



МІНІСТЭРСТВА
АХОВЫ ЗДАРОЎЯ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

ЗАГАД

31.12.2025 № 1627

г.Мінск

МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПРИКАЗ

г.Минск

Об утверждении форм контрольных
списков вопросов (чек-листов)

На основании пункта 9 приложения 1 к Указу Президента Республики Беларусь от 6 июня 2025 г. № 227 «О повышении эффективности контрольной (надзорной) деятельности», пункта 3 перечня контролирующих (надзорных) органов и (или) сфер контроля (надзора), которые применяют (в которых применяются) контрольные списки вопросов (чек-листы), утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 13 декабря 2012 г. № 1147,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить формы контрольных списков вопросов (чек-листов):

1.1. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к источникам и системам питьевого водоснабжения (прилагается);

1.2. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к общежитиям и иным местам проживания (прилагается);

1.3. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к государственным учреждениям социального обслуживания (прилагается);

1.4. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к учреждениям высшего образования и учреждениям дополнительного образования взрослых (прилагается);

1.5. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к объектам по оказанию бытовых услуг (прилагается);

1.6. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к бассейнам, аквапаркам, объектам по оказанию бытовых услуг бань, саун и душевых, СПА-объектам, физкультурно-спортивным сооружениям (прилагается);

1.7. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при эксплуатации источников неионизирующего излучения (прилагается);

1.8. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при обращении парфюмерно-косметической продукции (прилагается);

1.9. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при обращении продукции легкой промышленности (прилагается);

1.10. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при осуществлении медицинской деятельности (прилагается);

1.11. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к условиям труда работающих, содержанию и эксплуатации объектов агропромышленного комплекса и объектов промышленности (прилагается);

1.12. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к объектам по ремонту и техническому обслуживанию транспортных средств (прилагается);

1.13. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при обращении мебельной продукции (прилагается);

1.14. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при обращении минеральных удобрений (прилагается);

1.15. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при обращении средств индивидуальной защиты (прилагается);

1.16. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к учреждениям дошкольного образования (прилагается);

1.17. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к учреждениям общего среднего образования (прилагается);

1.18. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к социально-педагогическим учреждениям, школам-интернатам для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (прилагается);

1.19. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к учреждениям специального образования (прилагается);

1.20. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к учреждениям профессионально-технического и (или) среднего специального образования (прилагается);

1.21. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к стационарным оздоровительным или санаторно-курортным организациям с круглосуточным пребыванием детей (прилагается);

1.22. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при обращении товаров для детей и (или) игрушек (прилагается);

1.23. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции (прилагается);

1.24. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при обращении пищевой продукции, упаковки (укупорочных средств), контактирующей с пищевой продукцией (прилагается);

1.25. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к объектам общественного питания, торговых объектов, рынков при обращении пищевой продукции (прилагается);

1.26. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к радиационным объектам (прилагается).

2. Главным врачам учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор на соответствующих административно-территориальных единицах, обеспечить:

применение утвержденных настоящим приказом форм контрольных списков вопросов (чек-листов) при осуществлении государственного санитарного надзора за соблюдением законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

размещение настоящего постановления на официальных сайтах учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, в глобальной компьютерной сети Интернет.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя Министра здравоохранения – Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь Нечай С.В.

Министр



А.В.Ходжаев

УТВЕРЖДЕНО

Приказ

Министерства здравоохранения
Республики Беларусь

31.12.2025 № 1627

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) №

Сфера контроля (надзора): соблюдение субъектами хозяйствования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения в социально-педагогическом учреждении, школе-интернате для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки (выборочной , внеплановой);
для использования при планировании проверок .

Инициалы, фамилия, должность служащего, контактный телефон проверяющего (руководителя проверки) или должностного лица, направившего контрольный список вопросов (чек-лист) _____

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

Наименование (фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется) проверяемого субъекта _____

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

Инициалы, фамилия, должность служащего, контактный телефон представителя (представителей) проверяемого субъекта _____

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденные Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 (главы 1–5) (сокращенно – ОСЭТ);

2. постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования» (сокращенно – пост. Совмина по нормам питания);

3. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 (сокращенно – ССЭТ);

4. санитарные нормы и правила «Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 196 (сокращенно – СанНиП по УДС);

5. гигиенический норматив «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37 (сокращенно – ГН по освещенности);

6. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32 (сокращенно – СанНиП по произв. контролю).

7. санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь, утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180 (сокращенно – СанНиП по физиол. нормам);

8. санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утверждённые постановлением Главного государственного

санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183 (сокращенно – СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Требования к земельному участку и территории							
1.1.	Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огражден, в том числе зелеными насаждениями, на территории отсутствует сквозной проезд. Территория в вечернее время освещена. Растущие деревья и кустарники не затеняют учебные помещения. Устройство, оборудование и содержание дворовой территории детских деревьев (городков) соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к содержанию территорий населенных пунктов и организаций	ОСЭТ – п. 14; ССЭТ – пп. 8–10, 13, 124					
1.2.	Площадь озеленения	ССЭТ –					

	<p>территории не менее 40%.</p> <p>Подходы к зданиям учреждения, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки имеют твердое ровное покрытие</p>	<p>пп. 10, 11</p>				
1.3.	<p>Выделены физкультурно-спортивная, отдыха (игр) и хозяйственная зоны.</p> <p>Расположение физкультурно-спортивной зоны соответствует установленным требованиям.</p> <p>Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке.</p> <p>Песочницы оборудованы крышками.</p> <p>В зоне отдыха оборудованы навесы, веранды, террасы.</p> <p>Физкультурно-спортивные площадки и физкультурно-спортивное оборудование установлены в соответствии с техническим нормативным правовым актом, согласно которому произведено данное оборудование</p>	<p>ССЭТ – пп. 11, 14</p> <p>СанПиН по УДС – пп. 17, 18</p>				
1.4.	<p>Хозяйственная зона имеет отдельный въезд.</p> <p>Мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от окон зданий, зон отдыха (игр) и физкультурно-спортивной зоны на</p>	<p>ОСЭТ – п. 17;</p> <p>ССЭТ – п. 12</p>				

	<p>специальной площадке с твердым покрытием и ограждением.</p> <p>На территории и в здании созданы условия для сбора мусора. Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место</p>						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Требования к зданию							
2.1.	<p>Обеспечена планировочная связь между учебными, помещениями с группами помещений общего назначения.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к размещению в одном здании социально-педагогических учреждений разных видов.</p> <p>Планировочная структура и набор помещений детских деревень (городков) соответствует установленным требованиям.</p> <p>Нормативная вместимость учреждений соблюдается:</p> <p>детского дома – от 20 до 75 воспитанников;</p> <p>детской деревни (городка) – от 20 до 120 воспитанников;</p> <p>детского социального приюта – от 14 до 35 воспитанников;</p> <p>школы-интерната – от 70 до 220 воспитанников.</p> <p>Ориентация окон жилых</p>	<p>ССЭТ – пп. 17, 125, 126</p> <p>СанПиН по УДС – пп. 6, 47</p>					

	помещений, помещений для занятий по интересам, игральные, общих комнат по сторонам горизонта отвечает установленным требованиям					
2.2.	<p>Жилые и спальные помещения, помещения медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах. Высота помещений от пола до потолка не менее 3 м (при оборудовании подвесного потолка – не менее 2,75 м). Созданы безопасные и беспрепятственные условия для размещения и передвижения детей с особенностями психофизического развития (при наличии) При входе в здание оборудован двойной тамбур с теплозащитой. При входе в здание имеются устройства для очистки обуви, урны, очистка которых производится по мере заполнения</p>	<p>ССЭТ – пп. 18, 22, приложение 3</p> <p>СанНиП по УДС – п. 118</p>				
2.3.	<p>Набор помещений жилой секции содержит: гардероб для верхней одежды и обуви; гардероб (шкаф) для личной одежды воспитанников непосредственно в жилых (при жилых) помещениях; общую комнату для игр (отдыха) не менее 3 кв.м на одного проживающего, но</p>	<p>ССЭТ – п. 21, приложение 2</p>				

	<p>общей площадью не менее 20 кв.м; для детей от 6 лет - помещение для самоподготовки площадью не менее 2 кв.м на одного проживающего; санитарный блок на каждую жилую секцию. При жилой секции предусмотрено помещение для воспитателя. Соблюдается площадь на одного проживающего в жилых комнатах не менее 6 кв.м.</p>						
2.4.	<p>Жилые помещения, игровые удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов. При танцевальных залах имеются отдельные для мальчиков и девочек с 7-летнего возраста раздевалки. В прачечной соблюдается поточность движения белья от грязного к чистому, входы и выходы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья, помещения (места) для хранения грязного и чистого белья отдельные. Набор помещений медицинского назначения включает медицинский и процедурный кабинеты (допускается совмещение в действующих учреждениях) и другие</p>	ССЭТ – п. 17, 24, 25, 74					

	<p>медицинские кабинеты в соответствии с необходимостью.</p> <p>В местах проживания воспитанников, за исключением детских городков (деревень), имеется медицинский изолятор с выделением не менее двух палат для детей с подозрением на воздушно-капельные и кишечные инфекции (с отдельными туалетами или индивидуальными биотуалетами)</p>						
2.5.	<p>Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям</p>	ССЭТ – п. 23, приложение 4					
2.6.	<p>Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам. Своевременно проведен ремонт помещений. Не выявлено неисправных инженерных сетей, санитарно-технического оборудования. В зданиях и на территории учреждения не проводятся капитальный ремонт, реконструкция, покраска и другие ремонтные работы, создающие потенциальную угрозу для жизни и здоровья воспитанников</p>	<p>ОСЭТ – п. 7;</p> <p>ССЭТ – пп. 28, 29</p>					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

Раздел 3. Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации)						
3.1.	Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном пункте) системой отопления. В ограждении отопительных приборов не используются древесно-стружечные и древесно-волокнистые плиты, полимерные материалы	ССЭТ – п. 30, 33				
3.2.	Системы хозяйственно-питьевого водоснабжения, горячего водоснабжения, водоотведения находятся в исправном состоянии. Холодная и горячая вода подведена в помещения объекта питания, медицинского назначения, плавательного бассейна, буфетные, душевые, умывальные, туалетные помещения, помещения для мытья ног, санитарные узлы, комнаты гигиены. Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн	ОСЭТ – п. 21, 22; ССЭТ – п. 30, 32				
3.3.	Питьевой режим воспитанников организован с использованием упакованной питьевой воды, кипяченой воды или через дополнительные фильтры из централизованной сети, с использованием	ССЭТ – п. 155				

	<p>одноразовой посуды (в обеденном зале – с использованием одноразовой или многоразовой посуды). При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах)</p>						
3.4.	<p>Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты</p>	<p>ОСЭТ – п. 19; ССЭТ – пп. 30, 34–36</p>					
3.5.	<p>В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений через фрамуги и форточки, створки стеклопакетов. Соблюдаются требования к проветриванию помещений. Параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям. Воспитанники не находятся в помещениях с наличием плесени. Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием воспитанников оснащены термометрами</p>	<p>ССЭТ – пп. 37, 59, приложение 6; СанНиП по УДС – п. 72 (часть третья)</p>					

Фактическое количество баллов по разделу, всего:						
Раздел 4. Естественное и искусственное освещение						
4.1.	<p>Помещения имеют естественное освещение в соответствии с требованиями.</p> <p>Направление основного потока естественного освещения в помещениях для занятий левостороннее.</p> <p>Окна жилых, учебных, спальных и других помещений оснащены регулируемыми солнцезащитными устройствами</p>	<p>ССЭТ – п. 39 - 41, приложение 7;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p>				
4.2.	<p>Уровни искусственной освещенности помещений соответствуют установленным нормам.</p> <p>Обеспечено равномерное искусственное освещение помещений</p>	<p>ССЭТ – п. 42;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 79, приложение 3;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p>				
4.3.	<p>Используются, преимущественно, люминесцентные лампы и с электронной пускорегулирующей аппаратурой.</p> <p>Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые</p>	<p>ССЭТ – п. 43;</p> <p>ГН по освещенности</p> <p>СанНиП по УДС – п. 83</p>				
4.4.	<p>Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении.</p> <p>Остекление оконных проемов целостное.</p> <p>Электросветильники и</p>	<p>ОСЭТ – п. 20;</p> <p>ССЭТ – п. 43, 52</p>				

	окна содержатся в чистоте						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Оборудование помещений							
5.1.	Используются строительные материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, игры и игрушки, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, санитарно-техническое оборудование, моющие средства и средства дезинфекции, произведенные в соответствии с ТНПА и разрешенные законодательством	ССЭТ – п. 44					
5.2.	Используемые твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны. Не используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела	ССЭТ – пп. 29, 38					
5.3.	В местах проживания для каждого проживающего имеется кровать, тумбочка, стул, шкаф (место в шкафу), стол (рабочее место). Не используются кровати с прогибающимся ложем. В учреждениях с пребыванием детей более 6 месяцев не используются двухъярусные кровати, пристенные кровати-трансформеры двухъярусные или ленточные,	ССЭТ – п. 47					

	трехуровневые кровати из комплекта мебели для групп продленного дня. Постельные принадлежности и постельное белье стоящих рядом кроватей не соприкасаются						
5.4.	Требования к оборудованию кухонь-столовых, буфетных, общей столовой соблюдаются	СанНиП по УДС – пп. 57–60					
Фактическое количество баллов по разделу							
Раздел 6. Требования к распорядку дня							
6.1.	Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрету курения, организывает проведение производственного контроля за соблюдением в учреждении санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий	ССЭТ – п. 7; СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий (пункты 4, 8, 9, 12, 15)					
6.2.	Во внеклассной деятельности осуществляется гигиеническое воспитание и обучение воспитанников. Гигиеническое обучение направлено на овладение воспитанниками знаний, умений и навыков в области гигиены и охраны здоровья, формирование навыков здорового образа жизни. Педагогические и медицинские работники требуют от воспитанников	ССЭТ – п. 78.2; СанНиП по УДС – глава 12					

	<p>выполнения установленного санитарно- противоэпидемического режима, поддержания чистоты территории и помещений, своевременного проветривания помещений, опрятности одежды и обуви, применения знаний, умений и навыков в области гигиены и здорового образа жизни</p>					
6.3.	<p>Наполняемость групп в социально- педагогических учреждениях не превышает 12 воспитанников. Соблюдаются требования к количеству проживающих в одном жилом помещении воспитанников: от 3 до 5 лет – не более 8; от 6 до 10 лет – не более 5; от 11 лет – не болеет 4. Для воспитанников старше 6-лет жилые помещения отдельные для лиц мужского и женского пола</p>	<p>СанНиП по УДС – п. 7 ССЭТ – п. 21, приложение 2</p>				
6.4.	<p>Требования к режиму дня (продолжительность сна прогулок, кратность питания и другое) соблюдаются. Воспитанники проводят достаточное количество времени на открытом воздухе. Предусмотрено увеличение продолжительности пребывания на открытом</p>	<p>ССЭТ – пп. 61, 63, приложение 11</p>				

	<p>воздухе на 1,5–2 часа во время каникул.</p> <p>Во время прогулок обеспечены двигательная активность детей, соответствующая погодным условиям одежда и обувь.</p> <p>Предусмотрено сокращение прогулок при неблагоприятных погодных условиях</p>					
6.5.	<p>В режиме дня воспитанников предусмотрено время для проведения оздоровительных и коррекционных занятий, развивающих занятий, домашних заданий, соблюдаются условия проведения занятий</p>	СанНиП по УДС – пп. 86–88				
6.6.	<p>Общественно полезный труд организован с учетом возраста и состояния здоровья воспитанников.</p> <p>Воспитанники допущены к работе в соответствующей одежде и обуви, при необходимости обеспечены средствами индивидуальной защиты.</p> <p>Воспитанники не привлекаются к работам, запрещенным трудовым законодательством и санитарно-эпидемиологическими требованиями</p>	ССЭТ – п. 71, приложение 13				
6.7.	Соблюдаются требования организации досуга воспитанников	СанНиП по УДС – п. 89				
6.8.	Соблюдаются условия и режим работы с компьютерной техникой,	ССЭТ – пп. 48, 72, приложение 9;				

	при просмотре телепередач. Соблюдаются условия и режим просмотра телепередач	СанНиП по УДС – п. 91					
6.9.	Физическое воспитание воспитанников организовано с учетом их подготовленности, состояния здоровья, осуществляется контроль со стороны медицинских работников за физическим воспитанием	СанНиП по УДС – пп. 95, 96					
Фактическое количество баллов по разделу:							
Раздел 7. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением объекта питания							
7.1.	Прием (поступление) детей в учреждение осуществляется по представлению медицинской справки о состоянии здоровья и выписки из медицинских документов. При поступлении в детский социальный приют в случае необходимости ребенок прошел санитарную обработку в санитарном пропускнике (в учреждении или организации здравоохранения), медицинское обследование в организации здравоохранения. По необходимости организовано проведение санации ребенка с педикулезом непосредственно в учреждении с использованием противопедикулезной	ССЭТ – пп. 6, 75, 77, 128 СанНиП по УДС – п. 185					

	укладки. В медицинском кабинете имеется противопедикулезная укладка					
7.2.	Осуществляется медицинское обеспечение воспитанников работниками учреждений и территориальных организаций здравоохранения в порядке, установленном законодательством. Медицинскими работниками ежедневно проводится амбулаторный прием, отправка на госпитализацию или лечение заболевших воспитанников. Прием в учреждение, лечение в медицинском изоляторе воспитанников с кожными заразными и острыми инфекционными заболеваниями не осуществляется.	ССЭТ – пп. 74, 75 76; СанНиП по УДС – п. 189; Приказ по мед. помощи				
7.3.	Периодически проводятся профилактические медицинские осмотры воспитанников, в том числе осмотр на кожные заразные заболевания и педикулез. После выходных, праздничных дней и каникул медицинскими работниками проводится опрос и выборочные профилактические осмотры детей в целях выявления заболевших.	ССЭТ – пп. 75, 78.1.				

	<p>Медицинскими работниками совместно с администрацией учреждения осуществляется контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при воспитании и организации образовательного процесса воспитанников</p>						
7.4.	<p>Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком.</p> <p>Песок для наполнения песочниц завозится из специально выделенных мест, чистый, без посторонних примесей, имеются документы, подтверждающие его безопасность. Перед игрой песок увлажняется. По окончании рабочего дня песочницы закрываются крышками.</p> <p>На территории отсутствуют бродячие животные. Игровое и спортивное оборудование хорошо поддается очистке, исправно</p>	<p>ОСЭТ – п. 17;</p> <p>ССЭТ – пп. 14, 15</p>					
7.7.	<p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками: санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, унитазами</p>	<p>ОСЭТ –п. 33;</p> <p>ССЭТ – пп. 23, 51, 57</p>					

	<p>оснащены накладными сиденьями, умывальники оснащены дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами (бумажными полотенцами), а для медицинских работников и работников объекта питания – дополнительно антисептиками для обработки рук. Накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются</p>					
7.8.	<p>Генеральная уборка всех помещений проводится не реже 1 раза в месяц. Ковры, мягкая мебель, игрушки содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке. Соблюдаются требования к содержанию постельных принадлежностей, постельного белья, санитарной одежды</p>	<p>ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – пп. 51, 52, 60, 56, приложение 10</p>				
7.9.	<p>Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для воспитанников местах. Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды. В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны.</p>	<p>ОСЭТ – пп. 6, 7; ССЭТ – пп. 44, 51, 54, 57; СанНиП по УДС – п. 113</p>				

	Окна в помещениях прачечной, спальных помещениях засетчены					
7.10.	<p>Каждый воспитанник обеспечен средствами личной гигиены.</p> <p>Организована ежедневная чистка зубов воспитанниками.</p> <p>Зубные щетки и стаканчики хранятся в условиях, предупреждающих их загрязнение.</p> <p>Не реже одного раза в неделю организована помывка воспитанников.</p> <p>Выделены отдельные полотенца для лица и рук, для ног и банное.</p> <p>В учреждении в наличии не менее двух комплектов на матрасников, постельного белья и полотенца на каждого воспитанника.</p> <p>Воспитанники обеспечены достаточным количеством одежды и обуви, средств личной гигиены.</p> <p>Одежда и обувь, полученные в виде гуманитарной помощи, обрабатываются</p>	<p>ССЭТ – пп. 79, 58;</p> <p>СанНиП по УДС – пп. 171, 175</p>				
7.11.	Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки	<p>ОСЭТ – п. 11;</p> <p>ССЭТ – п. 5;</p>				
7.12.	Работники объектов питания, уборщики помещений, работники прачечных (кастелянши, рабочие по стирке и ремонту спецодежды и другие), заведующие хозяйством, заместители	<p>ОСЭТ – п. 11;</p> <p>ССЭТ – п. 5;</p> <p>Постановление по гиг. обучению</p>				

	руководителей по административно-хозяйственной работе, слесари-сантехники прошли гигиеническое обучение в установленные сроки						
Фактическое количество баллов по разделу:							
Раздел 8. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания							
8.1.	Созданы должные условия для организации горячего питания. Набор и планировка помещений, размещение торгового технологического электрооборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды. В помещении приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах обеспечена работа бактерицидного освещения	ОСЭТ – пп. 25, 35, 37, 38, 51; ССЭТ – пп. 129, 132, 139, приложение 21					
8.2.	Количество посадочных мест – из расчета одновременного обеспечения питанием 50 % - в учреждениях с круглосуточным пребыванием. Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение раздевалок, светильников и другое), отделка помещений объекта (материалы нетоксичные, устойчивы к коррозии, моющим и	ОСЭТ – пп. 7, 20, 28, 40; ССЭТ – пп. 26, 28					

	<p>дезсредствам и другое) соответствуют установленным требованиям. Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда. Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные</p>					
8.3.	<p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями. Оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами. Торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда предусмотрены (и используются) отдельные для сырой и готовой продукции</p>	<p>ОСЭТ – пп. 8, 26; ССЭТ – пп. 134, 135</p>				
8.4.	<p>Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей,</p>	<p>ОСЭТ – пп. 42, 43, 50; ССЭТ – п. 136;</p>				

	<p>разделочных досок и ножей.</p> <p>Производственные столы и производственные ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда для работы в производственных цехах (участках) промаркированы согласно назначению.</p> <p>Маркировка производственных ванн, столов, разделочных досок и ножей, кухонной посуды соблюдается.</p> <p>Холодная и горячая вода к ваннам подается через смесители.</p> <p>Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков.</p> <p>В кухнях-столовых учреждений выделены разделочные ножи и доски для сырой и готовой продукции.</p> <p>Имеется достаточный запас кухонной посуды для использования без выделения для приготовления разных видов блюд</p>	<p>СанНиП по УДС – п. 124</p>					
8.5.	<p>Всех видов столовой и кухонной посуды достаточное количество, посуда изготовлена из разрешенных материалов.</p> <p>Обеспечено наличие одноразовой посуды на период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств, которая повторно не</p>	<p>ОСЭТ – пп. 9, 54;</p> <p>ССЭТ – пп. 135, 138</p>					

	используется. Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами					
8.6.	Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды, режим мытья столовой посуды и приборов, соблюдается, посуда на раздаче в сухом виде. Режим мытья, сушки и хранения кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов соблюдается	ОСЭТ – п. 54; ССЭТ – пп. 133, 137, приложение 22				
8.7	Уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями, своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений	ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – п. 51;				
8.8.	Пищевые отходы в объекте питания собираются в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, своевременно удаляются из помещений. Наличия насекомых и грызунов в объекте питания не наблюдается. Выполняются мероприятия по предотвращению появления грызунов,	ОСЭТ – п. 59; ССЭТ – п. 54; СанНиП по УДС – п. 113				

	<p>насекомых: проводится дезинфекция дезинсекция, дератизация в соответствии с актами законодательства; нижняя часть наружных дверей объекта питания облицована металлом; окна подвальных помещений закрыты металлической сеткой (решеткой); окна в помещениях объекта питания засетчены</p>						
8.9.	<p>Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Транспортная упаковка чистая. Готовые блюда при необходимости их транспортировки доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термоконтейнерах, боксах и т.д. При транспортировке не</p>	<p>ОСЭТ – пп. 57, 58; ССЭТ – п. 142</p>					

	производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости					
8.10.	<p>На поступившие в объект питания продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие ее качество и безопасность. Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции. Используемая в питании воспитанников сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в учебно- производственных объектах учреждений, соответствует гигиеническим нормативам согласно результатам лабораторных исследований. В детских деревнях (городках) пищевые продукты приобретаются родителями- воспитателями с (или) воспитанниками с соблюдением установленных требований</p>	<p>ОСЭТ – п. 12; ССЭТ – п. 142; СанНиП по УДС – п. 140</p>				
8.11.	В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком	ОСЭТ – п. 45				

	<p>годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.)</p>						
8.12.	<p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых из обращения, после вскрытия упаковки.</p> <p>Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией.</p> <p>В детских деревнях (городках) обеспечено раздельное хранение следующих пищевых продуктов:</p> <p>сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб;</p> <p>скоропортящиеся продукты; овощи и фрукты.</p> <p>Скоропортящиеся продукты, овощи (за исключением корнеплодов), фрукты хранятся в холодильнике.</p> <p>Корнеплоды хранятся в прохладном месте (погреб, летнее помещение и другое)</p>	<p>ОСЭТ – пп. 13, 40, 47;</p> <p>ССЭТ – пп.143, 145;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 151</p>					
8.13.	<p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе</p>	<p>ОСЭТ – пп. 13, 40, 47;</p> <p>ССЭТ – пп. 143, 144, 145</p>					

	сухих, хлеба, плодовоовощной продукции						
8.14.	<p>Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса):</p> <p>обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей;</p> <p>обработка неочищенных и немытых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке);</p> <p>соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое.</p> <p>Необработанные яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции.</p> <p>Соблюдаются требования к обработке яиц, индивидуальной упаковки консервированных продуктов</p>	<p>ОСЭТ – пп. 37, 38;</p> <p>ССЭТ – пп. 156–158, 160</p> <p>СанНиП по УДС – п. 156</p>					
8.15.	Овощи, фрукты, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья бланшируются, зелень и ягоды – промываются	ССЭТ – п. 159					

	<p>охлажденной кипяченой водой. Кочаны капусты перед бланшировкой нарезаются на 2–4 части.</p> <p>Очищенные сырые овощи хранить в подсоленной воде не более 2 часов.</p> <p>Неочищенные и очищенные отварные овощи хранят не более 6 часов, готовые салаты перед заправкой – не более 2 часов при температуре +2 – +6 °С</p>					
8.16.	<p>Блюда готовятся на каждый прием пищи, хранятся на электроплите или электромармите не более 3 часов с момента приготовления.</p> <p>Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд</p>	<p>ССЭТ – пп. 156, 160;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 156</p>				
8.17	<p>Соблюдаются отдельные требования к приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков</p>	<p>ССЭТ – п. 156;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 156</p>				
8.18.	<p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания: помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной</p>	<p>ОСЭТ – п. 33;</p> <p>ССЭТ – пп.23, 32, 139, 132 и приложение 21</p>				

	водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук						
8.19.	Работники обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день	ССЭТ – пп. 139, 140					
8.20.	Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий. Воспитатели, родители-воспитатели при приготовлении пищи в кухнях-столовых опрятны, содержат руки в чистоте, используют передник и косынку. Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по установленной форме	ОСЭТ –п. 54; ССЭТ – п. 139; СанНиП по УДС – п. 164 ССЭТ – п. 141; СанНиП по УДС – п. 165					
Фактическое количество баллов по разделу:							
Раздел 9. Качество питания, контроль							
9.1.	Соблюдается кратность питания с учетом круглосуточного пребывания в учреждении.	ССЭТ – пп. 129, 146, 148					

	<p>Приняты меры по быстрому и качественному обслуживанию воспитанников с возможностью выбора рационов (блюд)</p>					
9.2.	<p>Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, разработанным с учетом норм питания, физиологических норм, возраста обучающихся, сборников технологических карт блюд, рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи, сезона года.</p> <p>Питание воспитанников в детских деревнях (городках) организовано на основе примерных двухнедельных рационов, используемых в качестве методического материала</p>	<p>ССЭТ – п. 147</p> <p>СанНиП по УДС – п. 152 (часть пятая)</p>				
9.3.	<p>В питании не используются отдельные пищевые продукты и блюда в целях профилактики острых кишечных инфекций, за исключением детских деревень (городков), в которых могут использоваться блинчики с сырым мясом, макароны с мясным фаршем и рубленым яйцом, мясные и рыбные заливные блюда, окрошка, яичница-глазунья, кондитерские изделия с кремом</p>	<p>ОСЭТ – п. 45;</p> <p>ССЭТ – п. 161, Приложение 24;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 158</p>				

9.4.	<p>Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления. В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики. В выходные и праздничные дни в питание воспитанников в возрасте от 6 лет включаются отдельные деликатесные пищевые продукты</p>	<p>ССЭТ – п. 152, приложение 23; СанНиП по УДС – п. 155 (часть третья)</p>					
9.5.	<p>Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем. Проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой. Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией – осуществляется в соответствии с актами законодательства</p>	<p>ССЭТ – пп.149, 153;</p>					
9.6.	<p>За исключением детских деревень (городков) обеспечено: проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, полнотой вложения пищевых продуктов; проведение ежедневной оценки качества приготовленных блюд с занесением результатов оценки в бракеражный журнал. Используется установленная форма бракеражного журнала</p>	<p>ССЭТ – пп. 129, 130; СанНиП по УДС – п. 168 СанНиП по произв. контролю; СанНиП по УДС – п. 168</p>					

9.7.	Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели. Анализ выполнения установленных норм питания, за исключением детских деревень (городков), проводится медицинским работником каждые 10 дней и по окончании месяца	ССЭТ – пп. 150, 151; СанНиП по УДС – п. 160 (часть первая); Постановление Совмина о нормах питания; СанНиП по физиол. нормам					
9.8.	Установленные нормы питания и физиологические нормы выполняются	ССЭТ – п. 150; Постановление Совмина о нормах питания; СанНиП по физиол. нормам					
Фактическое количество баллов по разделу:							

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия, наименование должности служащего проверяемого субъекта)

_____ 20 ____ г.

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия, наименование должности служащего проверяющего (руководителя проверки))

_____ 20 ____ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае, если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.
3. Максимальное количество баллов – 144.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно-эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1	Требования к земельному участку и территории		4	8	8	7–6	5 и менее
2	Требования к зданию		6	12	12–11	10–9	8 и менее
3	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации)		5	10	10–9	8	7 и менее
4	Естественное и искусственное освещение		4	8	8	7–6	5 и менее
5	Оборудование помещений		4	8	8	7–6	5 и менее
6	Требования к распорядку дня		9	18	18–16	15–14	13 и менее

7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания		12	24	24–22	21–18	17 и менее
Итого по условиям пребывания и воспитанию (разделы 1–7)			44	88	88–79	78–66	65 и менее
8	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания		20	40	40–36	35–30	29 и менее
9	Качество питания, контроль		8	16	16–14	13–12	11 и менее
Итого по организации питания (разделы 8–9)			28	56	56–50	49–42	41 и менее
Итого (разделы 1–9)			72	144	144–130	129–108	107 и менее

Итоговая оценка по условиям пребывания и воспитанию

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)

Итоговая оценка по организации питания

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)

Итоговая оценка

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)