

Приложение 1

УТВЕРЖДЕНО
 Постановление
 заместителя Министра –
 Главного государственного санитарного
 врача Республики Беларусь
 от 5 марта 2020 г. № 8

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 требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения в проверяемом учреждении дошкольного образования

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

Дата направления		
□ □	□ □	□ □ □ □
число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
 в ходе проверки выборочной , или 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 проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
1	Требования к земельному участку и территории (максимальное количество баллов - 20)						
1.1	Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огражден, в том числе зелеными насаждениями, на территории отсутствует сквозной проезд. Территория в вечернее время освещена.	ОСЭТ – п. 14; ССЭТ – п.п. 8 – 10, 13					
1.2	Площадь озеленения территории не менее 40%. Подходы к зданию, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки имеют твердое ровное покрытие. Выделены физкультурно-спортивная, отдыха (игр) и хозяйственная зоны. Расположение зон физкультурно-спортивной для отдыха (игр) соответствует установленным требованиям. Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке. Песочницы оборудованы крышками.	ССЭТ – п.п. 10, 11, 14					
1.3	Количество групповых площадок, теневых навесов, веранд или террас соответствует количеству групп. На групповых площадках покрытие травяное или из утрамбованного грунта (иного аналогичного покрытия).	ССЭТ – п.80					

1.4	<p>Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от здания, зон отдыха (игр) и физкультурно-спортивной зоны, на специальной площадке с твердым покрытием и ограждением.</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; ССЭТ – п. 12</p>					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
2.	Требования к зданию (максимальное количество баллов - 20)						
2.1	<p>Обеспечена функционально-планировочная структура между групповыми помещениями и помещениями общего назначения (спортивный зал, музыкальный зал, бассейн и др.).</p> <p>Игровые (игровые с зоной отдыха), помещения спальные, медицинского назначения удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов.</p> <p>Помещения с пребыванием детей, помещения медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах, соблюдаются нормативы высоты потолков.</p> <p>При входах в здание оборудованы двойные тамбуры с теплозащитой.</p> <p>Соответствует установленным требованиям устройство учреждения дошкольного образования встроенного, встроенно-пристроенного или пристроенного к жилым домам или размещенного в отдельном блоке учреждения общего среднего образования.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 82, 17, 18, 81;</p>					
	<p>Ориентация окон помещений с пребыванием детей по сторонам горизонта соответствует установленным требованиям.</p> <p>Входы в здание оборудованы устройствами для очистки обуви, урнами для сбора мусора.</p>	<p>СанНиП по УДО - п.п. 32 (часть четвертая), 108</p>					
2.2	<p>Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития (при наличии).</p> <p>Устройство и площади помещений групповых ячеек, в том числе санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования соответствуют установленным требованиям.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 22, 83, 23, приложения 4, 14.</p>					

2.3	<p>В прачечной соблюдается поточность движения белья от грязного к чистому, входы и выходы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья, помещения (места) для хранения грязного и чистого белья отдельные.</p> <p>Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям.</p>	ССЭТ – п.п. 25, 74					
2.4	<p>Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам.</p> <p>Своевременно проведен ремонт помещений. Не выявлено неисправных инженерных сетей, санитарно-технического оборудования.</p> <p>Не выявлено фактов проведения покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для здоровья, в присутствии воспитанников.</p>	ОСЭТ – п. 7; ССЭТ – п.п. 28, 29					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
3.	Естественное и искусственное освещение (максимальное количество баллов - 20)						
3.1	<p>Выполняются гигиенические требования к наличию естественного освещения в помещениях учреждения.</p> <p>Направление основного светового потока естественного освещения в помещениях для занятий – левостороннее.</p>	ССЭТ – п. п. 39, 40, приложение 7					
3.2	<p>Игровые, игровые с зоной отдыха, спальные помещения оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), окна в игровых (игровых с зоной отдыха) не затенены цветами, декоративными шторами.</p> <p>Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам.</p>	ССЭТ – п.п. 41, 42; СанНиП и ГН по освещенности					
3.3	<p>Обеспечено равномерное и достаточное искусственное освещение основных помещений.</p> <p>Искусственное освещение используется в помещениях с пребыванием воспитанников и в дневное время при пасмурном дне.</p> <p>В помещениях, где организован образовательный и воспитательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света.</p>	ССЭТ – п. 42; СанНиП и ГН по освещенности					
3.4	<p>Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении.</p> <p>Остекление оконных проемов целостное.</p> <p>Электросветильники и окна содержатся в чистоте.</p>	ОСЭТ – п. 20 ССЭТ – п.п. 43, 52;					

	Электросветильники с лампами накаливания закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.	СанНиП по УДО - п. 56 (часть вторая).					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
4.	Санитарно-техническое благоустройство: состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации (максимальное количество баллов – 20)						
4.1	Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном пункте) системой отопления. В ограждении отопительных приборов не используются ДСП, ДВП, полимерные материалы.	ССЭТ – п.п. 30, 33					
4.2	Системы хозяйственно-питьевого водоснабжения, горячего водоснабжения, водоотведения соответствуют установленным требованиям. Холодная и горячая вода подведена в помещения объекта питания, медицинского назначения, плавательного бассейна, для мытья ног, санитарные узлы, душевые, умывальные, буфетные. Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн.	ОСЭТ – п.п. 21, 22; ССЭТ – п.п. 30, 32					
4.3	Питьевой режим воспитанников организован с использованием упакованной питьевой воды, кипяченой воды или через дополнительные фильтры из централизованной сети, с использованием одноразовой или многоразовой посуды. При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов.	ССЭТ – п. 155					
4.4	Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты. В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений. Параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям. Воспитанники не находятся в помещениях с наличием плесени.	ОСЭТ – п. 19; ССЭТ – п.п. 30, 35 - 37, 59;					
	Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием воспитанников оснащены термометрами.	СанНиП по УДО – п. 62 (часть третья)					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							

5	Соблюдение требований к устройству и содержанию плавательного бассейна, помещений теплопроцедур с обогревочной камерой (максимальное количество баллов - 20)					
5.1	<p>Планировка и устройство помещений плавательного бассейна, система обновления воды (или обеззараживания воды) соответствуют установленным требованиям и обеспечивают предупреждение распространения кожных заразных и инфекционных болезней, переохлаждения воспитанников.</p>	<p>ОСЭТ – п. 66; ССЭТ – п. 27; СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 6, 8, 9, 11, 13, 14 – 16, 19, 20</p>				
	<p>Соответствуют установленным требованиям помещения теплопроцедур с обогревочной камерой.</p>	<p>СанНиП по УДО – п.п. 85 – 87</p>				
5.2	<p>Ванны заполнены водой до краев переливных желобов, соблюдается объемы подаваемой для обновления воды. Система обеззараживания воды автоматическая, эффективная и безопасная. Полный слив воды с обработкой чаши бассейна в соответствии с установленными требованиями, проводится не реже 1 раза в год в плавательных бассейнах рециркуляционного типа, а также при обнаружении патогенных биологических агентов (независимо от системы водообмена).</p>	<p>ОСЭТ – п. 66; СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 22, 25 - 39</p>				
5.3	<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.49, приложение 1</p>				
5.4	<p>Организован производственный лабораторный контроль за качеством воды, температурой воды в чаше плавательного бассейна, за микроклиматом помещений. Соблюдаются требования: к проведению производственного контроля, в том числе к кратности лабораторного контроля, к микроклимату помещений. Соблюдаются правила личной гигиены работниками.</p>	<p>ОСЭТ – п. 66; ССЭТ – п. 27; СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 19, 42–49</p>				

	Соблюдаются правила личной гигиены воспитанниками, требования к организации обучения плаванию воспитанников, к приему воспитанниками теплопроцедур в обогревочной камере.	ОСЭТ – п. 66; СанНиП по УДО – п.п. 83, 84, 89, 90						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
6.	Оборудование помещений (максимальное количество баллов – 20)							
6.1	Используются строительные материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, игры и игрушки, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, торгово-технологическое, санитарно-техническое оборудование, моющие средства и средства дезинфекции, произведенные в соответствии с ТНПА и разрешенные законодательством. Используемый твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны. Не используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела, средства обучения.	ССЭТ – п.п. 44, 29, 38						
6.2	Игровые оборудованы мебелью детской, произведенной по установленным стандартам, соответствующей функциональным ростовым параметрам воспитанников. Стулья и столы используются в комплекте одного размера, не используются при организации занятий табуретки.	ССЭТ – п. 45, приложение 8;						
	Соблюдаются требования к расстановке столов и стульев для занятий, к рассаживанию воспитанников.	СанНиП по УДО – п.п. 92 - 93						
6.3	Используемые кровати и их расстановка отвечают установленным требованиям. Не используются кровати с прогибающимся ложем.	ССЭТ – п. 47, приложение 8						
6.4	Соответствуют установленным требованиям устройство и оборудование приемных-раздевальных групповых ячеек, туалетных.	ССЭТ– п.п 33, 84						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
7.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания (максимальное количество баллов – 50)							
7.1	Прием воспитанников (вновь поступающих, после болезни) осуществляется по предоставлению медицинской справки.	ССЭТ – п. 6;						

	<p>Во время утреннего приема воспитателем оценивается состояние здоровья ребенка.</p> <p>Воспитанники принимаются в группу здоровые, опрятно одетые.</p> <p>Выявленные в течение дня заболевшие воспитанники своевременно изолируются в медицинский изолятор.</p>	<p>ССЭТ – п. 75;</p> <p>СанПиН по УДО – п. 104</p>					
7.2	<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, представлены документы, подтверждающие его безопасность.</p> <p>Перед игрой песок увлажняется.</p> <p>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>					
7.3	<p>Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте.</p> <p>Уборочный инвентарь для уборки туалетных и санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в туалетных и санузлах или специально отведенных местах.</p>	<p>ССЭТ – п. 53</p>					
7.4	<p>Помещения и оборудование помещений содержатся в чистоте.</p> <p>Влажная уборка помещений проводится с применением моющих средств в отсутствие воспитанников при открытых фрамугах.</p> <p>Накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются.</p> <p>Индивидуальные горшки после каждого их использования моются ершами под проточной водой с использованием моющих средств.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3;</p> <p>ССЭТ – п п. 51, 57;</p>					
	<p>Соблюдается минимальная кратность уборки поверхностей в основных помещениях групповых ячеек, туалетных.</p> <p>Используемые в учреждении для мытья унитазов и горшков ерши после использования дезинфицируются и хранятся в емкостях.</p>	<p>СнНиП по УДО – п.п.109.3, 109.4, 109.5, 109.7</p>					

7.5	<p>Не реже 1 раза в месяц проводится генеральная уборка всех помещений.</p> <p>Ковры, игрушки содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3;</p> <p>ССЭТ – п.п. 51, 52;</p> <p>СанПиП по УДО – п. 111</p>					
7.6	<p>Постельные принадлежности индивидуальные, не реже 1 раза в год просушиваются или подвергаются химчистке.</p> <p>Постельное белье и полотенца после смены закрепляются за каждым воспитанником.</p> <p>Санитарной одеждой обеспечены медицинские работники, помощники воспитателей, работники прачечных, уборщики помещений.</p> <p>Смена санитарной одежды производится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.</p> <p>Смена постельного белья проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 2 недели, полотенце – не реже 1 раза в неделю.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 56, 60, приложение 10</p>					
7.7	<p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками (туалетные и санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, унитазы оснащены накладными сиденьями), умывальники – дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными полотенцами, а для медицинских работников - дополнительно с антисептиками для обработки рук.</p>	<p>ОСЭТ – п. 33;</p> <p>ССЭТ – п. 23</p>					
7.8	<p>Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для воспитанников местах.</p> <p>В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 6, 7;</p> <p>ССЭТ – п.п. 44, 51, 54, 57</p>					
7.9	<p>Окна в помещениях, прачечной, спальных помещениях засетчены.</p> <p>Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки.</p>	<p>СанПиП по УДО – п. 122 (часть вторая)</p> <p>ОСЭТ – п.11;</p> <p>ССЭТ – п. 5;</p> <p>Постановление по мед. осмотрам</p>					

7.10	Руководители, воспитатели и помощники воспитателей, уборщики помещений, работники объектов питания, плавательных бассейнов (операторы и медицинские сестры хлораторных установок) и прачечных (кастелянши, рабочие по стирке и ремонту спецодежды и другие), заведующие хозяйством, заместители руководителей по административно-хозяйственной работе, слесари-сантехники прошли гигиеническое обучение в установленные сроки.	ОСЭТ – п.11; ССЭТ – п. 5; Постановление по гиги. обучению					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
8.	Гигиенические требования к распорядку дня (максимальное количество баллов –50)						
8.1	Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрету курения работниками, организывает в соответствии с разработанными программами 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)					
8.2	Наполняемость групп и площадь помещений групповой ячейки на одного воспитанника соответствует установленным нормам.	ССЭТ – п.п. 19, 83, приложение 14					
8.3	Соблюдаются требования к продолжительности и кратности обязательных компонентов режима дня (питания, дневного сна, прогулок и др.), в том числе при организации дополнительных образовательных услуг.	ССЭТ – п.п. 61, 63, 85, приложение 11					
8.4	При пребывании в учреждении 10,5 часов и более в режиме дня предусмотрено не менее 2-х прогулок на открытом воздухе общей продолжительностью не менее 3 часов 20 минут. При неблагоприятных погодных условиях прогулки не проводились (их продолжительность была сокращена).	ССЭТ – п.п. 61, 85, 63					
8.5.	Соблюдаются требования к организации и проведению занятий с детьми в рамках оказания дополнительных образовательных услуг. Дополнительные образовательные услуги оказываются воспитанникам не ранее чем с 4-летнего возраста.	ССЭТ – п. 86, приложение 11					

8.6	<p>Образовательный процесс организован по типовым учебным планам и программам, утвержденным в установленном Кодексе Республики Беларусь об образовании порядке, в условиях сохранения здоровья, поддержания работоспособности, обеспечения двигательной активности воспитанников.</p> <p>В начале и конце недели занятия облегченные по содержанию и умственной нагрузке.</p> <p>Соблюдается нормируемая продолжительность занятий с воспитанниками, в том числе имеющими недостатки психофизического развития.</p>	ССЭТ – п. п. 61, 64, 85, приложение 12					
8.7	<p>Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за физическим воспитанием воспитанников.</p>	ССЭТ – п.п. 61, 69					
8.8	<p>Устройство, площади и обрудование, содержание помещений с персональными электронно-вычислительными машинами (ПЭВМ) соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Занятия с использованием ПЭВМ и ВДТ не проводятся для детей в возрасте младше 5-и лет. На занятиях с детьми в возрасте от 5 до 6 лет исключено использование портативных электронных устройств.</p> <p>Соблюдаются продолжительность и режим занятий с использованием ПЭВМ.</p>	ССЭТ – п.п. 61, 48, 72, приложение 9					
8.9.	<p>В образовательном процессе не используется локальная сеть передачи данных с использованием радиоэлектронных средств широкополосного беспроводного доступа.</p>	ССЭТ – п.п. 61, 50					
8.10	<p>Длительность просмотра телепередач не превышает 20 минут для воспитанников 4-5-летнего возраста, 30 минут - для воспитанников 6-летнего возраста.</p> <p>При просмотре телепередач в дневные часы окна зашторены.</p>	ССЭТ – п. 61; СнНиП по УДО – п. 166					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
9.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (максимальное количество баллов – 80)						
9.1	<p>Набор и планировка помещений, размещение торгово-технологического электрооборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды.</p>	ОСЭТ – п.п. 25, 35, 37, 38; ССЭТ – п.п. 129, 132, 139, приложение 21					

9.2	<p>Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение раздевалок, светильников и другое), отделка помещений объекта (материалы нетоксичные, устойчивы к коррозии, моющим и дезсредствам и другое) соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные.</p> <p>Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда работников объекта питания.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 7, 20, 28, 40;</p> <p>ССЭТ – п.п. 26, 28</p>					
9.3	<p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями.</p> <p>Оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами.</p> <p>Торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда предусмотрены (и используются) отдельные для сырой и готовой продукции.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 8, 26;</p> <p>ССЭТ – п.п. 134, 135</p>					
9.4	<p>Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей.</p> <p>Маркировка производственных ванн, столов, разделочных досок и ножей, кухонной посуды соблюдается.</p> <p>Холодная и горячая вода к ваннам подается через смесители.</p> <p>Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 42, 43, 50;</p> <p>ССЭТ – п. 136</p>					
9.5	<p>Всех видов столовой и кухонной посуды достаточное количество, посуда изготовлена из разрешенных материалов.</p> <p>Обеспечено наличие одноразовой посуды на период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств, которая повторно не используется.</p> <p>Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 9, 54;</p> <p>ССЭТ – п.п. 135, 138</p>					

9.6	<p>Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды, режим мытья столовой посуды и приборов, соблюдается, посуда на раздаче в сухом виде.</p> <p>Режим мытья, сушки и хранения кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов соблюдается.</p>	<p>ОСЭТ – п. 54;</p> <p>ССЭТ – п.п. 133, 137, приложение 22</p>					
9.7	<p>Уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями, своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3;</p> <p>ССЭТ – п. 51</p>					
9.8	<p>Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>Наличия насекомых и грызунов в объекте питания не наблюдается.</p>	<p>ОСЭТ – п. 59;</p> <p>ССЭТ – п. 54;</p>					
	<p>Окна в помещениях объекта питания засечены.</p>	<p>СанНиП по УДО – п. 122 (часть вторая)</p>					
9.9	<p>Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.</p> <p>Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.</p> <p>Транспортная упаковка чистая.</p> <p>Готовые блюда при необходимости их транспортировки доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термоконтейнерах, боксах и т.д.</p> <p>При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 57, 58;</p> <p>ССЭТ – п. 142</p>					
9.10	<p>На поступившие в объект питания продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие качество и безопасность, продукции установленным гигиеническим нормативам.</p> <p>Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции.</p>	<p>ОСЭТ п. 12;</p> <p>ССЭТ – п. 142</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>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>ОСЭТ – п.п. 13, 40, 45 47;</p> <p>ССЭТ – п.п.143, 145</p>					
9.12	<p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности нескоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47;</p> <p>ССЭТ – п.п. 143, 144, 145</p>					
9.13	<p>Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса):</p> <p>обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей;</p> <p>обработка неочищенных и невымытых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке);</p> <p>соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое.</p> <p>Необработанные яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 37, 38;</p> <p>ССЭТ – п.п. 156 - 158, 160</p>					
	<p>Соблюдаются требования к индивидуальной упаковке консервированных продуктов, обработке и приготовлению отдельных блюд из яиц.</p>	<p>СанНиП по УДО – п. 154</p>					
9.14	<p>Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд.</p> <p>Соблюдаются сроки хранения приготовленных блюд.</p> <p>Режим обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, сроки их годности соблюдаются.</p> <p>Соблюдаются требования к варке и хранению овощей для приготовления салатов.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 156, 159, 160</p>					

9.15	Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд, приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков.	ССЭТ – п.п. 156, 160; СанНиП по УДО – п. 154					
9.16.	Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания - помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук. Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи. Работники обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день.	ОСЭТ – п.п. 33, 54; ССЭТ – п.п. 23, 32, 132, 139, 140, приложение 21					
	Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медицинским работником (при отсутствии медработника - другим ответственным лицом).	ССЭТ – п. 141; СанНиП по УДО – п. 130 (часть первая)					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
10.	Качество питания, контроль (максимальное количество баллов – 35)						
10.1	Организовано горячее питание воспитанников, соблюдается кратность питания с учетом времени пребывания в учреждении.	ССЭТ – п.п. 129, 146					
10.2	Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, разработанным с учетом норм питания, физиологических норм, возраста воспитанников, сборников технологических карт блюд, рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи, сезона года.	ССЭТ – п. 147					
10.3	В питании не используются отдельные пищевые продукты и блюда в целях профилактики острых кишечных инфекций.	ОСЭТ – п.45; ССЭТ – п. 161, приложение 24					

10.4	<p>Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления. В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики.</p>	<p>ССЭТ – п. 152, приложение 23</p>					
10.5	<p>Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем. Проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой.</p> <p>С-витаминизация проводится медицинским работником (уполномоченным лицом) в порядке, определенном требованиями правовых актов.</p>	<p>ССЭТ – п.п.149, 153;</p> <p>СанНиП по УДО – п. 152 часть вторая); Инструкция по С-витами-низации</p>					
10.6	<p>Обеспечено проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, полнотой вложения пищевых продуктов. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд членами бракеражной комиссии, результаты заносятся в бракеражный журнал.</p> <p>Используется установленная форма бракеражного журнала. Соблюдаются установленные требования к раздаче пищи, кормлению воспитанников.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 129, 130;</p> <p>СанНиП по произв. контролю;</p> <p>Приказ Минздрава по мед. помощи;</p> <p>СанНиП по УДО - п.п. 156 (часть первая), 158</p>					

10.7	<p>В примерные двухнедельные рационы для обучающихся, получающих 2-5-разовое питание, обеспечено включение молока и кисломолочных напитков, масел растительного и из коровьего молока, сахара, мяса (птицы), хлеба, круп, овощей, свежих фруктов или соков (нектаров) ежедневно, других пищевых продуктов (рыбы, яиц, сыра, творога, сметаны) – два - три раза в неделю.</p> <p>Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели.</p> <p>Анализ выполнения установленных норм питания проводится уполномоченным лицом учреждения (или медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) каждые 10 дней и по окончании месяца.</p> <p>Нормы питания и физиологические нормы выполняются.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 150, 151</p> <p>Постановление СовМина о нормах питания;</p> <p>СанНиП по физиол. нормам</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								

Контрольный список вопросов (чек-лист) составлен на основании перечня нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденные Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 (главы 1 – 5) (сокращенно – ОСЭТ);

2. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь 07.08.2019 № 525 (сокращенно – ССЭТ);

3. санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 января 2013 г. № 8 (сокращенно – СанНиП по УДО);

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

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

6. санитарные нормы и правила «Требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению помещений жилых и общественных зданий», гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека естественного, искусственного и совмещенного освещения жилых зданий», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 июня 2012 г. № 82 (сокращенно – СанНиП и ГН по освещенности);

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

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

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

10. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32 (сокращенно – СанНиП по произв. контролю).

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

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

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

14. постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования» (сокращенно – Пост. СовМина по нормам питания).

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

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

<*> Расшифровка использованных обозначений в контрольном списке вопросов:
в графе «Да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;
в графе «Нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «Не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «Количественный показатель» – указывается количество баллов исходя из степени выполнения гигиенического требования. При этом максимальное количество баллов по каждому критериальному признаку – 5 баллов.

в графе «Примечание» (пояснение) – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – (5 баллов):

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

2. «Нет» – (0 - 4 балла):

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

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

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

1 балл – если требование реализовано до 30%;

0 баллов – если требование не реализовано.

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

(максимальное количество баллов – 335, при отсутствии плавательного бассейна или помещений теплопроцедур с обогревочной камерой – 315).

№ п/п	Наименование санитарно-гигиенического показателя, его доля в определении санэпидблагополучия учреждения	Фактическое количество баллов	Число признаков	Максимальное количество баллов	Риск не выражен или выражен слабо – от...баллов до...баллов	Средняя степень риска – от ...баллов до...баллов	Выраженный риск – менее баллов
1	Требования к земельному участку и территории, <i>Удельный вес: 7,5/8%</i>		4	20	20-18	17-16	менее 16
2	Требования к зданию, <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16
3	Естественное и искусственное освещение, <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16
4	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации), <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16

5	Устройство и содержание плавательных бассейнов, помещений теплопроцедур с обогревочной камерой, <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16
6	Оборудование помещений, <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16
7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением пищеблока, <i>Удельный вес: 15/16%</i>		10	50	50 - 45	44 - 40	менее 40
8	Гигиенические требования к распорядку дня, <i>Удельный вес: 15/16%</i>		10	50	50 - 45	44 - 40	менее 40
Итого по организации образовательного и воспитательного процессов (пункты 1 - 8), <i>Удельный вес: 66/63,5%</i>			44 / 40	220/200	220 - 198 / 200 - 180	197 - 176 / 175 - 160	менее 176 / менее 160
9	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в пищеблоке (устройство и содержание пищеблока, транспортирование, хранение пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками), <i>Удельный вес: 24/25%</i>		16	80	80 - 72	71 - 64	менее 64
10	Качество питания, контроль, <i>Удельный вес: 10/11%</i>		7	35	35 - 31	30 - 28	менее 28
Итого по организации питания (пункты 9,10), <i>Удельный вес: 34/36,5%</i>			23	115	115 - 103	102 - 92	менее 92
Итого			67/ 63	335/ 315	335 - 301 / 315 - 283	300 - 268 / 282 - 252	менее 268/ менее 252

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