өндүрүштүк контролду программасында каралган иш-чараларды ишке ашырууну;

2) лабораториялык изилдөөлөрдү жана сынамдарды жүзөгө ашырууну (жүргүзүүнү);

- өндүрүштүн адам жашаган чөйрөгө жана анын ден соолугуна таасирин баалоо максатында санитардык-коргоо зонасынын чек арасында, территорияда (өндүрүш аянтында), жумуш орундарында;

- чийки заттар, жарымфабрикаттар, даяр өндүрүм жана аларды өндүрүү технологиялары, сактоо, ташуу, сатуу жана утилдештирүү;

3) медициналык кароолорду, кесиптик гигиеналык даярдыктарды жана ишмердиги тамак аш өнүмдөрүн жана ичүүчү сууну өндүрүү, сактоо, ташуу жана сатуу, балдарды окутуу жана тарбиялоо менен байланышкан кызмат адамдары менен уюмдардын кызматчыларын аттестациялоону уюштуруу;

4) медициналык китепчелердин, транспортторго санитардык паспорттордун, чийки заттардын, жарым фабрикаттардын, даяр өнүмдөрдүн жана аларды өндүрүү, сактоо, ташуу, сатуу жана ченемдик укуктук актыларда каралган учурларда утилдештирүү технологияларынын сапатын жана коопсуздугун тастыктоочу документтердин болушуна контроль;

5) өнүмдөрдүн жаны түрлөрүнүн жана аларды өндүрүү технологияларынын адам баласы жана айлана-чөйрө үчүн коопсуздугун, өндүрүштүк жана айлана-чөйрөнүн факторлорунун коопсуздук жана (же) зыянсыздык критерийлерин негиздөө жана анын ичинде өнүмдүү сактоодо, ташууда жана утилдештирүүдө контролдоо ыкмасын, ишти аткаруу, кызмат көрсөтүү процессинин коопсуздугун иштеп чыгуу;

6) калкка, жергиликтүү өз алдынча башкаруу органдарына, калктын санитардык-эпидемиологиялык бакубатчылыгы жаатындагы ыйгарым укуктуу мамлекеттик органга авариялык жагдайлар, өндүрүштүн токтоп калуулары, калктын санитардык-эпидемиологиялык бакубатчылыгына коркунуч жараткан технологиялык процесстердин бузулушу жөнүндө өз учурунда маалымат берүү;

7) санитардык-эпидемиологияга каршы (алдын алуучу) иш-чаралардын аткарылышына, табылган бузууларды жоюуга багытталган чараларды сактоого, иштеп чыгууга жана ишке ашырууга уюмдун кызмат адамдары (кызматчылар) тарабынан визуалдык контроль;

5. Расмий басылып чыккан документтердин, анын ичинде өндүрүштүк контролду жүзөгө ашыруу үчүн санитардык ченемдердин жана эрежелердин тизмеси:

- Кыргыз Республикасынын «Ичүүчү суунун коопсуздугу жөнүндө» Техникалык регламенти, 2011-жылдын 30-майындагы № 34 Мыйзамы;
- Кыргыз Республикасынын «Нан бышыруучу унун байытуу жөнүндө» Кыргыз Республикасынын Мыйзамына өзгөртүүлөрдү жана толуктоолорду киргизүү тууралуу» 2015-жылдын 12-мартындагы № 54 Мыйзамы;
- “Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруу жөнүндө” Кыргыз Республикасынын 2019-жылдын 4-декабрындагы №135 Мыйзамы;

- СанПиН КРО 2016-жылдагы №201 Токтому “Санитардык эрежелердин сакталышына ондүрүштүк контролду уюштуруу жана жүргүзүү жана санитардык-эпидемияга каршы (алдын алуу) иш-чараларды жүргүзүү» “Коомдук саламаттыкты сактоо жалтындагы иш-аракеттери” Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн токтому,
- КРО 2016-ж. № 201 № 6 тиркеме «Билим берүү уюмдарында окутуунун шарттарына жана уюштуруусуна санитардык-эпидемиологиялык талаптар» Санитардык-эпидемиологиялык эрежелер жана ченемдер.
- “Жалпы билим берүү уюмдарында 1-4-класстардын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу жөнүндө Жобону бекитүү тууралуу” КР Өкмөтүнүн 2020-жылдын 22-сентябрындагы №500 Токтому,
- КРО 2011-жылдын 16-майындагы № 225 “Кыргыз Республикасынын калктын саламаттыгын сактоо чөйрөсүндөгү ченемдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө” Токтому;
- Бажы биримдигинин «Тамак-аш азыктарынын коопсуздугу жөнүндө» Техникалык регламенти (ББ ТР 021/2011);
- ББ ТР “Тамак-аш азыктары алардын маркировкалоосу боюнча” (ББ ТР 022/2011);
- ББ ТР “Тагактын коопсуздугу жөнүндө” (ББ ТР 005/2011)
- Мектептерде коомдук тамактануу тармагындагы колдонуудагы ченемдик укуктук актылар (буйруктар, инструкциялар, технокарталар):
 - КРО 09.2021-ж. № 158 “КРО 2016-ж. № 201 Токтомуна өзгөртүүлөрдү киргизүү жөнүндө” Токтому;
 - 2020-жылдын декабрындагы «Кыргыз Республикасынын калкынын туура тамактануу концепциясы»;
 - МСЭК менен макулданылган меню түзүү боюнча нускамалар, 2022;
 - Бракераждоо комиссиясы жөнүндө жобо, мектепте тамактанууну контролдоо боюнча комиссия
 - ББМ жана РайБББ/ШБББ буйруктары;
 - КРО №670 штаттар боюнча Токтому

6. Өндүрүштүк контролду жүзөгө ашыруу боюнча иш-мисдеттер жана аны өткөрүүгө жоопкерчилик жүктөлгөн кызмат адамдарынын (кызматчылардын) тизмеги:

1. Директор: Бообек уулу Б
2. Тамак-ашты уюштурууга жооптуу: Батталов У
3. Улук ашпозчулар: Касимова И
4. Кампачы:

7. Медициналык кароодон, кесиптик гигиеналык даярдыктан жана аттестациядан өтүүгө жаткан кызматчылардын кызмат орундарынын тизмеси:

№ п/п	Кызмат орундарынын аталышы
1.	Ашпозчу Касимова И
2.	Кондитер Самакова А.
3.	
4.	
5.	
6.	

Коомдук тамактануу ишканасынын 70-пунктунда белгиленген кызматтарды ээлеген кызматчылары медициналык томонку кароодон, изилдөөдөн өтүшөт:

Кароолордун, изилдөөлөрдүн аталыштары:	Изилдөөлөрдүн жылдык саны:
Терапевттен	Ишке орношуп жатканда, андан кийин - бир жылда 1 жолу
Дерматовенерологдун кароосунан	Ишке орношуп жатканда, андан кийин - бир жылда 2 жолу ¹
Сифишке канды текшерүү	Ишке орношуп жатканда, андан кийин - бир жылда 1 жолу ²
Гонорейда мазок	Ишке орношуп жатканда, андан кийин - бир жылда 1 жолу ³
Флюорография	Ишке орношуп жатканда, андан кийин - бир жылда 1 жолу
Ич келте оорусуна изилдөө	Ишке орношуп жатканда, андан кийин эндем. көрсөткүчтөр боюнча
Ичтеги карын инфекцияларын алып жүрүүгө изилдөө	Ишке орношуп жатканда, андан кийин эндем. көрсөткүчтөр боюнча
Гельминт жумурткаларын алып жүрүүгө изилдөө	Ишке орношуп жатканда, андан кийин - бир жылда 1 жолу
Патогендик стафилококко мурундан жана ооздон мазок	Ишке орношуп жатканда, андан кийин эндем. көрсөткүчтөр боюнча

Коомдук тамактануу ишканасынын кызматчылары ишке кирерде, андан кийин жылына 1 жолу кесиптик гигиеналык окутуудан жана аттестациядан өтүшөт. Иштөөгө уруксат Баштапкы медициналык-санитардык жардам уюмдарында – Үй-бүлөлүк медицина борбору (ҮМБ) же Жалпы медициналык практика борборунда (ЖМПБ) кесиптик гигиеналык окуудан жана ийгиликтүү аттестациядан өткөндөн кийин гана бекитилет!

8. Болгон технологиялык жана муздаткыч жабдуунун өзгөчөлүгү

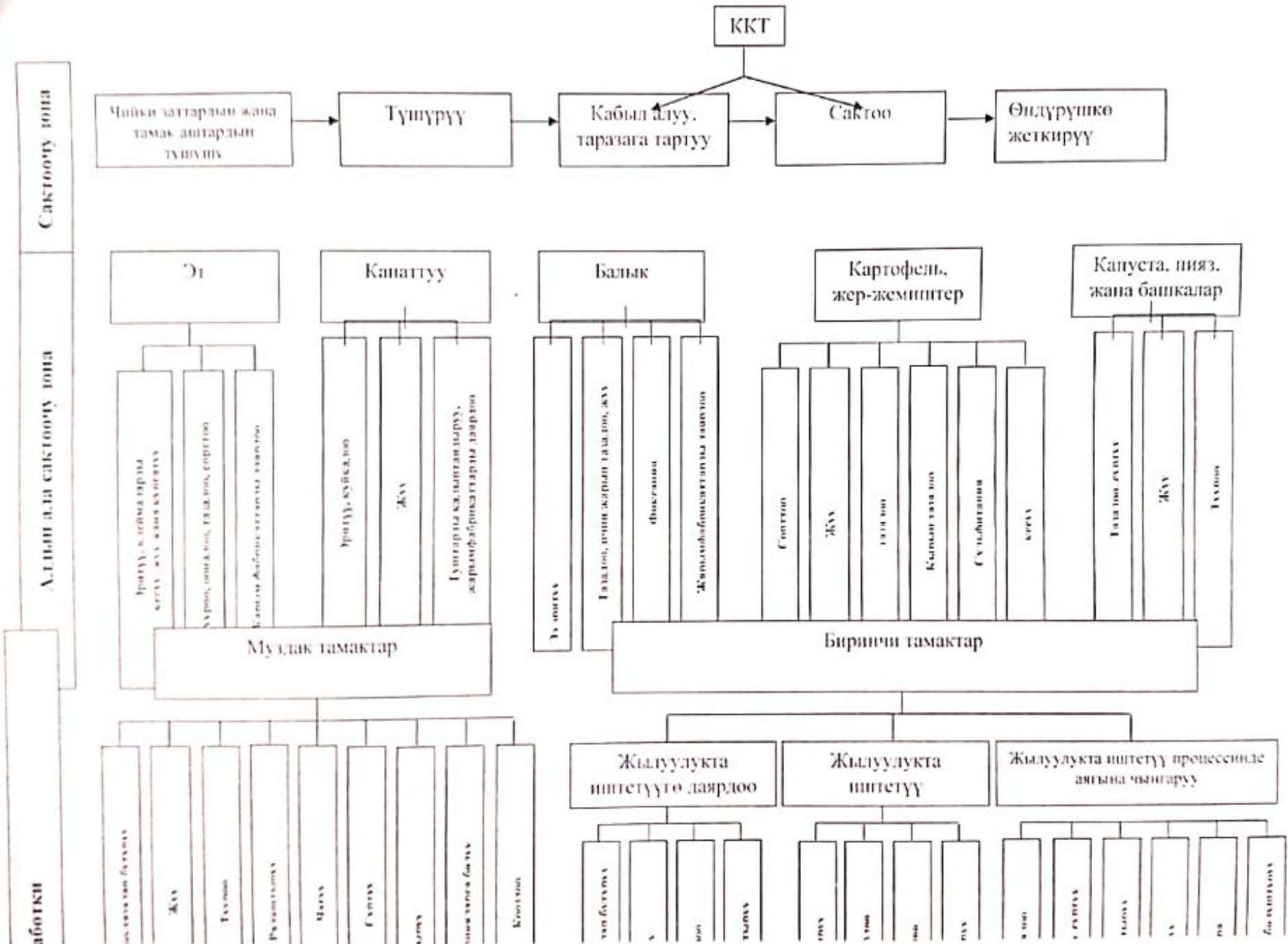
Аталышы	Саны	Пайдаланууга берилген жыл	Техникалык абалы
Камыр жуургуч	1	Ноябрь 2022	иштейт
Тирчилик муздаткычы	1	Сентябрь 2022	иштейт
Өндүрүштүк муздаткыч			
Куруучу исаф	2	Сентябрь 2022	
Электр плитасы	1	Сентябрь 2022	
Электр суу ысыткычтар (Арнетондор)	1	Сентябрь 2022	
Электр суу ысыткычтар - термостот	1		

¹ Кароонун эелиги пайда болгон эпидемиологиялык кырдаалды жана колдонуудагы жергиликтүү ченем актыларын эске алуу менен чоңойтулушу мүмкүн.

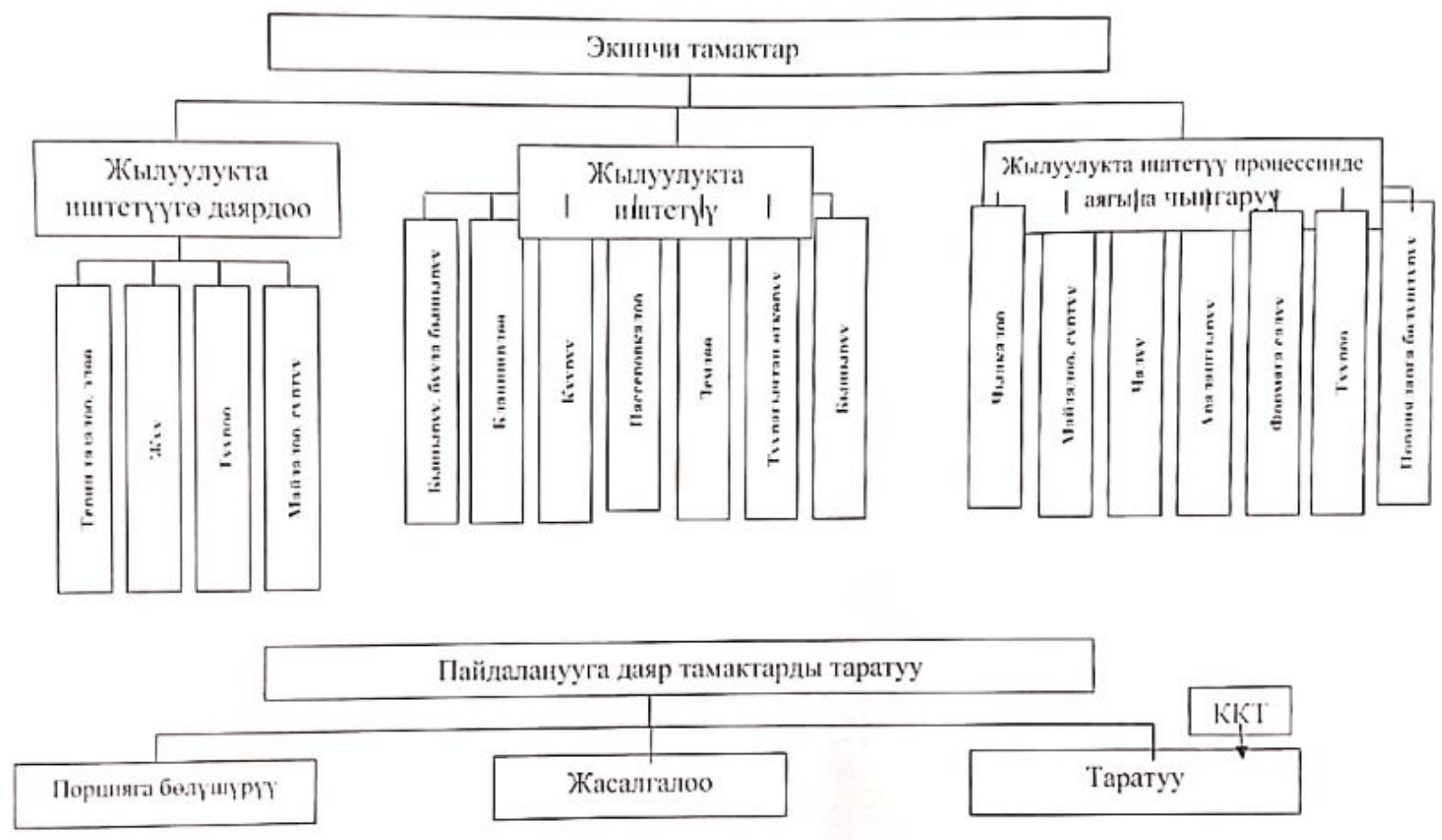
² Изилдөөнүн эелиги пайда болгон эпидемиологиялык кырдаалды жана колдонуудагы жергиликтүү ченем актыларын эске алуу менен чоңойтулушу мүмкүн.

³ Изилдөөнүн эелиги пайда болгон эпидемиологиялык кырдаалды жана колдонуудагы жергиликтүү ченем актыларын эске алуу менен чоңойтулушу мүмкүн.

9. Кудинардык өңүмдү өндүрүүнүн технологиялык схемасы (контролдук кооптуу жабыларды белгилөө менен)



Тамактарды колдонуу
техникасы



12. Аларды жүргүзүү санитардык эрежелерди жана гигиеналык ченематтарды сактоого, санитардык-гигиеналык (алдын алуучу) иш-чараларды аткарууга контроль үчүн керек болгон визуалдык (документалдык боюнча) контроль боюнча иш-чаралардын тизмеси

№ п/п	Иш-чаранын аты-ышы	Мезгилдүүлүгү	Контроль жүргүзүүгө жооптуу адам
1	<p>келип түшүүчү тамак-аш өнүмдөрүнүн, тамак ашка чийки заттардын сапатын жана коопсуздугун контролдоо</p>		ТИУ: У.Батталов
	<p>- товардык-коштоочу документтердин болгону жана туура тартипделгендигин контролдоо (ата мекендик өнүмгө: <u>даярдоочунун сапаты</u> жөнүндө ырастама, санитардык-эпидемиологиялык кортундунун болгондугу жөнүндө белгисиз менен шайкештик сертификаты, товардык-транспорттук коштомо кагаз; импорттук өнүм үчүн санитардык-эпидемиологиялык корутундунун болгондугу жөнүндө белгисиз менен сертификаты/шайкештик жөнүндө декларация, товардык-транспорттук коштомо кагаз; айыл-чарба чийки заттарына: КРдын ветеринардык ырастамасы (форма №4).</p> <p>- келип түшкөн өнүмдүн (товардын) тагактагы <u>маркалоого</u> жана товардык-коштоочу документтерге түрлөрүнүн жана аталыштарынын шайкеш келишин контролдоо;</p> <p>- коштомо кагаз көрсөтүлгөн партияга өнүмдүн таандыктыгын контролдоо.</p> <p>-товардын тагатынын жана маркирлоосунун санитардык эрежелерге жана мамлекеттик стандарттарга шайкештигин контролдоо;</p> <p>-өнүмдүн бузулган белгисинин жоктугуна визуалдык контроль.</p>	Азык түлүк үчүн чийки заттар түшкөн ар бир учурда	Кампачы/ашпозчу/тамактандырууга жооптуу директор – ай сайын
2	Технологиялык процесстин этаптарында өндүрүшүк контроль:		
	- технологиялык процесстин колдонуудагы ченемдик жана техникалык документацияга шайкештигин контролдоо;	дабыма	өндүрүштүн башчысы - ашпозчу тамактанууну уюштурууга жооптуу - күн сайын директор – ай сайын
	- технологиялык процесстин агымын сактоосун контролдоо;	зарылдыкка жараша	өндүрүштүн башчысы - ашпозчу тамактанууну уюштурууга жооптуу - күн сайын директор – ай сайын
	- контролдук кооптуу жабылдарды жана ченемге салынуучу	зарылдыкка жараша	Тамактанууну уюштурууга жооптуу

№ п/п	Иш чаранын атылышы	Мезгилдүүлүгү	Контроль жүргүзүүгө жооптуу адам
	көрсөткүчтөрдү аныктоо		
3	<ul style="list-style-type: none"> - даяр өнүмдүн сапатын жана коопсуздугун контролдоо - өнүмдөрдү ар бир кабыл алууда даярдык критерийлерин технологиялык документтерде көрсөтүү менен органолептикалык көрсөткүчтөрүн контролдоо; 	дайыма	өндүрүштүн башчысы - ашпозчу тамактанууну уюштурууга жооптуу, мел кызматчы - бракераждык комиссиянын мүчөлөрү, күн сайын
4	Тамак-аш азыктарын жана чийки заттарын <u>сактоону</u> , ташууну, <u>сатууну</u> контролдоо:		
	<ul style="list-style-type: none"> - атайын арналган же атайын жабдууланган транспорт каражатынын болушу; - тамак-аш азыктарын ташууда товардык кошну эрежесин сактоо; - транспортко белгиленген тартипте берилген санитардык <u>паспорттун болушу</u>; - транспорттук каражаттын санитардык абалы – кузовдун гигиеналык жабуусунун болуусу, тазалык; - айдоочуда (экспедитордо) <u>медициналык кароодон</u> өз учурунда өткөндүгү жөнүндөгү белги менен жеке медициналык китепченин болушу; - тамак-аш азыктарынын ар бир түрү үчүн, тез бузулуучу азык түлүктөр үчүн ташуу шарттарынын (аба табы, нымдуулук) сакталышы – салкындалуучу же изотермикалык транспорттун болушу. 	дайыма	кампачы экономист – ар жума сайын директор – ар жума сайын
	<ul style="list-style-type: none"> - азык-түлүктөрдү сактоо мөөнөтүнүн жана шарттарынын сакталышын контролдоо (кампа имараттарында абанын табынын режими жооптуу адам (кампачы) тарабынан күн сайын, ошондой эле объектинин ар бир контролдук текшерүүдө контролдолот); - кампачы имараттардын толтурулушун баалоо, иштеген муздаткыч жабдуунун кабыл алынган тез бузулуучу, өзгөчө тез бузулуучу жана тоңдурулган азыктарынын санынын көлөмү; - товардык кошнудук эрежесинин сакталышына контроль; - ченөөчү приборлордун болушу (термометрлер, психрометрлер). 	дайыма	Кампачы/завхоз директор – ай сайын же РайБББ/ШаарБББинин бухгалтери- 1 айда бир жолуан кем эмес
	<ul style="list-style-type: none"> - тамак-аш азыктарын сатуу шарттарын контролдоо: товардык кошнудук эрежесин, аба табынын режимин, инвентарды (кычыткычтарды, күрөктөрдү, кашыктарды, чөмүчтөрдү ж.б.) колдонууну, инвентарды жана тууроочу тактайды <u>маркирлоону</u> сактоону ж.б.; - азык-түлүктү сатуу мөөнөтүн контролдоо; - коштоочу документтерди контролдоо: сапатты <u>күбөлөндүрүүнүн</u> болушун (ата мекендик өндүрүштүн өнүмү үчүн), товардык-транспорттук коштомо кагазды, <u>шайкештик сертификатын/декларацияны</u>, өнүмгө санитардык-эпидемиологиялык корутунду. 	дайыма	кладовщик тамак-ашты уюштурууга жооптуу-күн сайын директор – ар ай сайын
5	Имараттын жана жабдуунун санитардык-техникалык абалын		

№ п/п	Иш чаранын атылышы	Мегилауулугу	Контроль жүргүзүүгө жооптуу адам
	контролдоо.		
	- иштелип чыгуучу жана сатылуучу өнүмдүн көлөмүнүн жана ассортиментинин технологиялык процесстин жүрүшүндө технологиялык жабдуунун жайгаштырылышына шайкеш келүүсүн контролдоо.	жыл сайын, ошондой эле ассортиментти же иштелип чыгуучу көлөмдү ар бир өзгөрткөн сайын	директор
	- суу менен камсыздоо жана каналдандыруу тутумунун санитардык-техникалык абалын контролдоо;	6 айда 1 ден кем эмес жолу	завхоз
	- технологиялык, муздаткыч жана соода-технологиялык жабдыктын техникалык абалын контролдоо;	контролдук ар бир учурда, бирок жылына 1 ден кем эмес жолу, ошондой эле ремонттоочу иштерди жана техникалык тейлөөнү жүргүзгөндөн кийин	завхоз
6	Санитардык-эпидемияга каршы (алдын алуучу) иш чаралардын аткарылышына өндүрүштүк контроль:		
	- мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык кызмат органдарынын жана мекемелеринин жазуу түрүндөгү сунуштарына, буйрутмаларына же токтомдоруна ылайык иш-чараларды аткаруу;	дайыма	директор
	- ишканалардан кармалган абалын контролдоо, өндүрүштүк, кампалык жана көмөктү имараттардын, жабдыктардын, инвентарларынын, тактап айтканда май бармагычты,	дайыма	өндүрүштүн башчысы - ашпозчу, кампачы, тамак, уюшт. жооптуу – жума сайын директор – ай сайын
	- өндүрүштө санитардык-эпидемияга каршы режимдин сакталышын контролдоо имараттарды, жабдыктарды, инвентарды жуу жана жуушусу стандартуу (санитардык тазалоо) режимин; жуучу жана жуушусу стандартуучу каражаттарды сактоо жана колдонуу шарттарын;	дайыма	өндүрүштүн башчысы - ашпозчу, кампачы, тамак, уюшт. жооптуу – күн сайын директор – ай сайын
	- ашкана идиштерин, инвентарларын жуу сапатын текшерүү	күн сайын	өндүрүштүн башчысы - ашпозчу - жума сайын директор – ай сайын
	- жуучу ванналарда суунун табын контролдоо	дайыма	ашкана жумушчусу (жуугуч) өндүрүштүн башчысы - ашпозчу - жума сайын
	- генералдык тазалоону өз маалында жүргүзүүнү контролдоо (санитардык күн)	айына 1 жолу, графикке ылайык	өндүрүштүн башчысы - ашпозчу, кампачы – жума сайын
	- терезенин айнектеринин өз маалында сүргүлүн турушун контролдоо	дайыма	өндүрүштүн башчысы - ашпозчу, кампачы директор – генералдык тазалоо жүрүп жатканда

№ п/п	Иш чаранын аты-ышы	Мезгилдүүлүгү	Контроль жүргүзүүгө жооптуу адам
	- тазалоочу инвентары, жуучу жана жутушеуздандыруучу каражаттар менен камсыз болушун жана алардын сакталыш шарттарын, жутушеуздандыруучу каражаттардын камдыгынын болушун, тазалоочу инвентардын багыты боюнча бөлүнүшүнүн жана алардын маркирлөөсүнүн болушу, алдын алуу максатында объектиде жутушеуздандыруу иштерин эсенке алуунун тууралыгын;	дайыма	Өндүрүштүн башчысы - ашпозчу, кампачы директор - ай сайын
	- бактерициддик лампалардын ниеттелиниши жана колдонулушун контролдоо	ай сайын	Завхоз, elektrik
7	Объектиге жанаша жайгашкан аймактык каралышы, аймакты абаттандыруу жана санитардык таза кармоо. Тапталдыны чогултуу, тапталдыны жана калдыктардын башка түрлөрүн ташып чыгаруу үчүн аянтчаны жабуу. Тамак-аш жана тиричилик калдыктарын топтоо, сактоо жана ташып чыгууга контроль.	ай сайын	директор
8	Ноомотко чыккан персоналды контролдоо. Ирилдүү оорулардын болушун кароо. Жумушчулардын жана алардын үй-бүлө мүчөлөрүнүн жугуштуу ооруларынан болгондугун сурамжылоо. Жумушчулунун тышкы келбетин, санитардык таза кийимдин болушун, жеке гигиенанын сакталышын текшерүү. Журналдагы жазуу.	ай сайын	Билим берүү мекемесинин медициналык кызматкери (ал жокто - Өндүрүштүн башчысы (улук ашпозчу) же тамактандырууну уюштурууга жооптуу адам
9	Алдын алуучу дератизацияны жана дезинсекцияны жүргүзүүнү контролдоо. Анын жүргүзүлүшүн контролдоо.	Түзүлгөн келишимдерде белгиленген мөөнөттөрдө, жалпы билим берүү мекемелеринде.	директор
10	Тышкы кийим үчүн тардерболуу, атайын кийимдер үчүн шкафтардын, сан түйүндөрдүн, чабылма болмолордун, санитардык болмолордун, персоналдын болмолорунун абалын контролдоо. Тамак ичүү үчүн атайын бөлүнүшүн объекттин жана имараттын болушу жана анын абалы. Аптечка жана анын комплектинин.	Күн сайын	Өндүрүштүн башчысы - ашпозчу директор - ай сайын

№ п/п	Иш чаранын атылышы	Мегилдүүлүгү	Контроль жүргүзүүгө жооптуу адам
11	Персоналды гигиеналык окутуу боюнча курстук гигиеналык даярдоону/кайра даярдоону уюштуруу	2 жылда бир жолу	директор
12	Атайын кишимди дайыма жууп турууну жана оңдоп турууну уюштуруу	дайыма	Өндүрүштүн башчысы (башкы ашпозчу)
13	Комхоз АО менен таптанды чыгаруу боюнча келишимдерди түзүү; Жргиликтүү Мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлдөө (МСЭК) менен - суунун сапатын лабораториялык контролдоо, дезинсекциялоо жана дератизациялоо боюнча келишим түзүү	1 жылда 1 жолу	директор
14	Жылуулук жабдуулары, жогорку басымдуу жабдуулар менен иштөө боюнча окутуулардын өтүшүн көзөмөлдөө. Бул типтеги жабдууларды иштетүүгө уруксаттын болушун контролдоо.	1 жылда бир жолунан кем эмес	директор

13. Өндүрүштүк контролдуу алкагында аккредитацияланган лабораториянын базасында аткарылуучу лабораториялык-инструменталдык изилдөөлөрдүн жана ченөөлөрдүн жайларын көрсөтүү менен өндүрүштүк контролдуу көрсөткүчтөрүнүн тизмеги

п/п	Өндүрүштүк контролдуу объектисинин аталышы	Изилдөө объектиси жана (же) изилденүүчү материал	Аныкталуучу көрсөткүчтөр	Өндүрүштүк контролдуу мезгилдүүлүгү (өткөрүү үчүн жооптуу)	Изилдөөлөрлү, сынамдарды ж.б. өткөрүүнү ж.б. регламенттөөчү ченемдик, ченемдик-техникалык жана усулдук документация
1	Өндүрүш чөйрөсү	Иш орду	- микроклимат; (аба табы, абанын нымдуулугу, абанын кыймылынын ылдамдыгы);	бир жылда 2 жолу 2 сынам (суук жана жылуу учурда) жалпы билим берүү мекемесинин жетекчиси	
2	Жарыктануу деңгээли	Иш орду	Жарыктануу деңгээли	бир жылда 1 жолу сутканын караңгы учурунда жалпы билим берүү мекемесинин жетекчиси	
3	Чуулун жана вибрациянын деңгээли	Иш орду	«Жумушчу орундардагы, турак жана коомдук имараттардагы жана турак курулуштун аймагында ызы-чуу» «турак жана коомдук имараттардагы өндүрүштүк термелүү»	бир жылда 1 жолу 2 сынам ошондой эле вентиляция тутумун реконструкциялагандан, жабдыкты оңдоп түзөөдөн өткөргөндөн кийин жалпы билим берүү мекемесинин жетекчиси	

п/п	Өндүрүштүк контролдуу объектисинин аталышы	Изилдөө объектиси жана (же) изилденүүчү материал	Аныкталуучу көрсөткүчтөр	Өндүрүштүк контролдуу мезгилдүүлүгү (өткөрүү үчүн жооптуу)	Изилдөөлөрдү, сынамдарды ж.б. өткөрүүнү ж.б. регламенттоочу ченемдик, ченемдик-техникалык жана усулдук документация
4	Технологиялык процесстердин этабында контролдоо	Салаттар, таттуу тамактар, суусундуктар, экинчи тамактар, гарнирлер, соустар, быштак менен жасалгандар, жумурткадан, жашылчадан жасалган тамактар	Даяр тамак ашты лабораториялык жана инструменталдык контролдоо: даяр тамактардын көрсөткүчтөрүнүн санитардык мыйзамдардын талаптарына ылайыктуулугун микробиологиялык изилдөө. Ичүүчү сууну химиялык жана микробиологиялык көрсөткүчтөрү боюнча лабораториялык изилдөө.	2-3 тамак – изилденүүчү тамак ичүү кварталына жолу Химиялык көрсөткүчтөрү боюнча 2 сынам – бир жылда 1 жолу, микробиологиялык – бир жылда 2 жолу	
5	Санитардык-эпидемиологиялык режим	Өндүрүштүк курчоонун объектисери, персоналдын колдору жана атайын кийимдери, инвентарлар	Өндүрүштүк жабдыктык объектисинен, инвентардан, резервуарлардан, тарадан, персоналдын колдорунан жана атайын кийимдеринен БГКПа анализ алуу	Бир жылда 10 жолу (10 жолу анализ алуу) Мектеп менен ОАМСЭКД аймактык борборунун келишимдин негизинде жүргүзүлөт.	

14. Адамдын жана анын жашаган чөйрөсү үчүн түпкүлүктүү коркунуч жараткан, аларга карата лабораториялык изилдөө, сынам уюштуруу керек болгон өндүрүш контролунун объектисинин тизмеси:

1. Уюмдун өндүрүштүк имараты;
2. Технологиялык жабдык;
3. Чийки зат, жарымфабрикаттар;
4. Даяр өнүм, өндүрүш калдыктары;
5. Технологиялык процесстер;
6. Иш орундары;
7. Ичүүчү суу менен камсыздоонун болуштүрүүчү тутуму;
8. Ашкананын персоналы (персоналдын өздүк гигиенасын баалоо).

Лабораториялык жана инструменталдык көзөмөл жүргүзүү үчүн (ОАМСЭКД аймактык борбору) менен келишим түзүлдү.

15. Калктын санитардык-эпидемиологиялык бакубатчылыгына көркүнө жараткан жагдайлардын тизмеси, алар пайда болгон учурда калкка, жергиликтүү өз алдынча башкаруу органдарына, мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык кызматтын мекемелерине маалымат жеткирүү жүзөгө ашырат

Калктын санитардык-эпидемиологиялык бакубатчылыгына көркүнө жараткан жагдайлардын тизмеси:	Көрүлүүчү чаралар
Жугуштуу, паразитардык оорулар жөнүндө маалымат алуу, бөлжөл менен даяр тамакты ичкенге байланыштуу уулдануу болгондугу жөнүндө маалымат алуу.	Мамлекеттик-санитардык-эпидемиологиялык кызматтын органдарына жана мекемелерине маалымат берүү. Бул аракет курч ичеге каршы жугуштуу оорулары пайда болгон учурда шаныштын иш чаралардын алгоритмине ылайык жүргүзүлөт (курч ичеге каршы жугуштуу ооруларынын пайда болгондугуна шек жаралса).
Муздак сууну өчүрүү	Ашкана ишин токтотуу, билим берүү мекемесинин жетекчисине жазуу түрүндө кабарлоо. Райондук билим берүү бөлүмүнүн башчысына. Ооруларды алдын алуу жана мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлдөө департаментинин аймактык борборуна, керектүү учурда жергиликтүү бийликке кабарлоо.
Жылытуу сезонунда жылуулукту өчүрүү	Ашкананы иштетүүнү токтотуп туруу, билим берүү мекемесинин жетекчисине жазуу түрүндө кабарлоо. Райондук билим берүү бөлүмүнүн башчысына. Ооруларды алдын алуу жана мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлдөө департаментинин аймактык борборуна, керектүү учурда жергиликтүү бийликке кабарлоо.
Ысык сууну өчүрүү	Сууну жылытууну уюштуруу. Райондук билим берүү бөлүмүнүн башчысына. Ооруларды алдын алуу жана мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлдөө департаментинин аймактык борборуна, керектүү учурда жергиликтүү бийликке кабарлоо.
Электрэнергиясын өчүрүү	Ашкананы иштетүүнү токтотуп туруу. Муздатууну талап кылган азыктарды ташып чыгууну жана жайгаштырууну камсыз кылуу. Райондук билим берүү бөлүмүнүн башчысына. Ооруларды алдын алуу жана мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык.
Муздатыкч жана технологиялык жабдыктардын бузулушу	Муздатууну талап кылган азыктарды иштеп турган муздатыкчтарга жайгаштыруу.

	Райондук билим берүү бөлүмүнүн башчысына, Ооруларды алдын алуу жана мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлдөө департаментинин аймактык борборуна, керектүү учурда жергиликтүү бийликке кабарлоо
Агынды суулардын кампанын, өндүрүштүк имаратка агын келүүсү менен кандаланытыруу тутумунун авариясы	Ашканын иштетүүнү токтотуп туруу, авариялык кызматты чакыруу. Тамак-аш өңүмдөрүнүн сакталышын камсыз кылуу, билим берүү мекемесинин жетекчисине жазуу түрүндө кабарлоо. Райондук билим берүү бөлүмүнүн башчысына, Ооруларды алдын алуу жана мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлдөө департаментинин аймактык борборуна, керектүү учурда жергиликтүү бийликке кабарлоо
Желдетүү тутумунун бузуктугу	Бузулган жерлерин оңдоо үчүн адисти чакыруу. Райондук билим берүү бөлүмүнүн башчысына, Ооруларды алдын алуу жана мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлдөө департаментинин аймактык борборуна, керектүү учурда жергиликтүү бийликке кабарлоо.
Жагымсыз жытты табуу	Булагын табуу, мүмкүндүккө жараша оңдоо. Зарылдыкта бузулган жерин оңдоо үчүн адисти чакыруу. Райондук билим берүү бөлүмүнүн башчысына, Ооруларды алдын алуу жана мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлдөө департаментинин аймактык борборуна, керектүү учурда жергиликтүү бийликке кабарлоо.

16. Эсепке алуунун жана өндүрүштүк контролду жүзөгө ашыруу менен байланышкан маселелер боюнча колдонуулагы мыйзамдар менен белгиленген отчеттуулуктун формаларынын тизмеси:

1. Кызматчылардын медициналык кароосунун жыйынтыктарын эсепке алуу журналы (медициналык өздүк китепчелердин жүгүртүлүшү) (1-тиркеме)
2. Персоналдык ден соолугунун абалын контролдоо журналы (Саламаттык журналы). Кызматчы ишке киришкенге чейин күн сайын толтурулат (2-тиркеме)
3. Кулinaryдык даяр өңүмдүн бракеражынын журналы (3-тиркеме)
4. Азык түзүк чийки заттын жана тамак аш азыктарынын бракеражынын журналы (4-тиркеме)
5. Муздагыч камерадагы аба табын контролдоо журналы (5-тиркеме)
6. Өндүрүштүк контрол боюнча иш-чаралары эсепке алуу журналы (6-тиркеме)
7. Тамактарды витаминдендирүү журналы (7-тиркеме)
8. Кызматчылардын медициналык жеке китепчелери, медициналык кароодон өтүүнүн жайылган барагы.
9. Транспортко Санитардык паспорттор (транспорт бар болсо)
10. Аккредитацияланган лабораториянын лабораториялык изилдөөлөрүнүн протоколдору.
11. Келишимдер (калдыктарды ташып чыгаруу № _____, санитардык кийимди жуу № _____, дератизация жана дезинсекция № _____, медициналык текшерүү жүргүзүү № _____ лабораториялык изилдөөлөрдү жүргүзүү № _____)

Өндүрүштүк контролду программасына ылайык жүргүзүлүүчү журналдардын формасы

I. Кызматчылардын медициналык кароосунун жыйынтыктарын эсепке алуу журналы (медициналык өздүк китепчелердин жүгүртүлүшү)

№ п.п	Кызматчынын ААА	Кызмат орду	Медициналык жеке китепчени берген күн	Медициналык жеке китепчени берген	Кызмат адамынын кол	Колуна алгандыгы	Эскертүү
-------	-----------------	-------------	---------------------------------------	-----------------------------------	---------------------	------------------	----------

			(Кирүү)	дата	тамгасы	жөнүндө кол тамгасы	
1	Касымова Нуриза	ашпоочу					

2. Персоналдын ден соолугунун абалын контролдоо журналы (Саламаттык журналы)

№ п/п	ААА	Кызмат орду	Дата дем алуу органдарынын оорусу жана териде же прирдүү жаранын жоктугу жөнүндө белги	Дата Кароо боюнча бейтап баракчасын контролдоо (диагноз)	Дата	Кызматчынын кол тамгасы
1	Касымова Нуриза	ашпоочу				

3. Кулинардык даяр өнүмдүн бракераждык журналы

Тамак даярлаган дата жана убакыт	Бракеражды алып салган убакыт	Тамактын, кулинардык заттын аталышы	Тамактын органолептикалык баалоо	Тамактын, кулинардык азыктын сатууга уруксат	Бракераждык комиссия мүчөлөрүнүн кол тамгалары	Эскертүү

4. Азык түзүк чийки заттын жана тамак аш азыктарынын бракераждын журналы

Тамак аш чийки заттын жана азык түзүктөрдүн келип түшкөн	Тамак аш азыктарынын аталышы	Келип түшкөн тамак-аш чийки заттын жана азык түзүктөрдүн өлчөмү (килограмм, литр менен, даана)	Кабал алынган тамак аш өнүмүнүн коопсуздуктуу ырастоочу документтин	Келип түшкөн тамак-аш чийки заттын жана азык түзүктөрдү органолептикалык баалоонун жыйынтыгы	Тамак-аш чийки заттын жана азык түзүктөрдү сатып алуу буюмунун бүтүрүүнүн	Тамак-аш чийки заттын жана азык түзүктөрдү сатуунун иш жүзүндөгү датасы жана	Жооптуу адамдардын кол тамгасы

датасы жана убактысы			номери		акыркы мөөнөтү	сааты	

5. Муздаткыч камералардагы аба табын контролдоо журналы

Өндүрүштүк имараттын аталышы	Муздаткыч жабдыктын аталышы	Аба табы							
		Айы/күнү: _____							
		1	2	3	4	5	6	...	31

*Аба табынын режимин эсенке алуунун өзүнчө бараган жүргүзүүгө жол берилет.

6. Өндүрүштүк контроль боюнча иш-чараларды эсенке алуу журналы

Дата	Аткарылган иш-чаралар (байкоо объектиси)	Жооптуу адамдын кол тамбасы

7. Тамактарды витаминдештирүү журналы

Дата	Тамактардын аталышы	Окуучулардын саны	Бир окуучуга «С» витамининин ченеми	Препараттын түрү/аталышы жана саны	Жооптуу адамдын кол тамбасы

Көңүл буруңуз: журналдардын бардыгы боюнча, номер коюлуп, юридикалык жактын мөөрү коюлуп, күбөлөндүрүлүшү керек.