

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 субъектами хозяйствования, содержащими и (или) эксплуатирующими учреждения высшего образования, учреждения дополнительного образования взрослых (далее – учреждения образования) 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-эпидемиологических требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 (далее – ССЭТ № 525).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливаю щих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Приме чание (поясне ние)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Требования к земельному участку и территории учреждения образования							
1.1.	Земельный участок учреждения образования обеспечивает отвод поверхностных вод, имеются подъездные пути. Земельный участок с размещением открытых спортивных сооружений в составе учреждения образования, размещен за пределами	п. 14 ОСЭТ п. 8 ССЭТ № 525					

	санитарно-защитных зон						
1.2.	<p>На территории учреждения образования выделены физкультурно-спортивная и хозяйственная зоны.</p> <p>Размещение физкультурно-спортивной зоны соответствует настоящим требованиям ССЭТ.</p> <p>Подходы к зданиям учреждения образования, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки имеют твердое ровное покрытие</p>	п. 11 ССЭТ № 525					
1.3.	<p>Хозяйственная зона в учреждении образования имеет отдельный въезд. В ней размещены здания хозяйственного назначения, площадка для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов.</p> <p>Площадка для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов ограждена на высоту выше емкостей для сбора отходов, имеет твердое покрытие, находится на расстоянии не менее 20 м от окон здания учреждения образования, физкультурно-спортивной зоны.</p> <p>Мусоросборники с закрывающимися крышками.</p> <p>На территории и в здании учреждения созданы условия для сбора мусора</p>	п. 17 ОСЭТ, п. 12 ССЭТ № 525					
1.4.	<p>Территория учреждения образования в вечернее время освещена. Уровень освещенности поверхности земли составляет не менее 20 люкс, физкультурно-спортивной зоны – не менее 40 люкс</p>	п. 13 ССЭТ № 525					
1.5.	<p>На территории учреждения образования спортивное оборудование исправное и хорошо поддается очистке</p>	п. 14 ССЭТ № 525					
1.6.	<p>Территория учреждения образования содержится в</p>	п. 17 ОСЭТ, п. 15 ССЭТ					

	чистоте: очищена от твердых отходов, в зимнее время дорожки и площадки своевременно очищаются от снега и льда. На территории учреждения образования безнадзорные животные отсутствуют	№ 525					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 2. Требования к планировочной структуре зданий учреждения образования</b>							
2.1.	Гигиенические нормативы естественного освещения основных помещений выполняются	п. 20 ОСЭТ, п. 16 ССЭТ № 525					
2.2.	Планировочная структура зданий учреждения образования предусматривает выделение основных функциональных групп помещений. Между группами учебных помещений и помещениями общего назначения (объект питания, спортивный, актовый залы, библиотека, административно-хозяйственные и другие помещения) обеспечена функционально-планировочная связь. При наличии отдельно стоящих зданий без переходов в каждом из них имеются гардеробы для хранения верхней одежды	п. 17 ССЭТ № 525					
2.3.	В учреждении образования высота помещений от пола до потолка составляет не менее 3 м. В действующем учреждении образования в случае оборудования подвесных потолков высота помещений от пола до потолка составляет не менее 2,75 м	п. 18 ССЭТ № 525					
2.4.	Площадь учебных помещений учреждения образования установлена согласно настоящим требованиям ССЭТ из расчета на одного обучающегося в одну смену	п. 20, прил. 1 к ССЭТ № 525					
2.5.	В местах проживания	п. 21, прил. 2					

	<p>обучающихся жилые помещения при любом из планировочных решений (жилые ячейки или коридорное размещение жилых помещений) сгруппированы в жилые секции.</p> <p>В жилой секции дополнительно к жилым помещениям созданы условия для хранения и ухода за одеждой и обувью, для занятий и отдыха обучающихся, соблюдения ими личной гигиены.</p> <p>Требования к жилой секции в местах проживания обучающихся установлены согласно настоящим требованиям ССЭТ</p>	к ССЭТ № 525					
2.6.	<p>Устройство и содержание санитарных узлов в учреждении образования соответствует настоящим требованиям ССЭТ</p>	п. 23, прил. 4 к ССЭТ № 525					
2.7.	<p>В учреждении образования спортивные, музыкальные, танцевальные залы не располагаются вблизи учебных помещений, помещений медицинского назначения или под (над) такими помещениями, предусмотрены, за исключением музыкального зала, отдельные мужские и женские раздевалки с санитарными узлами (умывальник, душевая сетка, унитаз).</p> <p>Хранение спортивного оборудования и спортивного инвентаря осуществляется упорядочено</p>	п. 24 ССЭТ № 525					
2.8.	<p>Планировка, устройство и содержание помещений плавательного бассейна соответствуют настоящим требованиям ОСЭТ, ССЭТ</p>	п. 66 ОСЭТ, п. 27 ССЭТ № 525					
2.9.	<p>Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам.</p> <p>В учреждении обеспечивается исправное состояние инженерных</p>	п. 7 ОСЭТ, пп. 28, 29 ССЭТ № 525					

	коммуникаций, санитарно-технического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений, твердого и мягкого инвентаря. Не выявлено фактов проведения покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для здоровья, в присутствии обучающихся						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 3. Требования к санитарно-техническому благоустройству учреждения образования</b>							
3.1.	Здания учреждения образования оборудованы централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения, отопления, системами механической вентиляции и кондиционирования воздуха	пп. 21, 22 ОСЭТ, п. 30 ССЭТ № 525					
3.2.	При ликвидации в учреждении образования последствий аварий на канализационных, водопроводных сетях и сетях отопления сточные воды из подвальных, цокольных, технических этажей и подполья удаляются в течение одних суток, данные помещения очищаются, дезинфицируются и проветриваются	п. 31 ССЭТ № 525					
3.3.	В учреждении образования питьевая вода отвечает гигиеническим нормативам, установленным к воде из централизованных систем питьевого водоснабжения; холодная и горячая вода подведены в душевые, умывальные, туалетные помещения, помещения для мытья ног, санитарные узлы, комнаты гигиены, буфетные, помещения объектов питания, медицинского назначения, плавательного бассейна; посудомоечные ванны	п. 21 ОСЭТ, п. 32 ССЭТ № 525					

	обеспечены аварийным горячим водоснабжением						
3.4.	В учреждении образования для ограждения отопительных приборов не используются древесно-стружечные и древесно-волокнистые плиты, полимерные материалы	п. 33 ССЭТ № 525					
3.5.	Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты, содержатся в чистоте	п. 19 ОСЭТ, пп. 30, 34, 35, 36 ССЭТ № 525					
3.6.	В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений. Соблюдены требования к проветриванию помещений, параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям. Учащиеся не находятся в помещениях с наличием плесени	пп. 37, 59, прил. 6 к ССЭТ № 525					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 4. Требования к освещению помещений учреждения образования</b>							
4.1.	Помещения учреждения образования имеют естественное освещение, за исключением отдельных помещений	п. 39, прил. 7 к ССЭТ № 525					
4.2.	Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях левостороннее	п. 40 ССЭТ № 525					
4.3.	В учреждении образования в учебных помещениях (помещениях для занятий) окна не затенены цветами, декоративными шторами, мебелью. Поверхность интерьера учебных помещений матовая светлых тонов, потолки – белые. Учебные и другие помещения при необходимости оборудованы	п. 41 ССЭТ № 525					

	регулируемыми солнцезащитными устройствами. При использовании интерактивной доски предусмотрено затемнение окна (окон)						
4.4.	<p>Все помещения учреждения образования имеют равномерное искусственное освещение. Организация световой среды, уровни естественной и искусственной освещенности основных помещений учреждения образования соответствуют установленным гигиеническим нормативам.</p> <p>При трудовом (производственном) обучении (практике) и в лабораториях при выполнении точных работ применяется система комбинированного (общего и местного) искусственного освещения рабочих мест. Уровень освещенности рабочих мест обеспечивается в соответствии с характером и точностью (разрядом) проводимых работ по нормам освещения промышленных предприятий, но не ниже освещенности, нормируемой для учебных помещений.</p> <p>В пасмурные дни искусственное освещение в учреждении образования используют в течение всего рабочего дня</p>	п. 42 ССЭТ № 525					
4.5.	<p>В учебных помещениях в качестве электросветильников используются преимущественно люминесцентные лампы с электронной пускорегулирующей аппаратурой, предусмотрено дополнительное освещение классной доски с размещением над доской либо на потолке</p> <p>Неисправные и перегоревшие</p>	п. 43 ССЭТ № 525					



	газоразрядные лампы своевременно заменяются, собираются в контейнер в специально выделенном помещении для дальнейшей отправки на утилизацию						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 5. Требования к оборудованию помещений учреждения образования</b>							
5.1.	В учреждении образования используются строительные, в том числе отделочные, материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, электросветильники, моющие средства и средства дезинфекции, произведенные в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и разрешенные к применению законодательством. Используемые твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны. Не используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела, средства обучения	пп. 29, 38, 44 ССЭТ № 525					
5.2.	В учреждении образования мастерские, производственные (учебно-производственные) мастерские и лаборатории обеспечены средствами индивидуальной защиты и страховочными средствами с учетом вида деятельности, профиля осваиваемой специальности, моющими средствами и средствами для защиты и очищения кожи, аптечками первой помощи универсальными	п. 46 ССЭТ № 525					
5.3.	Устройство кабинетов учебно-вычислительной техники в учреждении образования, режим работы с электронными средствами обучения	п. 48, прил. 9 к ССЭТ № 525					

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

	помещений 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						
6.4.	В учреждении образования грызуны и насекомые отсутствуют. Дератизационные и дезинсекционные мероприятия в присутствии обучающихся не проводятся	п. 54 ССЭТ № 525					
6.5.	В учреждении образования дезинфекции подвергаются: резиновые коврики в душевых, ерши для унитазов – в конце рабочего дня; накладки на унитазы – во время уборки	п. 57 ССЭТ № 525					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 7. Требования к образовательному процессу и воспитанию в учреждении образования</b>							
7.1.	Руководитель учреждения образования обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, в том числе прохождение административных процедур в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, предусмотренных законодательными актами; реализацию мер в отношении обучающихся и работников по запрету курения (потребления) табачных изделий, использование электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях учреждения	п. 7 ССЭТ № 525					

7.2.	Образовательный процесс в учреждении образования осуществляется в соответствии с учебными планами (программами), разработанными и утвержденными в установленном законодательством порядке	п. 61 ССЭТ № 525					
7.3.	В учреждении высшего образования обязательная недельная учебная нагрузка (в режиме шестидневной или пятидневной учебной недели) для студентов первого и второго курсов составляет не более 40 учебных часов без учета учебных часов, предусмотренных учебными планами для самостоятельной работы	п. 62 ССЭТ № 525					
7.4.	Режим учебных занятий (занятий) в учреждении образования установлен согласно настоящим требованиям ССЭТ	п. 64 ССЭТ № 525					
7.5.	Установленные требования к режиму организации физического воспитания (место занятий в расписании, сдвигание занятий, проведение занятий, организация занятий с учащимися, отнесенными к медицинской подготовительной группе, группе ЛФК и другое) выполняются	пп. 65, 68, 69, 70 ССЭТ № 525					
7.6.	Курсовые проекты (курсовые работы), зачеты (дифференцированные зачеты) и экзамены в учреждении образования проводятся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем учреждения (заместителем руководителя по учебной работе) не более чем по одному учебному предмету (учебной дисциплине) в день в одной учебной группе. Для обучающихся в заочной форме получения высшего образования допускается совмещение в один день учебных	п. 67 ССЭТ № 525					

	занятий и одного из видов текущей аттестации. В случае отсутствия учебных занятий допускается проведение в один день не более одного экзамена и одного зачета или не более двух зачетов						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 8. Требования к медицинскому обеспечению обучающихся в учреждении образования</b>							
8.1.	Медицинское обеспечение обучающихся в учреждении образования соответствует настоящим требованиям ССЭТ	п. 74 ССЭТ № 525					
8.2.	Прием в учреждение образования, лечение в медицинском изоляторе обучающихся с кожными заразными и острыми инфекционными заболеваниями не осуществляется	п. 76 ССЭТ № 525					
8.3.	Работники прошли медицинский осмотр и гигиеническое обучение в установленные сроки	п. 11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ № 525					
8.4.	Прием (поступление) в учреждение высшего образования осуществляется по представлении медицинской справки о состоянии здоровья	п. 6 ССЭТ № 525					
8.5.	В учреждении образования медицинские работники, уборщики помещений обеспечены санитарной одеждой. Смена санитарной одежды проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Хранение верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей работников учреждения образования совместно с санитарной одеждой, одевание верхней или какой-либо другой одежды на санитарную одежду не осуществляется	п. 60 ССЭТ № 525					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 9. Соблюдение требований к объектам питания в учреждении образования</b>							
9.1.	В учреждении образования созданы условия для организации	п. 129 ССЭТ № 525					

	горячего питания. Обеспечено проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд и кулинарных изделий рецептурам, меню-раскладкам					
9.2.	Выдача готовых блюд в объекте питания проводится после проведения органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством пищи (бракеражном журнале). В контроле за качеством и безопасностью питания, соблюдением настоящих требований участвуют администрация учреждения образования, субъект общественного питания, медицинские работники в пределах своих функциональных обязанностей, советы по питанию, общественные советы. При выявлении нарушений в части соответствия требований к кулинарной обработке и (или) качеству блюда такое блюдо к выдаче не допускается, о чем производится соответствующая запись в бракеражном журнале	п. 130 ССЭТ № 525				
9.3.	Такие объекты питания, как столовые, кафе, столовые- раздаточные, размещены в отдельном блоке или отдельно стоящем здании. В отдельно стоящем здании предусмотрены вестибюль с гардеробом и санитарным узлом	п. 131 ССЭТ № 525				
9.4.	Набор и планировка помещений, размещение торгово-	пп. 25, 35, 37 ОСЭТ, п. 132,				

	технологического электрооборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды; необходимое пространство для осуществления технологических операций; условия для хранения сырья и продукции; защиту от осыпания частиц в производимую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений; возможность осуществления уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений; защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых	прил. 21 к ССЭТ № 525					
9.5.	Все производственные и вспомогательные помещения объекта питания обозначены табличками с указанием их назначения и используются по назначению. Разделочный инвентарь (доски, ножи) закреплены за каждым производственным помещением объекта (участком объекта) и имеют маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции. В помещении приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах обеспечена работа бактерицидного освещения	пп. 38, 51 ОСЭТ					
9.6.	Количество посадочных мест из расчета одновременного обеспечения питанием 20 % обучающихся. При входе в обеденный зал установлены умывальники из	пп. 7, 28, 40 ОСЭТ, пп. 26, 28 ССЭТ № 525					

	<p>расчета один умывальник на 30 мест.</p> <p>Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение раздевалок, светильников и другое), отделка помещений объекта (материалы нетоксичные, устойчивы к коррозии, моющим и дезинфектантам и другое) соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные</p>					
9.7.	<p>При прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения в течение более трех часов производственная деятельность столовых, кафе, столовых-раздаточных приостанавливается</p>	п. 133 ССЭТ № 525				
9.8.	<p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями.</p> <p>Оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами.</p> <p>Торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда предусмотрены и используются отдельные для сырой и готовой продукции</p>	пп. 8, 26 ОСЭТ, пп. 134, 135 ССЭТ № 525				
9.9.	Объект питания обеспечен	пп. 42, 43, 50				



	<p>необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей</p> <p>Маркировка производственных ванн, столов, разделочных досок и ножей, кухонной посуды соблюдается.</p> <p>Холодная и горячая вода к ваннам подается через смесители.</p> <p>Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков</p>	ОСЭТ, п. 136 ССЭТ № 525					
9.10.	<p>Всех видов столовой и кухонной посуды достаточное количество, посуда изготовлена из разрешенных материалов.</p> <p>Обеспечено наличие одноразовой посуды на период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств, которая повторно не используется.</p> <p>Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами</p>	пп. 9, 54 ОСЭТ, пп. 135, 138 ССЭТ № 525					
9.11.	<p>Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды, режим мытья столовой посуды и приборов, соблюдается, посуда на раздаче в сухом виде.</p> <p>Режим мытья, сушки и хранения кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов соблюдается</p>	п. 137, прил. 22 к ССЭТ № 525					
9.12.	<p>Влажная уборка помещений объекта питания проводится ежедневно и по мере необходимости с использованием разрешенных к применению моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по их применению.</p>	п. 3 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ № 525					

	Генеральная уборка помещений объекта питания проводится не реже одного раза в неделю					
9.13.	Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями	п. 59 ОСЭТ;				
9.14.	<p>Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.</p> <p>Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.</p> <p>Транспортная упаковка чистая.</p> <p>Готовые блюда при необходимости их транспортировки доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термоконтейнерах, боксах и т.д.</p> <p>При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости</p>	пп. 57, 58 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ № 525				
9.15.	<p>На поступившие в объект питания продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие качество и безопасность, продукции установленным гигиеническим нормативам.</p> <p>Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции.</p> <p>Используемая в питании обучающихся сельскохозяйственная продукция растительного происхождения,</p>	п. 12 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ № 525				

	выращенная в учебно-производственных объектах учреждения образования, соответствует гигиеническим нормативам согласно результатам лабораторных исследований						
9.16.	Небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.) на объекте питания отсутствует	п. 45 ОСЭТ					
9.17.	Условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых из обращения, после вскрытия упаковки соблюдены. Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения хранится изолированно от остальной продукции	пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп. 143, 145 ССЭТ № 525					
9.18.	Условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции соблюдены	пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп. 143, 144, 145 ССЭТ № 525					
9.19.	Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания: помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук	п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 32, 139, прил. 21 к ССЭТ № 525					
9.20.	Работники обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день	пп. 139, 140 ССЭТ № 525					
9.21.	Работники объекта питания	п. 54 ОСЭТ,					

	соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи	п. 139 ССЭТ № 525					
9.22.	Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медработником (при отсутствии медработника – другим ответственным лицом)	п. 141 ССЭТ № 525					
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.	Требования к земельному участку и территории учреждения образования		6	12	12–11	10–9	8 и менее
2.	Требования к планировочной структуре зданий учреждения образования		9	18	18–17	16–13	12 и менее
3.	Требования к санитарно-техническому благоустройству учреждения образования		6	12	12–11	10–9	8 и менее
4.	Требования к освещению помещений учреждения образования		5	10	10–9	8–7	6 и менее
5.	Требования к оборудованию помещений учреждения образования		3	6	6–5	4–3	2 и менее
6.	Требования к содержанию		5	10	10–9	8–7	6 и

	помещений учреждения образования						менее
7.	Требования к образовательному процессу и воспитанию в учреждении образования		6	12	12–11	10–9	8 и менее
8.	Требования к медицинскому обеспечению обучающихся в учреждении образования		5	10	10–9	8–7	6 и менее
9.	Соблюдение требований к объектам питания в учреждении образования		22	44	44–40	39–34	33 и менее

Итоговая оценка \_\_\_\_\_

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