

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): соблюдение в государственных учреждениях социального обслуживания (далее, если не определено иное, – учреждения) законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

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

Инициалы, фамилия, должность служащего, контактный телефон проверяющего (руководителя проверки) или должностного лица, направившего контрольный список вопросов (чек-лист) _____

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

Инициалы, фамилия, должность служащего, контактный телефон представителя (представителей) проверяемого субъекта _____

Перечень 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 (далее – ОСЭТ);

2. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации государственных учреждений социального обслуживания, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 19 июня 2021 г. № 347 (далее – ССЭТ № 347);

3. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации организаций здравоохранения, иных организаций и индивидуальных предпринимателей, которые осуществляют медицинскую, фармацевтическую деятельность, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 3 марта 2020 г. № 130 (далее – ССЭТ № 130).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	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	
Раздел 1. Общие положения							
1.1.	Учреждение размещено с соблюдением требований, предъявляемых к организации	п. 14 ОСЭТ					

	санитарно-защитных зон объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду						
1.2.	Текущий, капитальный ремонт зданий и помещений учреждения, ремонт (замена) инженерных систем, в том числе систем отопления, горячего и холодного водоснабжения, водоотведения (канализации), вентиляции, санитарно-технического оборудования проводятся в зависимости от их санитарно-технического состояния в соответствии с разработанным и утвержденным руководителем учреждения планом мероприятий	п. 4 ССЭТ № 347					
1.3.	В учреждении есть аптечка первой помощи универсальная с перечнем вложений, установленным Министерством здравоохранения, и обеспечен контроль за сроками годности лекарственных средств	п. 10 ОСЭТ					
1.4.	В учреждении осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в соответствии с утвержденной руководителем учреждения программой производственного контроля	п. 6 ССЭТ № 347					
1.5.	На территории, в зданиях и помещениях учреждения предусмотрены условия по безбарьерной среде жизнедеятельности (доступ и пребывание) инвалидов и лиц	п. 7 ССЭТ № 347					

	с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата						
1.6.	В учреждении выполняются мероприятия по формированию здорового образа жизни, в том числе предусматривающие запрет курения табачных изделий, использования электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях учреждения (за исключением мест, предназначенных для курения). Места, предназначенные для курения, обозначены указателем «Место для курения»	п. 24 ОСЭТ, п. 8 ССЭТ № 347					
1.7.	Отдельные категории работников учреждения проходят обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем периодические медицинские осмотры в порядке, установленном Министерством здравоохранения по согласованию с Министерством труда и социальной защиты	п. 9 ССЭТ № 347					
1.8.	Работники учреждения, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией продовольственного сырья, пищевых продуктов и питьевой воды, обучением и воспитанием детей, коммунальным и бытовым обслуживанием, перед допуском к работе, при повышении квалификации и переподготовке проходят гигиеническое обучение	п. 10 ССЭТ № 347					

Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Требования к содержанию и эксплуатации территории учреждения							
2.1.	Территория учреждения содержится в чистоте: очищена от песка и отходов. В зимнее время лестницы, пандусы, тротуары, дорожки, территории спортивных, детских и хозяйственных площадок своевременно очищаются от всех видов снежных, ледяных и снежно-ледяных образований, обрабатываются при необходимости разрешенными к применению противогололедными средствами	п. 17 ОСЭТ, п. 11 ССЭТ № 347					
2.2.	На территории созданы условия для сбора отходов: сбор и временное хранение крупногабаритных отходов лома и отходов черных и цветных металлов (металлолома), тары, стройматериалов, твердых коммунальных отходов осуществляются на обозначенных площадках, имеющих ограждение и твердое покрытие, или других специально оборудованных конструкциях; на территории учреждения установлены урны для сбора отходов	п. 17 ОСЭТ, п. 12 ССЭТ № 347					
2.3.	Площадки и конструкции, указанные в подпункте 2.2 настоящего чек-листа, имеют удобные подъезды для транспортных средств, осуществляющих вывоз отходов, и содержатся в чистоте. Очистка и уборка урн для сбора отходов, других малых архитектурных форм, а также территорий спортивных, детских и хозяйственных	п. 17 ОСЭТ, п. 12 ССЭТ № 347					

	площадок осуществляется ежедневно						
2.4.	Оборудование и элементы площадок для сбора отходов, урны для сбора отходов и другие малые архитектурные формы находится в технически исправном состоянии	п. 12 ССЭТ № 347					
2.5.	В целях хранения инвентаря для уборки территории учреждения необходимо выделено отдельное помещение или специальное место	п. 17 ОСЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 3. Требования к содержанию и эксплуатации зданий и помещений учреждения							
3.1.	В учреждении обеспечивается исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений, твердого и мягкого инвентаря	п. 13 ССЭТ № 347					
3.2.	В зданиях учреждения, оборудованных мусоропроводами, элементы мусоропровода, помещения мусороприемной камеры содержатся в чистоте	п. 15 ССЭТ № 347					
3.3.	Системы вентиляции и кондиционирования воздуха находятся в исправном состоянии. Профилактический осмотр, обслуживание и ремонт систем вентиляции и кондиционирования воздуха помещений учреждения проводятся с учетом рекомендаций их производителя, проектных организаций и организаций, проводящих паспортизацию систем вентиляции, но не реже одного раза в 3 года	п.19 ОСЭТ, п. 16 ССЭТ № 347					

3.4.	Обеспечивается круглогодичное проветривание помещений учреждения	п. 17 ССЭТ № 347					
3.5.	В холодный период года в помещениях учреждения обеспечивается температура воздуха согласно приложению 1 к ССЭТ № 347. Относительная влажность воздуха в указанных помещениях обеспечивается на уровне 30–60 процентов	п. 18 ССЭТ № 347					
3.6.	Организация световой среды, уровни естественной и искусственной освещенности помещений учреждения соответствуют установленным гигиеническим нормативам	п. 20 ОСЭТ, п.19 ССЭТ № 347					
3.7.	Остекление оконных проемов должно целостное, осветительные приборы и защитная арматура содержится в исправном состоянии и чистоте	п. 20 ОСЭТ					
3.8.	На каждого проживающего предусматривается наличие площади жилого помещения (его части) не менее 7 кв. метров, на каждого проживающего с частичной утратой способности к самообслуживанию или находящегося на постельном режиме с полной утратой способности к самообслуживанию - не менее 6 кв. метров	п. 20 ССЭТ № 347					
3.9.	Количество мест для проживания в жилых помещениях (комнатах) предусматривается из расчета не более 2 - 3 мест для престарелых и	п. 20 ССЭТ № 347					

	инвалидов, не более 3 - 4 мест для детей-инвалидов							
3.10.	Учреждение обеспечивается холодным и горячим водоснабжением	п. 21 ОСЭТ						
3.11.	Системы холодного и горячего водоснабжения обеспечивают подачу воды, соответствующей установленным гигиеническим нормативам	п. 21 ОСЭТ						
3.12.	Предусмотрено резервное горячее водоснабжение в помещениях объекта питания	п. 21 ССЭТ № 347						
3.13.	Система водоотведения учреждения находится в исправном состоянии. Оборудование системы водоотведения соответствует предназначенной цели и обеспечивает полное удаление сточных вод	п. 22 ОСЭТ						
3.14.	Санитарные узлы укомплектованы держателями для туалетной бумаги, туалетной бумагой, урнами, унитазами – накладными сиденьями	п. 22 ССЭТ № 347						
3.15.	Санитарные узлы для проживающих в учреждении оборудованы поручнями	п. 22 ССЭТ № 347						
3.16.	Ванные (душевые) комнаты оборудованы поручнями, смесителями с подводкой проточной горячей и холодной воды, полочками для косметических моющих средств, вешалками (крючками) для полотенец, резиновыми ковриками	п. 22 ССЭТ № 347						
3.17.	Производственные и санитарно-бытовые помещения учреждения оборудованы умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, а	п. 33 ОСЭТ						

	также дозатором с жидким мылом и при необходимости средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук						
3.18.	Умывальники в помещениях учреждения оборудованы дозирующими устройствами с жидким мылом	п. 33 ОСЭТ, п. 22 ССЭТ № 347					
3.19.	Умывальники в помещениях медицинского назначения и объекта питания оборудованы дозирующими устройствами с жидким мылом и антисептическим средством (далее – антисептик)	п. 22 ССЭТ № 347					
3.20.	Дозирующие устройства заполнены жидким мылом и (или) антисептиком	п. 22 ССЭТ № 347					
3.21.	Жилые помещения учреждения оборудованы кроватями, стульями, прикроватными тумбочками исходя из количества проживающих (за исключением проживающих, имеющих резко выраженное ограничение способности к самостоятельному передвижению), шкафами для хранения личных вещей, одежды и обуви	п. 23 ССЭТ № 347					
3.22.	В жилых помещениях учреждения отсутствуют двухъярусные кровати и кровати-раскладушки	п. 23 ССЭТ № 347					
3.23.	Проживающие, имеющие резко выраженное ограничение способности к самостоятельному передвижению, обеспечены функциональными кроватями и противопролежневыми матрасами (системами) по медицинским показаниям	п. 23 ССЭТ № 347					
3.24.	В учреждении предусмотрены общие	п. 24 ССЭТ № 347					

	бытовые холодильники для хранения пищевых продуктов проживающими						
3.25.	<p>Содержание и эксплуатация оборудования учреждения соответствуют инструкции по его эксплуатации (руководству, паспорту изготовителя оборудования). Оборудование, мебель, спортивный инвентарь учреждения имеют покрытие, выполненное из материалов, стойких к влажной обработке, моющим средствам и средствам дезинфекции (за исключением мягкой мебели), и находятся в исправном состоянии.</p> <p>Исключается эксплуатация пришедших в негодность инженерного оборудования, систем отопления, вентиляции, освещения, водоснабжения и водоотведения, санитарно-технического оборудования</p>	<p>п.3,8 ОСЭТ п. 25 ССЭТ № 347</p>					
3.26.	<p>Все помещения и оборудование помещений учреждения, включая спортивное оборудование и спортивный инвентарь, санитарно-техническое, торгово-технологическое, содержатся в чистоте. Влажная уборка помещений и оборудования в учреждениях проводится ежедневно и по мере необходимости с применением моющих средств</p>	<p>п. 3 ОСЭТ, п. 26 ССЭТ № 347</p>					
3.27.	<p>В учреждении проводится дезинфекция резиновых ковров в душевых, накладок на унитазах, мочеприемников (суден), емкостей, помещений для хранения грязного</p>	п. 26 ССЭТ № 347					

	постельного белья, полотенец (далее, если не предусмотрено иное, – белье), грязного белья из медицинских изоляторов, санитарной одежды работников в порядке, установленном ССЭТ № 347						
3.28.	Мытье игрушек (за исключением мягконабивных) осуществляется ежедневно теплой водой с применением моющих средств. Дезинфекция игрушек проводится по эпидемическим показаниям	п. 27 ССЭТ № 347					
3.29.	Проводится обработка мягконабивных игрушек в соответствии с рекомендациями производителя	п. 27 ССЭТ № 347					
3.30.	Генеральная уборка всех помещений учреждения проводится не реже одного раза в месяц и по эпидемическим показаниям с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкцией по их применению	п. 3 ОСЭТ, п. 28 ССЭТ № 347					
3.31.	Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально отведенных помещениях (местах) или отдельных шкафах	п. 6 ОСЭТ, п. 29 ССЭТ № 347					
3.32.	Выделен отдельный уборочный инвентарь для: жилых помещений; помещений медицинского назначения (в том числе отдельный – для каждой из палат медицинского изолятора); помещений медицинского назначения (в	п. 30 ССЭТ № 347					

	том числе отдельный – для каждой из палат медицинского изолятора); поверхностей выше пола; санитарных узлов						
3.33.	Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря в санитарных узлах или специально отведенных местах	п. 6 ОСЭТ, п. 30 ССЭТ № 347					
3.34.	Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается	п. 30 ССЭТ № 347					
3.35.	Исключается пересечение и соприкосновение чистого и грязного белья при хранении и транспортировке	п. 31 ССЭТ № 347					
3.36.	Для хранения чистого и грязного белья в учреждении выделены специально оборудованные отдельные помещения	п. 31 ССЭТ № 347					
3.37.	Чистое белье хранится в помещении, оборудованном шкафами или стеллажами, Стеллажи имеют покрытие, устойчивое к моющим средствам и средствам дезинфекции	п. 32 ССЭТ № 347					
3.38.	В помещении для хранения чистого белья исключается хранение посторонних вещей	п. 32 ССЭТ № 347					
3.39.	Исключается хранение грязного белья на полу	п. 32 ССЭТ № 347					
3.40.	Тара для транспортировки белья выполнена из материалов, устойчивых к моющим средствам и средствам дезинфекции, отдельная для чистого и грязного белья и имеет соответствующую маркировку	п. 33 ССЭТ № 347					

3.41.	После каждого использования (транспортировки) осуществляется мытье (стирка) тары для постельного белья, полотенец с применением моющих средств и средств дезинфекции	п. 33 ССЭТ № 347					
3.42.	Исключается транспортировка грязного и чистого белья в одной и той же таре	п. 33 ССЭТ № 347					
3.43.	У работников, осуществляющих выдачу чистого и прием грязного белья, мягкого инвентаря (матрасы, подушки, одеяла), имеется отдельная санитарная одежда для работы с чистым и грязным бельем, мягким инвентарем	п. 34 ССЭТ № 347					
3.44.	Смена белья в учреждениях производится по мере загрязнения, но не реже одного раза в 7 календарных дней. При загрязнении постельного белья биоматериалом замена на чистое постельное белье производится незамедлительно	п. 35 ССЭТ № 347					
3.45.	Мягкий инвентарь (матрасы, подушки, одеяла) учреждения подвергается обеззараживанию методом камерной дезинфекции: по эпидемическим показаниям; при загрязнении постельных принадлежностей биоматериалом проживающих; в случае отчисления проживающего из учреждения, его смерти	п. 36 ССЭТ № 347					
3.46.	В помещениях учреждения исключается наличие грызунов и насекомых	п. 37 ССЭТ № 347					
3.47.	Дезинсекционные и дератизационные	п. 5 ОСЭТ					

	мероприятия проводятся с использованием препаратов, разрешенных к применению						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 4. Требования к медицинскому обеспечению, профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний в учреждении							
4.1.	Содержание и эксплуатация помещений медицинского назначения и медицинское обслуживание проживающих в учреждениях организуются в порядке, установленном законодательством	п. 38 ССЭТ № 347					
4.2.	Медицинские работники учреждения проводят прием поступающих в учреждения. При их приеме проводится осмотр на наличие педикулеза и чесотки, при необходимости – санитарная обработка	п. 39 ССЭТ № 347					
4.3.	Медицинский изолятор в учреждении рассчитан на раздельное нахождение лиц с симптомами, не исключаяющими воздушно-капельные и кишечные инфекции, отделен от других медицинских помещений шлюзом с умывальником, имеет отдельный туалет и отдельный выход	п. 40 ССЭТ № 347					
4.4.	Для медицинского изолятора выделена отдельная столовая посуда. Дезинфекция столовой, стеклянной посуды и столовых приборов проводится после каждого приема пищи	п. 41 ССЭТ № 347					
4.5.	Руководителем учреждения утвержден порядок и график проведения уборок помещений медицинского назначения	п. 42 ССЭТ № 347					
4.6.	В помещениях медицинского назначения проводятся текущие и генеральные уборки, включая дезинфекцию воздушной	п. 42 ССЭТ № 347					

	среды и проветривание (при необходимости)						
4.7.	Исключается использование в медицинском изоляторе мягконабивных игрушек	п. 42 ССЭТ № 347					
4.8.	При поступлении лиц в учреждения осуществляется проверка наличия у них документов в соответствии с ССЭТ № 347	п. 43 ССЭТ № 347					
4.9.	Медицинские работники учреждения ежедневно ведут прием, регистрируя обращения в журнале регистрации амбулаторных больных по форме, установленной Министерством здравоохранения	п. 44 ССЭТ № 347					
4.10.	Работники помещений медицинского назначения обеспечиваются комплектами сменной санитарной одежды и средствами индивидуальной защиты, антисептиками и дезинфицирующими средствами	п. 45 ССЭТ № 347					
4.11.	Медицинские работники обеспечивают проведение мероприятий по предупреждению возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний в соответствии с ССЭТ № 347	п. 46 ССЭТ № 347					
4.12.	Поступающие вакцинируются в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок и перечнем профилактических прививок по эпидемическим показаниям (при отсутствии сведений о профилактических прививках)	п. 47 ССЭТ № 347					
4.13.	Обеспечена готовность	пп. 48–50 ССЭТ					

	проведения мероприятий по изоляции и (или) госпитализации проживающих в учреждении, иных санитарно-противоэпидемических мероприятий при выявлении инфекционного заболевания или подозрении на наличие инфекционного заболевания в соответствии с ССЭТ № 347	№ 347					
4.14.	Для очистки воздуха помещений от микроорганизмов применяются медицинские изделия, обеспечивающие обработку воздуха, разрешенные для этих целей, в соответствии с инструкцией производителя	п. 69 ССЭТ № 130					
4.15.	Обеспечено соблюдение требований к использованию санитарной одежды, средств индивидуальной защиты, проведения антисептики кожи рук в соответствии с законодательством	п. 109 ССЭТ № 130					
4.16	Дезинфекция и стерилизация проводятся с использованием средств и методов, оборудования и аппаратуры, материалов в соответствии с актами законодательства и инструкциями производителей	п. 111 ССЭТ № 130					
4.17.	Для сбора медицинских отходов используется одноразовая и (или) многоразовая тара в зависимости от состава медицинских отходов и условий для их удаления	п. 140 ССЭТ № 130					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Требования к организации образовательного процесса для детей-инвалидов с особенностями психофизического развития, находящихся в учреждении							
5.1.	Образовательный процесс организован в соответствии с законодательством об	п. 51 ССЭТ № 347					

	<p>образовании, в том числе нормативными правовыми актами Министерства образования, регулирующими деятельность учреждений специального образования, иных учреждений образования и организаций, реализующих образовательную программу специального образования на уровне дошкольного образования, образовательную программу специального образования на уровне дошкольного образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью</p>						
5.2.	<p>Организация образовательного процесса осуществляется на основании требований к условиям и организации образовательного процесса, установленных в специфических санитарно-эпидемиологических требованиях к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. N 525, иных актов законодательства и с учетом заключения государственного центра коррекционно-</p>	п. 51 ССЭТ № 347					

	развивающего обучения и реабилитации с рекомендациями об обучении и воспитании лиц с особенностями психофизического развития по образовательным программам специального образования						
5.3.	Наполняемость специальных групп (специальных классов) в учреждениях соответствует установленной Кодексом Республики Беларусь об образовании наполняемости специальных групп (специальных классов)	п. 52 ССЭТ № 347					
5.4.	Количество учебных часов (по учебным предметам, коррекционным и факультативным занятиям) соответствует учебным планам специального образования	п. 53 ССЭТ № 347					
5.5.	Продолжительность основных компонентов режима дня в учреждениях соответствует возрастным возможностям детей-инвалидов и особенностям состояния их здоровья	п. 54 ССЭТ № 347					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 6. Требования к отдельным учреждениям							
6.1.	Помещение для приема пищи структурного подразделения территориального центра социального обслуживания населения, обеспечивающего дневное пребывание (далее, если не определено иное, – отделение дневного пребывания), оборудовано столами, стульями, шкафами для хранения посуды, холодильником, устройством для подогрева воды и пищи, раковиной с подводкой холодной и горячей воды	п. 55 ССЭТ № 347					

	через смеситель и подключением к централизованным системам питьевого водоснабжения и водоотведения (канализации)						
6.2.	Оборудование рабочих мест в реабилитационно-трудовых мастерских (помещениях) отделений дневного пребывания организовано в соответствии со специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям труда работающих, утвержденными постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 1 февраля 2020 г. № 66, законодательством об охране труда	п. 56 ССЭТ № 347					
6.3.	Производственная среда организована таким образом, чтобы ее факторы были безопасны для посетителей отделений дневного пребывания и не оказывали неблагоприятного воздействия на состояние их здоровья	п. 57 ССЭТ № 347					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 7. Требования к организации питания проживающих							
7.1.	Питание проживающих организовано на основе примерных двухнедельных рационов питания с учетом установленных норм питания, соответствует установленным требованиям по химическому составу, режиму приема пищи	п. 58 ССЭТ № 347					
7.2.	В учреждении разработана программа производственного, в том числе лабораторного, контроля за безопасностью и качеством питания, за соответствием пищевой и энергетической ценности	п. 59 СЭСТ					

	приготавливаемых блюд и кулинарных изделий (далее – блюдо) рецептурам, меню-раскладкам, а также за безопасностью питания на основании оценки рисков или идентификации опасностей						
7.3.	Приготовление блюд осуществляется по разработанным технологическим картам (рецептурам) блюд	п. 60 ССЭТ № 347					
7.4.	Диетическое (лечебное и профилактическое) питание осуществляется в соответствии с рекомендациями (назначениями) врача	п. 61 ССЭТ № 347					
7.5.	Администрацией учреждения обеспечен контроль за качеством и безопасностью питания в соответствии с требованиями ССЭТ № 347	п. 62 ССЭТ № 347					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 8. Требования к рационам питания проживающих							
8.1.	Руководителем учреждения утверждены примерные двухнедельные рационы питания, разработанные в соответствии с нормами питания в учреждениях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, и государственных организациях, подчиненных Министерству труда и социальной защиты, с учетом критериев разработки рационов питания для взрослых и детей согласно приложению 3 ССЭТ № 347	п. 63 ССЭТ № 347					
8.2.	Горячее питание осуществляется по дневным (суточным) рационам питания на основе примерных	п. 64 ССЭТ № 347					

	двухнедельных рационов питания						
8.3.	Обеспечивается разнообразие питания в соответствии с требованиями ССЭТ № 347	п. 65 ССЭТ № 347					
8.4.	Обеспечиваются требования к питанию детей в соответствии с требованиями ССЭТ № 347	п. 66 ССЭТ № 347					
8.5.	Каждые 10 дней и по окончании месяца проводится анализ выполнения норм питания в соответствии с требованиями ССЭТ № 347	п. 67 ССЭТ № 347					
8.6.	Проводится С-витаминизация супов или сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой в соответствии с нормами питания и требованиями ССЭТ № 347	п.68 ССЭТ № 347					
8.7.	Для организации питьевого режима используется упакованная питьевая вода, вода из централизованной системы питьевого водоснабжения после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства или кипяченая вода	п. 69 ССЭТ № 347					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 9. Требования к устройству объектов питания, оборудованию, инвентарю, посуде							
9.1.	На объектах общественного питания исключается проживание людей, содержание в производственных, вспомогательных и санитарно-бытовых помещениях животных и птиц	п.34 ОСЭТ					
9.2.	Помещения объекта питания, производственная мощность, планировочные решения соответствуют: формам и методам обслуживания; организации	п. 35 ОСЭТ					

	производственного процесса (приготовлению, отпуску продукции); исходным продуктам, используемым в работе					
9.3.	В объекте питания набор производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное расположение обеспечивают последовательность (поточность) технологического процесса приготовления блюд, исключение встречных потоков чистой и грязной посуды	пп. 37, 50 ОСЭТ, пп. 70-72 ССЭТ № 347				
9.4.	Для разделки мяса (туши, полутуши, четвертины) выделено отдельное специальное помещение	п. 37 ОСЭТ				
9.5.	Все производственные и вспомогательные помещения объекта питания обозначены табличками с указанием их назначения и используются по назначению	п. 38 ОСЭТ				
9.6.	Горячая и холодная вода на объекте питания подведена ко всем моечным ваннам через смесители	п. 42 ОСЭТ				
9.7.	Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения объекта питания препятствует обратному току стоков	п. 43 ОСЭТ				
9.8.	В учреждении обеспечиваются требования ОСЭТ и ССЭТ № 347 к организации привозного горячего питания	п. 43 ОСЭТ, п. 73 ССЭТ № 347				
9.9.	В помещениях объекта питания для приготовления холодных блюд и закусок обеспечена работа бактерицидного освещения	п. 51 ОСЭТ				
9.10.	Объекты питания, которые	п. 53 ОСЭТ				

	используют замороженную продукцию, имеют помещения или оборудование (инвентарь) для разморозки						
9.11.	Объект питания обеспечен торгово-технологическим оборудованием (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой, моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в соответствии с законодательством	п. 74 ССЭТ № 347					
9.12.	Для сырых и готовых пищевых продуктов предусмотрены отдельные электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда	п. 74 ССЭТ № 347					
9.13.	На объекте питания производственные столы маркированы с указанием назначения и используются в соответствии с маркировкой	п. 50 ОСЭТ					
9.14.	Электрическое торгово-технологическое оборудование исправное, обеспечивает возможность проведения влажной уборки и дезинфекции	п. 74 ССЭТ № 347					
9.15.	Объект питания оснащен посудомоечной машиной и (или) моечными ваннами для мытья посуды и инвентаря	п. 44 ОСЭТ					
9.16.	Мытье столовой посуды в посудомоечной машине проводится по режиму, установленному в соответствии с технической документацией по ее использованию. Ручным способом посуда моется в соответствии с	п. 76 ССЭТ № 347					

	разработанной инструкцией						
9.17.	В объекте питания имеется следующая посуда согласно назначению: столовая посуда (тарелки, блюда, салатницы, супницы, хлебницы, чашки или стаканы, столовые приборы); кухонная посуда и кухонный инвентарь; посуда для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов	п. 77 ССЭТ № 347					
9.18.	Алюминиевая кухонная посуда используется только для приготовления и временного (до одного часа) хранения блюд, использование столовой посуды из алюминия исключается	п. 77 ССЭТ № 347					
9.19.	Посуда не имеет дефектов покрытия, сколов, содержится в чистоте	п. 77 ССЭТ № 347					
9.20.	Разделочный инвентарь (доски, ножи) закреплен за каждым производственным помещением объекта (участком объекта) и имеет маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции (назначением)	п. 38 ОСЭТ, п. 75 ССЭТ № 347					
9.21.	В объекте питания кухонная посуда для приготовления пищи используется в соответствии с маркировкой: «Супы», «Горячие блюда», «Напитки»	п. 75 ССЭТ № 347					
9.22.	Для раздачи и организации потребления готовых блюд на объекте питания используются чистые сухие столовая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования). Повторное использование одноразовых посуды и столовых приборов исключается	п. 54 ОСЭТ					

Фактическое количество баллов по разделу, всего:						
Раздел 10. Требования к транспортировке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов в объекте питания						
10.1.	Хранение пищевой и непродовольственных товаров осуществляются в отдельных помещениях	п. 40 ОСЭТ				
10.2.	При хранении и реализации пищевой продукции соблюдаются условия ее хранения (реализации) и срок годности, установленные изготовителем	п. 40 ОСЭТ, пп. 79, 82 ССЭТ № 347				
10.3.	Пищевые продукты в объекте питания хранятся по видам продукции (сухие и консервированные; хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды, грибы)	п. 79 ССЭТ № 347				
10.4.	Хранение и реализация пищевой продукции осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ	п. 40 ОСЭТ				
10.5.	Исключается совместное хранение доброкачественной продукции с продукцией испорченной, с истекшим сроком годности, изъятой из обращения	п. 40 ОСЭТ				
10.6.	Продукция, имеющая специфический запах, хранится отдельно от пищевой продукции, воспринимающей посторонние запахи	п. 40 ОСЭТ				
10.7.	Исключается хранение пищевой продукции непосредственно на полу	п. 40 ОСЭТ				
10.8.	Молоко и кисломолочные продукты хранятся в таре производителя. Исключается розлив молока и	пп. 78, 80 ССЭТ № 347				

	кисломолочных продуктов в промежуточные емкости при его транспортировке					
10.9.	Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя сохраняются до окончания реализации пищевых продуктов	п. 78 ССЭТ № 347				
10.10.	Сельскохозяйственная продукция растительного и животного происхождения, выращенная в личных подсобных хозяйствах, используется в питании проживающих при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее соответствие гигиеническим нормативам	п. 78 ССЭТ № 347				
10.11.	Свежие овощи, фрукты и ягоды, грибы, квашеные овощи хранятся в сухом темном вентилируемом помещении, овощехранилище или холодильнике	п. 80 ССЭТ № 347				
10.12.	В овощехранилище перед загрузкой овощей проведены очистка и ремонт (при необходимости)	п. 80 ССЭТ № 347				
10.13.	Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы, выращенные в открытом грунте) хранятся отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и пищевых продуктов	п. 80 ССЭТ № 347				
10.14.	Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое), хранятся в упаковке производителя или в транспортной маркированной	п. 81 ССЭТ № 347				

	таре						
10.15.	Яйца, в том числе обработанные, хранятся в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше плюс 20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов	п. 81 ССЭТ № 347					
10.16.	Сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах	п. 81 ССЭТ № 347					
10.17.	На объекте питания исключается обращение: пищевой продукции с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачества, а также не соответствующей установленным требованиям; пищевой продукции без наличия маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза); размороженной (дефростированной) и повторно замороженной пищевой продукции; мяса и субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарных документов; яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой, а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; грибов несъедобных, а также съедобных, но с дефектами либо изготовленных	п. 45 ОСЭТ					

	(маринованных, консервированных) в домашних условиях; пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре; фруктов и овощей, загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры; иной продукции, на которую установлены ограничения						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 11. Требования к технологии приготовления блюд							
11.1.	Блюда готовятся на каждый прием пищи	п. 83 ССЭТ № 347					
11.2.	Технология приготовления блюд соответствует технологическим картам блюд, обеспечивает их качество и безопасность	п. 83 ССЭТ № 347					
11.3.	Обеспечивается соблюдение требований к размораживанию мяса, мяса птицы и кроликов, рыбы и рыбных продуктов в соответствии с требованиями ССЭТ № 347	п. 84 ССЭТ №347					
11.4.	Обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, осуществляется в соответствии с требованиями ОСЭТ и ССЭТ № 347	п.50 ОСЭТ п. 85 ССЭТ № 347					
11.5.	Очищенные сырые овощи хранятся в подсоленной воде не более 2 часов	п. 86 ССЭТ № 347					
11.6.	Неочищенные и очищенные отварные овощи, готовые салаты перед заправкой хранятся при температуре плюс 2 - плюс 6 °С	п. 86 ССЭТ № 347					
11.7.	Заправка салатов производится непосредственно перед их отпуском	п. 86 ССЭТ № 347					
11.8.	Необработанные яйца обрабатываются в мясо-	п. 87 ССЭТ № 347					

	рыбном цехе. Исключается обращение и хранения необработанных яиц в кассетах в производственных помещениях для готовой продукции						
11.9.	Яйца варятся в течение 10 минут после закипания воды	п. 87 ССЭТ № 347					
11.10.	Молоко и кисломолочные продукты (сметана, творог и другое) в фасовке не более 1 килограмма используются в питании детей без дополнительной термической обработки	п. 88 ССЭТ № 347					
11.11.	В питании детей исключается использование пищевых продуктов, указанных в приложении 6 ССЭТ № 347	п. 89 ССЭТ № 347					
11.12.	Пищевые отходы на объекте питания собираются в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, очищаются по мере наполнения и своевременно удаляются из помещений объекта	п. 59 ОСЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 12. Требования к личной гигиене работников объекта питания							
12.1.	В объекте питания (в учреждении) созданы условия для соблюдения работниками объектов питания личной гигиены, раздельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, а также предусмотрен санитарный узел для работников объекта питания	п. 90 ССЭТ № 347					
12.2.	Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены в соответствии с ССЭТ № 347	п. 90 ССЭТ № 347					
12.3.	Каждый работник объекта питания обеспечен	п. 91 ССЭТ № 347					

	комплектами санитарной Санитарная полностью закрывает личную одежду	сменной одежды. одежда						
12.4.	Работники объектов питания ежедневно в начале рабочей смены регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по форме согласно приложению 7 ССЭТ № 347	п. 92 ССЭТ № 347						
12.5.	Медицинский работник (при его отсутствии – другое ответственное лицо) осуществляет контроль с ведением журнала «Здоровье»	п. 92 ССЭТ № 347						
12.6.	При порционировании (нарезке), фасовке пищевой продукции без заводской упаковки работники объекта питания используют инвентарь и (или) одноразовые перчатки (отдельные для различных групп товаров)	п. 54 ОСЭТ						
12.7.	На объекте питания приготовление блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, сервировка, порционирование и выдача блюд осуществляются работниками объекта с использованием одноразовых перчаток	п. 54 ОСЭТ						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:								

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

_____ 20 ____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

_____ 20 ____ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому 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 проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

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 (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Общие положения		8	16	16–15	14–13	12 и менее
2.	Требования к содержанию и эксплуатации территории учреждения		5	10	10–8	7–5	4 и менее
3.	Требования к содержанию и эксплуатации зданий и помещений учреждения		47	94	94–84	83–72	71 и менее
4.	Требования к медицинскому обеспечению, профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний в учреждении		17	34	34–32	31–28	27 и менее
5.	Требования к организации образовательного процесса для детей-инвалидов с особенностями психофизического развития,		5	10	10–9	8–7	6 и менее

	находящихся в учреждении						
6.	Требования к отдельным учреждениям		3	6	6–5	4–3	2 и менее
7.	Требования к организации питания проживающих		5	10	10–9	8–7	6 и менее
8.	Требования к рационам питания проживающих		7	14	14–13	12–11	10 и менее
9.	Требования к устройству объектов питания, оборудованию, инвентарю, посуде		22	44	44–40	39–34	33 и менее
10.	Требования к транспортировке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов в объекте питания		17	34	34–33	32–30	29 и менее
11.	Требования к технологии приготовления блюд		12	24	24–23	22–20	19 и менее
12.	Требования к личной гигиене работников объекта питания		7	14	14–13	12–11	10 и менее

Итоговая оценка _____

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