

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 субъектами законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований и процедур, установленных в технических регламентах Таможенного союза, Европейского экономического союза в стационарной оздоровительной или санаторно-курортной организации с круглосуточным пребыванием детей.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			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 (главы 1 – 5) (далее – ОСЭТ);

2. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 26 сентября 2019 г. № 663 (далее – ССЭТ);

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

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

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

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

7. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации бассейнов, аквапарков, объектов по оказанию бытовых услуг бани, саун и душевых, СПА-объектов, физкультурно-спортивных сооружений», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 мая 2022 г. № 44 (далее – СанНиП по плав. бассейнам);

8. гигиенический норматив «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых

зданий», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37 (далее – ГН по освещенности);

9. 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 (далее – СанНиП по произв. контролю);

10. санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183 (далее – СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий);

11. 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 (далее – СанНиП по физиол. нормам).

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	
Раздел 1. Требования к земельному участку и территории						
1.1.	Земельный участок размещен за пределами ССЗ. Территория организации,	п. 14 ОСЭТ, пп. 12–13, приложение 1 ССЭТ,				

	<p>размещенной в лесной (лесопарковой) зоне, ограждена по периметру, за исключением участка, примыкающего к зоне рекреации водного объекта. На территории организации, размещенной в лесной (лесопарковой) зоне, проведены санитарно-противоэпидемические мероприятия по снижению численности (уничтожению) иксодовых клещей. Количество иксодовых клещей не превышает 0,5 экземпляра и более на флаго/км. На территории организации отсутствуют безнадзорные животные.</p> <p>Площадь озеленения основной застройки оздоровительной организации 50–60%. Площадь озеленения территории санаторно-курортной организации не менее 60 %, в лесной (лесопарковой) зоне – не менее 40 %</p>	п. 30 СанНиП по ДОЛ, п. 15 СанНиП по ДСО				
1.2.	<p>Территория благоустроена, оснащена централизованными системами водоснабжения, канализации (в том числе дождевой) или водонепроницаемыми выгребами. Поверхностные водные объекты, используемые в рекреационных целях, удалены от источников загрязнения воды и воздуха, шума, берег и прибрежная полоса благоустроены, качество</p>	пп. 13, 17 ССЭТ				

	<p>воды соответствует установленным гигиеническим нормативам безопасности воды, территории пляжа благоустроена (созданы условия для переодевания, защиты от прямых солнечных лучей, предусмотрены туалеты (биотуалеты) при условии удаленности пляжа от зданий или сооружений организации более чем на 50 метров). Организован производственный контроль за качеством воды до начала купального сезона (май) и в период купального сезона (купания)</p>					
1.3.	<p>Выделены зоны проживания, общественного обслуживания, физкультурно-оздоровительного назначения, озелененных территорий, хозяйственная. Площадки для отдыха (игр) детей, имеющих функциональные нарушения опорно-двигательного аппарата, нарушения зрения, располагаются в непосредственной близости от выходов из группы жилых помещений. В зоне отдыха (игр) выделены места с теневыми навесами, беседками или террасами. В вечернее и ночное время суток территория освещена, уровень искусственной освещенности на поверхности земли</p>	<p>п. 14 ССЭТ, п. 34 СанНиП по ДОЛ, п. 19 СанНиП по ДСО</p>				

	<p>составляет не менее 20 люкс. Физкультурно-спортивное и игровое оборудование, спортивный инвентарь по конструкции, размерам, используемым материалам соответствуют возрасту и психофизическим особенностям детей, требованиям стандартов, технических условий, водостойкие и хорошо поддаются очистке</p>				
1.4.	<p>Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от окон жилых зданий, физкультурно-спортивных сооружений, площадок для отдыха (игр) на специальной площадке с твердым покрытием и ограждением с трех сторон выше емкостей для сбора отходов.</p> <p>Емкости для сбора отходов в технически исправном состоянии, оборудованы крышками, промаркованы с указанием вида отходов.</p> <p>При наличии выгребные ямы очищаются при заполнении не более 2/3 объема, в летний период ежедневно обрабатываются дезинсекционными средствами. На территории и в здании созданы условия для сбора мусора.</p> <p>Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место</p>	<p>п. 17 ОСЭТ, п. 15 ССЭТ</p>			

Раздел 2. Требования к устройству оздоровительной и санаторно-курортной организации						
2.1.	<p>Организация спроектирована как самостоятельный объект на отдельном земельном участке. Помещения для пребывания детей размещены в надземных этажах зданий. Помещения выделены в отдельные группы (блоки) в соответствии с их функциональным назначением. Жилые помещения сгруппированы в жилые секции. При совместной организации санаторно-курортного лечения взрослых и оздоровления детей жилые помещения для детей размещены в отдельных зданиях или на отдельных этажах здания. В санаториях совместное проживание взрослых, детей и взрослых организуется в жилых помещениях, рассчитанных на 2–3 места и обеспеченных санитарным узлом. Жилые помещения раздельные (для девочек и для мальчиков) с 7-летнего возраста.</p> <p>При размещении в организации детей с особенностями психофизического развития обеспечена безбарьерная среда в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>пп. 18–19, 25, приложение 4 ССЭТ, пп. 40, 44 СанНиП по ДОЛ, п. 29 СанНиП по ДСО</p>				
2.2.	Высота жилых (спальных) помещений от пола до потолка не менее 3,0 м.	пп. 40–41 СанНиП по ДОЛ,				

	Жилые (спальные) помещения изолированы от помещений, являющихся источниками шума	п. 30 СанНиП по ДСО				
2.3.	Состав помещений жилой секции, площадь и вместимость жилых (спальных) помещений соответствуют установленным требованиям. В ДРОЦ обеспечено оптимальное размещение детей дошкольного возраста по принципу групповых ячеек учреждений дошкольного образования, при этом одна дошкольная группа размещена на базе двух групповых ячеек	п. 20, приложение 2 ССЭТ , п. 33.2 СанНиП по ДСО				
2.4.	Количество санитарно-технического оборудования в жилой секции соответствует установленным требованиям: жилые ячейки для детей дошкольного возраста оборудованы санитарным узлом, оборудованном детскими умывальниками из расчета 1 на 5 детей, но не менее 3 на группу, детскими унитазами из расчета 1 на 7 детей, но не менее 2 на группу, 1 мелким поддоном с душевой сеткой на гибком шланге на 15 – 20 детей; при размещении жилых помещений по типу жилых ячеек санузел предусмотрен на 1 - 2 жилых (спальных) помещения и включает ванну (душ), умывальник, унитаз); при коридорном размещении жилых ячеек в	пп. 20, 22, приложение 2 ССЭТ				

	<p>санузле: 1 умывальник на 5 детей; 2 унитаза на 15 девочек; 1 унитаз и 1 писсуар на 15 мальчиков; 2 поддона для мытья ног на 15 детей; 1 кабина с преддушевой на 15 детей; 1 кабина личной гигиены, оборудованная биде, унитазом и умывальником на 15 девочек. Выделены отдельные санитарные узлы для работников, раздельные для девочек и для мальчиков с 5-летнего возраста.</p> <p>Унитазы в санитарных узлах установлены для детей до 10 лет в закрывающихся без запора полукабинах, для детей от 11 лет – в закрывающихся на запор полукабинах, для взрослых – в закрывающихся на запор полукабинах (кабинах)</p>					
2.5.	<p>Помещения медицинского назначения организаций включают: медицинский (приема пациентов) и процедурный кабинеты; медицинский изолятор рядом с медицинским кабинетом, с выделением не менее 2 палат для лиц с подозрением на воздушно-капельные и кишечные инфекции (с отдельными туалетами или индивидуальными биотуалетами). В санаторно-курортных организациях созданы необходимые условия для предоставления диагностических и лечебно-реабилитационных услуг</p>	п. 21 ССЭТ				

	(процедур) с учетом профиля организации					
2.6.	Обеспечено исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического, торгово-технологического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений. Не выявлено фактов проведения в зданиях и на территориях капитального ремонта, реконструкции, покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для жизни и здоровья детей	п. 6 ССЭТ				
2.7.	Соблюдаются установленные требования к отделке помещений с учетом назначения помещений: стены, полы и потолки помещений с пребыванием детей, помещений медицинского назначения, объекта питания, в коридорах и холлах имеют гладкую поверхность и позволяют проводить уборку и дезинфекцию влажным способом; стены (на высоту не менее 1,6 м от пола) и полы в санитарных узлах (туалетных и умывальных), душевых, процедурном и других лечебных кабинетах, производственных помещениях объекта питания облицованы керамической глазурованной плиткой (другими материалами с аналогичными характеристиками); над	п. 82 СанНиП по ДОЛ, п. 46 СанНиП по ДСО				

	всеми умывальными раковинами оборудован фартук из керамической глазурованной плитки на высоту не менее 1,6 м от пола; потолки в помещениях окрашены водостойкими красками						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 3. Санитарно-техническое благоустройство (водоснабжение, водоотведение отопление, вентиляция)							
3.1.	Организация обеспечена централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, водоотведения, отопления и вентиляцией в соответствии со строительными нормами проектирования. Вода отвечает установленным гигиеническим нормативам. В случае отсутствия централизованной системы канализации удаление сточных вод организовано через устройство выгребов с последующим удалением сточных вод на местные очистные сооружения. Система водоотведения находится в исправном состоянии. Расстояние туалетов с водонепроницаемым выгребом, биотуалетов, расположенных отдельно от зданий, составляет не менее 25 м до окон жилых (спальных) помещений, не менее 20 м до окон учебных помещений, физкультурно-спортивных зданий и сооружений, зданий (помещений) медицинского назначения, объектов питания и не менее 50 м до зоны рекреации	пп. 21, 22 ОСЭТ, пп. 60, 62 СанНиП по ДОЛ, п. 47 СанНиП по ДСО					

	поверхностного водного объекта. В туалетах, расположенных отдельно от зданий, созданы условия для мытья рук						
3.2.	Холодная и горячая вода подведена в санитарные узлы, душевые, умывальные, помещения для мытья ног, буфетные, постирочные и прачечные, помещения медицинского назначения. В объекте питания установлены резервные автономные устройства горячего водоснабжения с подводкой горячей воды к каждой посудомоечной ванне	п. 29 ССЭТ					
3.3.	Для организации питьевого режима детей используется упакованная питьевая вода, или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры, или кипяченая вода. Кипяченая вода хранится в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах) не более 4 часов	п. 70 ССЭТ					
3.4.	Вентиляционные системы находятся в исправном состоянии и чистоте, имеют паспорт, обеспечена проверка эффективности работы механической вентиляции не реже 1 раза в 3 года. Системы вытяжной вентиляции предусмотрены в обеденном зале, помещениях медицинского назначения, актовом зале, спортивном зале, киноаппаратной, санитарных узлах,	п. 19 ОСЭТ, пп. 68–69 СанНиП по ДОЛ, пп. 50–51 СанНиП по ДСО					

	<p>душевых.</p> <p>Механическая приточно-вытяжная вентиляция предусмотрена в помещениях прачечной, объекта питания, залах актовом, спортивном, плавательном бассейне и других помещениях физкультурно-оздоровительного назначения. Вытяжная вентиляция из медицинского изолятора осуществляется посредством индивидуальных раздельных воздушных каналов, исключающих перетекание воздуха по вертикали. Все помещения организации оборудованы системой вентиляции посредством системы воздуховодов, форточек, откидных фрамуг, створок и других приспособлений в оконных переплетах и наружных стенах</p>						
3.5.	<p>Обеспечивается оптимальная температура воздуха: в жилых (спальных) помещениях, помещениях для отдыха (игр) – + 20 – + 22°C; в помещениях медицинского назначения – +21 – + 24°C; в душевых для детей – не ниже + 25°C; относительная влажность воздуха основных помещений составляет 30–60 %. Древесностружечные и древесноволокнистые плиты, полимерные</p>	п. 30 ССЭТ					

	материалы для ограждения отопительных приборов не используются						
--	--	--	--	--	--	--	--

Фактическое количество баллов по разделу, всего:

Раздел 4. Естественное и искусственное освещение

4.1.	Ориентация окон жилых (спальных) помещений оптимальная (юг, юго-восток, восток) или допустимая (север, северо-восток, северо-запад, запад, юго-запад при количестве не более 10% от общего числа жилых (спальных) помещений). Окна в жилых (спальных) помещениях имеют солнцезащитные шторы (жалюзи)	п. 31 ССЭТ, п. 44 СанНиП по ДОЛ, п. 32 СанНиП по ДСО					
4.2.	Помещения с пребыванием детей имеют естественное освещение в соответствии с установленным гигиеническим нормативом	п. 31 ССЭТ, ГН по освещенности					
4.3.	Все помещения имеют искусственное освещение. Уровни искусственной освещенности помещений соответствуют установленным гигиеническим нормативам. Для освещения помещений для занятий (кружков) не используются светодиодные светильники. Для искусственного освещения помещений используются преимущественно люминесцентные лампы с электронными пускорегулирующими устройствами. Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка,	п. 31 ССЭТ, п. 72–73 СанНиП по ДОЛ, ГН по освещенности, п. 64 СанНиП по ДСО					

	люминесцентными лампами – закрытые или ребристые. Неисправные и перегоревшие электросветильники своевременно заменяются, газоразрядные – собираются в контейнер и направляются на утилизацию в установленном порядке						
--	--	--	--	--	--	--	--

Фактическое количество баллов по разделу, всего:

Раздел 5. Оборудование помещений

5.1.	Используемые строительные, в том числе отделочные, материалы, мебель (детская, бытовая и иная), игры и игрушки, изделия медицинского назначения и медицинской техники, электросветильники, моющие средства и средства дезинфекции, мягкий инвентарь произведены в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и разрешены к применению в соответствии с законодательством	п. 32 ССЭТ					
5.2.	Функциональные размеры используемой мебели детской мебели соответствуют росту детей. Используемая мебель, санитарно-техническое и другое оборудование исправно	пп. 6, 32 ССЭТ					
5.3.	Жилые (спальные) помещения оборудованы кроватями с твердым ложем по числу мест, прикроватными тумбочками (комодами), стульями, шкафами для одежды. Табуретки вместо	п. 33 ССЭТ					

	стульев не используются. В двухъярусных кроватях, используемых детьми старше 3 лет, второй ярус огражден на высоту не менее 30 см и расстояние между ярусами обеспечивает возможность сидения на первом ярусе с прямой спиной. Обеспечен удобный подход к мебели						
5.4.	Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (наматрасник, подушка, байковое или шерстяное одеяло) и комплектом постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, два полотенца). Количество постельного белья достаточное (более двух комплектов на спальное место)	п. 76 СанНиП по ДОЛ, п. 68 СанНиП по ДСО					
5.5.	Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками. Умывальники укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными салфетками (разовыми полотенцами), а умывальники, предназначенные для медицинских работников и работников объектов питания, – дополнительно дозаторами с антисептиками. Туалетные кабины укомплектованы держателями для туалетной бумаги, урнами, а унитазы – накладными сиденьями	п. 33 ОСЭТ, п. 22 ССЭТ					

Фактическое количество баллов по разделу, всего:						
Раздел 6. Требования к режиму деятельности, медицинскому обслуживанию, оздоровлению детей						
6.1.	Начало работы смен (оздоровительной, санаторно-курортной) допущено при готовности помещений, территории, инженерных коммуникаций, объектов питания. Готовность к работе оздоровительной организации определена комиссией исполкома и подтверждена актом приемки по установленной форме. Не допущено функционирование оздоровительной организации без наличия отопления жилых помещений и помещений отдыха (игровых) при среднесуточной температуре атмосферного воздуха ниже +15 °С в течение 5 дней	пп. 9–10 ССЭТ				
6.2.	В оздоровительную организацию для детей не приняты дети в возрасте до 6 лет. В организации для детей наполняемость отрядов (отделений): не более 25 детей. Продолжительность смены в оздоровительной организации в период летних школьных каникул, в образовательно-оздоровительном и оздоровительном центре круглогодично – не менее 15 дней	пп. 7, 43ССЭТ				
6.3.	Продолжительность перерыва между оздоровительными или санаторно-курортными	п. 8 ССЭТ				

	<p>сменами достаточная – обеспечено проведение генеральной уборки помещений, постельного смены белья, наматрасников, текущих ремонтов (при необходимости).</p> <p>В оздоровительном лагере обеспечен перерыв между сменами не менее одних суток</p>						
6.4.	<p>Режим дня в организации предусматривает достаточную для оздоровления и с учетом возраста детей продолжительность ночного сна (10,5–9,5 часа в зависимости от возраста), дневного сна (2–1,5 часа в зависимости от возраста), пребывания на открытом воздухе (не менее 5 часов), свободного (личного) времени, а также необходимую двигательную активность, кратность питания</p>	п. 44 ССЭТ					
6.5.	<p>Физическое воспитание, купание детей организованы с учетом состояния здоровья, возраста, физической подготовленности и закаленности ребенка. Дети пребывают под открытыми солнечными лучами в головных уборах. Купание детей организовано не ранее чем через 1,5 часа после еды. С наступлением темноты дети не купаются. Проведение спортивно-массовых мероприятий осуществляется под контролем медицинских</p>	п. 49 ССЭТ, пп. 116–118 СанНиП по ДОЛ, п. 95 СанНиП по ДСО					

	<p>работников. Для занятий физической культурой дети в зависимости от состояния здоровья распределены на основную, подготовительную и специальную медицинские группы. Дети, отнесенные по состоянию здоровья к подготовительной и специальной медицинским группам, участвуют в физкультурно-оздоровительных мероприятиях с учетом рекомендаций врача и уровня физической подготовленности.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к режиму проведения закаливающих процедур, пребыванию на солнце, купанию детей</p>					
6.6.	Выполняются установленные требования к выполнению работ по самобслуживанию, организации труда	пп. 46–47 ССЭТ				
6.7.	<p>При просмотре телепередач соблюдается расстояние от экрана телевизора до первых рядов стульев не менее 2 м.</p> <p>Продолжительность просмотра телепередач не более 1,5 часа в день для детей в возрасте от 6 до 10 лет и не более 2,5 часа – для детей в возрасте от 10 до 18 лет</p>	<p>пп. 80, 113 СанНиП по ДОЛ, п. 68 СанНиП по ДСО</p>				
6.8.	<p>Количество медицинских работников соответствует установленным нормативам.</p> <p>Достаточная обеспеченность аптечками первой медицинской</p>	<p>п. 11 ССЭТ, пп. 17–174, 176, 180, 183 СанНиП по ДОЛ, пп. 144–145, 147</p>				

	<p>помощи, лекарственными и дезинфицирующими средствами, изделиями медицинского назначения и медицинской техникой.</p> <p>Медицинские работники постоянно наблюдают за состоянием здоровья детей, ведут амбулаторный прием, медицинскую документацию по установленным формам, организуют и контролируют проведение профилактических и санитарно- противоэпидемических мероприятий, по окончании смены оценивают эффективность проведенных оздоровительных и лечебно-реабилитационных услуг (процедур)</p>	СанНиП по ДСО					
6.9.	<p>Медицинскими работниками обеспечена проверка медицинских документов и осмотр детей при заезде на наличие кожных заразных заболеваний и педикулеза. Заболевшие дети своевременно помещены в медицинский изолятор. Медицинский изолятор используется строго по назначению. Не допущено лечение в медицинском изоляторе лиц с инфекционными заболеваниями</p>	<p>п. 11 ССЭТ, п. 175 СанНиП по ДОЛ, п. 143 СанНиП по ДСО</p>					
6.10.	<p>Медицинские и педагогические работники проводят гигиеническое воспитание детей, формируя у них навыки здорового образа жизни</p>	<p>пп. 181–182 СанНиП по ДОЛ, п. 146 СанНиП по ДСО</p>					

Фактическое количество баллов по разделу, всего:						
Раздел 7. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в организации, за исключением объекта питания						
7.1.	<p>Территория содержится в чистоте. В зимнее время дорожки и площадки очищены от снега и льда и посыпаны песком. Выделено специальное место или помещение для хранения уборочного инвентаря для уборки территории. На территории и в зданиях установлены урны для сбора отходов, которые своевременно очищаются. Спортивное оборудование и спортивный инвентарь содержатся в чистоте.</p> <p>На песок, завозимый в песочницы, имеются данные о содержании в нем радионуклидов, солей тяжелых металлов. Песок слегка увлажненный, чистый, к песочницам имеются крышки</p>	<p>п. 17 ОСЭТ, пп. 16, 34 ССЭТ, п. 87 СанНиП по ДОЛ, п. 77 СанНиП по ДСО</p>				
7.2.	<p>Помещения, оборудование помещений содержатся в чистоте, подвергаются ежедневной и по мере необходимости влажной уборке с применением моющих средств. Уборка проводится в отсутствие детей при открытых фрамугах</p>	<p>п. 3 ОСЭТ, п. 34 ССЭТ</p>				
7.3.	<p>Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте, выделен раздельный для: помещений медицинского назначения (в том числе отдельный для каждой из палат</p>	<p>п. 38 ССЭТ</p>				

	медицинского изолятора); поверхность выше пола; санитарных узлов. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет 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						
7.4.	Генеральная уборка жилых (спальных) и других помещений с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению проводится перед началом каждой смены (заселением детей). Моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально отведенных помещениях (местах), недоступных для детей	п. 3 ОСЭТ, п. 36 ССЭТ					
7.5.	Проводится дезинфекция: резиновых ковриков в душевых и ершей для унитазов (в конце рабочего дня); накладок на унитазы (во время уборки); емкостей, помещения для хранения грязного белья (после освобождения от грязного белья); грязного постельного белья из медицинских изоляторов; санитарной одежды работников (после работы с	пп. 34, 37 ССЭТ					

	грязным бельем – перед стиркой или во время стирки). Игрушки моются ежедневно теплой водой с применением моющих средств, их дезинфекция проводится по эпидемическим показаниям. Ковры ежедневно очищаются пылесосом или влажной щеткой						
7.6.	В помещениях не отмечено наличие грызунов и насекомых. Дератизационные и дезинсекционные мероприятия в присутствии детей не проводились. Проведены мероприятия по предотвращению появления грызунов, мух и других насекомых: окна подвальных помещений закрыты металлической сеткой (решеткой); окна помещений прачечной и спальных помещений засетчены	п. 35 ССЭТ, п. 98 СанНиП по ДОЛ, п. 87 СанНиП по ДСО					
7.7.	Соблюдаются требования к режиму проветривания помещений	п. 39 ССЭТ					
7.8.	Постельные принадлежности подвергаются химической чистке не реже одного раза в год, а в период между сменами – просушиваются. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Чехлы из текстильных материалов на наматрасниках меняют после каждой смены и перед заселением детей. Грязное белье хранится в	пп. 40–41 ССЭТ					

	специальном помещении или в прачечной. Грязное белье из медицинского изолятора промаркировано, собирается, хранится, транспортируется и стирается отдельно от иного белья						
7.9.	Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки. Руководитель оздоровительной организации, работники объектов питания, уборщики помещений, работники плавательных бассейнов (операторы и медицинские сестры хлораторных установок) и прачечных (кастелянши, рабочие по стирке и ремонту спецодежды и другие), заведующий хозяйством, работники водопроводных сооружений и канализационного хозяйства (слесари-сантехники) прошли гигиеническое обучение в установленные сроки	п. 11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ,					
7.10.	Руководитель организации обеспечивает: санитарно-эпидемиологическое благополучие в организации, в том числе прохождение административных процедур в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, предусмотренных законодательными актами; реализацию мер по запрету курения (потребления)	п. 4 ССЭТ					

	табачных изделий, использования электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях организаций						
--	--	--	--	--	--	--	--

Фактическое количество баллов по разделу, всего:

Раздел 8. Соблюдение требований к устройству и содержанию плавательного бассейна

8.1.	Планировка, устройство помещений плавательного бассейна, система обновления и обеззараживания воды соответствуют установленным требованиям и обеспечивают предупреждение распространения кожных заразных и инфекционных болезней	п. 66 ОСЭТ, п. 50 СанНиП по ДОЛ, п. 38 СанНиП по ДСО, пп. 32, 33, 36 СанНиП по плав. бассейнам					
8.2.	Соблюдаются объемы подаваемой для обновления воды, соответствует установленным требованиям площадь зеркала воды на одного обучающегося. Система обеззараживания воды автоматическая, эффективная и безопасная. Полный слив воды с обработкой чаши бассейна проводится не реже 1 раза в год в бассейнах рециркуляционного типа, а также при обнаружении патогенных биологических агентов (независимо от системы водообмена). Обработка чаши плавательного бассейна и поверхностей помещений производится в соответствии	п. 66 ОСЭТ, пп. 24–28, 33, 35, 38 СанНиП по плав. бассейнам					

	установленными требованиями					
8.3.	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)	п. 27 ССЭТ, пп. 32, 33, 36 СанНиП по плав. бассейнам				
8.4.	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 кратность лабораторного контроля. Соблюдаются нормативы микроклимата помещений. Соблюдаются правила личной гигиены работниками и посетителями бассейна	п. 66 ОСЭТ, п. 27 ССЭТ, пп. 6, 11, 23, 39–41 СанНиП по плав. бассейнам				
Фактическое количество баллов по разделу, всего:						
Раздел 9. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания						
9.1.	Объект питания размещен в отдельном блоке или отдельно стоящем здании, в котором вестибюль с гардеробом и санитарным узлом. Состав производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное	пп. 25, 35, 37, 38, 51 ОСЭТ, пп. 60–61 ССЭТ				

	<p>расположение обеспечивает последовательность (поточность) технологического процесса приготовления блюд, исключение встречных потоков чистой и грязной посуды. В помещении приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах обеспечена работа бактерицидного освещения</p>					
9.2.	<p>Количество посадочных мест предусмотрено из расчета одновременного обеспечения питанием в одну смену (или в 2 смены в функционирующих). В обеденных залах (при входах в обеденный зал) имеются умывальники из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест. В буфетных созданы условия для мытья и сушки посуды, хранения тележек для доставки готовой пищи. 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. Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда.</p> <p>Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных</p>	<p>пп. 7, 20, 28, 40 ОСЭТ, п. 58 СанНиП по ДОЛ, п. 40 СанНиП по ДСО</p>				

	товаров раздельные					
9.3.	<p>Объект питания обеспечен в необходимом количестве торгово-технологическим оборудованием (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой (столовой, кухонной, для хранения пищевых продуктов), моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в соответствии с законодательством. Электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда отдельные для сырых и готовых пищевых продуктов Торгово-технологическое оборудование соответствует инструкции по эксплуатации, а оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами</p>	пп. 8, 26 ОСЭТ, п. 62 ССЭТ				
9.4.	Холодная и горячая вода к производственным ваннам подается через смесители. Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков. Маркировка производственных ванн,	пп. 42–43, 50 ОСЭТ, п. 63 ССЭТ				

	столов, разделочных досок и ножей, кухонной посуда для работы в производственных цехах (участках) соблюдается («МС», «РС», «СП», «МП», «СО», «ГП», «Салат», «Х»)					
9.5.	Всех видов столовой и кухонной посуды достаточное количество, посуда изготовлена из разрешенных материалов. Кухонная посуда для приготовления пищи используется в соответствии с маркировкой «Супы», «Горячие блюда», «Напитки». Алюминиевая кухонная посуда используется для приготовления и временного хранения (не более 1 часа) блюд. Столовая посуды из алюминия не используется. Пластмассовая посуда используется только для хранения сырых и сухих пищевых продуктов	пп. 9, 54 ОСЭТ, пп. 62, 64 ССЭТ, п. 138 СанНиП по ДОЛ, п. 100 СанНиП по ДСО				
9.6.	Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды ручным способом. Режим мытья посуды ручным способом и в посудомоечной машине 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. 54 ОСЭТ, п. 65, приложение 5 ССЭТ				
9.7.	Влажная уборка всех помещений и оборудования проведена по мере	п. 3 ОСЭТ, пп. 34, 36 ССЭТ				

	необходимости, своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка					
9.8.	Пищевые отходы в объекте питания собираются в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, своевременно удаляются из помещений. Наличия насекомых и грызунов в объекте питания не наблюдается	п. 59 ОСЭТ, п. 35 ССЭТ				
9.9.	Выполняются мероприятия по предотвращению появления грызунов, насекомых: проводится дезинфекция, дезинсекция, дератизация в соответствии с актами законодательства; нижняя часть наружных дверей объекта питания облицована металлом; окна подвальных помещений закрыты металлической сеткой (решеткой); окна в помещениях объекта питания засетчены	пп. 98, 99 СанНиП по ДОЛ, п. 87 СанНиП по ДСО				
9.10.	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	пп. 57–58 ОСЭТ, п. 56 ССЭТ				

	упаковка чистая. При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости					
9.11.	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. Сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в организациях, соответствует гигиеническим нормативам	п. 12 ОСЭТ, п. 56 ССЭТ				
9.12.	В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.)	п. 45 ОСЭТ				
9.13.	Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых с обращения, после вскрытия упаковки. Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с	пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп. 57, 59 ССЭТ				

	<p>остальной продукцией. Обеспечено хранение пищевых продуктов по видам продукции (сухие и консервированные; хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды). Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты хранятся в упаковке производителя или в транспортной маркированной таре. Яйца хранятся в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше + 20 °C или в холодильнике для сырых пищевых продуктов. Молоко и кисломолочные продукты хранятся в таре производителя. Сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах</p>					
9.14.	Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодовоовощной продукции. Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом темном	пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп. 57–58 ССЭТ				

	<p>вентилируемом помещении, овощехранилище или в холодильнике. В овощехранилище перед загрузкой овощей проведены очистка и ремонт (при необходимости). Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) хранятся отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов</p>					
9.15.	<p>Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса), в том числе: обработка сырых и готовых пищевых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей; обработка неочищенных и немытых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке); соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое.</p> <p>Необработанные яйца в фасовочной таре не хранятся в помещениях для готовой продукции (хранятся и обрабатываются в мясо-рыбном цехе (участке). Соблюдаются требования к обработке яиц, индивидуальной упаковки консервированных</p>	<p>пп. 37–38 ОСЭТ, пп. 74, 76–77 ССЭТ, п. 168 СанНиП по ДОЛ, п. 133 СанНиП по ДСО</p>				

	продуктов						
9.16.	<p>Очищенные сырые овощи хранят в подсоленной воде не более 2 часов. Неочищенные и очищенные отварные овощи хранят не более 6 часов, салаты перед заправкой – не более 2 часов при температуре + 2 °С – + 6 °С. Овощи, фрукты, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья бланшируются, зелень и ягоды – промываются охлажденной кипяченой водой. Кочаны капусты перед бланшировкой разрезаются на 2 – 4 части. Салаты заправляются непосредственно перед их отпуском</p>	п. 77 ССЭТ					
9.17.	Блюда готовятся на каждый прием пищи и хранятся на электроплитке или электромармите в течение не более 3 часов	п. 72 ССЭТ					
9.18.	Соблюдаются установленные требования к термической обработке блюд из сырого мясного фарша, отварного мясного фарша (пирожки, блинчики), сосисок и вареных колбас, супов с использованием вареного мяса	п. 72 ССЭТ					
9.19.	Соблюдаются отдельные требования к приготовлению яиц, творожных запеканок, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков	п. 168 СанНиП по ДОЛ, п. 133 СанНиП по ДСО					

9.20.	<p>Созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, раздельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, предусмотрен отдельный санузел. Помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук</p>	п. 33 ОСЭТ, пп. 22, 29, 78 ССЭТ					
9.21.	<p>Работники обеспечены санитарной одеждой, которая при ношении полностью закрывает личную одежду. Работники следят за чистотой санитарной одежды. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день</p>	пп. 78–79 ССЭТ, п. 109 СанНиП по ДОЛ, п. 140 СанНиП по ДСО					
9.22.	<p>Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий. Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье». Используется установленная форма журнала «Здоровье»,</p>	п. 54 ОСЭТ, п. 79 ССЭТ, п. 110 СанНиП по ДОЛ, п. 141 СанНиП по ДСО					

	контроль за ведением которого осуществляется медицинский работник						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 10. Качество питания, контроль							
10.1.	Количество приемов пищи, включая дополнительные к основным приемам (второй завтрак и (или) полдник, второй ужин), не менее 5. Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) не менее 3,5 часа и не более 4 часов	п. 66 ССЭТ					
10.2.	Питание детей отвечает научно обоснованным принципам рационального питания. Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, разработанным с учетом норм питания, физиологических норм, возраста детей, сборников технологических карт блюд, рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи, сезона года. Примерные двухнедельные рационы утверждены руководителем организации	пп. 50, 67 ССЭТ					
10.3.	Примерные рационы прошли государственную санитарно-гигиеническую экспертизу (или гигиеническую оценку). Калорийность дневного (суточного) рациона питания обеспечивается за счет белков на 10 - 15%, жиров – на 30— 32%, углеводов – на 55% - 60%. При необходимости замена блюд согласно примерным	пп. 4, 67 ССЭТ					

	рационам проводится равнозенная по пищевой и энергетической ценности. В пути следования на транспорте или во время экскурсий организовано питание детей и питьевой режим с использованием упакованной питьевой воды						
10.4.	В примерных двухнедельных рационах молоко и кисломолочные напитки, растительное масло и масло из коровьего молока, сахар, мясо (мясо птицы), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) включены в рацион ежедневно, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – 2 - 3 раза в неделю	п. 68 ССЭТ					
10.5.	Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления. Из способов приготовления блюд преимущественно используются запекание, варение, приготовление на пару. В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики. В питании детей используются: диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина); мясо цыплят-бройлеров, кур или индейки потрошеных первого сорта (категории), субпродукты первой категории; колбасы и сосиски вареные, предназначенные для детей дошкольного и школьного	п. 69, приложение 6 ССЭТ					

	возраста или высшего сорта (не более двух раз в неделю); из жиров – масло из коровьего молока и растительные масла; богатые пектином кондитерские изделия (зефир, мармелад, джем); йодированная соль; преимущественно охлажденные, а не замороженные, мясные полуфабрикаты						
10.6.	В питании не используются отдельные пищевые продукты в целях профилактики острых кишечных инфекций	п. 45 ОСЭТ, п. 73, приложение 7 ССЭТ					
10.7.	Для детей, находящихся на диетическом (лечебном и профилактическом) питании, в дневной (суточный) рацион внесены изменения в соответствии с рекомендациями врача. В случае необходимости (наличие детей с целиакией, фенилкетонурией, сахарным диабетом и других) разработаны отдельные от общих рационы диетического (лечебного и профилактического) питания. В соответствии с нормами питания проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой. Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией рационов питания осуществляется в соответствии с актами законодательства	п. 52 ССЭТ, п. 165 СанНиП по ДОЛ, п. 131 СанНиП по ДСО,					
10.8.	Обеспечено проведение	пп. 53–54 ССЭТ,					

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

	<p>– +16 °С.</p> <p>Блюда каждому ребенку дошкольного возраста порционируют персонально, а для детей школьного возраста для раздачи супов используют супницы (на каждый стол), третьих горячих блюд – чайники. Смена блюд производится по очередности их приема</p>						
10.10.	<p>Организован ежедневный учет расхода пищевых продуктов.</p> <p>Каждые 10 дней и по окончании месяца уполномоченным руководителем организации (субъекта общественного питания) лицом или медицинским работником проводится анализ выполнения норм питания, по окончании смены – оценка пищевой и энергетической ценности рационов питания детей. Нормы питания выполняются с учетом допустимых отклонений + (-) 10% от установленных норм питания в течение недели, смены при условии выполнения по итогам смены норм физиологических потребностей ребенка в пищевых веществах и энергии</p>	<p>пп. 68, 71 ССЭТ, Постановление СовМина о нормах питания, СанНиП по физиол. нормам</p>					
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.
3. По тексту таблицы числитель – с учетом плавательного бассейна, знаменатель – без учета плавательного бассейна.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риска не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования к земельному участку и территории	4	8	8	7–6	5 и менее	
2.	Требования к зданию	7	14	14–13	12–11	10 и менее	
3.	Санитарно-техническое благоустройство (водоснабжение, водоотведение, отопление, вентиляция)	5	10	10–9	8	7 и менее	
4.	Естественное и искусственное освещение	3	6	6	5	4 и менее	
5.	Оборудование помещений	5	10	10–9	8	7 и менее	

6.	Требования к режиму деятельности, медицинскому обслуживанию и оздоровлению детей		10	20	20–18	17–15	14 и менее
7.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания		10	20	20–18	17–15	14 и менее
8.	Устройство и содержание плавательных бассейнов.		4	8	8	7–6	5 и менее
	Итого по условиям пребывания и оздоровления детей		48/ 44	96/ 88	96–86/ 88–79	85–72/ 78–66	71 и менее/ 65 и менее
9.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания		20	40	40–36	35–30	29 и менее
10.	Качество питания, контроль		10	20	20–18	17–15	14 и менее
	Итого по организации питания		30	60	60–54	53–45	44 и менее

Итоговая оценка

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