

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 социально-педагогическом учреждении или школе-интернате для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.**

Дата начала заполнения				Дата завершения заполнения			
□	□	□	□	□	□	□	□
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	
<b>1</b>	<b>Требования к земельному участку и территории (максимальное количество баллов – 8)</b>						
1.1	<p>Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огражден, в том числе зелеными насаждениями, на территории отсутствует сквозной проезд.</p> <p>Территория в вечернее время освещена.</p> <p>Растущие деревья и кустарники не затеняют учебные помещения.</p> <p>Устройство, оборудование и содержание дворовой территории детских деревень (городков) соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.</p>	<p>ОСЭТ – п. 14;</p> <p>ССЭТ – п.п. 8 – 10, 13, 124</p>					
1.2	<p>Площадь озеленения территории не менее 40%.</p> <p>Подходы к зданиям учреждения, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки имеют твердое ровное покрытие.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 10, 11</p>					
1.3	<p>Выделены физкультурно-спортивная, отдыха (игр) и хозяйственная зоны.</p> <p>Расположение физкультурно-спортивной зоны соответствует установленным требованиям.</p> <p>Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке.</p> <p>Песочницы оборудованы крышками.</p> <p>В зоне отдыха оборудованы навесы, веранды, террасы.</p> <p>Физкультурно-спортивные площадки и физкультурно-спортивное оборудование установлены в соответствии с ТНПА, согласно которому произведено данное оборудование.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 11, 14</p> <p>СанПиН по УДС – п.п. 17, 18</p>					

1.4	<p>Хозяйственная зона имеет отдельный въезд. Мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от окон зданий, зон отдыха (игр) и физкультурно-спортивной зоны на специальной площадке с твердым покрытием и ограждением.</p> <p>На территории и в здании созданы условия для сбора мусора.</p> <p>Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место.</p>	<p>ОСЭТ – п. 17;</p> <p>ССЭТ – п. 12</p>							
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>									
<b>2</b>	<b>Требования к зданию (максимальное количество баллов – 12)</b>								
2.1	<p>Обеспечена планировочная связь между группами учебных, жилых помещений с группами помещений общего назначения.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к размещению в одном здании социально-педагогических учреждений разных видов.</p> <p>Планировочная структура и набор помещений детских деревень (городков) соответствует установленным требованиям.</p> <p>Нормативная вместимость учреждений соблюдается:</p> <p>детского дома – от 20 до 75 воспитанников;</p> <p>детской деревни (городка) – от 20 до 120 воспитанников;</p> <p>детского социального приюта – от 14 до 35 воспитанников;</p> <p>школы-интерната – от 70 до 220 воспитанников.</p> <p>вентиляция окон жилых помещений, помещений для занятий по интересам, игровых, общих комнат по сторонам горизонта отвечает установленным требованиям.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 17, 125, 126</p> <p>СанПиН по УДС – 47</p>							

2.2	<p>Жилые и спальные помещения, помещения медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах.</p> <p>Высота помещений от пола до потолка не менее 3 м (при оборудовании подвесного потолка – не менее 2,75 м).</p> <p>Созданы безопасные и беспрепятственные условия для размещения и передвижения детей с особенностями психофизического развития (при наличии)</p> <p>При входе в здание оборудован двойной тамбур с теплозащитой.</p> <p>При входе в здание имеются устройства для очистки обуви, урны, очистка которых производится по мере заполнения.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 18, 22, приложение 3</p> <p>СанНиП по УДС – п. 118</p>					
2.3	<p>Набор помещений жилой секции содержит:</p> <p>гардероб для верхней одежды и обуви;</p> <p>гардероб (шкаф) для личной одежды воспитанников непосредственно в жилых (при жилых) помещениях;</p> <p>общую комнату для игр (отдыха) не менее 3 кв.м на одного проживающего, но общей площадью не менее 20 кв.м;</p> <p>для детей от 6 лет - помещение для самоподготовки площадью не менее 2 кв.м на одного проживающего;</p> <p>санитарный блок на каждую жилую секцию.</p> <p>При жилой секции предусмотрено помещение для воспитателя.</p> <p>Соблюдается площадь на одного проживающего в жилых комнатах не менее 6 кв.м.</p>	<p>ССЭТ – п. 21, приложение 2</p>					

2.4	<p>Жилые помещения, игровые удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов.</p> <p>При танцевальных залах имеются отдельные для мальчиков и девочек с 7-летнего возраста раздевалки.</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 включает медицинский и процедурный кабинеты (допускается совмещение в действующих учреждениях) и другие медицинские кабинеты в соответствии с необходимостью.</p> <p>В местах проживания воспитанников, за исключением детских городков (деревень), имеется медицинский изолятор с выделением не менее двух палат для детей с подозрением на воздушно-капельные и кишечные инфекции (с отдельными туалетами или индивидуальными биотуалетами).</p>	ССЭТ – п.п. 17, 24, 25, 74					
2.5	<p>Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям.</p>	ССЭТ – п. 23, приложение 4					
2.6	<p>Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам.</p> <p>Своевременно проведен ремонт помещений. Не выявлено неисправных инженерных сетей, санитарно-технического оборудования.</p> <p>В зданиях и на территории учреждения не проводятся капитальный ремонт, реконструкция, покраска и другие ремонтные работы, создающие потенциальную угрозу для жизни и здоровья воспитанников.</p>	ОСЭТ – п. 7; ССЭТ – п.п. 28, 29					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
<b>3</b>	<b>Санитарно-техническое благоустройство (максимальное количество баллов – 10)</b>						

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 находятся в исправном состоянии.</p> <p>Холодная и горячая вода подведена в помещения объекта питания, медицинского назначения, плавательного бассейна, буфетные, душевые, умывальные, туалетные помещения, помещения для мытья ног, санитарные узлы, комнаты гигиены.</p> <p>Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 21, 22;</p> <p>ССЭТ – п.п. 30, 32</p>					
3.3	<p>Питьевой режим воспитанников 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>	ССЭТ – п. 155					
3.4	<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>					
3.5	<p>В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений через фрамуги и форточки, створки стеклопакетов.</p> <p>Соблюдаются требования к проветриванию помещений. Параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Воспитанники не находятся в помещениях с наличием плесени.</p> <p>Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием воспитанников оснащены термометрами.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 37, 59, приложение 6;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 72 (часть третья)</p>					

<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
<b>4</b>	<b>Естественное и искусственное освещение (максимальное количество баллов – 8)</b>						
4.1	<p>Помещения имеют естественное освещение в соответствии с требованиями. Направление основного потока естественного освещения в помещениях для занятий левостороннее.</p> <p>Окна жилых, учебных, спальных и других помещений оснащены регулируемыи солнцезащитными устройствами.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 39 - 41, приложение 7;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p>					
4.2	<p>Уровни искусственной освещенности помещений соответствуют установленным нормам.</p> <p>Обеспечено равномерное искусственное освещение помещений.</p>	<p>ССЭТ – п. 42;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 79, приложение 3;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p>					
4.3	<p>Используются, преимущественно, люминесцентные лампы и с электронной пускорегулирующей аппаратурой.</p> <p>Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.</p>	<p>ССЭТ – п. 43;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p> <p>СанНиП по УДС – п. 83</p>					
4.4	<p>Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении.</p> <p>Остекление оконных проемов целостное. Электросветильники и окна содержатся в чистоте.</p>	<p>ОСЭТ – п. 20;</p> <p>ССЭТ – п.п. 43, 52</p>					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
<b>5</b>	<b>Оборудование помещений (максимальное количество баллов – 8)</b>						

5.1	Используются строительные материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, игры и игрушки, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, санитарно-техническое оборудование, моющие средства и средства дезинфекции, произведенные в соответствии с ТНПА и разрешенные законодательством.	ССЭТ – п. 44					
5.2	Используемые твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны. Не используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела.	ССЭТ – п. п. 29, 38					
5.3	В местах проживания для каждого проживающего имеется кровать, тумбочка, стул, шкаф (место в шкафу), стол (рабочее место). Не используются кровати с прогибающимся ложем. В учреждениях с пребыванием детей более 6 месяцев не используются двухъярусные кровати, пристенные кровати-трансформеры двухъярусные или ленточные, трехуровневые кровати из комплекта мебели для групп продленного дня. Постельные принадлежности и постельное белье стоящих рядом кроватей не соприкасаются.	ССЭТ – п. 47					
5.4	Требования к оборудованию кухонь-столовых, буфетных, общей столовой соблюдаются.	СанНиП по УДС – п.п. 57 - 60					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
<b>6</b>	<b>Требования к распорядку дня (максимальное количество баллов – 18)</b>						
6.1	Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрету курения, организывает проведение производственного контроля за соблюдением в учреждении санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий.	ССЭТ – п. 7; СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий (пункты 4, 8, 9, 12, 15)					



6.2	<p>Во внеклассной деятельности осуществляется гигиеническое воспитание и обучение воспитанников.</p> <p>Гигиеническое обучение направлено на овладение воспитанниками знаний, умений и навыков в области гигиены и охраны здоровья, формирование навыков здорового образа жизни.</p> <p>Педагогические и медицинские работники требуют от воспитанников выполнения установленного санитарно-противоэпидемического режима, поддержания чистоты территории и помещений, своевременного проветривания помещений, опрятности одежды и обуви, применения знаний, умений и навыков в области гигиены и здорового образа жизни.</p>	<p>ССЭТ – п. 78.2;</p> <p>СанНиП по УДС – глава 12</p>					
6.3	<p>Наполняемость групп в социально-педагогических учреждениях не превышает 12 воспитанников.</p> <p>Соблюдаются требования к количеству проживающих в одном жилом помещении воспитанников:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>от 3 до 5 лет – не более 8;</li> <li>от 6 до 10 лет – не более 5;</li> <li>от 11 лет – не более 4.</li> </ul> <p>Для воспитанников старше 6-лет жилые помещения отдельные для лиц мужского и женского пола.</p>	<p>СанНиП по УДС – п. 7</p> <p>ССЭТ – п. 21, приложение 2</p>					
6.4	<p>Требования к режиму дня (продолжительность сна прогулок, кратность питания и другое) соблюдаются.</p> <p>Воспитанники проводят достаточное количество времени на открытом воздухе.</p> <p>Предусмотрено увеличение продолжительности пребывания на открытом воздухе на 1,5 – 2 часа во время каникул.</p> <p>Во время прогулок обеспечены двигательная активность детей, соответствующая погодным условиям одежда и обувь.</p> <p>Предусмотрено сокращение прогулок при неблагоприятных погодных условиях.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 61, 63, приложение 11</p>					

6.5	В режиме дня воспитанников предусмотрено время для проведения оздоровительных и коррекционных занятий, развивающих занятий, домашних заданий, соблюдаются условия проведения занятий.	СанНиП по УДС - п.п. 86 - 88						
6.6	Общественно полезный труд организован с учетом возраста и состояния здоровья воспитанников. Воспитанники допущены к работе в соответствующей одежде и обуви, при необходимости обеспечены средствами индивидуальной защиты. Воспитанники не привлекаются к работам, запрещенным трудовым законодательством и санитарно-эпидемиологическими требованиями.	ССЭТ – п.п. 71, приложение 13						
6.7	Соблюдаются требования организации досуга воспитанников.	СанНиП по УДС – п. 89						
6.8	Соблюдаются условия и режим работы с компьютерной техникой, при просмотре телепередач.  Соблюдаются условия и режим просмотра телепередач.	ССЭТ – п.п. 48, 72, приложение 9; СанНиП по УДС – п. 91						
6.9	Физическое воспитание воспитанников организовано с учетом их подготовленности, состояния здоровья, осуществляется контроль со стороны медицинских работников за физическим воспитанием.	СанНиП по УДС – п.п. 95, 96						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
7	<b>Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением объекта питания (максимальное количество баллов – 24)</b>							

7.1	<p>Прием (поступление) детей в учреждение осуществляется по представлению медицинской справки о состоянии здоровья и выписки из медицинских документов.</p> <p>При поступлении в детский социальный приют в случае необходимости ребенок прошел санитарную обработку в санитарном пропускнике (в учреждении или организации здравоохранения), медицинское обследование в организации здравоохранения.</p> <p>По необходимости организовано проведение санации ребенка с педикулезом непосредственно в учреждении с использованием противопедикулезной укладки.</p> <p>В медицинском кабинете имеется противопедикулезная укладка.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 6, 75, 77, 128</p> <p>СанНиП по УДС – п. 185</p>						
7.2	<p>Осуществляется медицинское обеспечение воспитанников работниками учреждений и территориальных организаций здравоохранения в порядке, установленном законодательством.</p> <p>Медицинскими работниками ежедневно проводится амбулаторный прием, отправка на госпитализацию или лечение заболевших воспитанников.</p> <p>Прием в учреждение, лечение в медицинском изоляторе воспитанников с кожными заразными и острыми инфекционными заболеваниями не осуществляется.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 74, 75 76;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 189;</p> <p>Приказ по мед. помощи</p>						
7.3	<p>Периодически проводятся профилактические медицинские осмотры воспитанников, в том числе осмотр на кожные заразные заболевания и педикулез.</p> <p>После выходных, праздничных дней и каникул медицинскими работниками проводится опрос и выборочные профилактические осмотры детей в целях выявления заболевших.</p> <p>Медицинскими работниками совместно с администрацией учреждения осуществляется контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при воспитании и организации образовательного процесса воспитанников.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 75, 78.1</p>						

7.4	<p>Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком.</p> <p>Песок для наполнения песочниц завозится из специально выделенных мест, чистый, без посторонних примесей, имеются документы, подтверждающие его безопасность. Перед игрой песок увлажняется. По окончании рабочего дня песочницы закрываются крышками.</p> <p>На территории отсутствуют безнадзорные животные.</p> <p>Игровое и спортивное оборудование хорошо поддается очистке, исправно.</p>	<p>ОСЭТ – п. 17;</p> <p>ССЭТ – п.п. 14, 15</p>				
7.5	<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 воспитанников при открытых фрамугах.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3;</p> <p>ССЭТ – п. 51</p>				
7.6	<p>Уборочный инвентарь промаркирован и используется по назначению для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>помещений медицинского назначения, в том числе для палат медицинского изолятора;</li> <li>помещений объектов питания (в том числе для обеденного зала, производственных помещений для сырой и готовой продукции);</li> <li>жилых помещений;</li> <li>поверхностей выше пола;</li> <li>санитарных узлов.</li> </ul> <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>Уборочный инвентарь содержится в чистоте – после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается.</p>	<p>ССЭТ – п. 53</p>				

7.7	<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 и работников объекта питания – дополнительно антисептиками для обработки рук.</p> <p>Накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются.</p>	<p>ОСЭТ – п. 33;</p> <p>ССЭТ – п.п. 23, 51, 57</p>					
7.8	<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 требования к содержанию постельных принадлежностей, постельного белья, санитарной одежды.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3;</p> <p>ССЭТ – п.п. 51, 52, 60, 56, приложение 10</p>					
7.9	<p>Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для воспитанников местах.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды.</p> <p>В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны.</p> <p>Окна в помещениях прачечной, спальных помещениях засечены.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 6, 7;</p> <p>ССЭТ – п.п. 44, 51, 54, 57;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 113</p>					

7.10	<p>Каждый воспитанник обеспечен средствами личной гигиены.</p> <p>Организована ежедневная чистка зубов воспитанниками.</p> <p>Зубные щетки и стаканчики хранятся в условиях, предупреждающих их загрязнение.</p> <p>Не реже одного раза в неделю организована помывка воспитанников.</p> <p>Выделены отдельные полотенца для лица и рук, для ног и банное.</p> <p>В учреждении в наличии не менее двух комплектов на матрасников, постельного белья и полотенца на каждого воспитанника.</p> <p>Воспитанники обеспечены достаточным количеством одежды и обуви, средств личной гигиены.</p> <p>Одежда и обувь, полученные в виде гуманитарной помощи, обрабатываются.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 79, 58;</p> <p>СанНиП по УДС – п.п. 171, 175</p>				
7.11	<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>				
7.12	<p>Работники объектов питания, уборщики помещений, работники 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	<p><b>Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания</b> (максимальное количество баллов – 40)</p>					

8.1	<p>Созданы должные 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>					
8.2	<p>Количество посадочных мест – из расчета одновременного обеспечения питанием 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 дезинфицирующим средствам 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>					
8.3	<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) отдельные для сырой и готовой продукции.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 8, 26;</p> <p>ССЭТ – п.п. 134, 135</p>					

8.4	<p>Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей.</p> <p>Производственные столы и производственные ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда для работы в производственных цехах (участках) промаркированы согласно назначению: «МС» (мясо сырое) и «РС» (рыба сырая) или «СП» (сырая продукция), «СО» (сырые овощи), «ГП» (готовая продукция), «Салат», «Х» (хлеб), «МП» (мясо птицы сырое).</p> <p>Маркировка производственных ванн, столов, разделочных досок и ножей, кухонной посуды соблюдается.</p> <p>Холодная и горячая вода к ваннам подается через смесители.</p> <p>Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков.</p> <p>В кухнях-столовых учреждений выделены разделочные ножи и доски для сырой («СП») и готовой («ГП») продукции.</p> <p>есть достаточный запас кухонной посуды для использования без выделения для приготовления разных видов блюд.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 42, 43, 50;</p> <p>ССЭТ – п. 136;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 124</p>					
8.5	<p>Всех видов столовой и кухонной посуды достаточное количество, посуда изготовлена из разрешенных материалов.</p> <p>Обеспечено наличие одноразовой посуды на период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств, которая повторно не 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>					
8.6	<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>					



8.7	<p>Уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями, своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – п. 51;</p>					
8.8	<p>Пищевые отходы в объекте питания собираются в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, своевременно удаляются из помещений.</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; ССЭТ – п. 54;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 113</p>					
8.9	<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; ССЭТ – п. 142</p>					

8.10	<p>На поступившие в объект питания продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие ее качество и безопасность.</p> <p>Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции.</p> <p>Используемая в питании воспитанников сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в учебно-производственных объектах учреждений, соответствует гигиеническим нормативам согласно результатам лабораторных исследований.</p> <p>В детских деревнях (городках) пищевые продукты приобретаются родителями-воспитателями с (или) воспитанниками с соблюдением установленных требований.</p>	<p>ОСЭТ – п. 12;</p> <p>ССЭТ – п. 142;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 140</p>					
8.11	<p>В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.).</p>	<p>ОСЭТ – п. 45</p>					
8.12	<p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых из обращения, после вскрытия упаковки.</p> <p>Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией.</p> <p>В детских деревнях (городках) обеспечено раздельное хранение следующих пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия);</li> <li>хлеб;</li> <li>скоропортящиеся продукты;</li> <li>овощи и фрукты.</li> </ul> <p>Скоропортящиеся продукты, овощи (за исключением корнеплодов), фрукты хранятся в холодильнике.</p> <p>неплоды хранятся в прохладном месте (погреб, летнее помещение и другое).</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47;</p> <p>ССЭТ – п.п.143, 145;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 151</p>					

8.13	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					
8.14	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. Соблюдаются требования к обработке яиц, индивидуальной упаковки консервированных продуктов.	ОСЭТ – п.п. 37, 38; ССЭТ – п.п. 156 - 158, 160  СанНиП по УДС – п. 156					
8.15	Овощи, фрукты, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья бланшируются, зелень и ягоды – промываются охлажденной кипяченой водой. Кочаны капусты перед бланшировкой нарезаются на 2 – 4 части. Очищенные сырые овощи хранить в подсоленной воде не более 2 часов. Неочищенные и очищенные отварные овощи хранят не более 6 часов, готовые салаты перед заправкой – не более 2 часов при температуре +2 – +6 °С.	ССЭТ – п. 159					
8.16	Блюда готовятся на каждый прием пищи, хранятся на электроплите или электромармите не более 3 часов с момента приготовления. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд. Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд.	ССЭТ – п.п. 156, 160;  СанНиП по УДС – п. 156					

8.17	Соблюдаются отдельные требования к приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков.	ССЭТ – п. 156; СанНиП по УДС – п. 156						
8.18	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						
8.19	Работники обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день.	ССЭТ – п.п. 139, 140						
8.20	Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий. Воспитатели, родители-воспитатели при приготовлении пищи в кухнях-столовых опрятны, содержат руки в чистоте, используют передник и косынку. Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по установленной форме.	ОСЭТ – п. 54; ССЭТ – п. 139; СанНиП по УДС – п. 164  ССЭТ – п. 141; СанНиП по УДС – п. 165						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
<b>9</b>	<b>Качество питания, контроль (максимальное количество баллов – 16)</b>							
9.1	Соблюдается кратность питания с учетом круглосуточного пребывания в учреждении. Приняты меры по быстрому и качественному обслуживанию воспитанников с возможностью выбора рационов (блюд).	ССЭТ – п.п. 129, 146, 148						

9.2	<p>Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, разработанным с учетом норм питания, физиологических норм, возраста обучающихся, сборников технологических карт блюд, рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи, сезона года.</p> <p>Питание воспитанников в детских деревнях (городках) организовано на основе примерных двухнедельных рационов, используемых в качестве методического материала.</p>	<p>ССЭТ – п. 147</p> <p>СанНиП по УДС – п. 152 (часть пятая)</p>						
9.3	<p>В питании не используются отдельные пищевые продукты и блюда в целях профилактики острых кишечных инфекций, за исключением детских деревень (городков), в которых могут использоваться блинчики с сырым мясом, макароны с мясным фаршем и рубленым яйцом, мясные и рыбные заливные блюда, окрошка, яичница-глазунья, кондитерские изделия с кремом.</p>	<p>ОСЭТ – п. 45;</p> <p>ССЭТ – п. 161, Приложение 24;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 158</p>						
9.4	<p>Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления.</p> <p>В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики.</p> <p>В выходные и праздничные дни в питание воспитанников в возрасте от 6 лет включаются отдельные деликатесные пищевые продукты.</p>	<p>ССЭТ – п. 152, приложение 23;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 155 (часть третья)</p>						
9.5	<p>Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем.</p> <p>Проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой.</p> <p>Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией – осуществляется в соответствии с актами законодательства.</p>	<p>ССЭТ – п.п.149, 153;</p> <p>Инструкция по С-витаминиза-</p>						

9.6	<p>За исключением детских деревень (городков) обеспечено:</p> <p>проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, полнотой вложения пищевых продуктов;</p> <p>проведение ежедневной оценки качества приготовленных блюд с занесением результатов оценки в бракеражный журнал.</p> <p>Используется установленная форма бракеражного журнала.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 129, 130;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 168</p> <p>СанНиП по произв. контролю;</p> <p>Приказ Минздрава по мед. помощи;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 168</p>						
9.7	<p>Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели.</p> <p>Анализ выполнения установленных норм питания, за исключением детских деревень (городков), проводится медицинским работником каждые 10 дней и по окончании месяца.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 150, 151;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 160 (часть первая);</p> <p>Постановление СовМина о нормах питания;</p> <p>СанНиП по физиол. нормам</p>						
9.8	<p>Установленные нормы питания и физиологические нормы выполняются.</p>	<p>ССЭТ – п. 150;</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 социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 196 (сокращенно – СанНиП по УДС);

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. 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).

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

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

10. 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);

11. 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 гиг. обучению);

12. 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).

\_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта  
\_\_\_\_\_ 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 –144)**

№ 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 баллов до баллов	Выраженный риск – менее баллов
1	Требования к земельному участку и территории, <i>Удельный вес: 5,5%</i>		4	8	8	7 -6	5 и менее
2	Требования к зданию, <i>Удельный вес: 8,3%</i>		6	12	12 - 11	10 - 9	8 и менее
3	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации), <i>Удельный вес: 6,9%</i>		5	10	10 - 9	8	7 и менее
4	Естественное и искусственное освещение, <i>Удельный вес: 5,5%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
5	Оборудование помещений, <i>Удельный вес: 5,5%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
6	Требования к распорядку дня <i>Удельный вес: 12,5%</i>		9	18	18 - 16	15 - 14	13 и менее
7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания, <i>Удельный вес: 16,7%</i>		12	24	24 - 22	21 - 18	17 и менее
<b>Итого по условиям пребывания и воспитанию (пункты 1 - 7), <i>Удельный вес: 61,1%</i></b>			<b>44</b>	<b>88</b>	<b>88 - 79</b>	<b>78 - 66</b>	<b>65 и менее</b>

8	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания <i>Удельный вес: 27,8%</i>		20	40	40 - 36	35 - 30	29 и менее
9	Качество питания, контроль, <i>Удельный вес: 11,1%</i>		8	16	16 - 14	13 - 12	11 и менее
<b><i>Итого по организации питания (пункты 8 - 9), Удельный вес: 38,9%</i></b>			<b>28</b>	<b>56</b>	<b>56 - 50</b>	<b>49 - 42</b>	<b>41 и менее</b>
<b><i>Итого</i></b>			<b>72</b>	<b>144</b>	<b>144 - 130</b>	<b>129 - 108</b>	<b>107 и менее</b>