

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): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением 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 «О развитии предпринимательства», объектами деятельности (торговля, общественное питание, рынки) субъектов хозяйствования.

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:

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 «О развитии предпринимательства» (далее – ОСЭТ).

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	
1	<b>Раздел 1. Общие положения</b> (максимальное количество баллов – 16)					
1.1.	В помещениях объекта поддерживается чистота	п. 3 ОСЭТ				
1.2.	Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами	п. 6 ОСЭТ				

1.3.	Уборочный инвентарь для туалетов имеет маркировку, соответствующую его назначению, и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря	п. 6 ОСЭТ					
1.4.	Все поверхности помещений объектов (полы, стены, потолки) изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения), поддерживаются в исправном состоянии	п. 7 ОСЭТ					
1.5.	При обращении продукции не используется оборудование, емкости, тара, инвентарь, посуда с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированные, с трещинами и иными дефектами	п. 9 ОСЭТ					
1.6.	Лица, участвующие в обращении пищевой продукции, имеют медицинскую справку о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения	п. 11 ОСЭТ					
1.7.	Пищевая продукция сопровождается документами, обеспечивающими ее прослеживаемость и подтверждающими качество и безопасность	п. 12 ОСЭТ					
1.8.	Продукция, изъятая из обращения, хранится изолированно от остальной продукции	п. 13 ОСЭТ					

2.	<b>Раздел 2. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению и устройству объектов</b> (максимальное количество баллов – 26)					
2.1.	При размещении объектов в многоквартирных жилых домах:					
2.1.1.	помещения объекта изолированы от жилых помещений и имеют отдельные входы (выходы)	п. 16 ОСЭТ				
2.1.2.	деятельность объекта не приводит к выделению в воздушную среду жилых помещений вредных веществ с превышением предельно допустимой концентрации, не создает в жилых помещениях уровни шума, инфразвука, ультразвука, вибрации, электромагнитных полей с превышением гигиенических нормативов	п. 16 ОСЭТ				
2.1.3.	под жилыми помещениями многоквартирных жилых домов без проведения мероприятий, обеспечивающих соблюдение гигиенических нормативов условий проживания человека, не располагаются помещения машинного отделения для стационарных холодильных агрегатов, вентиляционных камер, электрощитовой, бойлерной или теплового узла, холодильные камеры с агрегатами, грузоподъемники	п. 16 ОСЭТ				
2.2.	Территория объекта содержится в чистоте	п. 17 ОСЭТ				
2.3.	На территории созданы условия для сбора отходов	п. 17 ОСЭТ				
2.4.	Обеспечено соблюдение гигиенических нормативов по параметрам факторов производственной среды	п. 18 ОСЭТ				

2.5.	Вентиляционные системы находятся в исправном состоянии и чистоте	п. 19 ОСЭТ					
2.6.	Остекление оконных проемов целостное, осветительные приборы и защитная арматура содержатся в исправном состоянии и чистоте	п. 20 ОСЭТ					
2.7.	Объект обеспечен холодным и горячим водоснабжением	п. 21 ОСЭТ					
2.8.	Система водоотведения находится в исправном состоянии	п. 22 ОСЭТ					
2.9.	Оборудован(ы) туалет(ы) (либо имеется общественный, надворный, биотуалет) с созданными условиями для соблюдения личной гигиены	п. 23 ОСЭТ					
2.10.	Туалеты и (или) биотуалеты содержатся в исправном состоянии и чистоте	п. 23 ОСЭТ					
2.11.	Объекты, в которых разрешено курение, оборудованы специальными местами на территории или комнатами для курения	п. 24 ОСЭТ					
Фактическое количество баллов, всего							
3.	<b>Раздел 3. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию производственных помещений объектов</b> (максимальное количество баллов – 8)						
3.1.	Обеспечена защита от осыпания частиц в производимую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений; возможность осуществления уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений; защита от проникновения в	п. 25 ОСЭТ					

	производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых						
3.2.	Оборудование, аппараты и инвентарь, требующие контроля параметров технологического процесса производства пищевых продуктов, обеспечены соответствующими контрольно-измерительными приборами	п. 26 ОСЭТ					
3.3.	В производственных помещениях отсутствуют объекты личной одежды и обуви работников, другие вещества и материалы, не использующихся при производстве продукции	п. 28 ОСЭТ					
3.4.	Производственные и санитарно-бытовые помещения объектов оборудованы умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, дозатором с жидким мылом и средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук	п. 33 ОСЭТ					
<b>Фактическое количество баллов, всего</b>							
4.	<b>Раздел 4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию объектов общественного питания, торговых объектов, рынков при обращении пищевой продукции (максимальное количество баллов – 50)</b>						
4.1.	Территория рынка разделена на функциональные зоны: торговую (с торговыми местами, разделенными по видам и группам пищевой	п. 36 ОСЭТ					

	продукции, имеющими соответствующие обозначения, крытыми навесами), административно-складскую (с административными, вспомогательными и бытовыми помещениями), хозяйственную (с контейнерной площадкой для сбора твердых отходов, помещением для хранения уборочного инвентаря, предназначенного для уборки территории рынка и туалетов), размещенные и оборудованные в соответствии с установленными требованиями						
4.2.	Соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов	п. 37 ОСЭТ					
4.3.	Все производственные и вспомогательные помещения объекта обозначены табличками и используются по назначению	п. 38 ОСЭТ					
4.4.	Разделочный инвентарь (доски, ножи) закреплен за каждым производственным помещением (участком объекта), имеет маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции	п. 38 ОСЭТ					
4.5.	Выделены отдельные торговые зоны (отделы, места) для реализации сырья и готовой пищевой продукции, непродовольственных товаров, кормов для животных	п. 39 ОСЭТ					

4.6.	Соблюдены условия хранения (реализации) и сроки годности пищевой продукции, установленные изготовителем	п. 40 ОСЭТ					
4.7.	Хранение и реализация пищевой продукции осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ; не допускается хранение пищевой продукции непосредственно на полу	п. 40 ОСЭТ					
4.8.	Холодильное оборудование оснащено приборами контроля температуры	п. 40 ОСЭТ					
4.9.	Созданы условия (посудомоечные машины или моечные ванны) для мытья посуды, инвентаря, тары	п. 44 ОСЭТ					
4.10.	Не допускается обращение следующей пищевой продукции:						
4.10.1.	с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачественности, не соответствующая установленным требованиям	п. 45 ОСЭТ					
4.10.2.	размороженной (дефростированной) и повторно замороженной, с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре	п. 45 ОСЭТ					
4.10.3	без наличия маркировки (с неполной информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза)	п. 45 ОСЭТ					
4.10.4.	яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой,	п. 45 ОСЭТ					

	фруктов и овощей, загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры и иной продукции, на которую установлены ограничения						
4.11.	Реализация сырой пищевой продукции и полуфабрикатов из нее производится отдельно от реализации готовой к употреблению	п. 46 ОСЭТ					
4.12.	Выкладка неупакованной пищевой продукции непосредственно на дно витрины, морозильного ларя, охлаждаемого прилавка не допускается	п. 46 ОСЭТ					
4.13.	Вкалывание держателей ценников в пищевую продукцию, установка ценников непосредственно на неупакованную пищевую продукцию и (или) погружение ценников в пищевую продукцию не допускается	п. 46 ОСЭТ					
4.14.	Скоропортящаяся пищевая продукция из вскрытой потребительской упаковки и пищевая продукция, качество и (или) безопасность которой изменяются после вскрытия упаковки, реализуются в срок не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения, если иное не установлено изготавителем	п. 47 ОСЭТ					
4.15.	Продукция хранится в таре производителя; при необходимости продукция перекладывается в чистую тару с сохранением этикетки (ярлыка) с тары	п. 48 ОСЭТ					

	производителя до конца реализации						
4.16.	Производственные столы маркированы с указанием назначения и используются в соответствии с маркировкой	п. 50 ОСЭТ					
4.17.	При жарке изделий во фритюре используется специализированное оборудование и осуществляется контроль качества фритюрных жиров	п. 52 ОСЭТ					
4.18.	При порционировании (нарезке), фасовке пищевой продукции без заводской упаковки используются инвентарь и (или) одноразовые перчатки (отдельные для различных групп товаров)	п. 54 ОСЭТ					
4.19.	Для раздачи и организации потребления готовых блюд на объекте общественного питания используются чистые сухие столовая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования)	п. 54 ОСЭТ					
4.20.	Доставка готовых блюд непосредственно потребителю осуществляется при наличии потребительской упаковки и чистой транспортной упаковки (контейнера, бокса, термоконтейнера, сумки-холодильника и других емкостей, предназначенных для контакта с пищевой продукцией)	п. 57 ОСЭТ					

4.21.	Транспортировка пищевой продукции осуществляется с соблюдением условий транспортировки (условий хранения, установленных изготовителем продукции)	п. 58 ОСЭТ						
4.22.	Пищевые отходы на объекте собираются в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, которые очищаются по мере наполнения и своевременно удаляются из помещений объекта	п. 59 ОСЭТ						
<b>Фактическое количество баллов, всего</b>								

(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» – 0 баллов (требование реализовано в полном объеме);  
 2. «Нет» – 1 балл или 2 балла, в зависимости от степени выполнения требования:

1 балл – требование реализовано не в полном объеме;

2 балла – требование не реализовано;

3. «Не требуется» – 0 баллов (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	0–3	4–7	8 и более	
2.	Санитарно-эпидемиологические требования к размещению и устройству объектов	13	26	0–4	5–8	9 и более	
3.	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию производственных помещений объектов	4	8	0–1	2–4	5 и более	
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию объектов общественного питания, торговых объектов, рынков при обращении пищевой продукции	25	50	0–7	8–15	16 и более	

## Итоговая оценка

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