



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
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением субъектами законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований и процедур, установленных в технических регламентах Таможенного союза, Европейского экономического союза в учреждении, реализующем образовательные программы профессионально-технического и (или) среднего специального образования

| 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) (далее – 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» (далее – 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 (далее – ССЭТ);

4. санитарные нормы и правила «Требования для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 6 мая 2013 г. № 38 (далее – СанНиП по УПТОиССО);

5. гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности факторов производственной среды и трудового процесса при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37;

6. 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 (далее – ГН по освещенности);

7. 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 (далее – СанНиП по произв. контролю);

8. 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 (далее – СанНиП по физиол. нормам);

9. 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 (далее – 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 зелеными насаждениями и дополнительным ограждением со стороны примыкающих улиц и проездов, на территории отсутствует сквозной проезд. Территория в вечернее время освещена. Растущие деревья и | п. 14 ОСЭТ, пп. 8–10, 13 ССЭТ | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|--|---|--|--|--|--|--|
| | кустарники не затеняют учебные помещения Площадь озеленения территории не менее 40% | | | | | | |
| 1.2. | Подходы к зданиям учреждения, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки имеют твердое ровное покрытие | п. 11 ССЭТ | | | | | |
| 1.3. | Выделены физкультурно-спортивная, отдыха и хозяйственная зоны, как дополнительные – жилая (при наличии общежития), производственная (подсобного хозяйства), учебно-опытная зоны. Расположение физкультурно-спортивной зоны соответствует установленным требованиям. Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке. Спортивные оборудование, спортивный инвентарь по конструкции, размерам, применяемым материалам соответствуют возрастным и психофизическим особенностям обучающихся, требованиям ТНПА | пп. 11, 14 ССЭТ, п. 15 СанНиП по УПТОиССО | | | | | |
| 1.4. | Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от здания, зоны отдыха, физкультурно-спортивной зоны на специальной площадке с твердым | п. 17 ОСЭТ, п. 12 ССЭТ | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | покрытием и ограждением. На территории и в здании созданы условия для сбора мусора. Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место | | | | | | |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего: | | | | | | | |
| Раздел 2 Требования к зданию | | | | | | | |
| 2.1. | Объемно-планировочная структура зданий и состав помещений предусматривают выделение следующих групп помещений: учебных и лекционных; для производственного обучения и практики; общего назначения. Обеспечена планировочная связь между группами учебных, жилых помещений с группами помещений общего назначения. Учебные, жилые помещения удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов. При наличии отдельно стоящих зданий (без переходов) в каждом из них имеются гардеробы. Объемно-планировочная структура зданий и состав помещений определены исходя из численности обучающихся в одну смену и в соответствии со строительными нормами | пп. 17, 20, 106 ССЭТ, п. 21 СанНиП по УПТОиССО | | | | | |
| 2.2. | Помещения учебные, жилые медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах. | п. 18 ССЭТ, п. 28 СанНиП по УПТОиССО | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|--|--|--|--|--|--|--|
| | Соблюдаются нормативы высоты потолков. При входе в здания оборудованы двойные тамбуры с теплозащитой. При входе в здание имеются устройства для очистки обуви, урны для мусора | | | | | | |
| 2.3. | Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития (при наличии) | п. 22, приложение 3 ССЭТ | | | | | |
| 2.4. | Площади учебных, жилых помещений соответствуют установленным нормативам | пп. 20–21, приложения 1–2 ССЭТ | | | | | |
| 2.5. | В жилой секции в местах проживания обучающихся созданы условия для хранения и ухода за одеждой и обувью, отдыха, соблюдения личной гигиены. 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 | пп. 21, 25, приложение 2 ССЭТ | | | | | |
| 2.6. | Спортивные, музыкальные и танцевальные залы не размещены вблизи учебных помещений. При спортивных и танцевальных залах имеются отдельные для юношей и девушек раздевалки. | пп. 24, 74 ССЭТ, пп. 35, 47 СанНиП по УПТОиССО | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|---|---------------------------|--|--|--|--|--|
| | <p>Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям.</p> <p>Устройство спортивных залов, актов залов соответствует строительным нормам проектирования в части требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения</p> | | | | | | |
| 2.7. | <p>Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям</p> | п. 23, приложение 4 ССЭТ | | | | | |
| 2.8. | <p>Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам. Своевременно проведен ремонт помещений. Не выявлено неисправных инженерных сетей, санитарно-технического оборудования.</p> <p>Не выявлено фактов проведения покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для здоровья, в присутствии обучающихся</p> | п. 7 ОСЭТ, пп. 28–29 ССЭТ | | | | | |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего: | | | | | | | |
| Раздел 3. Санитарно-техническое благоустройство | | | | | | | |
| 3.1. | <p>Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном</p> | пп. 30, 33 ССЭТ | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|---|---|--|--|--|--|--|
| | пункте) системой отопления. В ограждении отопительных приборов не используются ДСП, ДВП, полимерные материалы | | | | | | |
| 3.2. | Системы хозяйственно-питьевого водоснабжения, горячего водоснабжения, водоотведения соответствуют установленным требованиям. Холодная и горячая вода подведена в помещения объекта питания, медицинского назначения, плавательного бассейна, для мытья ног, санитарные узлы, умывальные, душевые, комнаты гигиены. Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн. После реконструкции холодная и горячая вода подведена в лаборантские при учебных помещениях, к умывальникам в кабинетах физики, химии, биологии и других учебных помещениях | пп. 21–22 ОСЭТ, пп. 30, 32 ССЭТ, п. 61 СанНиП по УПТОиССО | | | | | |
| 3.3. | Питьевой режим обучающихся организован с использованием упакованной питьевой воды, кипяченой воды или через дополнительные фильтры из централизованной сети, с использованием одноразовой посуды, в обеденном зале с использованием одноразовой или многоразовой посуды. | п. 155 ССЭТ | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|---|--------------------------------|--|--|--|--|--|
| | При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов | | | | | | |
| 3.4. | Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты | п. 19 ОСЭТ, пп. 30, 34–36 ССЭТ | | | | | |
| 3.5. | В производственных (учебно-производственных) мастерских и лабораториях оптимальные величины показателей микроклимата соответствуют особенностям технологического процесса, категории тяжести работы и санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным к микроклимату производственных помещений. В неотапливаемых производственных помещениях или при работе на открытом воздухе с постоянным соприкосновением с мокрыми и холодными предметами предусмотрены устройства или специальные помещения для обогрева | п. 108 ССЭТ | | | | | |
| 3.6. | В каждом помещении | п. 37, | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| | <p>обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений. Соблюдается требования к проветриванию помещений, параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям. Обучающиеся не находятся в помещениях с наличием плесени. Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием обучающихся оснащены термометрами</p> | <p>приложение 6 ССЭТ, п. 63 СанНиП по УПТО и ССО</p> | | | | | |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего: | | | | | | | |
| Раздел 4. Естественное и искусственное освещение | | | | | | | |
| 4.1. | <p>Выполняются гигиенические требования к наличию естественного освещения в помещениях учреждения. Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях левостороннее</p> | <p>пп. 39–40, приложение 7 ССЭТ</p> | | | | | |
| 4.2. | <p>В учебных помещениях окна не затенены цветами, декоративными шторами, мебелью, поверхности интерьера матовых светлых тонов. Учебные, жилые помещения оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), предусмотрено затемнение окна (окон) при использовании интерактивной доски.</p> | <p>пп. 41–42 ССЭТ, ГН по освещенности</p> | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|--|---|--|--|--|--|--|
| | Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам | | | | | | |
| 4.3. | Обеспечено равномерное и достаточное искусственное освещение основных помещений. Искусственное освещение используется в учебных помещениях и в дневное время при пасмурном дне. Уровни искусственной освещенности соответствуют установленным нормам. Уровень освещенности рабочих мест в производственных (учебно-производственных) мастерских соответствует характеру и точности (разряду) выполняемых работ | п. 42 ССЭТ, ГН по освещенности, п.85, приложение 2 СанНиП по УПТОиССО | | | | | |
| 4.4. | Используются, преимущественно, люминесцентные лампы и с электронной пускорегулирующей аппаратурой. Имеется дополнительное освещение классной доски. При трудовом (производственном) обучении при выполнении точных работ используется система комбинированного (общего и местного) электроосвещения рабочих мест. Искусственное освещение используется в помещениях с пребыванием обучающихся и в дневное | пп. 42–43 ССЭТ, ГН по освещенности | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|-----------------------------|--|--|--|--|--|
| | время при пасмурном дне. В помещениях, где организован образовательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света | | | | | | |
| 4.5. | Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристы | п. 88 СанНиП по УПТОиССО | | | | | |
| 4.6. | Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении. Остекление оконных проемов целостное. Электросветильники и окна содержатся в чистоте | п. 20 ОСЭТ, пп. 43, 52 ССЭТ | | | | | |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего: | | | | | | | |
| Раздел 5. Оборудование помещений | | | | | | | |
| 5.1. | Используемые строительные материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, игры и игрушки, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, торгово-технологическое, санитарно-техническое оборудование, моющие средства и средства дезинфекции, произведенные в соответствии с ТИПА и разрешенные законодательством. Используемые твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны. Не | пп. 29, 38, 44 ССЭТ | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|--|--|--|--|--|--|--|
| | используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела, средства обучения | | | | | | |
| 5.2. | <p>Устройство и оборудование спортивного зала (набор подсобных помещений, в том числе раздевальных, душевых и туалетов) соответствует требованиям ТНПА. Спортивный зал оснащен исправным оборудованием и инвентарем, их хранение упорядочено.</p> <p>В местах проживания для каждого проживающего имеется кровать, тумбочка, стул, шкаф (место в шкафу), стол (рабочее место). Используемые кровати и их расстановка отвечают установленным требованиям. Не используются кровати с прогибающимся ложем</p> | пп. 24, 29, 47 ССЭТ | | | | | |
| 5.3. | <p>Учебные помещения оборудованы мебелью ученической, произведенной по установленным стандартам, с учетом назначения помещения и соответствующей функциональным ростовым параметрам учащихся.</p> <p>Стулья и столы используются в комплекте одного размера. Не используются табуретки. Углы и ребра крышек столов, сидений и спинок</p> | п. 45, приложение 8 ССЭТ, пп. 94–95 СанНиП по УПТОиССО | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | стульев закруглены, без острых выступающих частей и заусенцев, при ремонте размеры не изменены. Требования к расстановке ученической мебели соблюдены | | | | | | |
| 5.4. | Химические лаборатории оборудованы вытяжными шкафами | п. 45 ССЭТ | | | | | |
| 5.5. | Устройство и оборудование кабинетов информатики, в том числе характеристики электронных средств обучения соответствуют установленным требованиям. Устройство локальной сети передачи данных соответствует установленным требованиям | пп. 44, 48–49, приложение 9 ССЭТ | | | | | |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего: | | | | | | | |
| Раздел 6. Организация образовательного процесса | | | | | | | |
| 6.1. | Образовательный процесс организован по типовым учебным планам, утвержденным в установленном Кодексе Республики Беларусь об образовании порядке, и в условиях сохранения здоровья, поддержания работоспособности, обеспечения двигательной активности | п. 61 ССЭТ | | | | | |
| | Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрету курения, организывает проведение производственного контроля за соблюдением | п. 7, 78.2 ССЭТ, пп. 4, 8, 9, 12, 15 СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий, глава 12 СанНиП по УПТОиССО | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|--|--|--|--|--|--|--|
| | <p>в учреждении санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий.</p> <p>Гигиеническое обучение и воспитание обучающихся осуществляется в соответствии с установленными требованиями</p> | | | | | | |
| 6.2. | <p>Наполняемость групп и площадь на одного обучающегося в учебных помещениях соответствует установленным нормативам</p> | <p>пп. 61, 19–20 ССЭТ</p> | | | | | |
| 6.3. | <p>Учебные занятия начинаются не ранее 8.00 и заканчиваются (вторая смена) не позднее 21.00 часов.</p> <p>Учебные занятия учащихся первого и второго года обучения на основе базового образования организованы в первую смену</p> | <p>пп. 61, 64, 113, приложение 12 ССЭТ</p> | | | | | |
| 6.4. | <p>Продолжительность учебного занятия не превышает 45 мин, перерывы – не менее 10 минут и 20 минут – для приема пищи</p> | <p>пп. 61, 64, приложение 12 ССЭТ</p> | | | | | |
| 6.5. | <p>Не объединяются 2 урока по учебному предмету (учебной дисциплине) «Физическая культура» на I и II курсах на основе базового образования.</p> <p>Учебные занятия по физической культуре проводятся с учетом состояния здоровья обучающихся.</p> <p>Обучающиеся занимаются физической культурой и</p> | <p>пп. 61, 65, 68, 69 ССЭТ</p> | | | | | |

| | | | | | | |
|------|---|--|--|--|--|--|
| | <p>спортом в спортивной одежде и обуви, допущены к занятиям в спортивных секциях, участию в спортивных соревнованиях – с письменного разрешения медицинского работника.</p> <p>Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания обучающихся</p> | | | | | |
| 6.6. | <p>Максимальная недельная учебная нагрузка учащегося не превышает максимальную допустимую при 5-дневной и 6-дневной учебных неделях</p> | <p>пп. 61, 114 ССЭТ</p> | | | | |
| 6.7. | <p>Расписание уроков составлено с учетом равномерного распределения разных по характеру занятий в течение учебного дня, учебной недели.</p> <p>Факультативные занятия проводятся в дни с наименьшей учебной нагрузкой</p> | <p>п. 61 ССЭТ, п. 133 СанНиП по УПТОиССО</p> | | | | |
| 6.8. | <p>Контрольные, курсовые работы, зачеты и экзамены проводятся не более чем по одному учебному предмету в день, не проводятся для обучающихся на 1-м и 2-м курсах на основе общего базового образования в пятницу и на последних учебных часах занятий</p> | <p>пп. 61, 67 ССЭТ</p> | | | | |
| 6.9. | <p>Продолжительность каникул соответствует установленным</p> | <p>пп. 61, 73 ССЭТ</p> | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|--------------------------------------|--|--|--|--|--|
| | требованиям. В учреждениях профессионально-технического образования для обучающихся на 1-м и 2-м курсах на основе общего базового образования в конце марта – начале апреля предусмотрены дополнительные каникулы в течение не менее 1-й недели | | | | | | |
| 6.10. | Соблюдаются установленные требования к режиму работы с электронными средствами обучения | пп. 61, 48, 72, приложение 9 ССЭТ | | | | | |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего: | | | | | | | |
| Раздел 7. Требования к производственному обучению и практике | | | | | | | |
| 7.1. | Прием документов у детей, поступающих в учреждение, осуществлен по представлении медицинской справки о состоянии здоровья. Учащиеся проходят ежегодно медицинский осмотр | п. 6 ССЭТ, п. 146 СанНиП по УПТОиССО | | | | | |
| 7.2. | Производственные, (учебно-производственные) мастерские и лаборатории: оснащены в соответствии с реализуемыми образовательными программами и требованиями технологического процесса; имеют помещения (специально отведенные места) для проведения теоретической части занятий, инструктажа, помещения или склады | п. 107, приложение 17 ССЭТ | | | | | |

| | | | | | | |
|------|--|-------------|--|--|--|--|
| | <p>для хранения инструментов, инвентаря, заготовок, сырья и готовой продукции; обеспечены условиями для хранения специальной одежды; оборудованы умывальниками с подачей холодной и горячей воды, при проведении электромонтажных работ – дополнительно емкостями с 1%-м раствором уксусной кислоты или специальной смывочной пастой. Движущиеся части сверлильных, заточных и других станков оснащены предохранительными сетками (экранами из оргстекла), неподвижные части металлорежущих станков окрашены в светло-зеленый цвет, движущиеся – в кремовый и другой; Столы, за которыми проводится пайка, с несгораемым покрытием. При проведении электротехнических и монтажно-сборочных работ используются регулируемые по высоте стулья со спинкой</p> | | | | | |
| 7.3. | <p>У станков и механизмов, работа на которых связана с выделением повышенного тепла, вредных веществ, пыли, аэрозолей, предусмотрена общая и местная механическая вентиляция. При электросварке на нефиксированных</p> | п. 109 ССЭТ | | | | |

| | | | | | | | |
|------|--|-----------------------------------|--|--|--|--|--|
| | <p>рабочих местах помещение оборудовано общеобменной приточно- вытяжной механической вентиляцией из расчета воздухообмена по наиболее токсичному компоненту в зависимости от применяемых электродов. В воздухе производственных (учебно- производственных) мастерских и лабораториях не содержатся пыль, аэрозоль и вредные химические вещества в количествах, превышающих установленные нормативы. Резка металла осуществляется на раскроечном столе, имеющем вытяжную вентиляцию снизу</p> | | | | | | |
| 7.4. | <p>Производственные (учебно- производственные) мастерские и лаборатории обеспечены средствами индивидуальной защиты и страховочными средствами с учетом вида деятельности, профиля осваиваемой специальности, моющими средствами и средствами для защиты и очищения кожи, аптечками первой помощи универсальными</p> | п. 46 ССЭТ | | | | | |
| 7.5. | <p>При организации производственного обучения, практики, труда обучающихся:</p> | п. 71.1, приложение 13 ССЭТ | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|---|-------------|--|--|--|--|--|
| | <p>обучающиеся допущены к работе в соответствующей одежде и обуви с использованием других средств индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемых работ;</p> <p>трудовая нагрузка и виды работ организованы с учетом состояния здоровья обучающегося;</p> <p>не допущено использование утиля, стекла, легко воспламеняющихся материалов, жидкостей и газов</p> | | | | | | |
| 7.6. | <p>Обучающиеся в возрасте 16 - 17 лет допущены к производственному обучению, практике по работам, на которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет, в условиях обеспечения оптимальных условий труда в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, устанавливающими гигиеническую классификацию условий труда.</p> <p>При освоении обучающимися профессий, связанных с вибрацией, уровни общей вибрации всех категорий и локальной вибрации на ученических (рабочих) местах не превышают предельно допустимые значения для II класса (допустимого для взрослых) условий труда в</p> | п. 110 ССЭТ | | | | | |

| | | | | | | |
|------|---|----------------------------|--|--|--|--|
| | соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, устанавливающими гигиеническую классификацию условий труда. К практическим занятиям на ученических (рабочих) местах в таких условиях допущены обучающиеся, достигшие возраста 16 лет | | | | | |
| 7.7. | При организации производственного обучения, практики обучающихся соблюдаются требования к охране труда, установленные Трудовым кодексом Республики Беларусь, Законом Республики Беларусь от 23 июня 2008 г. № 356-З «Об охране труда» (обучающиеся в возрасте моложе 18 лет не привлечены к работам в вечернее и ночное время, в выходные и праздничные дни и другое) | п. 71.1 ССЭТ | | | | |
| 7.8. | При организации производственного обучения, практики обучающихся соблюдаются требования продолжительности рабочего дня обучающихся, к организации перерывов, к норме выработки в сравнении со взрослыми | п. 111 ССЭТ | | | | |
| 7.9. | В производственных зонах с уровнем звука более 70 дБА обеспечено использование средств индивидуальной защиты | п. 112. приложение 18 ССЭТ | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|-------------------------------|--|--|--|--|--|
| | (противошумные наушники, вкладыши, шлемы и другое), проводятся 15-минутные перерывы через 45 минут работы в помещениях без источников шума, сокращается продолжительность работы в соответствии с установленными требованиями | | | | | | |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего: | | | | | | | |
| Раздел 8. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением объекта питания | | | | | | | |
| 8.1. | Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком. Спортивное оборудование хорошо поддается очистке, исправно. На территории отсутствуют безнадзорные животные | п. 17 ОСЭТ, пп. 14–15 ССЭТ | | | | | |
| 8.2. | Помещения, оборудование помещений содержатся в чистоте, подвергаются ежедневной и по мере необходимости влажной уборке с применением моющих средств. Уборка проводится в отсутствие учащихся при открытых фрамугах | п. 3 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ | | | | | |
| 8.3. | Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную | п. 53 ССЭТ | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|--|---|--|--|--|--|--|
| | маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в санузлах или специально отведенных местах | | | | | | |
| 8.4. | <p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками: санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, унитаза оснащены накладными сиденьями; умывальники укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами (бумажными полотенцами), для медицинских работников – дополнительно дозаторами с антисептиком для обработки рук. Уборка санузлов и унитазов проводится после каждой перемены, накладки на унитаза во время уборки дезинфицируются. В местах проживания клапаны и камеры мусоропроводов содержатся в чистоте</p> | п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 51, 55, 57 ССЭТ | | | | | |
| 8.5. | <p>Не реже 1 раза в месяц проводится генеральная уборка всех помещений. Ковры, мягкая мебель, содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке. Соблюдаются требования к содержанию постельных принадлежностей, постельного белья,</p> | п. 3 ОСЭТ, пп. 51, 52, 60, 56, приложение 10 ССЭТ | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|---|---|--|--|--|--|--|
| | санитарной одежды | | | | | | |
| 8.6. | Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для учащихся местах. В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны. Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды. Окна в помещениях прачечной, спальных помещениях засетчены | п. 6 ОСЭТ, пп. 44, 51, 54, 57 ССЭТ, п. 124 СанНиП по УПТОиССО | | | | | |
| 8.7. | Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки. | п.11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ | | | | | |
| 8.8. | Работники объектов питания, уборщики помещений, работники плавательных бассейнов (операторы и медицинские сестры хлораторных установок) и прачечных (кастелянши, рабочие по стирке и ремонту спецодежды и другие), заведующие хозяйством, заместители руководителей по административно-хозяйственной работе, слесари-сантехники прошли гигиеническое обучение в установленные сроки | п.11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ | | | | | |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего: | | | | | | | |
| Раздел 9. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания | | | | | | | |
| 9.1. | Созданы условия для организации горячего | пп. 25, 35, 37, 38, 51 ОСЭТ, | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|--|--|--|--|--|--|--|
| | <p>питания. Набор и планировка помещений, размещение торгово-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</p> | <p>пп. 129, 132, 139, приложение 21 ССЭТ</p> | | | | | |
| 9.2. | <p>Количество посадочных мест - из расчета одновременного обеспечения питанием 25 % обучающихся. Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей и другое), отделка помещений соответствуют установленным требованиям. Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда. Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные</p> | <p>пп. 7, 20, 28, 40 ОСЭТ, пп. 26, 28 ССЭТ</p> | | | | | |
| 9.3. | <p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается</p> | <p>пп. 8, 26 ОСЭТ, пп. 143, 134, 135 ССЭТ</p> | | | | | |

| | | | | | | |
|------|---|---|--|--|--|--|
| | <p>специализированными организациями.</p> <p>Оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами.</p> <p>Торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда предусмотрены отдельные для сырой и готовой продукции</p> | | | | | |
| 9.4. | <p>Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей.</p> <p>Маркировка производственных ванн, столов, разделочных досок и ножей, кухонной посуды соблюдается. 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>пп. 42, 43, 50 ОСЭТ, п. 136 ССЭТ</p> | | | | |
| 9.5. | <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</p> | <p>пп. 9, 54 ОСЭТ пп. 135, 138 ССЭТ</p> | | | | |

| | | | | | | | |
|------|---|--|--|--|--|--|--|
| | <p>обстоятельств, которая повторно не используется. Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами</p> | | | | | | |
| 9.6. | <p>Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды, режим мытья столовой посуды и приборов, соблюдается, посуда на раздаче в сухом виде.</p> <p>Режим мытья, сушки и хранения кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов соблюдается</p> | <p>п. 54 ОСЭТ, пп. 133, 137, приложение 22 ССЭТ</p> | | | | | |
| 9.7. | <p>Уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями, своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений.</p> <p>Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся упорядоченно</p> | <p>пп. 3, 6 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ</p> | | | | | |
| 9.8. | <p>Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями. Наличие насекомых и грызунов в объекте питания не наблюдается.</p> <p>Выполняются мероприятия по предотвращению появления грызунов,</p> | <p>п. 59 ОСЭТ, п. 54 ССЭТ, п. 124 СанНиП по УПТОиССО</p> | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|---|--------------------------------|--|--|--|--|--|
| | <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> | | | | | | |
| 9.9. | <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 производится розлив молока и кисломолочных напитков в</p> | пп. 57–58 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ | | | | | |

| | | | | | | | |
|-------|---|--|--|--|--|--|--|
| | промежуточные емкости. | | | | | | |
| 9.10. | <p>На поступившие в объект питания продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие качество и безопасность, продукции установленным гигиеническим нормативам.</p> <p>Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции.</p> <p>Используемая в питании обучающихся сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в учебно-производственных объектах учреждений, соответствует гигиеническим нормативам согласно результатам лабораторных исследований</p> | п. 12 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ | | | | | |
| 9.11. | <p>В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.)</p> | п. 45 ОСЭТ | | | | | |
| 9.12. | <p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного</p> | пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп.143, 145 ССЭТ | | | | | |

| | | | | | | | |
|-------|--|--|--|--|--|--|--|
| | сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых с обращения, после вскрытия упаковки. Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией | | | | | | |
| 9.13. | Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции | пп. 13, 40, 47 ОСЭТ пп. 143–145 ССЭТ | | | | | |
| 9.14. | Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса): обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей; обработка неочищенных и невымытых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке); соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое. Необработанные яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции. | пп. 37–38 ОСЭТ, пп. 156 –158, 160 ССЭТ, п. 202 СанНиП по УПТОиССО – | | | | | |

| | | | | | | | |
|-------|--|--|--|--|--|--|--|
| | Соблюдаются требования к обработке индивидуальной упаковки консервированных продуктов, обработке и приготовлению отдельных блюд из яиц | | | | | | |
| 9.15. | Режим обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, сроки их годности соблюдаются. Соблюдаются требования к варке и хранению овощей для приготовления салатов | п. 159 ССЭТ | | | | | |
| 9.16. | Соблюдаются сроки хранения приготовленных блюд. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд. Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд, пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков | пп. 156, 160 ССЭТ, п. 202 СанНиП по УПТОиССО | | | | | |
| 9.17. | Соблюдаются требования к приготовлению отдельных блюд | п.156 ССЭТ, п. 202 СанНиП по УПТОиССО | | | | | |
| 9.18. | Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания - помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким | п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 32, 139, 132 и приложение 21 ССЭТ | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук | | | | | | |
| 9.19. | Работники обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день | пп. 139–140 ССЭТ | | | | | |
| 9.20. | Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи. Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медработником (при отсутствии медработника - другим ответственным лицом | п.54 ОСЭТ, п. 139, 141 ССЭТ, п. 213, приложение 8 СанНиП по УПТОиССО | | | | | |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего: | | | | | | | |
| Раздел 10. Качество питания, контроль | | | | | | | |
| 10.1. | Организовано горячее питание, соблюдается кратность питания с учетом времени пребывания в учреждении. Приняты меры по быстрому и качественному обслуживанию детей с возможностью выбора рационов (блюд) Соблюдаются требования к ассортименту буфетной | пп. 129, 146, 148, 154 ССЭТ | | | | | |

| | | | | | | | |
|-------|--|--|--|--|--|--|--|
| | продукции | | | | | | |
| 10.2. | 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 | п. 147 ССЭТ | | | | | |
| 10.3. | В питании не используются пищевые продукты и блюда, определенные в целях профилактики острых кишечных инфекций | п.45 ОСЭТ, п. 161, приложение 24 ССЭТ | | | | | |
| 10.4. | Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления. В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики | п. 152, приложение 23 ССЭТ | | | | | |
| 10.5. | Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем. Сведения о нуждающихся в диетическом питании имеются в объекте питания (предоставлены медработником) | п. 149 ССЭТ, п. 201 СанНиП по УПТОиССО | | | | | |
| 10.6. | Проводится витаминизация супов или сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой. Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией — осуществляется в соответствии с актами | п. 153 ССЭТ, п. 203 СанНиП по УПТОиССО | | | | | |

| | | | | | | | |
|-------|---|--|--|--|--|--|--|
| | законодательства | | | | | | |
| 10.7. | <p>Обеспечено в соответствии с разработанной программой проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, вложением пищевых продуктов. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд членами бракеражной комиссии, результаты заносятся в бракеражный журнал. Используется установленная форма бракеражного журнала</p> | <p>пп. 129–130 ССЭТ, СанНиП по произв. контролю, п. 209, приложение 7 СанНиП по УПТОиССО</p> | | | | | |
| 10.8. | <p>В примерные двухнедельные рационы для обучающихся, получающих 2–5-разовое питание, обеспечено включение молока и кисломолочных напитков, масел растительного и из коровьего молока, сахара, мяса (птицы), хлеба, круп, овощей, свежих фруктов или соков (нектаров) ежедневно, других пищевых продуктов (рыбы, яиц, сыра, творога, сметаны) – 2–3 раза в неделю.</p> <p>Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели. Анализ выполнения установленных норм питания проводится уполномоченным лицом учреждения (или</p> | <p>пп. 150–151 ССЭТ, постановление Совмина о нормах питания, СанНиП по физиол. нормам</p> | | | | | |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) каждые 10 дней и по окончании месяца. Нормы питания и физиологические нормы выполняются | | | | | | |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего: | | | | | | |

_____ (подпись)
 _____ 20 ____ г.

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

_____ (подпись)
 _____ 20 ____ г.

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

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.

| № 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. | | 8 | 16 | 16–14 | 13–12 | 11 и менее |
| 3. | Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации). | | 6 | 12 | 12–11 | 10–9 | 8 и менее |
| 4. | Естественное и искусственное освещение. | | 6 | 12 | 12–11 | 10–9 | 8 и менее |
| 5. | Оборудование помещений. | | 5 | 10 | 10–9 | 8 | 7 и менее |
| 6. | Требования к организации образовательного процесса. | | 10 | 20 | 20–18 | 17–15 | 14 и менее |

| | | | | | | | |
|---|--|--|----|-----|--------|-------|------------|
| 7. | Требования к организации производственного обучения и практики. | | 9 | 18 | 18–16 | 15–14 | 13 и менее |
| 8. | Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима, за исключением объекта питания. | | 7 | 14 | 14–13 | 12–11 | 10 и менее |
| Итого по условиям и организации образовательного процесса, производственного обучения (пункты 1–8). | | | 55 | 110 | 110–99 | 98–83 | 82 и менее |
| 9. | Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (устройство и содержание пищеблока, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками). | | 20 | 40 | 40–36 | 35–30 | 29 и менее |
| 10. | Качество питания, контроль | | 8 | 16 | 16–14 | 13–12 | 11 и менее |
| Итого по организации питания (пункты 9-10). | | | 28 | 56 | 56–50 | 49–42 | 41 и менее |

Итоговая оценка _____

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