

Приложение

УТВЕРЖДЕНО

Постановление заместителя Министра –
 Главного государственного санитарного
 врача Республики Беларусь
 от 09.12.2020 № 26

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 общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7, специфических санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525, в учреждениях высшего образования, учреждениях дополнительного образования взрослых (далее – учреждения образования).

Дата начала заполнения					Дата завершения заполнения				
число	месяц	год	время		число	месяц	год	время	

Дата направления			
число	месяц	год	

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется <*>:
 для использования при планировании проверок ☐;
 в ходе проверки выборочной ☐, внеплановой ☐;
 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 субъекте:

Учетный номер плательщика (УНП)

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

Место нахождения 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) субъекта _____

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту:

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее – требование)	Структурны е элементы нормативны х правовых актов, технических нормативны х правовых актов, устанавлива ющих требования <*>	Сведения о соблюдении субъектами требований <***>				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не тре- бует ся	Коли- чествен- ный показа- тель	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Требования к земельному участку и территории учреждения образования (максимальное количество баллов – 12)						
1.1.	Земельный участок учреждения образования обеспечивает отвод поверхностных вод, имеются подъездные пути. Земельный участок с размещением открытых спортивных сооружений в составе учреждения образования, размещен за пределами санитарно-защитных зон.	п. 14 ОСЭТ; п. 8 ССЭТ № 525 п. 16 ССЭТ № 847					
1.2.	На территории учреждения образования выделены физкультурно-спортивная и хозяйственная зоны. Размещение физкультурно-спортивной зоны соответствует настоящим требованиям ССЭТ. Подходы к зданиям учреждения образования, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки имеют твердое ровное покрытие.	п.11 ССЭТ № 525					
1.3.	Хозяйственная зона в учреждении образования имеет отдельный въезд. В ней размещены здания хозяйственного назначения, площадка для сбора твердых коммунальных и пищевых	п. 17 ОСЭТ; п. 12 ССЭТ № 525					

1	2	3	4	5	6	7	8
	отходов. Площадка для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов ограждена на высоту выше емкостей для сбора отходов, имеет твердое покрытие, находится на расстоянии не менее 20 м от окон здания учреждения образования, физкультурно-спортивной зоны. Мусоросборники с закрывающимися крышками. На территории и в здании учреждения созданы условия для сбора мусора.						
1.4.	Территория учреждения образования в вечернее время освещена. Уровень освещенности поверхности земли составляет не менее 20 люкс, физкультурно-спортивной зоны – не менее 40 люкс.	п. 13 ССЭТ № 525					
1.5.	На территории учреждения образования спортивное оборудование исправное и хорошо поддается очистке.	п. 14 ССЭТ № 525					
1.6.	Территория учреждения образования содержится в чистоте: очищена от твердых отходов, в зимнее время дорожки и площадки своевременно очищаются от снега и льда. На территории учреждения образования безнадзорные животные отсутствуют.	п. 17 ОСЭТ; п. 15 ССЭТ № 525					
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							
2.	Требования к планировочной структуре зданий учреждения образования (максимальное количество баллов – 18)						
2.1.	Гигиенические нормативы естественного освещения основных помещений выполняются.	п. 20 ОСЭТ; п. 16 ССЭТ № 525					
2.2.	Планировочная структура зданий учреждения образования предусматривает выделение основных функциональных групп помещений. Между группами учебных помещений и помещениями общего назначения (объект питания, спортивный, актовый залы, библиотека,	п. 17 ССЭТ № 525					

1	2	3	4	5	6	7	8
	административно-хозяйственные и другие помещения) обеспечена функционально-планировочная связь. При наличии отдельно стоящих зданий без переходов в каждом из них имеются гардеробы для хранения верхней одежды.						
2.3.	В учреждении образования высота помещений от пола до потолка составляет не менее 3 м. В действующем учреждении образования в случае оборудования подвесных потолков высота помещений от пола до потолка составляет не менее 2,75 м.	п. 18 ССЭТ № 525					
2.4.	Площадь учебных помещений учреждения образования установлена согласно настоящим требованиям ССЭТ из расчета на одного обучающегося в одну смену.	п. 20, прил. 1 ССЭТ № 525					
2.5.	В местах проживания обучающихся жилые помещения при любом из планировочных решений (жилые ячейки или коридорное размещение жилых помещений) сгруппированы в жилые секции. В жилой секции дополнительно к жилым помещениям созданы условия для хранения и ухода за одеждой и обувью, для занятий и отдыха обучающихся, соблюдения ими личной гигиены. Требования к жилой секции в местах проживания обучающихся установлены согласно настоящим требованиям ССЭТ.	п. 21, прил. 2 ССЭТ № 525					
2.6.	Устройство и содержание санитарных узлов в учреждении образования соответствует настоящим требованиям ССЭТ.	п. 23, прил. 4 ССЭТ № 525					
2.7.	В учреждении образования спортивные, музыкальные, танцевальные залы не располагаются вблизи учебных помещений, помещений медицинского назначения или под (над) такими помещениями, предусмотрены, за исключением	п. 24 ССЭТ № 525					

1	2	3	4	5	6	7	8
	музыкального зала, отдельные мужские и женские раздевалки с санитарными узлами (умывальник, душевая сетка, унитаз). Хранение спортивного оборудования и спортивного инвентаря осуществляется упорядочено.						
2.8.	Планировка, устройство и содержание помещений плавательного бассейна соответствуют настоящим требованиям ОСЭТ, ССЭТ.	п. 66 ОСЭТ п. 27 ССЭТ № 525					
2.9.	Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам. В учреждении обеспечивается исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений, твердого и мягкого инвентаря. Не выявлено фактов проведения покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для здоровья, в присутствии обучающихся.	п. 7 ОСЭТ; п.п. 28, 29 ССЭТ № 525					
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							
3.	Требования к санитарно-техническому благоустройству учреждения образования (максимальное количество баллов – 12)						
3.1.	Здания учреждения образования оборудованы централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения, отопления, системами механической вентиляции и кондиционирования воздуха.	п.п. 21, 22 ОСЭТ; п. 30 ССЭТ № 525					
3.2.	При ликвидации в учреждении образования последствий аварий на канализационных, водопроводных сетях и сетях отопления сточные воды из подвальных, цокольных, технических этажей и подполья удаляются в течение одних суток, данные помещения очищаются, дезинфицируются и проветриваются.	п. 31 ССЭТ № 525					

1	2	3	4	5	6	7	8
3.3.	В учреждении образования питьевая вода отвечает гигиеническим нормативам, установленным к воде из централизованных систем питьевого водоснабжения; холодная и горячая вода подведены в душевые, умывальные, туалетные помещения, помещения для мытья ног, санитарные узлы, комнаты гигиены, буфетные, помещения объектов питания, медицинского назначения, плавательного бассейна; посудомоечные ванны обеспечены аварийным горячим водоснабжением.	п. 21 ОСЭТ; п. 32 ССЭТ № 525					
3.4.	В учреждении образования для ограждения отопительных приборов не используются древесно-стружечные и древесно-волокнистые плиты, полимерные материалы.	п. 33 ССЭТ № 525					
3.5.	Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты, содержатся в чистоте.	п. 19 ОСЭТ; п.п. 30, 34, 35, 36 ССЭТ № 525					
3.6.	В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений. Соблюдены требования к проветриванию помещений, параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям. Учащиеся не находятся в помещениях с наличием плесени.	п.п. 37, 59, прил. 6 ССЭТ № 525					
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							
4.	Требования к освещению помещений учреждения образования (максимальное количество баллов – 10)						
4.1.	Помещения учреждения образования имеют естественное освещение, за исключением отдельных помещений.	п. 39, прил. 7 ССЭТ № 525					
4.2.	Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях	п. 40 ССЭТ № 525					

1	2	3	4	5	6	7	8
	левостороннее.						
4.3.	В учреждении образования в учебных помещениях (помещениях для занятий) окна не затенены цветами, декоративными шторами, мебелью. Поверхность интерьера учебных помещений матовая светлых тонов, потолки – белые. Учебные и другие помещения при необходимости оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами. При использовании интерактивной доски предусмотрено затемнение окна (окон).	п. 41 ССЭТ № 525					
4.4.	Все помещения учреждения образования имеют равномерное искусственное освещение. Организация световой среды, уровни естественной и искусственной освещенности основных помещений учреждения образования соответствуют установленным гигиеническим нормативам. При трудовом (производственном) обучении (практике) и в лабораториях при выполнении точных работ применяется система комбинированного (общего и местного) искусственного освещения рабочих мест. Уровень освещенности рабочих мест обеспечивается в соответствии с характером и точностью (разрядом) проводимых работ по нормам освещения промышленных предприятий, но не ниже освещенности, нормируемой для учебных помещений. В пасмурные дни искусственное освещение в учреждении образования используют в течение всего рабочего дня.	п. 42 ССЭТ № 525					
4.5.	В учебных помещениях в качестве электросветильников используются преимущественно люминесцентные лампы с электронной пускорегулирующей	п. 43 ССЭТ № 525					

1	2	3	4	5	6	7	8
	аппаратурой, предусмотрено дополнительное освещение классной доски с размещением над доской либо на потолке. Неисправные и перегоревшие газоразрядные лампы своевременно заменяются, собираются в контейнер в специально выделенном помещении для дальнейшей отправки на утилизацию.						
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							
5.	Требования к оборудованию помещений учреждения образования (максимальное количество баллов – 6)						
5.1.	В учреждении образования используются строительные, в том числе отделочные, материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, электросветильники, моющие средства и средства дезинфекции, произведенные в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и разрешенные к применению законодательством. Используемые твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны. Не используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела, средства обучения.	п.п. 29, 38, 44 ССЭТ № 525					
5.2.	В учреждении образования мастерские, производственные (учебно-производственные) мастерские и лаборатории обеспечены средствами индивидуальной защиты и страховочными средствами с учетом вида деятельности, профиля осваиваемой специальности, моющими средствами и средствами для защиты и очищения кожи, аптечками первой помощи универсальными.	п. 46 ССЭТ № 525					
5.3.	Устройство кабинетов учебно-вычислительной техники в учреждении образования, режим работы с электронными	п. 48, прил. 9 к ССЭТ № 525					

1	2	3	4	5	6	7	8
	средствами обучения соответствуют установленным требованиям.						
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							
6.	Требования к содержанию помещений учреждения образования (максимальное количество баллов – 10)						
6.1.	В учреждении образования все помещения, оборудование помещений, включая спортивное оборудование и спортивный инвентарь, торгово-технологическое и санитарно-техническое оборудование, содержатся в чистоте. Влажная уборка помещений проводится в течение дня по мере необходимости при открытых окнах и фрамугах с применением моющих средств и в отсутствие обучающихся. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению. Влажная уборка учебных помещений проводится в период между учебными сменами, санитарных узлов – после каждой перемены. Моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально отведенных помещениях (местах), недоступных для обучающихся.	п.п. 3,6 ОСЭТ; п. 51 ССЭТ № 525					
6.2.	В учреждении образования ковры ежедневно очищаются пылесосом или влажной щеткой, при необходимости подвергаются химической чистке; электросветильники и окна очищаются по мере загрязнения, но не реже одного раза в три месяца.	п. 52 ССЭТ № 525					
6.3.	В учреждении образования уборочный инвентарь обозначен соответствующей маркировкой и отдельный для различных помещений. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет	п. 6 ОСЭТ п. 53 ССЭТ № 525					

1	2	3	4	5	6	7	8
	сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в санитарных узлах или специально отведенных местах. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается.						
6.4.	В учреждении образования грызуны и насекомые отсутствуют. Дератизационные и дезинсекционные мероприятия в присутствии обучающихся не проводятся.	п. 54 ССЭТ № 525					
6.5.	В учреждении образования дезинфекции подвергаются: резиновые коврики в душевых, ерши для унитазов – в конце рабочего дня; накладки на унитазы – во время уборки.	п. 57 ССЭТ № 525					
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							
7.	Требования к образовательному процессу и воспитанию в учреждении образования (максимальное количество баллов – 12)						
7.1.	Руководитель учреждения образования обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, в том числе прохождение административных процедур в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, предусмотренных законодательными актами; реализацию мер в отношении обучающихся и работников по запрету курения (потребления) табачных изделий, использование электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях учреждения.	п. 7 ССЭТ № 525					
7.2.	Образовательный процесс в учреждении образования осуществляется в соответствии с учебными планами (программами), разработанными и утвержденными в установленном законодательством порядке.	п. 61 ССЭТ № 525					

1	2	3	4	5	6	7	8
7.3.	В учреждении высшего образования обязательная недельная учебная нагрузка (в режиме шестидневной или пятидневной учебной недели) для студентов первого и второго курсов составляет не более 40 учебных часов без учета учебных часов, предусмотренных учебными планами для самостоятельной работы.	п. 62 ССЭТ № 525					
7.4.	Режим учебных занятий (занятий) в учреждении образования установлен согласно настоящим требованиям ССЭТ.	п. 64 ССЭТ № 525					
7.5.	Установленные требования к режиму организации физического воспитания (место занятий в расписании, сдваивание занятий, проведение занятий, организация занятий с учащимися, отнесенными к медицинской подготовительной группе, группе ЛФК и другое) выполняются.	п.п. 65, 68, 69, 70 ССЭТ № 525					
7.6.	Курсовые проекты (курсовые работы), зачеты (дифференцированные зачеты) и экзамены в учреждении образования проводятся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем учреждения (заместителем руководителя по учебной работе) не более чем по одному учебному предмету (учебной дисциплине) в день в одной учебной группе. Для обучающихся в заочной форме получения высшего образования допускается совмещение в один день учебных занятий и одного из видов текущей аттестации. В случае отсутствия учебных занятий допускается проведение в один день не более одного экзамена и одного зачета или не более двух зачетов.	п. 67 ССЭТ № 525					
Итого баллов по результатам оценки –							

1	2	3	4	5	6	7	8
8.	Требования к медицинскому обеспечению обучающихся в учреждении образования (максимальное количество баллов – 10)						
8.1.	Медицинское обеспечение обучающихся в учреждении образования соответствует настоящим требованиям ССЭТ.	п. 74 ССЭТ № 525					
8.2.	Прием в учреждение образования, лечение в медицинском изоляторе обучающихся с кожными заразными и острыми инфекционными заболеваниями не осуществляется.	п. 76 ССЭТ № 525					
8.3.	Работники прошли медицинский осмотр и гигиеническое обучение в установленные сроки.	п. 11 ОСЭТ; п. 5 ССЭТ № 525					
8.4.	Прием (поступление) в учреждение высшего образования осуществляется по представлении медицинской справки о состоянии здоровья.	п. 6 ССЭТ № 525					
8.5.	В учреждении образования медицинские работники, уборщики помещений обеспечены санитарной одеждой. Смена санитарной одежды проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Хранение верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей работников учреждения образования совместно с санитарной одеждой, одевание верхней или какой-либо другой одежды на санитарную одежду не осуществляется.	п. 60 ССЭТ № 525					
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							
9.	Соблюдение требований к объектам питания в учреждении образования (максимальное количество баллов – 44)						
9.1.	В учреждении образования созданы условия для организации горячего питания. Обеспечено проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд и кулинарных изделий рецептурам, меню-раскладкам.	п. 129 ССЭТ № 525					

1	2	3	4	5	6	7	8
9.2.	Выдача готовых блюд в объекте питания проводится после проведения органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством пищи (бракеражном журнале). В контроле за качеством и безопасностью питания, соблюдением настоящих требований участвуют администрация учреждения образования, субъект общественного питания, медицинские работники в пределах своих функциональных обязанностей, советы по питанию, общественные советы. При выявлении нарушений в части соответствия требований к кулинарной обработке и (или) качеству блюда такое блюдо к выдаче не допускается, о чем производится соответствующая запись в бракеражном журнале.	п. 130 ССЭТ № 525					
9.3.	Такие объекты питания, как столовые, кафе, столовые-раздаточные, размещены в отдельном блоке или отдельно стоящем здании. В отдельно стоящем здании предусмотрены вестибюль с гардеробом и санитарным узлом.	п. 131 ССЭТ № 525					
9.4.	Набор и планировка помещений, размещение торгово-технологического электрооборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды; необходимое пространство для осуществления технологических операций; условия для хранения сырья и продукции; защиту от осыпания частиц в производимую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений; возможность	п.п. 25, 35, 37 ОСЭТ; п. 132, прил. 21 ССЭТ № 525					

1	2	3	4	5	6	7	8
	осуществления уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений; защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых.						
9.5.	Все производственные и вспомогательные помещения объекта питания обозначены табличками с указанием их назначения и используются по назначению. Разделочный инвентарь (доски, ножи) закреплены за каждым производственным помещением объекта (участком объекта) и имеют маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции. В помещении приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах обеспечена работа бактерицидного освещения.	п.п. 38, 51 ОСЭТ					
9.6.	Количество посадочных мест из расчета одновременного обеспечения питанием 20% обучающихся. При входе в обеденный зал установлены умывальники из расчета один умывальник на 30 мест. 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. Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные.	п.п. 7, 28, 40 ОСЭТ; п.п. 26, 28 ССЭТ № 525					
9.7.	При прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения в течение более	п. 133 ССЭТ № 525					

1	2	3	4	5	6	7	8
	трех часов производственная деятельность столовых, кафе, столовых-раздаточных приостанавливается.						
9.8.	Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями. Оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами. Торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда предусмотрены и используются раздельные для сырой и готовой продукции.	п.п. 8, 26 ОСЭТ; п.п. 134, 135 ССЭТ № 525					
9.9.	Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей. Маркировка производственных ванн, столов, разделочных досок и ножей, кухонной посуды соблюдается. Холодная и горячая вода к ваннам подается через смесители. Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков.	п.п. 42, 43, 50 ОСЭТ; п. 136 ССЭТ № 525					
9.10.	Всех видов столовой и кухонной посуды достаточное количество, посуда изготовлена из разрешенных материалов. Обеспечено наличие одноразовой посуды на период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств, которая повторно не используется. Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия,	п.п. 9, 54 ОСЭТ; п.п. 135, 138 ССЭТ № 525					

1	2	3	4	5	6	7	8
	с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами.						
9.11.	Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды, режим мытья столовой посуды и приборов, соблюдается, посуда на раздаче в сухом виде. Режим мытья, сушки и хранения кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов соблюдается.	п. 137, прил. 22 ССЭТ № 525					
9.12.	Влажная уборка помещений объекта питания проводится ежедневно и по мере необходимости с использованием разрешенных к применению моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по их применению. Генеральная уборка помещений объекта питания проводится не реже одного раза в неделю.	п. 3 ОСЭТ; п. 51 ССЭТ № 525					
9.13.	Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями.	п. 59 ОСЭТ;					
9.14.	Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Транспортная упаковка чистая. Готовые блюда при необходимости их транспортировки доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термоконтейнерах, боксах и т.д. При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости.	п.п. 57, 58 ОСЭТ; п. 142 ССЭТ № 525					

1	2	3	4	5	6	7	8
9.15.	На поступившие в объект питания продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие качество и безопасность, продукции установленным гигиеническим нормативам. Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции. Используемая в питании обучающихся сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в учебно-производственных объектах учреждения образования, соответствует гигиеническим нормативам согласно результатам лабораторных исследований.	п. 12 ОСЭТ; п. 142 ССЭТ № 525					
9.16.	Небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.) на объекте питания отсутствует.	п. 45 ОСЭТ					
9.17.	Условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых из обращения, после вскрытия упаковки соблюдены. Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения хранится изолированно от остальной продукции.	п.п. 13, 40, 47 ОСЭТ; п.п.143, 145 ССЭТ № 525					
9.18.	Условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции соблюдены.	п.п. 13, 40, 47 ОСЭТ; п.п. 143, 144, 145 ССЭТ № 525					
9.19.	Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания: помещения оборудованы умывальниками с горячей и	п. 33 ОСЭТ; п.п.23, 32, 139, прил. 21 ССЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
	холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук.	№ 525					
9.20.	Работники обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день.	п.п. 139, 140 ССЭТ № 525					
9.21.	Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи.	п.54 ОСЭТ; п. 139 ССЭТ № 525					
9.22.	Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медработником (при отсутствии медработника – другим ответственным лицом).	п. 141 ССЭТ № 525					
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							
Фактическое количество баллов, всего –							

подпись

инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта

_____ 20 ____ г.

подпись

инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки)

_____ 20 ____ г.

<*> Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется за период с года окончания предыдущей выборочной проверки (включая этот год). При отсутствии предыдущей выборочной проверки контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется за период, не превышающий трех календарных лет.

<*> 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:

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 (сокращенно – ОСЭТ);

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

Специфические санитарно-эпидемиологические требования к установлению санитарно-защитных зон объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 11 декабря 2019 г. № 847 (сокращенно – ССЭТ № 847)

<***> 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;

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

№ п/п	Наименование санитарно-гигиенического показателя, его доля в определении санитарно-эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Число признаков	Максимальное количество баллов	Риск не выражен или выражен слабо – от...баллов до...баллов	Средняя степень риска – от...балло в до...баллов	Выраженный риск – менее...баллов
1.	Санитарно-эпидемиологические требования к учреждению образования		67	134	134 - 116	115 - 97	96 и менее

Итоговая оценка _____
 (риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)