

Приложение 1

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
заместителя Министра –
Главного государственного
санитарного врача
Республики Беларусь
от 17.02.2020 № 6

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или 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 общего среднего образования

Дата начала заполнения				Дата завершения заполнения			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
число	месяц	год	время	число	месяц	год	время

Дата направления		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки выборочной , внеплановой ;

для использования при планировании проверок ;

в ходе мониторинга , мероприятий технического (технологического, поверочного) характера (заполняется контрольным (надзорным) органом при необходимости).

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

Сведения о проверяемом субъекте:

Учетный номер плательщика (УНП)

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Место осуществления деятельности _____

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту<*>:

№	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
1	Требования к земельному участку и территории (максимальное количество баллов – 20)						
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 кустарники не затеняют учебные помещения.	ОСЭТ – п. 14; ССЭТ – п.п. 8 – 10, 13					
1.2	Площадь озеленения не менее 40%. Подходы к зданию и дорожки на территории имеют твердое ровное покрытие.	ССЭТ – п.п. 10, 11					
1.3	Выделены физкультурно-спортивная, отдыха (игр) и хозяйственная зоны. Расположение физкультурно-спортивной зоны соответствует установленным требованиям. Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке. Песочницы оборудованы крышками.	ССЭТ – п.п.11, 14					
	В зоне отдыха выделены площадка для подвижных игр учащихся 1 - 4 классов, игровая площадка для 1-х классов. Физкультурно-спортивные площадки и физкультурно-спортивное оборудование установлены в соответствии с ТНПА.	СанНиП по УОСО – п.п. 20, 21					
1.4	Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от здания, зон отдыха (игр) и физкультурно-спортивной зоны на специальной площадке с твердым покрытием и ограждением. На территории и в здании созданы условия для сбора мусора. Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место.	ОСЭТ – п. 17; ССЭТ – п. 12					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							

2	Требования к зданию (максимальное количество баллов – 25)					
2.1	<p>Обеспечена планировочная связь между группами учебных, жилых помещений с группами помещений общего назначения.</p>	ССЭТ – п. 17				
	<p>Ориентация окон учебных помещений и спален по сторонам горизонта отвечает установленным требованиям.</p> <p>Здание размещено в пределах пешеходной доступности учащихся от места проживания или организован подвоз учащихся.</p> <p>В случае подвоза учащихся в городах и сельских населенных пунктах радиус транспортной доступности не превышает 30 минут.</p> <p>Места для сбора учащихся при организации подвоза оборудованы навесом, огражденным с трех сторон.</p>	СанНиП по УОСО – п.п. 29, 26				
2.2	<p>Учебные помещения объединены в: учебные для I класса, II – IV классов, V – XI (XII) классов, мастерские и кабинеты обслуживающего труда, помещения физкультурно-спортивного назначения.</p> <p>Учебные, жилые и спальные помещения, помещения медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах.</p> <p>Соблюдаются нормативы высоты потолков.</p> <p>Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития (при наличии).</p> <p>При входе в здание оборудован двойной тамбур с теплозащитой.</p>	ССЭТ – п.п. 17, 18, 22, 87, приложение 3				
	<p>При входе в здание имеются устройства для очистки обуви, урны, очистка которых произведена своевременно (по мере заполнения).</p>	СанНиП по УОСО – п. 137				

2.3	<p>Площади учебных, жилых, спальных помещений соответствуют установленным нормативам.</p> <p>В жилой секции созданы условия для хранения и ухода за одеждой и обувью, отдыха, соблюдения личной гигиены.</p> <p>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.</p> <p>Учебные, жилые и спальные помещения, игровые удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов.</p> <p>Спортивные, музыкальные и танцевальные залы не размещены вблизи учебных помещений.</p> <p>При спортивных и танцевальных залах имеются отдельные для мальчиков и девочек с 7-летнего возраста раздевалки.</p> <p>Набор и площади помещений для размещения 6-леток (1-х классов), их расположение соответствует установленным требованиям.</p> <p>Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям.</p>	ССЭТ – п.п. 17, 20, 21, 24, 25, 88, 74, приложения 1, 2					
2.4	<p>Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям.</p>	ССЭТ – п. 23, приложение 4					
2.5	<p>Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам.</p> <p>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>	ОСЭТ – п. 7; ССЭТ – п.п. 28, 29					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
3	Санитарно-техническое благоустройство (максимальное количество баллов – 20)						
3.1.	<p>Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном пункте) системой отопления.</p> <p>В ограждении отопительных приборов не используются ДСП, ДВП, полимерные материалы.</p>	ССЭТ – п.п. 30, 33					

3.2.	<p>Системы хозяйственно-питьевого водоснабжения, горячего водоснабжения, водоотведения соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Холодная и горячая вода подведена в помещения объекта питания, медицинского назначения, плавательного бассейна, для мытья ног, санитарные узлы, душевые, комнаты гигиены, умывальные.</p> <p>Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн.</p> <p>Питьевой режим учащихся 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.</p> <p>При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 21, 22;</p> <p>ССЭТ – п.п. 30, 32, 155</p>						
	<p>После реконструкции холодная и горячая вода подведена в лаборантские, помещения ГПД, мастерские и кабинеты обслуживающих видов труда, кабинеты физики, химии, биологии, изобразительного искусства, учебные помещения 1 - 4 классов.</p>	<p>СанНиП по УОСО – п. 53</p>						
3.3	<p>Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года.</p> <p>Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты.</p>	<p>ОСЭТ – п. 19;</p> <p>ССЭТ – п.п. 30, 34 – 36</p>						
3.4	<p>В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений.</p> <p>Соблюдается требования к проветриванию помещений, параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Учащиеся не находятся в помещениях с наличием плесени.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 37, 59, приложение 6;</p>						
	<p>Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием учащихся оснащены термометрами.</p>	<p>СанНиП по УОСО – п. 56</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								

4	Естественное и искусственное освещение (максимальное количество баллов – 35)						
4.1	Помещения имеют естественное освещение, за исключением отдельных помещений.	ССЭТ – п. 39, приложение 7					
4.2	Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях левостороннее.	ССЭТ – п. 40					
4.3	В учебных помещениях окна не затенены цветами, декоративными шторами, мебелью, поверхности интерьера матовых светлых тонов. Учебные, жилые и спальные помещения оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), предусмотрено затемнение окна (окон) при использовании интерактивной доски. Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам.	ССЭТ – п.п. 41, 42; СанНиП и ГН по освещенности					
4.4	Уровни искусственной освещенности соответствуют установленным нормам. Обеспечено равномерное искусственное освещение учебных помещений. Уровень освещенности рабочих мест в мастерских соответствует характеру и точности (разряду) выполняемых работ.	ССЭТ – п. 42; СанНиП по УОСО – п. 69; СанНиП и ГН по освещенности					
4.5	Используются, преимущественно, люминесцентные лампы и с электронной пускорегулирующей аппаратурой. Имеется дополнительное освещение классной доски. В помещениях, где организован образовательный и воспитательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света.	ССЭТ – п. 43 СанНиП и ГН по освещенности					
	Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.	СанНиП по УОСО – п.70.5					
4.6.	Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении. Остекление оконных проемов целостное. Электросветильники и окна содержатся в чистоте.	ОСЭТ – п. 20; ССЭТ – п.п. 43, 52					
4.7	Искусственное освещение используется в помещениях с пребыванием учащихся и в дневное время при пасмурном дне.	ССЭТ – п. 42					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							

5	Оборудование помещений (максимальное количество баллов – 30)						
5.1	<p>Используются 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 ТНПА и разрешенные законодательством.</p> <p>Используемые твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны.</p> <p>Не используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела, средства обучения.</p>	ССЭТ – п.п. 44, 29, 38					
5.2	<p>Гардеробы для учащихся оснащены вешалками для верхней одежды и ячейками для обуви.</p> <p>Для учащихся 1-4 классов оборудованы индивидуальные шкафы-ячейки или встроенные шкафы для хранения в классе принадлежностей для учебных занятий и другого.</p> <p>В местах проживания для каждого проживающего имеется кровать, тумбочка, стул, шкаф (место в шкафу), стол (рабочее место).</p> <p>Используемые кровати и их расстановка отвечают установленным требованиям.</p> <p>Не используются кровати с прогибающимся ложем.</p>	ССЭТ – п.п. 89, 90, 47					
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.</p> <p>Не используются табуретки.</p> <p>Ученическая мебель для 1 - 4 классов по мере износа заменена на парты.</p>	ССЭТ – п. 45, приложение 8					
	Требования к расстановке ученической мебели соблюдены.	ССЭТ – п. 45, приложение 8; СанНиП по УОСО – п. 75					

	Углы и ребра крышек столов, сидений и спинок стульев должны быть закруглены, не иметь острых выступающих частей и заусенцев, при ремонте размеры не изменены.	СанНиП по УОСО – п. 77					
5.4	Химические лаборатории оборудованы вытяжными шкафами. Оборудование помещений обшивающих видов труда (швейное дело и кулинария) слесарной и столярной мастерских соответствуют установленным требованиям. Мастерские обеспечены средствами индивидуальной защиты, аптечками первой помощи универсальными.	ССЭТ – п.п. 45, 46, приложение 8; СанНиП по УОСО – п. 83					
5.5	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.	ССЭТ – п. п. 24, 29					
5.6	Устройство и оборудование кабинетов информатики, в том числе характеристики электронных средств обучения соответствуют установленным требованиям. Устройство локальной сети передачи данных соответствует установленным требованиям.	ССЭТ – п.п. 44, 48, 49, приложение 9					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
6	Организация образовательного процесса (максимальное количество баллов – 95)						
6.1.	Образовательный процесс организован по типовым учебным планам и в условиях сохранения здоровья, поддержания работоспособности, обеспечения двигательной активности. Во вторую смену не организовано обучение учащихся 1, 2, 5, 9 - 11 классов и классов с изучением отдельных учебных предметов на повышенном уровне, за исключением 6 - 7 классов (при согласовании).	ССЭТ – п.п. 61, 92					
	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	Обеспечивается проектная вместимость образовательного процесса в одну смену. Наполняемость и площадь классов соответствует установленным нормативам.	ССЭТ – п.п. 61, 19, 20					
6.3	Соблюдаются требования к режиму занятий (начало и окончание, длительность перерывов, каникулы, сокращение или отмена занятий и другое). Продолжительность учебного занятия соответствует нормативам.	ССЭТ – п.п. 61, 63, 64, приложение 12					
6.4	Максимальная недельная учебная нагрузка учащегося не превышает максимальную допустимую.	ССЭТ – п.п. 61, 93, приложение 16					
6.5	Расписание уроков (распределение предметов в течение учебного дня и недели, сдвоенные уроки и другое) составлено с учетом установленных требований.	ССЭТ – п.п. 61, 65, 94					
	Расписание уроков в течение недели составлено с учетом ранговой шкалы трудности предметов.	СанНиП по УОСО – п. 106 (часть вторая)					
6.6	Контрольные работы проводятся с кратностью не более чем одна в день, не проводятся по пятницам, на последних уроках. Домашние задания не задаются учащимся 1-х классов, находящихся на стационарном или санаторно-курортном лечении.	ССЭТ – п.п. 61, 67, 66					
6.7	Дополнительные занятия проводятся не ранее чем через 20 минут после учебных занятий или перед учебными занятиями в случае их начала не ранее 9.00 или перед учебными во 2-ю смену. Факультативные занятия в течение недели проводятся в дни с наименьшим количеством уроков.	ССЭТ – п.п. 61, 64, 92					
6.8	Требования к режиму дня (продолжительность сна прогулок, кратность питания и другое) в группах продленного дня и учреждениях с круглосуточным пребыванием учащихся соблюдаются.	ССЭТ – п.п. 61, 95, 63, приложение 11					

6.9	<p>Установленные требования к режиму организации физического воспитания (место уроков в расписании, сдваивание уроков, проведение уроков, организация занятий с учащимися, отнесенными к медицинской подготовительной группе, группе ЛФК и другое) выполняются.</p>	ССЭТ – п.п. 61, 65, 68, 70						
	Соблюдаются требования к деятельности спортивных классов.	СанНиП по УОСО – п. 112 (часть вторая)						
6.10	<p>Установленные требования к организации урока по физической культуре (двигательная активность, физическая нагрузка) соблюдаются.</p> <p>Учащиеся занимаются физической культурой и спортом в спортивной одежде и обуви, допущены к занятиям в спортивных секциях, участию в спортивных соревнованиях – с письменного разрешения медицинского работника.</p>	ССЭТ – п.п. 61, 69						
6.11	Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания учащихся.	ССЭТ – п.п. 61, 69, 78.1						
6.12	Трудовое обучение, включая общественно полезный труд, проводится с соблюдением норм трудового законодательства и санитарно-эпидемиологических требований.	ССЭТ – п.п. 61, 71, приложения 13, 17						
6.13	Соблюдаются требования к рассаживанию учащихся за ученической мебелью.	ССЭТ – п.п. 61, 96, приложение 8						
	Соблюдаются требования к проведению занятий и расстановке мебели при использовании аудиовизуальных средств обучения.	СанНиП по УОСО – п. 129						
6.14	Проводится комплекс мероприятий, направленных на охрану здоровья учащихся (физкультминутки, офтальмотренажи и другое).	ССЭТ – п.п. 61, 66, 97						
	Соблюдаются требования к продолжительности домашних заданий учащихся.	СанНиП по УОСО – п.131 (часть первая)						
6.15	Гигиеническое обучение и воспитание осуществляется на уроках и во внеклассной деятельности.	ССЭТ – п.п. 61, 78.2, 79						

	Педагогические работники требуют от учащихся поддержания чистоты территории и помещений, своевременного проветривания помещений, опрятной одежды, соблюдения правильной рабочей позы за ученической мебелью, регулярного мытья рук.	СанНиП по УОСО – п. 196					
6.16	Соблюдаются установленные требования к режиму работы с электронными средствами обучения.	ССЭТ – п.п. 61, 48, 72, приложение 9					
6.17	Масса ежедневного комплекта учебников с письменными принадлежностями (без массы ранца или рюкзака) не более чем: 1,5 кг для учащихся 1- 2-х классов; 2,0 кг для учащихся 3-4-х классов; 2,5 кг для учащихся 5 - 6-х классов; 3,0 кг для учащихся 7 --х классов; 3,5 кг для учащихся 9 - 11-х (12-х) классов.	ССЭТ – п. 61; СанНиП по УОСО – п. 132					
6.18	Условия для организации образовательного процесса для учащихся 1-х классов соответствуют установленным требованиям.	ССЭТ – п.п. 61, 87, 88, приложение 15					
6.19	Образовательный процесс для учащихся 1-х классов соответствует установленным требованиям.	ССЭТ – п.п. 61, 63, 64, 93 - 95					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением объекта питания (максимальное количество баллов – 40)						
7.1	Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком. Песок для наполнения песочниц завозится из специально выделенных мест, чистый, без посторонних примесей, представлены документы, подтверждающие его безопасность. Перед игрой песок увлажняется. По окончании рабочего дня песочницы закрываются крышками. На территории отсутствуют безнадзорные животные. Игровое и спортивное оборудование хорошо поддается очистке, исправно.	ОСЭТ – п. 17; ССЭТ – п.п. 14, 15					

7.2	<p>Помещения, оборудование помещений содержатся в чистоте, подвергаются ежедневной и по мере необходимости влажной уборке с применением моющих средств.</p> <p>Уборка проводится в отсутствие учащихся при открытых фрамугах.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – п. 51</p>					
7.3	<p>Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте.</p> <p>Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в санузлах или специально отведенных местах.</p>	<p>ССЭТ – п. 53</p>					
7.4	<p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками: санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, унитазы оснащены накладными сиденьями, умывальники оснащены дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами (бумажными полотенцами), а для медицинских работников – дополнительно с антисептиками для обработки рук.</p> <p>Уборка санузлов и унитазов проводится после каждой перемены, накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются.</p> <p>В местах проживания клапаны и камеры мусоропроводов содержатся в чистоте.</p>	<p>ОСЭТ – п. 33; ССЭТ – п.п. 23, 51, 55, 57</p>					
7.5	<p>Своевременно проводится генеральная уборка всех помещений.</p> <p>Ковры, мягкая мебель, игрушки содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке.</p> <p>Соблюдаются требования к содержанию постельных принадлежностей, постельного белья, санитарной одежды.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – п.п. 51, 52, 60, 56, приложение 10</p>					
	<p>Соблюдаются правила обработки спортивного оборудования, инвентаря, съемных чехлов, матов.</p>	<p>СанНиП по УОСО – п. 140</p>					

7.6	<p>Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для учащихся местах.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды.</p> <p>В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 6, 7;</p> <p>ССЭТ – п.п. 44, 51, 54, 57;</p>							
	<p>Окна помещениях прачечной, спальных помещениях засетчены.</p>	<p>СанНиП по УОСО – п. 146</p>							
7.7	<p>Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки.</p>	<p>ОСЭТ – п.11;</p> <p>ССЭТ – п. 5;</p> <p>Постановление по мед. осмотрам</p>							
7.8	<p>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.</p>	<p>ОСЭТ – п.11;</p> <p>ССЭТ – п. 5;</p> <p>Постановление по гигиеническому обучению</p>							
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>									
8.	Соблюдение требований к устройству и содержанию плавательного бассейна (максимальное количество баллов – 20)								
8.1	<p>Планировка и устройство помещений плавательного бассейна, система обновления воды и обеззараживания воды соответствуют установленным требованиям и обеспечивают предупреждение распространения кожных заразных и инфекционных болезней, переохлаждение обучающихся.</p>	<p>ОСЭТ – п. 66;</p> <p>ССЭТ – п. 27;</p> <p>СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 6, 8, 9, 11, 13, 14 – 16, 19, 20</p>							

8.2	<p>Ванны заполнены водой до краев переливных желобов, соблюдается объемы подаваемой для обновления воды.</p> <p>Система обеззараживания воды автоматическая, эффективная и безопасная.</p> <p>Полный слив воды с обработкой чаши бассейна проводится не реже 1 раза в год в бассейнах рециркуляционного типа, а также при обнаружении патогенных биологических агентов (независимо от системы водообмена).</p> <p>Обработка чаши плавательного бассейна и поверхностей помещений производится в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>ОСЭТ – п. 66;</p> <p>СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 22, 25 - 39</p>						
8.3	<p>Качество воды в чаше плавательного бассейна соответствует нормативам по температуре, органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и паразитологическим показателям, остаточному содержанию хлора (или других хим. веществ, используемых для обеззараживания).</p>	<p>ССЭТ – п. 27;</p> <p>СанНиП по плав. бассейнам – п.49, приложение 1</p>						
8.4	<p>Организован производственный лабораторный контроль за качеством воды, температурой воды в чаше плавательного бассейна, за микроклиматом помещений.</p> <p>Соблюдаются требования к проведению производственного контроля, в том числе кратность лабораторного контроля.</p> <p>Соблюдаются нормативы микроклимата помещений.</p> <p>Соблюдаются правила личной гигиены работниками и посетителями бассейна.</p>	<p>ОСЭТ – п. 66;</p> <p>ССЭТ – п. 27;</p> <p>СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 19, 42 - 49</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
9	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания) <i>(максимальное количество баллов – 100)</i>							

9.1	<p>Созданы условия для организации горячего питания.</p> <p>Набор и планировка помещений, размещение торгово-технологического электрооборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды.</p> <p>В помещении приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах обеспечена работа бактерицидного освещения.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 25, 35, 37, 38, 51;</p> <p>ССЭТ – п.п. 129, 132, 139, приложение 21</p>					
9.2	<p>Количество посадочных мест - из расчета одновременного обеспечения питанием 25 % учащихся и 50 % - в учреждениях с круглосуточным пребыванием.</p> <p>Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение раздевалок, светильников и другое), отделка помещений объекта (материалы нетоксичные, устойчивы к коррозии, моющим и дезсредствам и другое) соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда.</p> <p>Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 7, 20, 28, 40;</p> <p>ССЭТ – п.п. 26, 28</p>					
9.3	<p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается 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 (и используются) используются отдельные для сырой и готовой продукции.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 8, 26;</p> <p>ССЭТ – п.п. 134, 135</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.</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>ОСЭТ – п.п. 42, 43, 50;</p> <p>ССЭТ – п. 136</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 обстоятельств, которая повторно не используется.</p> <p>Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами.</p>	<p>ОСЭТ – п.п.9, 54;</p> <p>ССЭТ – п.п. 135, 138</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>ОСЭТ – п. 54;</p> <p>ССЭТ – п.п. 133, 137, приложение 22</p>					
9.7	<p>Уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями, своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3;</p> <p>ССЭТ – п. 51;</p>					
9.8	<p>Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>Наличия насекомых и грызунов в объекте питания не наблюдается.</p>	<p>ОСЭТ – п. 59;</p> <p>ССЭТ – п. 54;</p>					

	<p>Выполняются мероприятия по предотвращению появления грызунов, насекомых:</p> <p>проводится дезинфекция, дезинсекция, дератизация в соответствии с актами законодательства;</p> <p>нижняя часть наружных дверей объекта питания облицована металлом;</p> <p>окна подвальных помещений закрыты металлической сеткой (решеткой);</p> <p>окна в помещениях объекта питания засетчены.</p>	СанНиП по УОСО – п. 146					
9.9	<p>Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.</p> <p>Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.</p> <p>Транспортная упаковка чистая.</p> <p>Готовые блюда при необходимости их транспортировки доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термоконтейнерах, боксах и т.д.</p> <p>При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 57, 58;</p> <p>ССЭТ – п. 142</p>					
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>	<p>ОСЭТ –п. 12;</p> <p>ССЭТ – п. 142</p>					

9.11.	В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.).	ОСЭТ – п. 45					
9.12	Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного 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.	ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47; ССЭТ – п.п.143, 145					
9.13	Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции.	ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47; ССЭТ – п.п. 143, 144, 145					
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.	ОСЭТ – п.п. 37, 38; ССЭТ – п.п. 156 - 158, 160					
	Соблюдаются требования к обработке яиц, индивидуальной упаковки консервированных продуктов.	СанНиП по УОСО – п.п. 188.4, 188.11 (часть первая)					
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.	ССЭТ – п. 159					

9.16	Соблюдаются сроки хранения приготовленных блюд. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд.	ССЭТ – п.п. 156, 160;						
	Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд.	СанНиП по УОСО – п.п. 188.7 – 188.9, 188.12, 188.13						
9.17	Соблюдаются отдельные требования к приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков.	ССЭТ – п.156; СанНиП по УОСО – п.п. 188.10, 188.14 - 188.16						
9.18	Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания: помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук.	ОСЭТ – п. 33; ССЭТ – п.п.23, 32, 139, 132 и приложение 21						
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.	ССЭТ – п.п. 139, 140						
9.20	Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи.	ОСЭТ – п.54; ССЭТ – п. 139;						
	Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медработником (при отсутствии медработника - другим ответственным лицом).	ССЭТ – п. 141, СанНиП по УОСО – п. 191						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
10	Качество питания, контроль (максимальное количество баллов – 35)							

10.1	<p>Организовано горячее питание, соблюдается кратность питания с учетом времени пребывания в учреждении.</p> <p>Приняты меры по быстрому и качественному обслуживанию детей с возможностью выбора рационов (блюд).</p> <p>Соблюдаются требования к ассортименту буфетной продукции.</p>	ССЭТ – п.п. 129, 146, 148, 154;						
10.2	<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>	ССЭТ – п. 147						
	<p>Соблюдаются требования к набору блюд для разных приемов пищи.</p>	СанНиП по УОСО – п. 175 (части шестая и седьмая)						
10.3	<p>В питании не используются пищевые продукты и блюда, определенные в целях профилактики острых кишечных инфекций.</p>	ОСЭТ – п.45; ССЭТ – п. 161, Приложение 24						
10.4	<p>Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления.</p> <p>В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской дитетики.</p>	ССЭТ – п. 152, приложение 23						
10.5	<p>Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем.</p> <p>Проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой.</p>	ССЭТ – п.п.149, 153;						
	<p>Сведения о нуждающихся в диетическом питании имеются в объекте питания (предоставлены медработником). Созданы условия для приготовления диетических блюд.</p> <p>Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией – осуществляется в соответствии с актами законодательства.</p>	СанНиП по УОСО – п.п.183 (части вторая и третья), 184 (часть вторая); Инструкция по С-витаминизации						

10.6	<p>Обеспечено проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, полнотой вложения пищевых продуктов.</p> <p>Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд с участием медицинского работника (при наличии), результаты заносятся в бракеражный журнал.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 129, 130;</p> <p>СанНиП по произв. контролю;</p> <p>Приказ Минздрава по мед. помощи;</p>						
	<p>Используется установленная форма бракеражного журнала.</p>	<p>СанНиП по УОСО – п. 185 (часть первая)</p>						
10.7	<p>Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели.</p> <p>Анализ выполнения установленных норм питания проводится уполномоченным лицом учреждения (или медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) каждые 10 дней и по окончании месяца.</p> <p>Нормы питания и физиологические нормы выполняются.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 150, 151</p> <p>Постановление СовМина о нормах питания;</p> <p>СанНиП по физиол. нормам</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								

Контрольный список вопросов (чек-лист) составлен на основании перечня 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. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь 07.08.2019 № 525 (сокращенно – ССЭТ);

3. санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206 (сокращенно – СанНиП по УОСО);

4. санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, оборудованию и эксплуатации плавательных бассейнов и аквапарков», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 22 сентября 2009 г. № 105 (сокращенно – СанНиП по плав. бассейнам);

5. санитарные нормы и правила «Требования при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», Гигиенический норматив «Предельно-допустимые уровни нормируемых параметров при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28.06.2013 г. № 59 (сокращенно – СанНиП по КУВТ);

6. санитарные нормы и правила «Требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению помещений жилых и общественных зданий», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека естественного, искусственного и

совмещенного освещения жилых зданий», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 июня 2012 г. № 82 (сокращенно – СанНиП и ГН по освещенности);

7. постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июня 2019 г. № 74 «О проведении обязательных и внеочередных медицинских осмотров работающих» (сокращенно – Постановление по медосмотрам);

8. приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 31.05.2012 г. № 669 «О совершенствовании организации оказания медицинской помощи детям в учреждениях образования» (сокращенно – Приказ Минздрава по мед. помощи);

9. Инструкция 1.1.11-11-17-2003 «Порядок проведения гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, питьевой воды и пестицидов, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения и для инженерно-технических работников, организаций и предприятий различных форм собственности», утвержденная постановлением заместителя Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 15 августа 2003 г. № 90 (сокращенно – Инструкция по гигиеническому обучению);

10. 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).

11. 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 22 декабря 2003 года №183 (сокращенно – СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий);

12. 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);

13. Инструкция 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 сентября 2006 г. № 132 (сокращенно – Инструкция по С-витаминизации);

14. 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).

_____ инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта
подпись _____ 20__ г.

_____ инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки)
подпись _____ 20__ г.

<*> Расшифровка использованных обозначений в контрольном списке вопросов:
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» - указывается количество баллов исходя из степени выполнения гигиенического требования. При этом максимальное количество баллов по каждому критериальному признаку – 5 баллов.

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» – (5 баллов):

5 баллов – если требование реализовано на 90% - 100%.

2. «Нет» – (0 - 4 балла):

4 балла – если требование реализовано от 70% до 90%;

3 балла – если требование реализовано от 50% до 70%;

2 балла – если требование реализовано от 30% до 50%;

1 балл – если требование реализовано до 30%;

0 баллов – если требование не реализовано.

Оценка результатов по отдельным санитарно-гигиеническим показателям по учреждению в целом

(максимальное количество баллов – **420**, при отсутствии плавательного бассейна – **400**)

№ п/п	Наименование санитарно-гигиенического показателя, его доля в определении санэпидблагополучия учреждения	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Риск не выражен или выражен слабо – от... баллов и более	Средняя степень риска – от... до... баллов	Выраженный риск – менее... баллов	
1	Требования к земельному участку и территории, <i>Удельный вес: 4,7/5%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16	
2	Требования к зданию, <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		5	25	25 - 22	21 - 20	менее 20	
3	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации), <i>Удельный вес: 4,7/5%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16	
4	Естественное и искусственное освещение, <i>Удельный вес : 8,3/8,8%</i>		7	35	35 - 31	30 - 28	менее 28	
5	Оборудование помещений, <i>Удельный вес: 7/7,5%</i>		6	30	30 - 27	26 - 24	менее 24	
6	Требования к организации образовательного процесса, <i>Удельный вес: 23/24%</i>		19	95	95 - 85	84 - 76	менее 76	
7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания, <i>Удельный вес: 9,5/10%</i>		8	40	40 - 36	35 - 32	менее 32	
8	Устройство и содержание плавательных бассейнов, <i>Удельный вес: 4,7/5%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16	
Итого по условиям и организации образовательного процесса (пункты 1 - 8), <i>Удельный вес: 68/71%</i>				57 / 53	285 / 265	285 - 256 / 265 - 238	255 - 228 / 237 - 212	менее 228 / менее 212

9	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (устройство и содержание объекта питания, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками), <i>Удельный вес: 24/25%</i>		20	100	100 - 90	89 - 80	менее 80
10	Качество питания, контроль, <i>Удельный вес: 7/8%</i>		7	35	35 - 31	30 - 28	менее 28
<i>Итого по организации питания, Удельный вес: 32/34%</i>			27	135	135 -121	120 -108	менее 108
<i>Итого</i>			84	420	420 -378	377 -336	менее
			/	/	/	/	336/
			80	400	400 -360	359 -320	менее 320

Примечание: по тексту таблицы числитель – с учетом плавательного бассейна, знаменатель – без учета плавательного бассейна.