

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 **стационарной оздоровительной или санаторно-курортной организации с круглосуточным пребыванием детей.**

Дата начала заполнения					Дата завершения заполнения				
□ □	□ □	□ □	□ □	□ □	□ □	□ □	□ □	□ □	□ □
число	месяц	год	□ □ ч.	□ □ мин.	число	месяц	год	□ □ ч.	□ □ мин.
					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 – 8)						
1.1	<p>Земельный участок размещен за пределами ССЗ.</p> <p>Территория организации, размещенной в лесной (лесопарковой) зоне, ограждена по периметру, за исключением участка, примыкающего к зоне рекреации водного объекта.</p> <p>На территории организации, размещенной в лесной (лесопарковой) зоне, проведены санитарно-противоэпидемические мероприятия по снижению численности (уничтожению) иксодовых клещей. Количество иксодовых клещей не превышает 0,5 экземпляра и более на флаго/км.</p> <p>На территории организации отсутствуют безнадзорные животные.</p> <p>Площадь озеленения основной застройки оздоровительной организации 50 - 60%.</p> <p>Площадь озеленения территории санаторно-курортной организации не менее 60%, в лесной (лесопарковой) зоне – не менее 40%</p>	<p>ОСЭТ – п. 14;</p> <p>ССЭТ – п.п. 12, 13, приложение 1.</p> <p>СанНиП по ДОЛ – п. 30 (часть первая);</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 15 (части первая, вторая);</p>					

1.2	<p>Территория благоустроена, оснащена централизованными системами водоснабжения, канализации (в том числе дождевой) или водонепроницаемыми выгребями.</p> <p>Поверхностные водные объекты, используемые в рекреационных целях, удалены от источников загрязнения воды и воздуха, шума, берег и прибрежная полоса благоустроены, качество воды соответствует установленным гигиеническим нормативам безопасности воды, территория пляжа благоустроена (созданы условия для переодевания, защиты от прямых солнечных лучей, предусмотрены туалеты (биотуалеты) при условии удаленности пляжа от зданий или сооружений организации более чем на 50 метров).</p> <p>Организован производственный контроль за качеством воды до начала купального сезона (май) и в период купального сезона (купания).</p>	ССЭТ – п.п. 13, 17	–				
1.3	<p>Выделены зоны проживания, общественного обслуживания, физкультурно-оздоровительного назначения, озелененных территорий, хозяйственная.</p> <p>Площадки для отдыха (игр) детей, имеющих функциональные нарушения опорно-двигательного аппарата, нарушения зрения, располагаются в непосредственной близости от выходов из группы жилых помещений.</p> <p>В зоне отдыха (игр) выделены места с тенью навесами, беседками или террасами.</p> <p>В вечернее и ночное время суток территория освещена, уровень искусственной освещенности на поверхности земли составляет не менее 20 люкс.</p> <p>Физкультурно-спортивное и игровое оборудование, спортивный инвентарь по конструкции, размерам, используемым материалам соответствуют возрасту и психофизическим особенностям детей, требованиям стандартов, технических условий, водостойкие и хорошо поддаются очистке.</p>	ССЭТ – п. 14;					
		СанНиП по ДОЛ – п. 34 (часть первая);					
		СанНиП по ДСО – п. 19 (часть вторая)					

1.4	<p>Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от окон жилых зданий, физкультурно-спортивных сооружений, площадок для отдыха (игр) на специальной площадке с твердым покрытием и ограждением с трех сторон выше емкостей для сбора отходов.</p> <p>Емкости для сбора отходов в технически исправном состоянии, оборудованы крышками, промаркированы с указанием вида отходов.</p> <p>При наличии выгребные ямы очищаются при заполнении не более 2/3 объема, в летний период ежедневно обрабатываются дезинсекционными средствами.</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. 15</p>					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
2 Требования к устройству оздоровительной и санаторно-курортной организации (максимальное количество баллов - 14)							
2.1	<p>Организация спроектирована как самостоятельный объект на отдельном земельном участке.</p> <p>Помещения для пребывания детей размещены в надземных этажах зданий.</p> <p>Помещения выделены в отдельные группы (блоки) в соответствии с их функциональным назначением.</p> <p>Жилые помещения сгруппированы в жилые секции.</p> <p>При совместной организации санаторно-курортного лечения взрослых и оздоровления детей жилые помещения для детей размещены в отдельных зданиях или на отдельных этажах здания.</p> <p>В санаториях совместное проживание взрослых, детей и взрослых организуется в жилых помещениях, рассчитанных на 2 – 3 места и обеспеченных санитарным узлом.</p> <p>Жилые помещения отдельные (для девочек и для мальчиков) с 7-летнего возраста.</p> <p>При размещении в организации детей с особенностями психофизического развития обеспечена безбарьерная среда в соответствии с установленными</p>	<p>ССЭТ – п.п. 18, 19, 25, приложение 4;</p> <p>СанНиП по ДОЛ – п.п. 40 (часть вторая), 44</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 29</p>					

	требованиями.						
2.2	<p>Высота жилых (спальных) помещений от пола до потолка не менее 3,0 м.</p> <p>Жилые (спальные) помещения изолированы от помещений, являющихся источниками шума.</p>	<p>СанНиП по ДОЛ – п. 40 (часть вторая), 41;</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 30 (абзацы второй, третий)</p>					
2.3	<p>Состав помещений жилой секции, площадь и вместимость жилых (спальных) помещений соответствуют установленным требованиям.</p> <p>В ДРОЦ обеспечено оптимальное размещение детей дошкольного возраста по принципу групповых ячеек учреждений дошкольного образования, при этом одна дошкольная группа размещена на базе двух групповых ячеек.</p>	<p>ССЭТ – п. 20, приложение 2;</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 33.2</p>					
2.4	<p>Количество санитарно-технического оборудования в жилой секции соответствует установленным требованиям:</p> <p>жилые ячейки для детей дошкольного возраста оборудованы санитарным узлом, оборудованном детскими умывальниками из расчета 1 на 5 детей, но не менее 3 на группу, детскими унитазами из расчета 1 на 7 детей, но не менее 2 на группу, 1 мелким поддоном с душевой сеткой на гибком шланге на 15 – 20 детей;</p> <p>при размещении жилых помещений по типу жилых ячеек санузел предусмотрен на 1 - 2 жилых (спальных) помещения и включает ванну (душ), умывальник, унитаз);</p> <p>при коридорном размещении жилых ячеек в санузле: 1 умывальник на 5 детей; 2 унитаза на 15 девочек; 1 унитаз и 1 писсуар на 15 мальчиков; 2 поддона для мытья ног на 15 детей; 1 кабина с преддушевой на 15 детей; 1 кабина личной гигиены, оборудованная биде, унитазом и умывальником на 15 девочек.</p> <p>Выделены отдельные санитарные узлы для работников, отдельные для девочек и для мальчиков с 5-летнего возраста.</p> <p>Унитазы в санитарных узлах установлены для детей до 10 лет в закрывающихся без запора полукабинах, для детей от 11 лет – в закрывающихся на</p>	<p>ССЭТ – п.п. 20, 22, приложение 2</p>					

	запор полукабинах, для взрослых – в закрывающихся на запор полукабинах (кабинах).						
2.5	<p>Помещения медицинского назначения организаций включают:</p> <p>медицинский (приема пациентов) и процедурный кабинеты;</p> <p>медицинский изолятор рядом с медицинским кабинетом, с выделением не менее 2 палат для лиц с подозрением на воздушно-капельные и кишечные инфекции (с отдельными туалетами или индивидуальными биотуалетами).</p> <p>В санаторно-курортных организациях созданы необходимые условия для предоставления диагностических и лечебно-реабилитационных услуг (процедур) с учетом профиля организации.</p>	ССЭТ – п. 21					
2.6	<p>Обеспечено исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического, торгово-технологического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений.</p> <p>Не выявлено фактов проведения в зданиях и на территориях капитального ремонта, реконструкции, покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для жизни и здоровья детей.</p>	ССЭТ – п. 6					
2.7	<p>Соблюдаются установленные требования к отделке помещений с учетом назначения помещений:</p> <p>стены, полы и потолки помещений с пребыванием детей, помещений медицинского назначения, объекта питания, в коридорах и холлах имеют гладкую поверхность и позволяют проводить уборку и дезинфекцию влажным способом;</p> <p>стены (на высоту не менее 1,6 м от пола) и полы в санитарных узлах (туалетных и умывальных), душевых, процедурном и других лечебных кабинетах, производственных помещениях объекта питания облицованы керамической глазурованной плиткой (другими материалами с аналогичными характеристиками);</p> <p>над всеми умывальными раковинами оборудован фартук из керамической</p>	<p>СанНиП по ДОЛ – п. 82;</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 46</p>					

	<p>глазурованной плитки на высоту не менее 1,6 м от пола;</p> <p>потолки в помещениях окрашены водостойкими красками.</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
3	Санитарно-техническое благоустройство (водоснабжение, водоотведение отопление, вентиляция) (максимальное количество баллов – 10)						
3.1	<p>Организация обеспечена централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, водоотведения, отопления и вентиляцией в соответствии со строительными нормами проектирования.</p> <p>Вода отвечает установленным гигиеническим нормативам.</p> <p>В случае отсутствия централизованной системы канализации удаление сточных вод организовано через устройство выгребов с последующим удалением сточных вод на местные очистные сооружения.</p> <p>Система водоотведения находится в исправном состоянии.</p> <p>Расстояние туалетов с водонепроницаемым выгребом, биотуалетов, расположенных отдельно от зданий, составляет не менее 25 м до окон жилых (спальных) помещений, не менее 20 м до окон учебных помещений, физкультурно-спортивных зданий и сооружений, зданий (помещений) медицинского назначения, объектов питания и не менее 50 м до зоны рекреации поверхностного водного объекта.</p> <p>В туалетах, расположенных отдельно от зданий, созданы условия для мытья рук.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 21, 22;</p> <p>СанНиП по ДОЛ – п. п. 60, 62</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 47</p>					
3.2	<p>Холодная и горячая вода подведена в санитарные узлы, душевые, умывальные, помещения для мытья ног, буфетные, постирочные и прачечные, помещения медицинского назначения.</p> <p>В объекте питания установлены резервные автономные устройства горячего водоснабжения с подводкой горячей воды к каждой посудомоечной ванне.</p>	ССЭТ – п. 29					

3.3	<p>Для организации питьевого режима детей используется упакованная питьевая вода, или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры, или кипяченая вода.</p> <p>Кипяченая вода хранится в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах) не более 4 часов.</p>	ССЭТ – п. 70					
3.4	<p>Вентиляционные системы находятся в исправном состоянии и чистоте, имеют паспорт, обеспечена проверка эффективности работы механической вентиляции не реже 1 раза в 3 года.</p> <p>Системы вытяжной вентиляции предусмотрены в обеденном зале, помещениях медицинского назначения, актовом зале, спортивном зале, киноаппаратной, санитарных узлах, душевых.</p> <p>Механическая приточно-вытяжная вентиляция предусмотрена в помещениях прачечной, объекта питания, залах актовом, спортивном, плавательном бассейне и других помещениях физкультурно-оздоровительного назначения.</p> <p>Вытяжная вентиляция из медицинского изолятора осуществляется посредством индивидуальных раздельных воздушных каналов, исключающих перетекание воздуха по вертикали.</p> <p>Все помещения организации оборудованы системой вентиляции посредством системы воздуховодов, форточек, откидных фрамуг, створок и других приспособлений в оконных переплетах и наружных стенах.</p>	<p>ОСЭТ – п. 19 (часть вторая);</p> <p>СанНиП по ДОЛ – п п. 68, 69;</p> <p>СанНиП по ДСО – п.п. 50, 51</p>					

3.5	<p>Обеспечивается оптимальная температура воздуха:</p> <p>в жилых (спальных) помещениях, помещениях для отдыха (игр) – + 20 – + 22°C;</p> <p>в помещениях медицинского назначения – +21 – + 24°C;</p> <p>в душевых для детей – не ниже + 25°C;</p> <p>Относительная влажность воздуха основных помещений составляет 30 – 60%.</p> <p>Древесностружечные и древесноволокнистые плиты, полимерные материалы для ограждения отопительных приборов не используются.</p>	ССЭТ – п. 30					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
4	Естественное и искусственное освещение (максимальное количество баллов – 6)						
4.1	<p>Ориентация окон жилых (спальных) помещений оптимальная (юг, юго-восток, восток) или допустимая (север, северо-восток, северо-запад, запад, юго-запад при количестве не более 10% от общего числа жилых (спальных) помещений).</p> <p>Окна в жилых (спальных) помещениях имеют солнцезащитные шторы (жалюзи).</p>	<p>СанНиП по ДОЛ – п. 44</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 32;</p> <p>ССЭТ – п. 31</p>					
4.2	<p>Помещения с пребыванием детей имеют естественное освещение в соответствии с установленным гигиеническим нормативом.</p>	<p>ССЭТ – п. 31;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p>					

4.3	<p>Все помещения имеют искусственное освещение.</p> <p>Уровни искусственной освещенности помещений соответствуют установленным гигиеническим нормативам.</p> <p>Для освещения помещений для занятий (кружков) не используются светодиодные светильники.</p> <p>Для искусственного освещения помещений используются преимущественно люминесцентные лампы с электронными пускорегулирующими устройствами.</p> <p>Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.</p> <p>Неисправные и перегоревшие электросветильники своевременно заменяются, газоразрядные – собираются в контейнер и направляются на утилизацию в установленном порядке.</p>	<p>ССЭТ – п. 31;</p> <p>СанНиП по ДОЛ – п. 72;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности;</p> <p>СанНиП по ДОЛ – п. 73</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 64</p>					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
5	Оборудование помещений (максимальное количество баллов –10)						
5.1	<p>Используемые строительные, в том числе отделочные, материалы, мебель (детская, бытовая и иная), игры и игрушки, изделия медицинского назначения и медицинской техники, электросветильники, моющие средства и средства дезинфекции, мягкий инвентарь произведены в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и разрешены к применению в соответствии с законодательством.</p>	ССЭТ – п. 32					
5.2	<p>Функциональные размеры используемой мебели детской мебели соответствуют росту детей.</p> <p>Используемая мебель, санитарно-техническое и другое оборудование исправно.</p>	ССЭТ – п.п. 6, 32					

5.3	<p>Жилые (спальные) помещения оборудованы кроватями с твердым ложем по числу мест, прикроватными тумбочками (комодами), стульями, шкафами для одежды.</p> <p>Табуретки вместо стульев не используются.</p> <p>В двухъярусных кроватях, используемых детьми старше 3 лет, второй ярус огражден на высоту не менее 30 см и расстояние между ярусами обеспечивает возможность сидения на первом ярусе с прямой спиной.</p> <p>Обеспечен удобный подход к мебели.</p>	ССЭТ – п. 33						
5.4	<p>Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (намастрасник, подушка, байковое или шерстяное одеяло) и комплектом постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, два полотенца). Количество постельного белья достаточное (более двух комплектов на спальное место).</p>	<p>СанНиП по ДОЛ – п. 76</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 68</p>						
5.5	<p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками.</p> <p>Умывальники укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными салфетками (разовыми полотенцами), а умывальники, предназначенные для медицинских работников и работников объектов питания, – дополнительно дозаторами с антисептиками.</p> <p>Туалетные кабины укомплектованы держателями для туалетной бумаги, урнами, а унитазы – накладными сиденьями.</p>	<p>ОСЭТ – п. 33</p> <p>ССЭТ – п. 22</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
6	Требования к режиму деятельности, медицинскому обслуживанию, оздоровлению детей (максимальное количество баллов – 20)							

6.1	<p>Начало работы смен (оздоровительной, санаторно-курортной) допущено при готовности помещений, территории, инженерных коммуникаций, объектов питания.</p> <p>Готовность к работе оздоровительной организации определена комиссией исполкома и подтверждена актом приемки по установленной форме.</p> <p>Не допущено функционирование оздоровительной организации без наличия отопления жилых помещений и помещений отдыха (игровых) при среднесуточной температуре атмосферного воздуха ниже +15 °С в течение 5 дней.</p>	ССЭТ – п.п. 9, 10					
6.2	<p>В оздоровительную организацию для детей не приняты дети в возрасте до 6 лет.</p> <p>В организации для детей наполняемость отрядов (отделений): не более 20 детей в возрасте от 3 до 6 лет; не более 30 детей в возрасте от 6 до 18 лет.</p> <p>Продолжительность смены в оздоровительной организации в период летних школьных каникул, в образовательно-оздоровительном и оздоровительном центре круглогодично – не менее 18 дней.</p>	ССЭТ – п.п. 7, 43					
6.3	<p>Продолжительность перерыва между оздоровительными или санаторно-курортными сменами достаточная – обеспечено проведение генеральной уборки помещений, смены постельного белья, на матрасников, текущих ремонтов (при необходимости).</p> <p>В оздоровительном лагере обеспечен перерыв между сменами не менее одних суток.</p>	ССЭТ – п. 8					
6.4	<p>Режим дня в организации предусматривает достаточную для оздоровления и с учетом возраста детей продолжительность ночного сна (10,5 – 9,5 часа в зависимости от возраста), дневного сна (2 – 1,5 часа в зависимости от возраста), пребывания на открытом воздухе (не менее 5 часов), свободного (личного) времени, а также необходимую двигательную активность, кратность питания.</p>	ССЭТ – п. 44					

6.5	<p>Физическое воспитание, купание детей организованы с учетом состояния здоровья, возраста, физической подготовленности и закаленности ребенка.</p> <p>Дети пребывают под открытыми солнечными лучами в головных уборах.</p> <p>Купание детей организовано не ранее чем через 1,5 часа после еды. С наступлением темноты дети не купаются.</p> <p>Проведение спортивно-массовых мероприятий осуществляется под контролем медицинских работников.</p> <p>Для занятий физической культурой дети в зависимости от состояния здоровья распределены на основную, подготовительную и специальную медицинские группы.</p> <p>Дети, отнесенные по состоянию здоровья к подготовительной и специальной медицинским группам, участвуют в физкультурно-оздоровительных мероприятиях с учетом рекомендаций врача и уровня физической подготовленности.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к режиму проведения закаливающих процедур, пребыванию на солнце, купанию детей.</p>	<p>ССЭТ – п. 49</p> <p>СанНиП по ДОЛ – п.п. 116 -118;</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 95</p>					
6.6	<p>Выполняются установленные требования к выполнению работ по самобслуживанию, организации труда.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 46, 47</p>					
6.7	<p>При просмотре телепередач соблюдается расстояние от экрана телевизора до первых рядов стульев не менее 2 м.</p> <p>Продолжительность просмотра телепередач не более 1,5 часа в день для детей в возрасте от 6 до 10 лет и не более 2,5 часа – для детей в возрасте от 10 до 18 лет.</p>	<p>СанНиП по ДОЛ – п.п. 80, 113;</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 68</p>					

6.8	<p>Количество медицинских работников соответствует установленным нормативам.</p> <p>Достаточная обеспеченность аптечками первой медицинской помощи, лекарственными и дезинфицирующими средствами, изделиями медицинского назначения и медицинской техникой.</p> <p>Медицинские работники постоянно наблюдают за состоянием здоровья детей, ведут амбулаторный прием, медицинскую документацию по установленным формам, организуют и контролируют проведение профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий, по окончании смены оценивают эффективность проведенных оздоровительных и лечебно-реабилитационных услуг (процедур).</p>	<p>ССЭТ – п. 11</p> <p>СанНиП по ДОЛ – п.п. 173, 174, 176, 180, 183;</p> <p>СанНиП по ДСО – п.п. 144, 145, 147</p>				
6.9	<p>Медицинскими работниками обеспечена проверка медицинских документов и осмотр детей при заезде на наличие кожных заразных заболеваний и педикулеза.</p> <p>Заболевшие дети своевременно помещены в медицинский изолятор.</p> <p>Медицинский изолятор используется строго по назначению.</p> <p>Не допущено лечение в медицинском изоляторе лиц с инфекционными заболеваниями.</p>	<p>СанНиП по ДОЛ - п. 175;</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 143</p> <p>ССЭТ – п. 11</p>				
6.10	<p>Медицинские и педагогические работники проводят гигиеническое воспитание детей, формируя у них навыки здорового образа жизни.</p>	<p>СанНиП по ДОЛ – п.п. 181, 182;</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 146</p>				
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>						
7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в организации, за исключением объекта питания (максимальное количество баллов – 20)					

7.1	<p>Территория содержится в чистоте. В зимнее время дорожки и площадки очищены от снега и льда и посыпаны песком.</p> <p>Выделено специальное место или помещение для хранения уборочного инвентаря для уборки территории.</p> <p>На территории и в зданиях установлены урны для сбора отходов, которые своевременно очищаются.</p> <p>Спортивное оборудование и спортивный инвентарь содержатся в чистоте.</p> <p>На песок, завозимый в песочницы, имеются данные о содержании в нем радионуклидов, солей тяжелых металлов. Песок слегка увлажненный, чистый, к песочницам имеются крышки.</p>	<p>ОСЭТ – п. 17;</p> <p>ССЭТ – п.п. 16, 34;</p> <p>СанНиП по ДОЛ – п. 87;</p> <p>ИП по ДСО – п. 77</p>					
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 детей при открытых фрамугах.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3;</p> <p>ССЭТ – п. 34</p>					
7.3	<p>Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте, выделен отдельный для:</p> <ul style="list-style-type: none"> помещений медицинского назначения (в том числе отдельный для каждой из палат медицинского изолятора); поверхностей выше пола; санитарных узлов. <p>Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в санитарных узлах или специально отведенных местах.</p> <p>Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается.</p>	<p>ССЭТ – п. 38</p>					

7.4	<p>Генеральная уборка жилых (спальных) и других помещений с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению проводится перед началом каждой смены (заселением детей).</p> <p>Моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально отведенных помещениях (местах), недоступных для детей.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – п. 36</p>					
7.5	<p>Проводится дезинфекция: резиновых ковриков в душевых и ершей для унитазов (в конце рабочего дня); накладок на унитазы (во время уборки); емкостей, помещения для хранения грязного белья (после освобождения от грязного белья); грязного постельного белья из медицинских изоляторов; санитарной одежды работников (после работы с грязным бельем – перед стиркой или во время стирки).</p> <p>Игрушки моются ежедневно теплой водой с применением моющих средств, их дезинфекция проводится по эпидемическим показаниям.</p> <p>Ковры ежедневно очищаются пылесосом или влажной щеткой.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 34, 37</p>					
7.6.	<p>В помещениях не отмечено наличие грызунов и насекомых.</p> <p>Дератизационные и дезинсекционные мероприятия в присутствии детей не проводились.</p> <p>Проведены мероприятия по предотвращению появления грызунов, мух и других насекомых: окна подвальных помещений закрыты металлической сеткой (решеткой); окна помещений прачечной и спальных помещений засетчены.</p>	<p>ССЭТ – п. 35; СанНиП по ДОЛ - п. 98 СанНиП по ДСО - п. 87</p>					
7.7	<p>Соблюдаются требования к режиму проветривания помещений.</p>	<p>ССЭТ – п. 39</p>					

7.8	<p>Постельные принадлежности подвергаются химической чистке не реже одного раза в год, а в период между сменами – просушиваются.</p> <p>Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.</p> <p>Чехлы из текстильных материалов на матрасниках меняют после каждой смены и перед заселением детей.</p> <p>Грязное белье хранится в специальном помещении или в прачечной.</p> <p>Грязное белье из медицинского изолятора промаркировано, собирается, хранится, транспортируется и стирается отдельно от иного белья.</p>	ССЭТ – п.п. 40, 41						
7.9	<p>Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки.</p> <p>Руководитель оздоровительной организации, 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), заведующий хозяйством, работники водопроводных сооружений и канализационного хозяйства (слесари-сантехники) прошли гигиеническое обучение в установленные сроки.</p>	<p>ОСЭТ – п.11;</p> <p>ССЭТ – п. 5;</p> <p>Постановление по мед. осмотрам;</p> <p>Постановление по гиги. обучению</p>						
7.10	<p>Руководитель организации обеспечивает:</p> <p>санитарно-эпидемиологическое благополучие в организации, в том числе прохождение административных процедур в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, предусмотренных законодательными актами;</p> <p>реализацию мер по запрету курения (потребления) табачных изделий, использования электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях организации.</p>	ССЭТ – п. 4						
<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; СанНиП по ДОЛ – п. 50; СанНип по ДСО – п. 38; 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; 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 других хим. веществ, используемых для обеззараживания).</p>	<p>ССЭТ – п. 27; 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	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (максимальное количество баллов – 40)						
9.1	<p>Объект питания размещен в отдельном блоке или отдельно стоящем здании, в котором вестибюль с гардеробом и санитарным узлом.</p> <p>Состав производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное расположение обеспечивают последовательность (поточность) технологического процесса приготовления блюд, исключение встречных 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. 60, 61</p>					

9.2	<p>Количество посадочных мест предусмотрено из расчета одновременного обеспечения питанием в одну смену (или в 2 смены в функционирующих).</p> <p>В обеденных залах (при входах в обеденный зал) имеются умывальники из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест.</p> <p>В буфетных созданы условия для мытья и сушки посуды, хранения тележек для доставки готовой пищи.</p> <p>Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение разделок, 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>СанНиП по ДОЛ – п. 58;</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 40;</p>				
9.3	<p>Объект питания обеспечен в необходимом количестве торгово-технологическим оборудованием (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой (столовой, кухонной, для хранения пищевых продуктов), моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в соответствии с законодательством.</p> <p>Электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда отдельные для сырых и готовых пищевых продуктов.</p> <p>Торгово-технологическое оборудование соответствует инструкции по эксплуатации, а оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 8, 26;</p> <p>ССЭТ – п. 62</p>				

9.4	<p>Холодная и горячая вода к производственным ваннам подается через смесители.</p> <p>Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков.</p> <p>Маркировка производственных ванн, столов, разделочных досок и ножей, кухонной посуды для работы в производственных цехах (участках) соблюдается («МС», «РС», «СП», «МП», «СО», «ГП», «Салат», «Х»).</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 42, 43, 50;</p> <p>ССЭТ – п. 63</p>					
9.5	<p>Всех видов столовой и кухонной посуды достаточное количество, посуда изготовлена из разрешенных материалов.</p> <p>Кухонная посуда для приготовления пищи используется в соответствии с маркировкой «Супы», «Горячие блюда», «Напитки».</p> <p>Алюминиевая кухонная посуда используется для приготовления и временного хранения (не более 1 часа) блюд.</p> <p>Столовая посуда из алюминия не используется.</p> <p>Пластмассовая посуда используется только для хранения сырых и сухих пищевых продуктов.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 9, 54;</p> <p>ССЭТ – п. п. 62, 64;</p> <p>СанНиП по ДОЛ – п. 138;</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 100</p>					
9.6	<p>Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды ручным способом.</p> <p>Режим мытья посуды ручным способом и в посудомоечной машине 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. 65, приложение 5</p>					
9.7	<p>Влажная уборка всех помещений и оборудования проведена по мере необходимости, своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3;</p> <p>ССЭТ – п.п. 34, 36;</p>					
9.8	<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>ОСЭТ – п. 59;</p> <p>ССЭТ – п. 35;</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>СанНиП по ДОЛ – п.п. 98, 99;</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 87</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>При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 57, 58;</p> <p>ССЭТ – п. 56</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>Сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в организациях, соответствует гигиеническим нормативам.</p>	<p>ОСЭТ – п. 12;</p> <p>ССЭТ – п. 56</p>					
9.11.	<p>В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.).</p>	<p>ОСЭТ – п. 45</p>					

9.12	<p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых с обращения, после вскрытия упаковки.</p> <p>Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией.</p> <p>Обеспечено хранение пищевых продуктов по видам продукции (сухие и консервированные; хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды).</p> <p>Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты хранятся в упаковке производителя или в транспортной маркированной таре.</p> <p>Яйца хранятся в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше + 20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.</p> <p>Молоко и кисломолочные продукты хранятся в таре производителя.</p> <p>Сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47;</p> <p>ССЭТ – п.п. 57, 59</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>Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом темном вентилируемом помещении, овощехранилище или в холодильнике.</p> <p>В овощехранилище перед загрузкой овощей проведены очистка и ремонт (при необходимости).</p> <p>Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) хранятся отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47;</p> <p>ССЭТ – п.п. 57, 58</p>					

9.14	<p>Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса), в том числе: обработка сырых и готовых пищевых 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 в фасовочной таре не хранятся в помещениях для готовой продукции (хранятся и обрабатываются в мясо-рыбном цехе (участке).</p> <p>Соблюдаются требования к обработке яиц, индивидуальной упаковки консервированных продуктов.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 37, 38;</p> <p>ССЭТ – п. п. 74, 76, 77</p> <p>СанНиП по ДОЛ – п. 168;</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 133</p>					
9.15	<p>Очищенные сырые овощи хранят в подсоленной воде не более 2 часов.</p> <p>Неочищенные и очищенные отварные овощи хранят не более 6 часов, салаты перед заправкой – не более 2 часов при температуре + 2 °С – + 6 °С.</p> <p>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.</p> <p>Салаты заправляются непосредственно перед их отпуском.</p>	ССЭТ – п. 77					
9.16	Блюда готовятся на каждый прием пищи и хранятся на электроплите или электромармите в течение не более 3 часов.	ССЭТ – п. 72					
9.17	Соблюдаются установленные требования к термической обработке блюд из сырого мясного фарша, отварного мясного фарша (пирожки, блинчики), сосисок и вареных колбас, супов с использованием вареного мяса.	ССЭТ – п. 75					

	Соблюдаются отдельные требования к приготовлению яиц, творожных запеканок, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков.	СанНиП по ДОЛ – п. 168; СанНип по ДСО – п. 133						
9.18	Созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, раздельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, предусмотрен отдельный санузел. 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. 22, 29, 78						
9.19	Работники обеспечены санитарной одеждой, которая при ношении полностью закрывает личную одежду. Работники следят за чистотой санитарной одежды. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день.	ССЭТ – п. п. 78, 79 СанНиП по ДОЛ – п. 109; СанНиП по ДСО – п. 140						
9.20	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. Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье». Используется установленная форма журнала «Здоровье», контроль за ведением которого осуществляет медицинский работник.	ОСЭТ – п. 54; ССЭТ – п. 79; СанНиП по ДОЛ – п. 110; СанНиП по ДСО – п. 141						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
10	Качество питания, контроль (максимальное количество баллов – 20)							

10.1	<p>Количество приемов пищи, включая дополнительные к основным приемам (второй завтрак и (или) полдник, второй ужин), не менее 5.</p> <p>Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) не менее 3,5 часа и не более 4 часов.</p>	ССЭТ – п. 66					
10.2	<p>Питание детей отвечает научно обоснованным принципам рационального питания.</p> <p>Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, разработанным с учетом норм питания, физиологических норм, возраста детей, сборников технологических карт блюд, рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи, сезона года.</p> <p>Примерные двухнедельные рационы утверждены руководителем организации.</p>	ССЭТ – п.п. 50, 67					
10.3	<p>Примерные рационы прошли государственную санитарно-гигиеническую экспертизу (или гигиеническую оценку).</p> <p>Калорийность дневного (суточного) рациона питания обеспечивается за счет белков на 10 - 15%, жиров – на 30– 32%, углеводов – на 55% - 60%.</p> <p>При объективной необходимости замена блюд согласно примерным рационам проводится равноценная по пищевой и энергетической ценности.</p> <p>В пути следования на транспорте или во время экскурсий организовано питание детей и питьевой режим с использованием упакованной питьевой воды.</p>	ССЭТ – п.п. 4, 67					
10.4	<p>В примерных двухнедельных рационах молоко и кисломолочные напитки, растительное масло и масло из коровьего молока, сахар, мясо (мясо птицы), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) включены в рацион ежедневно, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – 2 - 3 раза в неделю.</p>	ССЭТ – п. 68					

10.5	<p>Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления.</p> <p>Из способов приготовления блюд преимущественно используются запекание, варение, приготовление на пару.</p> <p>В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики.</p> <p>В питании детей используются:</p> <p>диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина);</p> <p>мясо цыплят-бройлеров, кур или индейки потрошенных первого сорта (категории), субпродукты первой категории;</p> <p>колбасы и сосиски вареные, предназначенные для детей дошкольного и школьного возраста или высшего сорта (не более двух раз в неделю);</p> <p>из жиров – масло из коровьего молока и растительные масла;</p> <p>богатые пектином кондитерские изделия (зефир, мармелад, джем);</p> <p>йодированная соль;</p> <p>преимущественно охлажденные, а не замороженные, мясные полуфабрикаты.</p>	ССЭТ – п. 69, приложение 6						
10.6	<p>В питании не используются отдельные пищевые продукты в целях профилактики острых кишечных инфекций.</p>	<p>ОСЭТ – п. 45;</p> <p>ССЭТ – п. 73, приложение 7</p>						
10.7	<p>Для детей, находящихся на диетическом (лечебном и профилактическом) питании, в дневной (суточный) рацион внесены изменения в соответствии с рекомендациями врача.</p> <p>В случае необходимости (наличие детей с целиакией, фенилкетонурией, сахарным диабетом и других) разработаны отдельные от общих рационы диетического (лечебного и профилактического) питания.</p> <p>В соответствии с нормами питания проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой.</p> <p>Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией рационов питания осуществляется в соответствии с актами законодательства.</p>	<p>ССЭТ – п. 52;</p> <p>Инструкция по диетпитанию</p> <p>СанНиП по ДОЛ – п. 165;</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 131;</p> <p>Инструкция по С- витаминизации</p>						

10.8	<p>Обеспечено проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд рецептурам, меню-раскладкам, а также за безопасностью питания на основании оценки рисков или идентификации опасностей.</p> <p>В случае установления несоответствия блюда по исследуемым показателям проведены корректирующие мероприятия с организацией повторного проведения лабораторных исследований.</p> <p>Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовленных блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством готовых блюд (бракеражном журнале).</p> <p>Используется установленная форма бракеражного журнала.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 53, 54;</p> <p>СанНиП по произв. контролю;</p> <p>СанНиП по ДОЛ – п. 170;</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 135</p>					
10.9	<p>При приеме пищи обеденные столы покрыты чистой скатертью или используются салфетки под каждый столовый прибор.</p> <p>Горячие блюда при раздаче имеют температуру +50 °С (оптимальную), холодные напитки – комнатной температуры (для детей дошкольного возраста – не ниже +20 °С, для детей школьного возраста – не ниже + 16 °С), салаты – +14 – +16 °С.</p> <p>Блюда каждому ребенку дошкольного возраста порционируют персонально, а для детей школьного возраста для раздачи супов используют супницы (на каждый стол), третьих горячих блюд – чайники.</p> <p>Смена блюд производится по очередности их приема.</p>	<p>ССЭТ – п. 55</p> <p>СанНиП по ДОЛ – п. 172;</p> <p>СанНиП по ДСО – п. 137</p>					

10.10	<p>Организован ежедневный учет расхода пищевых продуктов.</p> <p>Каждые 10 дней и по окончании месяца уполномоченным руководителем организации (субъекта общественного питания) лицом или медицинским работником проводится анализ выполнения норм питания, по окончании смены – оценка пищевой и энергетической ценности рационов питания детей.</p> <p>Нормы питания выполняются с учетом допустимых отклонений + (-) 10% от установленных норм питания в течение недели, смены при условии выполнения по итогам смены норм физиологических потребностей ребенка в пищевых веществах и энергии.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 68, 71</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 санаторно-курортных и оздоровительных организаций, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 26 сентября 2019 г. № 663 (сокращенно – ССЭТ);

3. 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);

4. постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 ноября 2019 г. № 106 «Об утверждении Инструкции о порядке организации диетического питания» (сокращенно – Инструкция по диетпитанию);

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

6. санитарные нормы и правила «Требования к оздоровительным организациям для детей», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 26 декабря 2012 г. № 205 (сокращенно – СанНиП по ДОЛ);

7. санитарные нормы и правила «Требования к санаторно-курортным организациям для детей, взрослых и детей», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 26 июня 2015 г. № 83 (сокращенно – СанНиП по ДСО);

8. 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);

9. 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);

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 от 22 декабря 2003 г. №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 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 организации в целом**

(максимальное количество баллов –156 , при отсутствии плавательного бассейна – 148)

№ п/п	Наименование санитарно-гигиенического показателя, его доля в определении санитарно-эпидемиологического благополучия организации	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: 5,1%/5,4%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
2	Требования к зданию, <i>Удельный вес: 9,0%/9,5%</i>		7	14	14 - 13	12 - 11	10 и менее
3	Санитарно-техническое благоустройство (водоснабжение, водоотведение, отопление, вентиляция), <i>Удельный вес: 6,4%/6,7%</i>		5	10	10 - 9	8	7 и менее
4	Естественное и искусственное освещение, <i>Удельный вес: 3,8%/4,1%</i>		3	6	6	5	4 и менее
5	Оборудование помещений, <i>Удельный вес: 6,4%/6,7%</i>		5	10	10 - 9	8	7 и менее
6	Требования к режиму деятельности, медицинскому обслуживанию и оздоровлению детей, <i>Удельный вес: 12,8%/13,5%</i>		10	20	20 - 18	17 - 15	14 и менее
7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания, <i>Удельный вес: 12,8%/13,5%</i>		10	20	20 - 18	17 - 15	14 и менее
8	Устройство и содержание плавательных бассейнов, <i>Удельный вес: 5,1%/0%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
Итого по условиям и пребывания и оздоровления детей <i>Удельный вес: 61,5%/59,5%</i>			48/ 44	96/ 88	96 - 86/ 88 - 79-	85 - 72/ 78 - 66	71 и менее/ 65 и менее

9	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания, <i>Удельный вес: 5,1%/5,4%</i>		20	40	40 - 36	35 - 30	29 и менее
10	Качество питания, контроль, <i>Удельный вес: 12,8%/13,5%</i>		10	20	20 - 18	17 - 15	14 и менее
<i>Итого по организации питания, Удельный вес: 38,5%/40,5%</i>			30	60	60 - 54	53 - 45	44 и менее
<i>Итого</i>			78/ 74	156/ 148	156 - 140/ 148 - 133	139 - 117/ 132 - 111	116 и менее/ 110 и менее

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