

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
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 учреждении, реализующем образовательные программы профессионально-технического и (или) среднего специального образования

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. 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);
3. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 (далее – ССЭТ);
4. санитарные нормы и правила «Требования для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 6 мая 2013 г. № 38 (далее – СанНиП по УПТОиССО);
5. гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности факторов производственной среды и трудового процесса при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37;
6. 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);
7. 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);

8. 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);

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

#### Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Требования к земельному участку и территории							
1.1.	Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огражден зелеными насаждениями и дополнительным ограждением со стороны примыкающих улиц и проездов, на территории отсутствует сквозной проезд. Территория в вечернее время освещена. Растущие деревья и	п. 14 ОСЭТ, пп. 8–10, 13 ССЭТ					

	кустарники не затеняют учебные помещения Площадь озеленения территории не менее 40%						
1.2.	Подходы к зданиям учреждения, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки имеют твердое ровное покрытие	п. 11 ССЭТ					
1.3.	Выделены физкультурно-спортивная, отдыха и хозяйственная зоны, как дополнительные – жилая (при наличии общежития), производственная (подсобного хозяйства), учебно-опытная зоны. Расположение физкультурно-спортивной зоны соответствует установленным требованиям. Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке. Спортивные оборудование, спортивный инвентарь по конструкции, размерам, применяемым материалам соответствуют возрастным и психофизическим особенностям обучающихся, требованиям ТНПА	пп. 11, 14 ССЭТ, п. 15 СанНиП по УПТОиССО					
1.4.	Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от здания, зоны отдыха, физкультурно-спортивной зоны на специальной площадке с твердым	п. 17 ОСЭТ, п. 12 ССЭТ					

	покрытием и ограждением. На территории и в здании созданы условия для сбора мусора. Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 2 Требования к зданию</b>							
2.1.	Объемно-планировочная структура зданий и состав помещений предусматривают выделение следующих групп помещений: учебных и лекционных; для производственного обучения и практики; общего назначения. Обеспечена планировочная связь между группами учебных, жилых помещений с группами помещений общего назначения. Учебные, жилые помещения удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов. При наличии отдельно стоящих зданий (без переходов) в каждом из них имеются гардеробы. Объемно-планировочная структура зданий и состав помещений определены исходя из численности обучающихся в одну смену и в соответствии со строительными нормами	пп. 17, 20, 106 ССЭТ, п. 21 СанНиП по УПТОиССО					
2.2.	Помещения учебные, жилые медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах.	п. 18 ССЭТ, п. 28 СанНиП по УПТОиССО					

	Соблюдаются нормативы высоты потолков. При входе в здания оборудованы двойные тамбуры с теплозащитой. При входе в здание имеются устройства для очистки обуви, урны для мусора						
2.3.	Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития (при наличии)	п. 22, приложение 3 ССЭТ					
2.4.	Площади учебных, жилых помещений соответствуют установленным нормативам	пп. 20–21, приложения 1–2 ССЭТ					
2.5.	В жилой секции в местах проживания обучающихся созданы условия для хранения и ухода за одеждой и обувью, отдыха, соблюдения личной гигиены. В прачечной соблюдается поточность движения белья от грязного к чистому, входы и выходы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья, помещения (места) для хранения грязного и чистого белья отдельные	пп. 21, 25, приложение 2 ССЭТ					
2.6.	Спортивные, музыкальные и танцевальные залы не размещены вблизи учебных помещений. При спортивных и танцевальных залах имеются отдельные для юношей и девушек раздевалки.	пп. 24, 74 ССЭТ, пп. 35, 47 СанНиП по УПТОиССО					

	Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям. Устройство спортивных залов, актов залов соответствует строительным нормам проектирования в части требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения						
2.7.	Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям	п. 23, приложение 4 ССЭТ					
2.8.	Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам. Своевременно проведен ремонт помещений. Не выявлено неисправных инженерных сетей, санитарно-технического оборудования. Не выявлено фактов проведения покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для здоровья, в присутствии обучающихся	п. 7 ОСЭТ, пп. 28–29 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 3. Санитарно-техническое благоустройство</b>							
3.1.	Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном	пп. 30, 33 ССЭТ					

	пункте) системой отопления. В ограждении отопительных приборов не используются ДСП, ДВП, полимерные материалы						
3.2.	Системы хозяйственно-питьевого водоснабжения, горячего водоснабжения, водоотведения соответствуют установленным требованиям. Холодная и горячая вода подведена в помещения объекта питания, медицинского назначения, плавательного бассейна, для мытья ног, санитарные узлы, умывальные, душевые, комнаты гигиены. Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн. После реконструкции холодная и горячая вода подведена в лаборантские при учебных помещениях, к умывальникам в кабинетах физики, химии, биологии и других учебных помещениях	пп. 21–22 ОСЭТ, пп. 30, 32 ССЭТ, п. 61 СанНиП по УПТОиССО					
3.3.	Питьевой режим обучающихся организован с использованием упакованной питьевой воды, кипяченой воды или через дополнительные фильтры из централизованной сети, с использованием одноразовой посуды, в обеденном зале с использованием одноразовой или многоразовой посуды.	п. 155 ССЭТ					



	При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов						
3.4.	Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты	п. 19 ОСЭТ, пп. 30, 34–36 ССЭТ					
3.5.	В производственных (учебно-производственных) мастерских и лабораториях оптимальные величины показателей микроклимата соответствуют особенностям технологического процесса, категории тяжести работы и санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным к микроклимату производственных помещений. В неотапливаемых производственных помещениях или при работе на открытом воздухе с постоянным соприкосновением с мокрыми и холодными предметами предусмотрены устройства или специальные помещения для обогрева	п. 108 ССЭТ					
3.6.	В каждом помещении	п. 37,					

	<p>обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений.</p> <p>Соблюдается требования к проветриванию помещений, параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Обучающиеся не находятся в помещениях с наличием плесени.</p> <p>Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием обучающихся оснащены термометрами</p>	<p>приложение 6 ССЭТ, п. 63 СанНиП по УПТО и ССО</p>					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 4. Естественное и искусственное освещение</b>							
4.1.	<p>Выполняются гигиенические требования к наличию естественного освещения в помещениях учреждения.</p> <p>Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях левостороннее</p>	<p>пп. 39–40, приложение 7 ССЭТ</p>					
4.2.	<p>В учебных помещениях окна не затенены цветами, декоративными шторами, мебелью, поверхности интерьера матовых светлых тонов. Учебные, жилые помещения оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), предусмотрено затемнение окна (окон) при использовании интерактивной доски.</p>	<p>пп. 41–42 ССЭТ, ГН по освещенности</p>					

	Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам						
4.3.	Обеспечено равномерное и достаточное искусственное освещение основных помещений. Искусственное освещение используется в учебных помещениях и в дневное время при пасмурном дне. Уровни искусственной освещенности соответствуют установленным нормам. Уровень освещенности рабочих мест в производственных (учебно-производственных) мастерских соответствует характеру и точности (разряду) выполняемых работ	п. 42 ССЭТ, ГН по освещенности, п.85, приложение 2 СанНиП по УПТОиССО					
4.4.	Используются, преимущественно, люминесцентные лампы и с электронной пускорегулирующей аппаратурой. Имеется дополнительное освещение классной доски. При трудовом (производственном) обучении при выполнении точных работ используется система комбинированного (общего и местного) электроосвещения рабочих мест. Искусственное освещение используется в помещениях с пребыванием обучающихся и в дневное	пп. 42–43 ССЭТ, ГН по освещенности					

	время при пасмурном дне. В помещениях, где организован образовательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света						
4.5.	Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристы	п. 88 СанНиП по УПТОиССО					
4.6.	Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении. Остекление оконных проемов целостное. Электросветильники и окна содержатся в чистоте	п. 20 ОСЭТ, пп. 43, 52 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 5. Оборудование помещений</b>							
5.1.	Используемые строительные материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, игры и игрушки, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, торгово-технологическое, санитарно-техническое оборудование, моющие средства и средства дезинфекции, произведенные в соответствии с ТИПА и разрешенные законодательством. Используемые твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны. Не	пп. 29, 38, 44 ССЭТ					

	используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела, средства обучения						
5.2.	<p>Устройство и оборудование спортивного зала (набор подсобных помещений, в том числе раздевальных, душевых и туалетов) соответствует требованиям ТНПА. Спортивный зал оснащен исправным оборудованием и инвентарем, их хранение упорядочено.</p> <p>В местах проживания для каждого проживающего имеется кровать, тумбочка, стул, шкаф (место в шкафу), стол (рабочее место). Используемые кровати и их расстановка отвечают установленным требованиям. Не используются кровати с прогибающимся ложем</p>	пп. 24, 29, 47 ССЭТ					
5.3.	<p>Учебные помещения оборудованы мебелью ученической, произведенной по установленным стандартам, с учетом назначения помещения и соответствующей функциональным ростовым параметрам учащихся.</p> <p>Стулья и столы используются в комплекте одного размера. Не используются табуретки. Углы и ребра крышек столов, сидений и спинок</p>	п. 45, приложение 8 ССЭТ, пп. 94–95 СанНиП по УПТОиССО					

	стульев закруглены, без острых выступающих частей и заусенцев, при ремонте размеры не изменены. Требования к расстановке ученической мебели соблюдены						
5.4.	Химические лаборатории оборудованы вытяжными шкафами	п. 45 ССЭТ					
5.5.	Устройство и оборудование кабинетов информатики, в том числе характеристики электронных средств обучения соответствуют установленным требованиям. Устройство локальной сети передачи данных соответствует установленным требованиям	пп. 44, 48–49, приложение 9 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 6. Организация образовательного процесса</b>							
6.1.	Образовательный процесс организован по типовым учебным планам, утвержденным в установленном Кодексе Республики Беларусь об образовании порядке, и в условиях сохранения здоровья, поддержания работоспособности, обеспечения двигательной активности	п. 61 ССЭТ					
	Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрету курения, организывает проведение производственного контроля за соблюдением	п. 7, 78.2 ССЭТ, пп. 4, 8, 9, 12, 15 СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий, глава 12 СанНиП по УПТОиССО					

	в учреждении санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий. Гигиеническое обучение и воспитание обучающихся осуществляется в соответствии с установленными требованиями					
6.2.	Наполняемость групп и площадь на одного обучающегося в учебных помещениях соответствует установленным нормативам	пп. 61, 19–20 ССЭТ				
6.3.	Учебные занятия начинаются не ранее 8.00 и заканчиваются (вторая смена) не позднее 21.00 часов. Учебные занятия учащихся первого и второго года обучения на основе базового образования организованы в первую смену	пп. 61, 64, 113, приложение 12 ССЭТ				
6.4.	Продолжительность учебного занятия не превышает 45 мин, перерывы – не менее 10 минут и 20 минут – для приема пищи	пп. 61, 64, приложение 12 ССЭТ				
6.5.	Не объединяются 2 урока по учебному предмету (учебной дисциплине) «Физическая культура» на I и II курсах на основе базового образования. Учебные занятия по физической культуре проводятся с учетом состояния здоровья обучающихся. Обучающиеся занимаются физической культурой и	пп. 61, 65, 68, 69 ССЭТ				

	<p>спортом в спортивной одежде и обуви, допущены к занятиям в спортивных секциях, участию в спортивных соревнованиях – с письменного разрешения медицинского работника. Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания обучающихся</p>						
6.6.	<p>Максимальная недельная учебная нагрузка учащегося не превышает максимальную допустимую при 5-дневной и 6-дневной учебных неделях</p>	<p>пп. 61, 114 ССЭТ</p>					
6.7.	<p>Расписание уроков составлено с учетом равномерного распределения разных по характеру занятий в течение учебного дня, учебной недели. Факультативные занятия проводятся в дни с наименьшей учебной нагрузкой</p>	<p>п. 61 ССЭТ, п. 133 СанНиП по УПТОиССО</p>					
6.8.	<p>Контрольные, курсовые работы, зачеты и экзамены проводятся не более чем по одному учебному предмету в день, не проводятся для обучающихся на 1-м и 2-м курсах на основе общего базового образования в пятницу и на последних учебных часах занятий</p>	<p>пп. 61, 67 ССЭТ</p>					
6.9.	<p>Продолжительность каникул соответствует установленным</p>	<p>пп. 61, 73 ССЭТ</p>					



	требованиям. В учреждениях профессионально-технического образования для обучающихся на 1-м и 2-м курсах на основе общего базового образования в конце марта – начале апреля предусмотрены дополнительные каникулы в течение не менее 1-й недели						
6.10.	Соблюдаются установленные требования к режиму работы с электронными средствами обучения	пп. 61, 48, 72, приложение 9 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 7. Требования к производственному обучению и практике</b>							
7.1.	Прием документов у детей, поступающих в учреждение, осуществлен по представлении медицинской справки о состоянии здоровья. Учащиеся проходят ежегодно медицинский осмотр	п. 6 ССЭТ, п. 146 СанНиП по УПТОиССО					
7.2.	Производственные, (учебно-производственные) мастерские и лаборатории: оснащены в соответствии с реализуемыми образовательными программами и требованиями технологического процесса; имеют помещения (специально отведенные места) для проведения теоретической части занятий, инструктажа, помещения или склады	п. 107, приложение 17 ССЭТ					

	<p>для хранения инструментов, инвентаря, заготовок, сырья и готовой продукции; обеспечены условиями для хранения специальной одежды; оборудованы умывальниками с подачей холодной и горячей воды, при проведении электромонтажных работ – дополнительно емкостями с 1%-м раствором уксусной кислоты или специальной смывочной пастой. Движущиеся части сверлильных, заточных и других станков оснащены предохранительными сетками (экранами из оргстекла), неподвижные части металлорежущих станков окрашены в светло-зеленый цвет, движущиеся – в кремовый и другой; Столы, за которыми проводится пайка, с несгораемым покрытием. При проведении электротехнических и монтажно-сборочных работ используются регулируемые по высоте стулья со спинкой</p>						
7.3.	<p>У станков и механизмов, работа на которых связана с выделением повышенного тепла, вредных веществ, пыли, аэрозолей, предусмотрена общая и местная механическая вентиляция. При электросварке на нефиксированных</p>	п. 109 ССЭТ					

	<p>рабочих местах помещение оборудовано общеобменной приточно- вытяжной механической вентиляцией из расчета воздухообмена по наиболее токсичному компоненту в зависимости от применяемых электродов. В воздухе производственных (учебно- производственных) мастерских и лабораториях не содержатся пыль, аэрозоль и вредные химические вещества в количествах, превышающих установленные нормативы. Резка металла осуществляется на раскроечном столе, имеющем вытяжную вентиляцию снизу</p>					
7.4.	<p>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</p>	п. 46 ССЭТ				
7.5.	<p>При организации производственного обучения, практики, труда обучающихся:</p>	п. 71.1, приложение 13 ССЭТ				

	<p>обучающиеся допущены к работе в соответствующей одежде и обуви с использованием других средств индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемых работ;</p> <p>трудовая нагрузка и виды работ организованы с учетом состояния здоровья обучающегося;</p> <p>не допущено использование утиля, стекла, легко воспламеняющихся материалов, жидкостей и газов</p>					
7.6.	<p>Обучающиеся в возрасте 16 - 17 лет допущены к производственному обучению, практике по работам, на которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет, в условиях обеспечения оптимальных условий труда в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, устанавливающими гигиеническую классификацию условий труда.</p> <p>При освоении обучающимися профессий, связанных с вибрацией, уровни общей вибрации всех категорий и локальной вибрации на ученических (рабочих) местах не превышают предельно допустимые значения для II класса (допустимого для взрослых) условий труда в</p>	п. 110 ССЭТ				

	соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, устанавливающими гигиеническую классификацию условий труда. К практическим занятиям на ученических (рабочих) местах в таких условиях допущены обучающиеся, достигшие возраста 16 лет					
7.7.	При организации производственного обучения, практики обучающихся соблюдаются требования к охране труда, установленные Трудовым кодексом Республики Беларусь, Законом Республики Беларусь от 23 июня 2008 г. № 356-З «Об охране труда» (обучающиеся в возрасте моложе 18 лет не привлечены к работам в вечернее и ночное время, в выходные и праздничные дни и другое)	п. 71.1 ССЭТ				
7.8.	При организации производственного обучения, практики обучающихся соблюдаются требования продолжительности рабочего дня обучающихся, к организации перерывов, к норме выработки в сравнении со взрослыми	п. 111 ССЭТ				
7.9.	В производственных зонах с уровнем звука более 70 дБА обеспечено использование средств индивидуальной защиты	п. 112. приложение 18 ССЭТ				

	(противошумные наушники, вкладыши, шлемы и другое), проводятся 15-минутные перерывы через 45 минут работы в помещениях без источников шума, сокращается продолжительность работы в соответствии с установленными требованиями						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 8. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением объекта питания</b>							
8.1.	Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком. Спортивное оборудование хорошо поддается очистке, исправно. На территории отсутствуют бродячие животные	п. 17 ОСЭТ, пп. 14–15 ССЭТ					
8.2.	Помещения, оборудование помещений содержатся в чистоте, подвергаются ежедневной и по мере необходимости влажной уборке с применением моющих средств. Уборка проводится в отсутствие учащихся при открытых фрамугах	п. 3 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ					
8.3.	Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную	п. 53 ССЭТ					

	маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в санузлах или специально отведенных местах						
8.4.	<p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками: санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, унитазы оснащены накладными сиденьями; умывальники укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами (бумажными полотенцами), для медицинских работников – дополнительно дозаторами с антисептиком для обработки рук. Уборка санузлов и унитазов проводится после каждой перемены, накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются. В местах проживания клапаны и камеры мусоропроводов содержатся в чистоте</p>	п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 51, 55, 57 ССЭТ					
8.5.	<p>Не реже 1 раза в месяц проводится генеральная уборка всех помещений. Ковры, мягкая мебель, содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке. Соблюдаются требования к содержанию постельных принадлежностей, постельного белья,</p>	п. 3 ОСЭТ, пп. 51, 52, 60, 56, приложение 10 ССЭТ					

	санитарной одежды						
8.6.	Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для учащихся местах. В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны. Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды. Окна в помещениях прачечной, спальных помещениях засетчены	п. 6 ОСЭТ, пп. 44, 51, 54, 57 ССЭТ, п. 124 СанНиП по УПТОиССО					
8.7.	Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки.	п.11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ					
8.8.	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), заведующие хозяйством, заместители руководителей по административно-хозяйственной работе, слесари-сантехники прошли гигиеническое обучение в установленные сроки	п.11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 9. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания</b>							
9.1.	Созданы условия для организации горячего	пп. 25, 35, 37, 38, 51 ОСЭТ,					



	<p>питания. Набор и планировка помещений, размещение торгово-технологического электрооборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды. В помещении приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах обеспечена работа бактерицидного освещения</p>	<p>пп. 129, 132, 139, приложение 21 ССЭТ</p>					
9.2.	<p>Количество посадочных мест - из расчета одновременного обеспечения питанием 25 % обучающихся. Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей и другое), отделка помещений соответствуют установленным требованиям. Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда. Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные</p>	<p>пп. 7, 20, 28, 40 ОСЭТ, пп. 26, 28 ССЭТ</p>					
9.3.	<p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается</p>	<p>пп. 8, 26 ОСЭТ, пп. 143, 134, 135 ССЭТ</p>					

	<p>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 раздельные для сырой и готовой продукции</p>					
9.4.	<p>Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей.</p> <p>Маркировка производственных ванн, столов, разделочных досок и ножей, кухонной посуды соблюдается. Холодная и горячая вода к ваннам подается через смесители.</p> <p>Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков</p>	<p>пп. 42, 43, 50 ОСЭТ, п. 136 ССЭТ</p>				
9.5.	<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</p>	<p>пп. 9, 54 ОСЭТ пп. 135, 138 ССЭТ</p>				

	обстоятельств, которая повторно не используется. Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами						
9.6.	Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды, режим мытья столовой посуды и приборов, соблюдается, посуда на раздаче в сухом виде. Режим мытья, сушки и хранения кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов соблюдается	п. 54 ОСЭТ, пп. 133, 137, приложение 22 ССЭТ					
9.7.	Уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями, своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений. Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся упорядоченно	пп. 3, 6 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ					
9.8.	Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями. Наличие насекомых и грызунов в объекте питания не наблюдается. Выполняются мероприятия по предотвращению появления грызунов,	п. 59 ОСЭТ, п. 54 ССЭТ, п. 124 СанНиП по УПТОиССО					

	<p>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</p>						
9.9.	<p>Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Транспортная упаковка чистая. Готовые блюда при необходимости их транспортировки доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термоконтейнерах, боксах и т.д. При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в</p>	<p>пп. 57–58 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ</p>					

	промежуточные емкости.						
9.10.	<p>На поступившие в объект питания продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие качество и безопасность, продукции установленным гигиеническим нормативам. Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции. Используемая в питании обучающихся сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в учебно-производственных объектах учреждений, соответствует гигиеническим нормативам согласно результатам лабораторных исследований</p>	п. 12 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ					
9.11.	<p>В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.)</p>	п. 45 ОСЭТ					
9.12.	<p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного</p>	пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп.143, 145 ССЭТ					

	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 остальной продукцией					
9.13.	Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции	пп. 13, 40, 47 ОСЭТ  пп. 143–145 ССЭТ				
9.14.	Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса): обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей; обработка неочищенных и немых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке); соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое. Необработанные яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции.	пп. 37–38 ОСЭТ, пп. 156 –158, 160 ССЭТ, п. 202 СанНиП по УПТОиССО –				

	Соблюдаются требования к обработке индивидуальной упаковки консервированных продуктов, обработке и приготовлению отдельных блюд из яиц						
9.15.	Режим обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, сроки их годности соблюдаются. Соблюдаются требования к варке и хранению овощей для приготовления салатов	п. 159 ССЭТ					
9.16.	Соблюдаются сроки хранения приготовленных блюд. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд. Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд, пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков	пп. 156, 160 ССЭТ, п. 202 СанНиП по УПТОиССО					
9.17.	Соблюдаются требования к приготовлению отдельных блюд	п.156 ССЭТ, п. 202 СанНиП по УПТОиССО					
9.18.	Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания - помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким	п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 32, 139, 132 и приложение 21 ССЭТ					

	мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук						
9.19.	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					
9.20.	Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи. 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.54 ОСЭТ, п. 139, 141 ССЭТ, п. 213, приложение 8 СанНиП по УПТОиССО					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<b>Раздел 10. Качество питания, контроль</b>							
10.1.	Организовано горячее питание, соблюдается кратность питания с учетом времени пребывания в учреждении. Приняты меры по быстрому и качественному обслуживанию детей с возможностью выбора рационов (блюд) Соблюдаются требования к ассортименту буфетной	пп. 129, 146, 148, 154 ССЭТ					



	продукции						
10.2.	Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, разработанным с учетом норм питания, физиологических норм, возраста обучающихся, сборников технологических карт блюд, рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи, сезона года	п. 147 ССЭТ					
10.3.	В питании не используются пищевые продукты и блюда, определенные в целях профилактики острых кишечных инфекций	п.45 ОСЭТ, п. 161, приложение 24 ССЭТ					
10.4.	Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления. В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики	п. 152, приложение 23 ССЭТ					
10.5.	Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем. Сведения о нуждающихся в диетическом питании имеются в объекте питания (предоставлены медработником)	п. 149 ССЭТ, п. 201 СанНиП по УПТОиССО					
10.6.	Проводится витаминизация супов или сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой. Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией — осуществляется в соответствии с актами	п. 153 ССЭТ, п. 203 СанНиП по УПТОиССО					

	законодательства						
10.7.	<p>Обеспечено в соответствии с разработанной программой проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, вложением пищевых продуктов. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд членами бракеражной комиссии, результаты заносятся в бракеражный журнал. Используется установленная форма бракеражного журнала</p>	<p>пп. 129–130 ССЭТ, СанНиП по произв. контролю, п. 209, приложение 7 СанНиП по УПТОиССО</p>					
10.8.	<p>В примерные двухнедельные рационы для обучающихся, получающих 2–5-разовое питание, обеспечено включение молока и кисломолочных напитков, масел растительного и из коровьего молока, сахара, мяса (птицы), хлеба, круп, овощей, свежих фруктов или соков (нектаров) ежедневно, других пищевых продуктов (рыбы, яиц, сыра, творога, сметаны) – 2–3 раза в неделю. Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели. Анализ выполнения установленных норм питания проводится уполномоченным лицом учреждения (или</p>	<p>пп. 150–151 ССЭТ, постановление Совмина о нормах питания, СанНиП по физиол. нормам</p>					

	медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) каждые 10 дней и по окончании месяца. Нормы питания и физиологические нормы выполняются						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

\_\_\_\_\_  
(подпись)  
\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

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

\_\_\_\_\_  
(подпись)  
\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

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

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.		4	8	8	7–6	5 и менее
2.	Требования к зданию.		8	16	16–14	13–12	11 и менее
3.	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации).		6	12	12–11	10–9	8 и менее
4.	Естественное и искусственное освещение.		6	12	12–11	10–9	8 и менее
5.	Оборудование помещений.		5	10	10–9	8	7 и менее
6.	Требования к организации образовательного процесса.		10	20	20–18	17–15	14 и менее

7.	Требования к организации производственного обучения и практики.		9	18	18–16	15–14	13 и менее
8.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима, за исключением объекта питания.		7	14	14–13	12–11	10 и менее
Итого по условиям и организации образовательного процесса, производственного обучения (пункты 1–8).			55	110	110–99	98–83	82 и менее
9.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (устройство и содержание пищеблока, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками).		20	40	40–36	35–30	29 и менее
10.	Качество питания, контроль		8	16	16–14	13–12	11 и менее
Итого по организации питания (пункты 9-10).			28	56	56–50	49–42	41 и менее

Итоговая оценка

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