

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 учреждении 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 о нормах 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 отдельных учреждений образования, реализующих образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 197 (далее – СанНиП по УСО);

5. санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206 (далее – СанНиП по УОСО);

6. 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);

7. 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);

8. 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).

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);

10. 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 количественный показатель	
Раздел 1. Требования к земельному участку и территории						
1.1.	Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огорожден зелеными	п. 14 ОСЭТ, пп. 8–9, 13 ССЭТ				

	насаждениями и ограждением, на территории отсутствует сквозной проезд. Территория в вечернее время освещена						
1.2.	Площадь озеленения территории не менее 40%. Растущие деревья и кустарники не затеняют учебные помещения. Подходы к зданиям учреждения, въезды и входы на его территорию имеют твердое ровное покрытие	пп. 10–11 ССЭТ					
1.3.	Выделены физкультурно-спортивная, отдыха (игр) и хозяйственная зоны. Расположение физкультурно-спортивной зоны соответствует установленным требованиям. Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке. Песочницы оборудованы крышками. В Центре коррекционно-развивающего обучения и реабилитации (далее - ЦКРОиР) на территории выделены зоны: физкультурно-оздоровительная, коррекционная отдыха, хозяйственная. При наличии в учреждении детей дошкольного возраста учтены требования к оборудованию территории учреждения дошкольного образования. Покрытия площадок физкультурно-спортивной и	пп. 11, 14 ССЭТ, пп. 18–19 СанНиП по УСО					

	физкультурно-оздоровительной зон соответствуют техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к проектированию физкультурно-спортивных зданий и сооружений						
1.4.	На территории создана безбарьерная среда для передвижения детей: пешеходные дорожки имеют твердое, прочное и не допускающее скольжения покрытие с незначительным продольным и поперечным уклоном; на путях передвижения детей с нарушениями зрения имеются ограждения для всех опор, точечные элементы благоустройства (деревья, кустарники, столбы и прочее), по краям дорожек оборудован бордюр; на путях передвижения детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата через каждые 30 м предусмотрены места отдыха (устройство скамеек со спинками, места для кресла-коляски)	п. 98 ССЭТ					
1.5.	Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от окон зданий, зоны отдыха (игр), физкультурно-спортивной зоны на	п. 17 ОСЭТ, п. 12 ССЭТ					

	специальной площадке с твердым 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:

Раздел 2. Требования к зданию

2.1.	Обеспечена планировочная связь между группами учебных, жилых помещений с группами помещений общего назначения	п. 17 ССЭТ					
2.2.	Учебные, жилые и спальные помещения, помещения медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах. Соблюдаются нормативы высоты потолков. При входе в здание оборудован двойной тамбур с теплозащитой	п. 18 ССЭТ					
2.3.	Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития	п. 22, приложение 3 ССЭТ					
2.4.	Планировочная структура здания учреждения специального образования, кроме помещений для организации образовательного процесса, сна, питания, медицинского обслуживания детей, предусматривает	пп. 99–100 ССЭТ					

	<p>помещения для коррекционной работы с учетом вида учреждения специального образования.</p> <p>В ЦКРОиР:</p> <p>планировочные решения универсальные, обеспечивают возможность пребывания и передвижения детей с тяжелыми и (или) множественными физическими и (или) психическими нарушениями, в том числе детей, не способных к самостоятельному передвижению;</p> <p>дополнительно предусматривают группы помещений для диагностической работы, социальной реабилитации</p>						
2.5.	<p>Учебные, жилые и спальные помещения, игровые удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов.</p> <p>Спортивные, музыкальные и танцевальные залы не размещены вблизи учебных помещений, помещений медицинского назначения. При спортивных и танцевальных залах имеются раздельные для мальчиков и девочек с 7-летнего возраста раздевальные. Входные двери в учебные помещения однопольные. Набор, конфигурация учебных помещений</p>	<p>пп. 17, 24 ССЭТ, пп. 39–40 СанНиП по УСО</p>					

	соответствуют установленным требованиям					
2.6.	<p>Площади жилых, спальных помещений не менее 4,5 кв.м на проживающего, для детей-колясочников – не менее 6 кв.м. Площадь учебных помещений: в ЦКРОиР – не менее 4,2 кв. м; в специальных дошкольных учреждениях, специальных общеобразовательных школах (специальных общеобразовательных школах-интернатах) и вспомогательных школах (вспомогательных школах-интернатах): для детей с интеллектуальной недостаточностью, с трудностями в обучении – не менее 2,2 кв. м; для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата – не менее 3,5 кв. м; для детей с другими видами нарушений – не менее 3 кв. м. В жилой секции 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</p>	пп. 20–21, 24–25, 74, приложения 1, 2 ССЭТ				

	чистого белья раздельные. Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям						
2.7.	Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям	пп. 22–23, приложение 3–4 ССЭТ, п. 80 СанНиП по УСО					
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:

Раздел 3. Санитарно-техническое благоустройство (водоснабжение, канализование, отопление, вентиляция)

3.1.	Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном пункте) системой отопления. В ограждении отопительных приборов не используются ДСП, ДВП, полимерные материалы	пп. 30, 33 ССЭТ					
------	--	-----------------	--	--	--	--	--

3.2.	<p>Системы хозяйствственно-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. Питьевой режим учащихся 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. При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах). Холодная и горячая вода подведена в мастерские, кабинеты обслуживающих видов труда. Холодная и горячая вода подведена в лаборантские, помещения</p>	пп. 21–22 ОСЭТ, пп. 30, 32, 155 ССЭТ, п. 96 СанНиП по УСО					
------	---	---	--	--	--	--	--

	ГПД, кабинеты физики, химии, биологии, изобразительного искусства, учебные помещения 1 - 4 классов при строительстве, после капитального ремонта, реконструкции или модернизации						
3.3.	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					
3.4.	В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений через фрамуги и форточки, створки стеклопакетов. Соблюдаются требования к проветриванию помещений, параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям. Обучающиеся не находятся в помещениях с наличием плесени. Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием учащихся оснащены термометрами	пп. 37, 59, приложение 6 ССЭТ, п. 92 СанНиП по УСО					

Фактическое количество баллов по разделу, всего:

Раздел 4. Естественное и искусственное освещение

4.1.	Выполняются гигиенические требования к наличию естественного освещения в помещениях	пп. 39–40, приложение 7 ССЭТ					
------	---	------------------------------	--	--	--	--	--

	учреждения. Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях левостороннее						
4.2.	В учебных помещениях окна не затенены цветами, декоративными шторами, мебелью, поверхности интерьера матовых светлых тонов. Учебные, жилые и спальные помещения оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), предусмотрено затемнение окна (окон) при использовании интерактивной доски. Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам	пп. 41–42 ССЭТ, ГН по освещенности					
4.3.	Уровни искусственной освещенности соответствуют установленным нормам. Обеспечено равномерное искусственное освещение учебных помещений. Уровень освещенности рабочих мест в мастерских соответствует характеру и точности (разряду) выполняемых работ	п. 42 ССЭТ, п. 68 СанНиП по УСО, ГН по освещенности					
4.4.	Соблюдаются требования к уровням естественного и искусственного освещения рабочих мест в учебных помещениях, библиотеке для детей с нарушениями зрения в зависимости от вида зрительной патологии	п. 102 ССЭТ					
4.5.	Используются,	п. 43 ССЭТ,					

	<p>преимущественно, люминесцентные лампы и с электронной пускорегулирующей аппаратурой.</p> <p>Имеется дополнительное освещение классной доски.</p> <p>В помещениях, где организован образовательный и воспитательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света.</p> <p>Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые</p>	ГН по освещенности, п.71 СанНиП по УСО					
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					
4.7.	Искусственное освещение используется в помещениях с пребыванием учащихся и в дневное время при пасмурном дне	п. 42 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Оборудование помещений							
5.1.	Используются строительные материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, игры и игрушки, электронные средства обучения, медицинская техника и	пп. 29, 38, 44 ССЭТ					

	<p>изделия медицинского назначения, торгово-технологическое, санитарно-техническое оборудование, моющие средства и средства дезинфекции, произведенные в соответствии с ТНПА и разрешенные законодательством.</p> <p>Используемые твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны. Не используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела, средства обучения</p>						
5.2.	<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, в том числе: для детей с заболеваниями опорно-двигательного аппарата ложе кроватей ограждено с четырех сторон, не используются двухъярусные кровати и кровати с прогибающимся ложем. Учебные помещения оборудованы: для незрячих детей – столами с горизонтальной доской, размер, специальные приспособления которой позволяют использовать для занятий учебники с рельефно-точечной системой Брайля; для</p>	<p>пп. 45, 47, 103, приложение 8 ССЭТ, п. 75 СанНиП по УОСО, пп. 74–75 СанНиП поУСО</p>					

	<p>детей с интеллектуальной недостаточностью – одноместными столами; для детей с нарушением слуха (неспышащих, слабослышащих) – одноместными столами с индивидуальными пультами, столом для педагога с пультом управления, оборудованием для индивидуальной работы педагога с одним или двумя детьми. Требования к расстановке ученической мебели соблюдаются, в том числе для детей: слабовидящих; с интеллектуальной недостаточностью; с нарушением слуха, опорно-двигательного аппарата. В учебных помещениях созданы условия для хранения учебников, учебных пособий и письменных принадлежностей</p>					
5.3.	<p>Учебные помещения оборудованы мебелью ученической, произведенной по установленным стандартам, с учетом назначения помещения и соответствующей функциональным ростовым параметрам обучающихся. Стулья и столы используются в комплекте одного размера. Не используются табуретки. Ученическая мебель для 1–4 классов по мере износа заменена на парты</p>	<p>п.45, приложение 8 ССЭТ п. 77 СанНиП по УОСО</p>				

	Углы и ребра крышек столов, сидений и спинок стульев закруглены, без острых выступающих частей и заусенцев, при ремонте размеры не изменены					
5.4.	Химические лаборатории оборудованы вытяжными шкафами. Оборудование помещений обсуживающих видов труда (швейное дело и кулинария) слесарной и столярной мастерских соответствуют установленным требованиям. Мастерские обеспечены средствами индивидуальной защиты, аптечками первой помощи универсальными	пп. 45–46, приложение 8 ССЭТ, п. 83 СанНиП по УОСО, п. 74 СанНиП по УСО				
5.5.	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	пп. 24, 29 ССЭТ, п. 47 СанНиП по УСО				
5.6.	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, п. 74 СанНиП по УСО				

Фактическое количество баллов по разделу, всего:						
Раздел 6. Организация образовательного процесса, воспитание						
6.1.	Образовательный процесс организован по типовым учебным планам, утвержденным в установленном Кодексом Республики Беларусь об образовании порядке, и в условиях сохранения здоровья, поддержания работоспособности, обеспечения двигательной активности. Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрету курения, организовывает проведение производственного контроля за соблюдением в учреждении санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий	п. 7, 61 ССЭТ, пп. 4, 8–9, 12, 15 СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий				
6.2.	Обеспечивается проектная вместимость образовательного процесса в одну смену. Наполняемость учебных помещений и площадь на одного обучающегося соответствует установленным нормативам	пп. 19, 61 ССЭТ				
6.3.	В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах), учреждениях общего среднего образования,	п. 104 ССЭТ				

	<p>реализующих образовательные программы специального образования на уровне общего среднего образования, в том числе для лиц с интеллектуальной недостаточностью, образовательный процесс, количество учебных, коррекционных и факультативных занятий соответствует учебным планам специального образования на уровне общего среднего образования. Для детей с тяжелыми и (или) множественными физическими и (или) психическими нарушениями с учетом структуры нарушений и степени их тяжести разработаны индивидуальные учебные планы на основе учебного плана первого и второго отделений вспомогательной школы (вспомогательной школы-интерната) для детей с интеллектуальной недостаточностью, учебного плана ЦКРОиР для учащихся с тяжелыми и (или) множественными физическими и (или) психическими нарушениями</p>					
6.4.	Соблюдаются требования к режиму занятий (начало и окончание, длительность перерывов, каникулы, сокращение или отмена занятий и	пп. 61, 63–64, приложение 12 ССЭТ				

	другое)						
6.5.	Между занятиями по учебным предметам и коррекционными, факультативными, логопедическими занятиями, занятиями в пунктах коррекционно-педагогической помощи в учреждениях общего среднего образования предусмотрен перерыв не менее 30 минут	п. 104, приложение 12 ССЭТ					
6.6.	Продолжительность учебного занятия (занятия) соответствует нормативам. Продолжительность индивидуальных коррекционных занятий в ЦКРОиР, ПКПП, учреждениях дошкольного и общего среднего образования, коррекционных занятий в учреждениях специального образования составляет 15–30 минут (в зависимости от возраста ребенка и характера нарушения), подгрупповых и групповых занятий – 25–45 минут. Для обучающихся с детским церебральным параличом, не передвигающихся самостоятельно, допущено проведение индивидуальных занятий продолжительностью 30–45 минут	п. 64, приложение 12 ССЭТ					
6.7.	Продолжительность основных компонентов режима дня соответствует длительности пребывания	п. 63, приложение 11 ССЭТ					

	в учреждении, возрастным возможностям и особенностям состояния здоровья детей. Достаточная длительность ночного сна. Организован дневной сон по показаниям						
6.8.	В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах соблюдаются требования к условиям и режиму организации групп продленного дня	пп. 61, 95 ССЭТ, п. 144 СанНиП по УСО					
6.9.	Продолжительность прогулок, условия и организация их проведения соответствуют установленным требованиям	п. 63, приложение 11 ССЭТ					
6.10.	В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) учебный процесс организован в соответствии с требованиями, предъявляемыми к образовательному процессу в учреждениях общего среднего образования. Расписание уроков (распределение предметов в течение учебного дня и недели, сдвоенные уроки и другое) составлено с учетом установленных требований Расписание уроков в течение недели	пп. 61, 65, 94 ССЭТ, п. 144 СанНиП по УСО п. 106 СанНиП по УОСО					

	составлено с учетом ранговой шкалы трудности предметов					
6.11.	<p>В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) контрольные работы проводятся с кратностью не более чем одна в день, не проводятся по пятницам, на последних уроках.</p> <p>Порядок выполнения домашних заданий выбирается ребенком по усмотрению с перерывами через 30 - 40 минут.</p> <p>Соблюдаются требования к продолжительности домашних заданий обучающихся</p>	<p>пп. 61, 66–67 ССЭТ, пп. 144, 151 СанНиП по УСО, п.131 СанНиП по УСО</p>				
6.12.	<p>В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) соблюдаются требования, установленные к режиму организации физического воспитания (место уроков в расписании, сдавивание уроков, проведение уроков, организация занятий с учащимися, отнесенными к медицинской подготовительной группе, группе ЛФК и другое)</p>	<p>пп. 61, 65, 68, 70 ССЭТ, п. 144 СанНиП по УСО</p>				
6.13.	<p>В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных</p>	<p>пп. 61, 65, 69 ССЭТ</p>				

	общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) соблюдаются установленные требования к организации урока по физической культуре (двигательная активность, физическая нагрузка). Обучающиеся занимаются физической культурой и спортом в спортивной одежде и обуви, допущены к занятиям в спортивных секциях, участию в спортивных соревнованиях – с письменного разрешения медицинского работника						
6.14.	Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания обучающихся	пп. 61, 69, 78.1 ССЭТ					
6.15.	В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) трудовое обучение, включая общественно полезный труд, проводится с соблюдением норм трудового законодательства и санитарно-эпидемиологических требований	пп. 61, 71, приложение 13, 17 ССЭТ					
6.16.	Соблюдаются требования к рассаживанию обучающихся за ученической мебелью.	пп. 61, 96–97 приложение 8 ССЭТ, п. 129 СанНиП					

	Проводится комплекс мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся (физкультминутки, офтальмо-тренажи и другое)	по УОСО, п. 144 СанНиП по УСО.					
6.17.	Соблюдаются установленные требования к режиму работы с электронными средствами обучения	пп. 48, 61, 72, приложение 9 ССЭТ					
6.18.	Гигиеническое обучение и воспитание обучающихся осуществляется на уроках и во внеклассной деятельности	пп. 61, 78.2, 79 ССЭТ					

Фактическое количество баллов по разделу, всего:

Раздел 7. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением объекта питания

7.1.	Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком. Песок для наполнения песочниц завозится из специально выделенных мест, чистый, без посторонних примесей, представлены документы, подтверждающие его безопасность. Перед игрой песок увлажняется. По окончании рабочего дня песочницы закрываются крышками. На территории отсутствуют безнадзорные животные	п. 17 ОСЭТ, пп. 14–15 ССЭТ					
7.2.	Помещения, оборудование помещений содержатся в чистоте, подвергаются ежедневной и по мере необходимости	п. 3 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ					

	влажной уборке с применением моющих средств. Уборка проводится в отсутствие обучающихся при открытых фрамугах						
7.3.	Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в санузлах или специально отведенных местах	п. 6 ОСЭТ, п. 53 ССЭТ					
7.4.	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 и работников объекта питания – дополнительно дозаторами с антисептиком для обработки рук. Уборка санузлов и унитазов проводится после каждой перемены, накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются	п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 51, 57 ССЭТ					
7.5.	Соблюдаются требования к содержанию постельных	п. 56, приложение 10					

	принадлежностей, постельного белья, санитарной одежды	ССЭТ					
7.6.	Генеральная уборка всех помещений проводится не реже 1 раза в месяц. Ковры, мягкая мебель, игрушки содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке. Соблюдаются правила обработки спортивного оборудования, инвентаря, съемных чехлов, матов	п. 3 ОСЭТ, пп. 51–52 ССЭТ, п. 177 СанНиП по УСО, п. 140 СанНиП по УОСО					
7.7.	Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для обучающихся местах. Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды. В помещениях наличия насекомых, грызунов не выявлено. Окна в помещениях прачечной, спальных помещениях засетчены	пп. 6–7 ОСЭТ пп. 44, 51, 54, 57 ССЭТ, п. 182 СанНиП по УСО					
7.8.	Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки	п.11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ,					
7.9.	Работники объектов питания, уборщики помещений, работники плавательных бассейнов (операторы и медицинские сестры хлораторных установок) и прачечных (кастелянши, рабочие по стирке и ремонту спецодежды и	п. 11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ,					

	другие), заведующие хозяйством, заместители руководителей по административно-хозяйственной работе, слесари-сантехники прошли гигиеническое обучение в установленные сроки						
--	---	--	--	--	--	--	--

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. 27 ССЭТ, 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 водоообмена). Обработка	п. 66 ОСЭТ, пп. 24–28, 33, 35, 38 СанНиП по плав. бассейнам					

	чаши плавательного бассейна и поверхностей помещений производится в соответствии с 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, п.п. 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.	Созданы условия для организации горячего питания. Набор и планировка помещений, размещение торгово-технологического электрооборудования	пп. 25, 35, 37, 38, 51 ОСЭТ, пп. 129, 132, 139, приложение 21 ССЭТ					
------	---	--	--	--	--	--	--

	<p>обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды.</p> <p>В помещении приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах обеспечена работа бактерицидного освещения</p>						
9.2.	<p>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.</p> <p>Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда. Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров раздельные</p>	<p>пп. 7, 20, 28, 40 ОСЭТ, п. 28 ССЭТ</p>					
9.3.	<p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями на соответствие паспортным характеристикам.</p>	<p>пп. 8, 26 ОСЭТ, пп.134–135 ССЭТ</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) раздельные для сырой и готовой продукции</p>						
9.4.	<p>Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей. 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. Обеспечено наличие одноразовой посуды на период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств, которая повторно не используется.</p>	<p>пп. 9, 54 ОСЭТ, пп. 135, 138 ССЭТ</p>					

	Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами					
9.6.	Имеется необходимое количество производственных 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. Наличия насекомых и грызунов в объекте питания не наблюдается. Выполняются мероприятия по предотвращению появления грызунов, насекомых: проводится дезинфекция,	п. 59 ОСЭТ, п. 54 ССЭТ, п. 182 СанНиП по УСО				

	дезинсекция, дератизация в соответствии с актами законодательства; нижняя часть наружных дверей объекта питания облицована металлом; окна подвалных помещений закрыты металлической сетью (решеткой); окна помещений объекта питания засетчены						
9.9.	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 промежуточные емкости	пп. 57–58 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ					
9.10.	На поступившие в объект питания	п. 12 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ					

	<p>продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие качество и безопасность. Продукция, находящаяся в обращении, соответствует установленным гигиеническим нормативам.</p> <p>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>						
9.11.	В объекте питания отсутствует в обращении пищевая продукция с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и другими признаками небезопасности	п. 45 ОСЭТ					
9.12.	Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного	пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп.143, 145 ССЭТ					

	сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых из обращения, с нарушением целостности 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, плодоовошной 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 немытых 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. Соблюдаются требования	пп. 37, 38 ОСЭТ, пп. 156–158, 160 ССЭТ, п. 132 СанНиП по УСО, подп. 188.4, 188.11 п. 188 СанНиП по УОСО					

	к обработке яиц, индивидуальной упаковки консервированных продуктов						
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. Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд	пп. 156, 160 ССЭТ, п. 132 СанНиП по УСО, подп. 188.7–188.9, 188.12, 188.13 п. 188 СанНиП по УОСО					
9.17.	Соблюдаются отдельные требования к приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков	п.156 ССЭТ, п. 132 СанНиП по УСО, подп. 188.10, 188.14–188.16 п. 188 СанНиП по УОСО					
9.18.	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 Работники обеспечены	п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 32, 132, 139–140, приложение 21 ССЭТ					

	санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день						
9.19.	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» с соответствующим контролем медработником (при отсутствии медработника – другим ответственным лицом)	п. 54 ОСЭТ, пп. 139, 141 ССЭТ, п. 137 СанНиП по УСО					

Фактическое количество баллов по разделу, всего:

Раздел 10. Качество питания, контроль

10.1.	Количество посадочных мест предусматривается не менее 25 % от общей численности детей в учреждении, не менее 50 % – в учреждении с круглосуточным пребыванием. При входе в обеденный зал установлены умывальники из расчета один умывальник на 20 мест	п. 26 ССЭТ					
10.2.	Организовано горячее	пп. 129, 146, 148,					

	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 продукции	154 ССЭТ						
10.3.	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						
10.4.	В питании не используются пищевые продукты и блюда, определенные в целях профилактики острых кишечных инфекций	п. 45 ОСЭТ, п. 161, приложение 24 ССЭТ						
10.5.	Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления. В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики	п. 152, приложение 23 ССЭТ						
10.6.	Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем. Сведения о нуждающихся в диетическом питании	п. 149 ССЭТ, п. 131 СанНиП по УСО						

	имеются в объекте питания, у педагогов и воспитателей (предоставлены медработником)						
10.7.	Проводится витаминизация супов или сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой. Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией – осуществляется в соответствии с актами законодательства		п. 153 ССЭТ, п. 130 СанНиП по УСО				
10.8.	Обеспечено в соответствии с разработанной программой проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, полнотой вложения пищевых продуктов. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд членами бракеражной комиссии, результаты заносятся в бракеражный журнал. Используется установленная форма бракеражного журнала		пп. 129–130 ССЭТ, СанНиП по произв. контролю, п. 137 СанНиП по УСО				
10.9.	Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели. Анализ выполнения установленных норм питания проводится уполномоченным лицом учреждения (или медицинским работником в учреждениях с круглосуточным		пп. 150–151 ССЭТ, пост. Совмина о нормах питания; СанНиП по физиол. нормам				

	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.
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		
					риски не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования к земельному участку и территории		5	10	10–9	8	7 и менее
2.	Требования к зданию,		8	16	16–14	13–12	11 и менее
3.	Санитарно-техническое благоустройство (водоснабжение, канализование, отопление, вентиляция)		4	8	8	7–6	5 и менее
4.	Естественное и искусственное освещение		7	14	14–13	12–11	10 и менее
5.	Оборудование помещений		6	12	12–11	10–9	8 и менее

6.	Требования к организации образовательного процесса, воспитанию		18	36	36–32	31–27	26 и менее
7.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания		9	18	18–16	15–14	13 и менее
8.	Устройство и содержание плавательных бассейнов		4	8	8	7–6	5 и менее
	Итого по условиям и организации образовательного процесса (пункты 1–8)	61–57	122–114 / 114–103	122–110 / 102–86	109–92		91 и менее/ 85 и менее
9.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (устройство и содержание объекта питания, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками)		19	38	38–34	33–29	28 и менее
10.	Качество питания, контроль		9	18	18–16	15–14	13 и менее
	Итого по организации питания (пункты 9–10)	28	56	56–51	50–42		41 и менее
	Итого	89–85	178–170 / 170–152	178–160 / 151–128	159–134 / 151–128		133 и менее/ 127 и менее

Итоговая оценка _____

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