

Приложение
к постановлению
заместителя Министра –
Главного государственного
санитарного врача
Республики Беларусь
от _____ № _____

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 специального образования**

Дата начала заполнения				Дата завершения заполнения			
□ □	□ □	□ □	□ □ ч. □ □ мин.	□ □	□ □	□ □	□ □ ч. □ □ мин.
число	месяц	год	время	число	месяц	год	время

Дата направления		
□ □	□ □	□ □ □ □
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 – 10)						
1.1	Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огражден зелеными насаждениями и ограждением, на территории отсутствует сквозной проезд. Территория в вечернее время освещена.	ОСЭТ – п. 14; ССЭТ – п.п. 8 – 9, 13					
1.2	Площадь озеленения территории не менее 40%. Растущие деревья и кустарники не затеняют учебные помещения. Подходы к зданиям учреждения, въезды и входы на его территорию 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. В Центре коррекционно-развивающего обучения и реабилитации (далее - ЦКРОиР) на территории выделены зоны: физкультурно-оздоровительная, коррекционная отдыха, хозяйственная. При наличии в учреждении детей дошкольного возраста учтены требования к оборудованию территории учреждения дошкольного образования. Покрытия площадок физкультурно-спортивной и физкультурно-оздоровительной зон соответствуют ТНПА, устанавливающим требования к проектированию физкультурно-спортивных зданий и сооружений.	ССЭТ – п.п. 11, 14 СанНиП по УСО – п.п.18 – 19					

1.4	<p>На территории создана безбарьерная среда для передвижения детей: пешеходные дорожки имеют твердое, прочное и не допускающее скольжения покрытие с незначительным продольным и поперечным уклоном; на путях передвижения детей с нарушениями зрения имеются ограждения для всех опор, точечные элементы благоустройства (деревья, кустарники, столбы и прочее), по краям дорожек оборудован бордюр; на путях передвижения детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата через каждые 30 м предусмотрены места отдыха (устройство скамеек со спинками, места для кресла-коляски).</p>	ССЭТ – п. 98						
1.5	<p>Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от окон зданий, зоны отдыха (игр), 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.</p>	ОСЭТ – п. 17; ССЭТ – п. 12						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
2	Требования к зданию (максимальное количество баллов – 16)							
2.1	Обеспечена планировочная связь между группами учебных, жилых помещений с группами помещений общего назначения.	ССЭТ – п. 17						
2.2	<p>Учебные, жилые и спальные помещения, помещения медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах. Соблюдаются нормативы высоты потолков. При входе в здание оборудован двойной тамбур с теплозащитой.</p>	ССЭТ – п. 18						

2.3	Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития.	ССЭТ – п. 22, приложение 3					
2.4	<p>Планировочная структура здания учреждения специального образования, кроме помещений для организации образовательного процесса, сна, питания, медицинского обслуживания детей, предусматривает помещения для коррекционной работы с учетом вида учреждения специального образования.</p> <p>В ЦКРОиР:</p> <p>планировочные решения универсальные, обеспечивают возможность пребывания и передвижения детей с тяжелыми и (или) множественными физическими и (или) психическими нарушениями, в том числе детей, не способных к самостоятельному передвижению;</p> <p>дополнительно предусматривают группы помещений для диагностической работы, социальной реабилитации.</p>	ССЭТ – п.п. 99, 100					
2.5	<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, помещений медицинского назначения.</p> <p>При спортивных и танцевальных залах имеются отдельные для мальчиков и девочек с 7-летнего возраста раздевалки.</p> <p>Входные двери в учебные помещения однопольные.</p> <p>Набор, конфигурация учебных помещений соответствуют установленным требованиям.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 17, 24;</p> <p>СанНиП по УСО - п.п. 39, 40</p>					

2.6	<p>Площади жилых, спальных помещений не менее 4,5 кв.м на проживающего, для детей-колясочников – не менее 6 кв.м.</p> <p>Площадь учебных помещений: в ЦКРОиР – не менее 4,2 кв. м; в специальных дошкольных учреждениях, специальных общеобразовательных школах (специальных общеобразовательных школах-интернатах) и вспомогательных школах (вспомогательных школах-интернатах): для детей с интеллектуальной недостаточностью, с трудностями в обучении – не менее 2,2 кв. м; для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата – не менее 3,5 кв. м; для детей с другими видами нарушений – не менее 3 кв. м;</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>Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям.</p>	ССЭТ – п.п. 20, 21, 24, 25, 74, приложения 1, 2					
2.7	<p>Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 22 23, приложения 3, 4;</p> <p>СанНиП по УСО – п. 80</p>					
2.8	<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>	<p>ОСЭТ – п. 7;</p> <p>ССЭТ – п.п. 28, 29</p>					

<i>Итого баллов по результатам оценки</i>						
3	Санитарно-техническое благоустройство (водоснабжение, канализование, отопление, вентиляция) (максимальное количество баллов – 8)					
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>	<p>ССЭТ – п.п. 30, 33</p>				
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, умывальные, душевые, комнаты гигиены.</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 в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах).</p> <p>Холодная и горячая вода подведена в мастерские, кабинеты обслуживающих видов труда.</p> <p>Холодная и горячая вода подведена в лаборантские, помещения ГПД, кабинеты физики, химии, биологии, изобразительного искусства, учебные помещения 1 - 4 классов при строительстве, после капитального ремонта, реконструкции или модернизации.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 21, 22;</p> <p>ССЭТ – п.п. 30, 32, 155</p> <p>СанНиП по УСО – п. 96 (части вторая и четвертая)</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 через фрамуги и форточки, створки стеклопакетов.</p> <p>Соблюдается требования к проветриванию помещений, параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Обучающиеся не находятся в помещениях с наличием плесени.</p> <p>Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием учащихся оснащены термометрами.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 37, 59, приложение 6;</p> <p>СанНиП по УСО – п. 92</p>					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
4	Естественное и искусственное освещение (максимальное количество баллов – 14)						
4.1	<p>Выполняются гигиенические требования к наличию естественного освещения в помещениях учреждения.</p> <p>Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях левостороннее.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 39, 40, приложение 7</p>					
4.2	<p>В учебных помещениях окна не затемнены цветами, декоративными шторами, мебелью, поверхности интерьера матовых светлых тонов.</p> <p>Учебные, жилые и спальные помещения оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), предусмотрено затемнение окна (окон) при использовании интерактивной доски.</p> <p>Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 41, 42;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p>					
4.3	<p>Уровни искусственной освещенности соответствуют установленным нормам.</p> <p>Обеспечено равномерное искусственное освещение учебных помещений.</p> <p>Уровень освещенности рабочих мест в мастерских соответствует характеру и точности (разряду) выполняемых работ.</p>	<p>ССЭТ – п. 42;</p> <p>СанНиП по УСО – п. 68;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p>					

4.4	Соблюдаются требования к уровням естественного и искусственного освещения рабочих мест в учебных помещениях, библиотеке для детей с нарушениями зрения в зависимости от вида зрительной патологии.	ССЭТ – п. 102						
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. Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.	ССЭТ – п. 43 СанНиП и ГН по освещенности СанНиП по УСО – п.71						
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 – 12)							

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					
-----	---	---------------------------	--	--	--	--	--

5.3	<p>Учебные помещения оборудованы мебелью ученической, произведенной по установленным стандартам, с учетом назначения помещения и соответствующей функциональным ростовым параметрам обучающихся.</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						
	Углы и ребра крышек столов, сидений и спинок стульев закруглены, без острых выступающих частей и заусенцев, при ремонте размеры не изменены.	СанНиП по УОСО – п. 77						
5.4	<p>Химические лаборатории оборудованы вытяжными шкафами.</p> <p>Оборудование помещений обслуживающих видов труда (швейное дело и кулинария) слесарной и столярной мастерских соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Мастерские обеспечены средствами индивидуальной защиты, аптечками первой помощи универсальными.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 45, 46, приложение 8;</p> <p>СанНиП по УОСО – п. 83;</p> <p>СанНиП по УСО – п. 74</p>						
5.5	<p>Устройство и оборудование спортивного зала (набор подсобных помещений, в том числе раздевальных, душевых и туалетов) соответствует требованиям ТНПА.</p> <p>Спортивный зал оснащен исправным оборудованием и инвентарем, их хранение упорядочено.</p>	<p>ССЭТ – п. п. 24, 29;</p> <p>СанНиП по УСО – п. 47</p>						
5.6	<p>Устройство и оборудование кабинетов информатики, в том числе характеристики электронных средств обучения соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Устройство локальной сети передачи данных соответствует установленным требованиям.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 44, 48, 49, приложение 9;</p> <p>СанНиП по УСО – п. 74</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
6	Организация образовательного процесса, воспитанию (максимальное количество баллов – 36)							

6.1	<p>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.</p> <p>Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрету курения, организует проведение производственного контроля за соблюдением в учреждении санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий.</p>	<p>ССЭТ – п. 61 ССЭТ – п. 7;</p> <p>СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий (пункты 4, 8, 9, 12, 15)</p>					
6.2	<p>Обеспечивается проектная вместимость образовательного процесса в одну смену.</p> <p>Наполняемость учебных помещений и площадь на одного обучающегося соответствует установленным нормативам.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 61, 19</p>					

6.3	<p>В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах), учреждениях общего среднего образования, реализующих образовательные программы специального образования на уровне общего среднего образования, в том числе для лиц с интеллектуальной недостаточностью, образовательный процесс, количество учебных, коррекционных и факультативных занятий соответствует учебным планам специального образования на уровне общего среднего образования.</p> <p>Для детей с тяжелыми и (или) множественными физическими и (или) психическими нарушениями с учетом структуры нарушений и степени их тяжести разработаны индивидуальные учебные планы на основе учебного плана первого и второго отделений вспомогательной школы (вспомогательной школы-интерната) для детей с интеллектуальной недостаточностью, учебного плана ЦКРОиР для учащихся с тяжелыми и (или) множественными физическими и (или) психическими нарушениями.</p>	ССЭТ – п. 104					
6.4	Соблюдаются требования к режиму занятий (начало и окончание, длительность перерывов, каникулы, сокращение или отмена занятий и другое).	ССЭТ – п.п. 61, 63, 64, приложение 12					
6.5	Между занятиями по учебным предметам и коррекционными, факультативными, логопедическими занятиями, занятиями в пунктах коррекционно-педагогической помощи в учреждениях общего среднего образования предусмотрен перерыв не менее 30 минут.	ССЭТ – п. 104, приложение 12					

6.6	<p>Продолжительность учебного занятия (занятия) соответствует нормативам.</p> <p>Продолжительность индивидуальных коррекционных занятий в ЦКРОиР, ПКПП, учреждениях дошкольного и общего среднего образования, коррекционных занятий в учреждениях специального образования составляет 15 - 30 минут (в зависимости от возраста ребенка и характера нарушения), подгрупповых и групповых занятий – 25 - 45 минут.</p> <p>Для обучающихся с детским церебральным параличом, не передвигающихся самостоятельно, допущено проведение индивидуальных занятий продолжительностью 30 - 45 минут.</p>	ССЭТ – п. 64, приложение 12					
6.7	<p>Продолжительность основных компонентов режима дня соответствует длительности пребывания в учреждении, возрастным возможностям и особенностям состояния здоровья детей.</p> <p>Достаточная длительность ночного сна.</p> <p>Организован дневной сон по показаниям.</p>	ССЭТ – п. 63, приложение 11					
6.8	<p>В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах соблюдаются требования к условиям и режиму организации групп продленного дня.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 61, 95;</p> <p>СанНиП по УСО - п. 144</p>					
6.9	<p>Продолжительность прогулок, условия и организация их проведения соответствуют установленным требованиям</p>	ССЭТ – п. 63, приложение 11					
6.10	<p>В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) учебный процесс организован в соответствии с требованиями, предъявляемыми к образовательному процессу в учреждениях общего среднего образования.</p> <p>Расписание уроков (распределение предметов в течение учебного дня и недели, сдвоенные уроки и другое) составлено с учетом установленных требований.</p>	<p>СанНиП по УСО п. 144</p> <p>ССЭТ – п.п. 61, 65, 94</p>					

	Расписание уроков в течение недели составлено с учетом ранговой шкалы трудности предметов.	СанНиП по УОСО – п. 106 (часть вторая)					
6.11	<p>В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) контрольные работы проводятся с кратностью не более чем одна в день, не проводятся по пятницам, на последних уроках.</p> <p>Порядок выполнения домашних заданий выбирается ребенком по усмотрению с перерывами через 30 - 40 минут.</p> <p>Соблюдаются требования к продолжительности домашних заданий обучающихся.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 61, 67, 66</p> <p>СанНиП по УСО – п.п. 144, 151</p> <p>СанНиП по УОСО – п.131 (часть первая)</p>					
6.12	<p>В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) соблюдаются требования, установленные к режиму организации физического воспитания (место уроков в расписании, сдвигание уроков, проведение уроков, организация занятий с учащимися, отнесенными к медицинской подготовительной группе, группе ЛФК и другое).</p>	<p>ССЭТ – п.п. 61, 65, 68, 70;</p> <p>СанНиП по УСО – п. 144</p>					
6.13	<p>В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) соблюдаются установленные требования к организации урока по физической культуре (двигательная активность, физическая нагрузка).</p> <p>Обучающиеся 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, 65, 69					

6.14	Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания обучающихся.	ССЭТ – п.п. 61, 69, 78.1						
6.15	В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) трудовое обучение, включая общественно полезный труд, проводится с соблюдением норм трудового законодательства и санитарно-эпидемиологических требований.	ССЭТ – п.п. 61, 71, приложения 13, 17						
6.16	Соблюдаются требования к рассаживанию обучающихся за ученической мебелью. Проводится комплекс мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся (физкультминутки, офтальмо-тренажи и другое).	ССЭТ – п.п. 61, 96, 97 приложение 8; СанНиП по УОСО – п. 129; СанНиП по УСО – п. 144						
6.17	Соблюдаются установленные требования к режиму работы с электронными средствами обучения.	ССЭТ – п.п. 61, 48, 72, приложение 9						
6.18	Гигиеническое обучение и воспитание обучающихся осуществляется на уроках и во внеклассной деятельности.	ССЭТ – п.п. 61, 78.2, 79						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением объекта питания (максимальное количество баллов – 18)							
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 бродячие животные.	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 обучающихся 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>ОСЭТ – п. 6; 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 укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами (бумажными полотенцами), для медицинских работников и работников объекта питания – дополнительно дозаторами с антисептиком для обработки рук.</p> <p>Уборка санузлов и унитазов проводится после каждой перемены, накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются.</p>	<p>ОСЭТ – п. 33; ССЭТ – п.п. 23, 51, 57</p>					
7.5	<p>Соблюдаются требования к содержанию постельных принадлежностей, постельного белья, санитарной одежды.</p>	<p>ССЭТ – п. 56, приложение 10</p>					
7.6	<p>Генеральная уборка всех помещений проводится не реже 1 раза в месяц.</p> <p>Ковры, мягкая мебель, игрушки содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке.</p> <p>Соблюдаются правила обработки спортивного оборудования, инвентаря, съемных чехлов, матов.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – п.п. 51, 52; СанНиП по УСО – п. 177; СанНиП по УОСО –</p>					

7.7	<p>Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для обучающихся местах.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды.</p> <p>В помещениях наличия насекомых, грызунов не выявлено.</p> <p>Окна в помещениях прачечной, спальных помещениях засетчены.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 6, 7;</p> <p>ССЭТ – п.п. 44, 51, 54, 57;</p> <p>СанНиП по УСО – п. 182</p>					
7.8	<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>					
7.9	<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 – 8)						
8.1	<p>Планировка, устройство помещений плавательного бассейна, система обновления и обеззараживания воды соответствуют установленным требованиям и обеспечивают предупреждение распространения кожных заразных и инфекционных болезней.</p>	<p>ОСЭТ – п. 66;</p> <p>ССЭТ – п. 27;</p> <p>СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 32, 33, 36</p>					

8.2	<p>Соблюдаются объемы подаваемой для обновления воды, соответствует установленным требованиям площадь зеркала воды на одного обучающегося.</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. 24 – 28, 33, 35, 38</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 другим хим. веществ, используемых для обеззараживания).</p>	<p>ССЭТ – п. 27;</p> <p>СанНиП по плав. бассейнам – п.п.32,33, 36</p>						
8.4	<p>Организован производственный лабораторный контроль за качеством воды, температурой воды в чаше плавательного бассейна, за микроклиматом помещений.</p> <p>Соблюдается 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. 6, 11, 23, 39 – 41.</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
9	<p>Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (максимальное количество баллов – 38)</p>							

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>Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение развееалок, 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. 28</p>					
9.3	<p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями на соответствие паспортным характеристикам.</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) 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 производственных 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>Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся упорядоченно.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 3, 6;</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>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>	<p>ОСЭТ – п. 59;</p> <p>ССЭТ – п. 54;</p> <p>СанНиП по УСО – п. 182</p>					
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. Продукция, находящаяся в обращении, соответствует 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	<p>В объекте питания отсутствует в обращении пищевая продукция с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и другими признаками небезопасности.</p>	<p>ОСЭТ – п. 45</p>					
9.12	<p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых из обращения, с нарушением целостности упаковки.</p> <p>Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47;</p> <p>ССЭТ – п.п.143, 145</p>					
9.13	<p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47;</p> <p>ССЭТ – п.п. 143, 144, 145</p>					

9.14	<p>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;</p> <p>обработка неочищенных и немытых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке);</p> <p>соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое.</p> <p>Необработанные яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции.</p> <p>Соблюдаются требования к обработке яиц, индивидуальной упаковки консервированных продуктов.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 37, 38;</p> <p>ССЭТ – п.п. 156 - 158, 160</p> <p>СанНиП по УСО – п. 132 (третий абзац части первой);</p> <p>СанНиП по УОСО – 188.4, 188.11 (часть первая)</p>					
9.15	<p>Режим обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, сроки их годности соблюдаются.</p> <p>Соблюдаются требования к варке и хранению овощей для приготовления салатов.</p>	ССЭТ – п. 159					
9.16	<p>Соблюдаются сроки хранения приготовленных блюд.</p> <p>Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 156, 160;</p> <p>СанНиП по УСО – п. 132 (третий абзац части первой);</p> <p>СанНиП по УОСО – п.п. 188.7 – 188.9, 188.12, 188.13</p>					

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 УСО – п. 132 (третий абзац части первой); 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. Работники обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день.	ОСЭТ – п. 33; ССЭТ – п.п. 23, 32, 139, 132, 140 и приложение 21						
9.19	Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий. Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медработником (при отсутствии медработника - другим ответственным лицом).	ОСЭТ – п. 54; ССЭТ – п. 139; ССЭТ – п. 141; СанНиП по УСО – п. 137						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
10	Качество питания, контроль (максимальное количество баллов – 18)							

10.1	<p>Количество посадочных мест предусматривается не менее 25% от общей численности детей в учреждении, не менее 50% - в учреждении с круглосуточным пребыванием.</p> <p>При входе в обеденный зал установлены умывальники из расчета один умывальник на 20 мест.</p>	ССЭТ – п. 26					
10.2	<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;					
10.3	<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					
10.4	<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					
10.5	<p>Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления.</p> <p>В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики.</p>	ССЭТ – п. 152, приложение 23					
10.6	<p>Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем.</p> <p>Сведения о нуждающихся в диетическом питании имеются в объекте питания, у педагогов и воспитателей (предоставлены медработником).</p>	ССЭТ – п. 149; СанНиП по УСО – п. 131 (часть третья)					

10.7	<p>Проводится витаминизация супов или сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой.</p> <p>Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией – осуществляется в соответствии с актами законодательства.</p>	<p>ССЭТ – п. 153</p> <p>СанНиП по УСО – п. 130;</p> <p>Инструкция по С-витаминизации</p>						
10.8	<p>Обеспечено в соответствии с разработанной программой проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, полнотой вложения пищевых продуктов.</p> <p>Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд членами бракеражной комиссии, результаты заносятся в бракеражный журнал.</p> <p>Используется установленная форма бракеражного журнала.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 129, 130;</p> <p>СанНиП по произв. контролю;</p> <p>Приказ Минздрава по мед. помощи;</p> <p>СанНиП по УСО – п. 137</p>						
10.9	<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. постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования» (сокращенно – пост. СовМина по нормам питания);

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

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

5. санитарные нормы и правила «Требования для отдельных учреждений образования, реализующих образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 197 (далее – СанНиП по УСО);

6. 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);

7. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации бассейнов, аквапарков, объектов по оказанию бытовых услуг бань, саун и душевых, СПА-объектов, физкультурно-спортивных сооружений», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 мая 2022 г. № 44 (сокращенно – СанНиП по плав. бассейнам);

8. 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);

9. 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).

10. санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. №183 (сокращенно – СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий);

11. 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);

12. приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 31 мая 2012 г. № 669 «О совершенствовании организации оказания медицинской помощи детям в учреждениях образования» (сокращенно – Приказ Минздрава по мед. помощи);

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. 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 от 15 августа 2003 г. № 90 (сокращенно – Инструкция по гиги. обучению);

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

<*> В перечне требований, предъявляемых к 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 субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному субъекту, а также, если предъявляемое требование невозможно оценить в рамках мониторинга;
- 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.
2. «Нет» – 0 - 1 балл:
1 балл – если требование реализовано не в полном объеме;
0 баллов – если требование не реализовано.
3. «Не требуется» – 2 балла.

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

(максимальное количество баллов – 178 , при отсутствии плавательного бассейна – 170)

№ п/п	Наименование санитарно-гигиенического показателя, его доля в определении санэпидблагополучия учреждения	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Риск не выражен или слабо – от... баллов и более	Средняя степень риска – от баллов до баллов	Выраженный риск – менее баллов
1	Требования к земельному участку и территории, <i>Удельный вес: 5,6%/6%</i>		5	10	10 - 9	8	7 и менее
2	Требования к зданию, <i>Удельный вес: 9,0%/9,4%</i>		8	16	16 - 14	13 - 12	11 и менее
3	Санитарно-техническое благоустройство (водоснабжение, канализование, отопление, вентиляция), <i>Удельный вес: 4,5%/4,7%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
4	Естественное и искусственное освещение, <i>Удельный вес 7,8%/8,2%</i>		7	14	14 - 13	12 - 11	10 и менее
5	Оборудование помещений, <i>Удельный вес: 6,7%/7,0%</i>		6	12	12 - 11	10 - 9	8 и менее
6	Требования к организации образовательного процесса, воспитанию <i>Удельный вес: 20%/21%</i>		18	36	36 - 32	31 - 27	26 и менее
7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания, <i>Удельный вес: 10,0%/10,6%</i>		9	18	18 - 16	15 - 14	13 и менее
8	Устройство и содержание плавательных бассейнов, <i>Удельный вес: 4,5%/ 0%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее

Итого по условиям и организации образовательного процесса (пункты 1 - 8), Удельный вес: 68,5%/67,1%		61 / 57	122 / 114	122 - 110 / 114 - 103	109 - 92 / 102 - 86	91 и менее/ 85 и менее
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), Удельный вес: 21,3%/22,3%	19	38	38 - 34	33 - 29	28 и менее
10	Качество питания, контроль, Удельный вес: 10,1%/10,6%	9	18	18 - 16	15 - 14	13 и менее
Итого по организации питания (пункты 9 – 10), Удельный вес: 30,3%/33%		28	56	56-51	50-42	41 и менее
Итого		89 / 85	178 / 170	178 - 160 / 170 - 152	159 - 134 / 151 - 128	133 и менее/ 127 и менее

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