

13. Өндүрүштүк контролдуң алкагында аккредитацияланган лабораториянын базасында аткарылуучу лабораториялык-инструменталдык изилдөөлөрдүң жана ченөөлөрдүң жайгларын көрсөтүү менен өндүрүштүк контролдуң көрсөткүчтөрүнүң тизмеги

Өндүрүштүк контролдуң объектисинин аталышы	Изилдөө объектиси жана (же) изилденүүчү материал	Аныкталуучу көрсөткүчтөр	Өндүрүштүк контролдуң мезгилдүүлүгү (өткөрүү үчүн жооптуу)	Изилдөөлөрдү, сынамдарды ж.б. өткөрүүнү ж.б. регламенттөөчү ченемдик, ченемдик-техникалык жана усулдук документация
Өндүрүш чөйрөсү	Иш орду	- микроклимат: (аба табы, абанын нымдуулугу, абанын кыймылынын ылдамдыгы); Жарыктануу деңгээли	Бир жылда 2 жолу 2 сынам (суук жана жылуу учурда) жалпы билим берүү мекемесинин жетекчиси Бир жылда 1 жолу сутканын карангы учурунда жалпы билим берүү мекемесинин жетекчиси	
Чуунун 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, жабыкты ондоп түзөөдөн өткөргөндөн кийин жалпы билим берүү мекемесинин жетекчиси	

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. регламенттөөчү ченемдик, ченемдик-техникалык жана усулдук документация
Технологиялык процесстердин этабында контролдоо	Сапаттар, таттуу тамактар, суусундуктар, экинчи тамактар, гарнирлер, соустар, быштак менен жасалгандар, жумурткадан жашылчадан жасалган тамактар	Даяр тамак ашты лабораториялык жана инструменталдык контролдоо: тамактардын даяр тамактардын көрсөткүчтөрүнүн санитардык мыйзамдардын талаптарына шайкештигин 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	
Санитардык-эпидемиологиялык режим	Өндүрүштүк курчоонун объектүүлери, персоналдын колдору жана атайын кийимдери, инвентарлар	Өндүрүштүк жабдыктык объектисинен, инвентардан, резервуарлардан, тарадан, персоналдын колдорунан жана атайын кийимдеринен БГКПта 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 туруктуулуктуу коркунуч жараткан, аларга карата лабораториялык изилдөө, сынам уюштуруу керек болгон өндүрүш контролунун объектилеринин 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 бөлүштүрүүчү тутуму;
8. Ашкананын персоналы (персоналды өзүгүк гигиенасын баалоо).

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

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

Калктын санитардык-эпидемиологиялык бакубатчылыгына коркунуч жараткан жагдайлардын тизмеси:	Көрүлүүчү чаралар
Жугуштуу, паразитардык оорулар жөнүндө маалымат алуу, болжол менен дар тамакты ичкенге байланыштуу уулануу болгондугу жөнүндө маалымат алуу.	Мамлекеттик-санитардык-эпидемиологиялык кызматтын органдарына жана мекемелерине маалымат берүү. Бул аракет курч ичеги карын жугуштуу оорулары пайда болгон учурда пашылыш иш чаралардын алгоритмине ылайык жүргүзүлөт (курч ичеги карын жугуштуу ооруларынын пайда болгондугуна шек жаралса).
Муздак сууну өчүрүү	Ашканын 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	Ашканын иштегүүнү 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	Ашканын иштегүүнү токтотуп туруу. Муздагууну талап кылган азыктарды ташып чыгууну жана жайгаштырууну камсыз кылуу. Райондук билим берүү

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

1. Кызматчылардын медициналык кароосунун жыйынтыктарын эсепке алуу журналы (медициналык өздүк китепчелердин жүтүртүлүшү) (1-тиркеме).
2. Персоналдын ден соолугунун абалын контролдоо журналы (Саламаттык журналы). Кызматчы ишке киришкенге чейин күн сайын толтурулат (2-тиркеме).
3. Кулинардык даяр өнүмдүн бракеражынын журналы (3-тиркеме).
4. Азык түлүк чийки затынын жана тамак аш азыктарынын бракеражынын журналы (4-тиркеме).
5. Муздаткыч камералардагы аба табын контролдоо журналы (5-тиркеме).
6. Өндүрүштүк контроль боюнча иш-чараларды эсепке алуу журналы (6-тиркеме).
7. Тамактарды витаминдештирүү 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 контролдуу программасына ылайык жүргүзүлүүчү журналдардын формасы

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

№ п.п	Кызматчынын ААА	Кызмат орду	Медициналык жеке китепчени берген күн (Кирүү)	Медициналык жеке китепчени берген дата	Кызмат адымынын кол тамгасы	Колуна алгандыгы жөнүндө кол тамгасы	Эскертүү
1	Бүлгашова ЧБ	ашиозчу	2015-жылдын 20-августуна чейин	2000-жылдын 12-сентябрына чейин			

2. Персоналды ден соолугунун абалын контролдоо журналы (Сагамааттык журналы)

№ п/п	ААА	Кызмат орду	Дата дем алуу органдарынын оорусу жана териле же ириңдүү жаранын жоктугу жөнүндө белги	Дата Кароо боюнча бейтап баракчасын контролдоо (диагноз)	Дата	Кызматчынын кол тамгасы
1	Бүлгашова ЧБ	ашиозчу				

3. Кулинардык даяр өнүмдүн бракераждык журналы

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

4. Азык түлүк чийки затынын жана тамак аш азыктарынын бракеражынын журналы

Тамак-аш чийки затынын жана азык түлүктөрдүн келип түшкөн датасы жана убактысы	Тамак аш азыктарынын аталышы	Келип түшкөн тамак-аш чийки затынын жана азык түлүктөрдүн өлчөмү (килограмм, литр менен, даана)	Кабыл алынган тамак аш өнүмүнүн коопсуздугун ырастоочу документтин номери	Келип түшкөн тамак-аш чийки затынын жана азык түлүктөрдүн органолептикалык баалоонун жыйынтыгы	Тамак-аш чийки затынын жана азык түлүктөрдүн сатып алуунун акыркы мөөнөтү	Тамак-аш чийки затын жана азык түлүктөрдүн сатуунун иш жүзүндөгү датасы жана сааты	Жооптуу адамдардын кол тамгасы

4. Муздаткыч камералардагы аба табын контролдоо журналы

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

* Аба табынын режимин эсепке алуунун өзүнчө барагын жүргүзүүгө жол берилет.

5. Өндүрүштүк контроль боюнча иш-чараларды эсепке алуу журналы

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

6. Тамактарды витаминдештирүү журналы

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