

Приложение
к постановлению
заместителя Министра –
Главного государственного
санитарного врача
Республики Беларусь
от №

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или 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 или среднего специального образования**

Дата начала заполнения				Дата завершения заполнения			
число	месяц	год	время	число	месяц	год	время

Дата направления			
число	месяц	год	

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки выборочной ☐, внеплановой ☐;
для использования при планировании проверок ☐;
в ходе мониторинга ☐, мероприятий технического (технологического, поверочного) характера ☐ (заполняется контрольным (надзорным) органом при необходимости).

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон проверяющего (руководителя проверки) или должностного лица, направившего контрольный список вопросов (чек-лист) _____

Сведения о проверяемом субъекте:

Учетный номер плательщика (УНП)

Наименование (фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется) проверяемого субъекта _____

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Место осуществления деятельности _____

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Форма собственности _____
 Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____
 Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон представителя
 (представителей) проверяемого субъекта _____

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту<*>:

№	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
1	Требования к земельному участку и территории (максимальное количество баллов – 8)						
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 кустарники не затеняют учебные помещения. Площадь озеленения территории не менее 40%.	ОСЭТ – п. 14; ССЭТ – п.п. 8 – 10, 13					
1.2	Подходы к зданиям учреждения, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки имеют твердое ровное покрытие.	ССЭТ – п. 11					

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.	ССЭТ – п.п. 11, 14 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 покрытием и ограждением. На территории и в здании созданы условия для сбора мусора. Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место.	ОСЭТ – п. 17; ССЭТ – п. 12						
Итого баллов по результатам оценки								
2	Требования к зданию (максимальное количество баллов – 16)							
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.	ССЭТ – п.п. 17, 106 ССЭТ – п. 20 СанНиП по УПТОиССО – п. 21						

2.2	Помещения учебные, жилые медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах. 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.	ССЭТ – п. 18 СанНиП по УПТОиССО – п. 28 (часть вторая)					
2.3	Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития (при наличии).	ССЭТ – п. 22, приложение 3					
2.4	Площади учебных, жилых помещений соответствуют установленным нормативам.	ССЭТ – п.п. 20, 21, приложения 1, 2					
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.	ССЭТ – п.п. 21, 25, приложение 2					
2.6	Спортивные, музыкальные и танцевальные залы не размещены вблизи учебных помещений. При спортивных и танцевальных залах имеются отдельные для юношей и девушек раздевалки. 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.	ССЭТ – п.п. 24, 74; СанНиП по УПТОиССО – п.п. 35, 47)					
2.7	Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям.	ССЭТ – п. 23, приложение 4					

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.	ОСЭТ – п. 7; ССЭТ – п.п. 28, 29					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
3	Санитарно-техническое благоустройство (максимальное количество баллов – 12)						
3.1	Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном пункте) системой отопления. В ограждении отопительных приборов не используются ДСП, ДВП, полимерные материалы.	ССЭТ – п.п. 30, 33					
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.	ОСЭТ – п.п. 21, 22; ССЭТ – п.п. 30, 32 СанНиП по УПТОиССО – п. 61					
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. При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов.	ССЭТ – п. 155					

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.	ОСЭТ – п. 19; ССЭТ – п.п. 30, 34, 35, 36					
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.	ССЭТ – п. 108					
3.6	В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений. Соблюдается 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 обучающихся оснащены термометрами.	ССЭТ – п. 37, приложение 6 СанНиП по УПТО и ССО – п. 63					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
4	Естественное и искусственное освещение (максимальное количество баллов – 12)						
4.1	Выполняются гигиенические требования к наличию естественного освещения в помещениях учреждения. Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях левостороннее.	ССЭТ – п.п. 39, 40, приложение 7					

4.2	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. Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам.	ССЭТ – п.п. 41, 42; СанНиП и ГН по освещенности					
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.	ССЭТ – п. 42; СанНиП и ГН по освещенности; СанНиП по УПТОиССО – п.85, приложение 2					
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 время при пасмурном дне. В помещениях, где организован образовательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света.	ССЭТ – п. п. 42, 43 СанНиП и ГН по освещенности;					
4.5	Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.	СанНиП по УПТОиССО – п. 88 (абзацы четвертый и пятый)					
4.6.	Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении. Остекление оконных проемов целостное. Электросветильники и окна содержатся в чистоте.	ОСЭТ – п. 20 ССЭТ – п.п. 43, 52					

<i>Итого баллов по результатам оценки</i>						
5	Оборудование помещений (максимальное количество баллов – 10)					
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 ТНПА и разрешенные законодательством. Используемые твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны. Не используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела, средства обучения.	ССЭТ – п.п. 44, 29, 38				
5.2	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. 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.	ССЭТ – п.п. 24, 29, 47				
5.3	Учебные помещения оборудованы мебелью ученической, произведенной по установленным стандартам, с учетом назначения помещения и соответствующей функциональным ростовым параметрам учащихся. Стулья и столы используются в комплекте одного размера. Не используются табуретки. Углы и ребра крышек столов, сидений и спинок стульев закруглены, без острых выступающих частей и заусенцев, при ремонте размеры не изменены. Требования к расстановке ученической мебели соблюдены.	ССЭТ – п. 45, приложение 8 СанНиП по УПТОиССО – п.п. 94, 95				

5.4	Химические лаборатории оборудованы вытяжными шкафами.	ССЭТ – п. 45					
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.	ССЭТ – п.п. 44, 48, 49, приложение 9					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
6	Организация образовательного процесса (максимальное количество баллов – 20)						
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.	ССЭТ – п. 61;					
	Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрету курения, организует проведение производственного контроля за соблюдением в учреждении санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий.	ССЭТ – п. 7, СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий (пункты 4, 8, 9, 12, 15)					
	Гигиеническое обучение и воспитание обучающихся осуществляется в соответствии с установленными требованиями	ССЭТ – п. 78.2; СанНиП по УПТОиССО – 12					
6.2	Наполняемость групп и площадь на одного обучающегося в учебных помещениях соответствуют установленным нормативам.	ССЭТ – п.п. 61, 19, 20					
6.3	Учебные занятия начинаются не ранее 8.00 и заканчиваются (вторая смена) не позднее 21.00. Учебные занятия учащихся первого и второго года обучения на основе базового образования организованы в первую смену.	ССЭТ – п.п. 61, 64, 113; приложение 12					
6.4	Продолжительность учебного занятия не превышает 45 мин, перерывы – не менее 10 минут и 20 минут – для приема пищи.	ССЭТ – п.п. 61, 64, приложение 12					

[illegible]

7.	Требования к производственному обучению и практике <i>(максимальное количество баллов - 18)</i>					
7.1	Прием документов у детей, поступающих в учреждение, осуществлен по представлении медицинской справки о состоянии здоровья. Учащиеся проходят ежегодно медицинский осмотр.	ССЭТ - п. 6 СанНиП по УПТОиССО п. 146				
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 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.	ССЭТ – п. 107, приложение 17				

7.3	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 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.	ССЭТ – п. 109					
7.4	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.	ССЭТ – п. 46					
7.5	При организации производственного обучения, практики, труда обучающихся: обучающиеся допущены к работе в соответствующей одежде и обуви с использованием других средств индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемых работ; трудовая нагрузка и виды работ организованы с учетом состояния здоровья обучающегося; не допущено использование утиля, стекла, легко воспламеняющихся материалов, жидкостей и газов.	ССЭТ – п. 71.1., приложение 13					

7.6	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. 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 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.	ССЭТ – п. 110					
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).	ССЭТ – п. 71.1					
7.8	При организации производственного обучения, практики обучающихся соблюдаются требования продолжительности рабочего дня обучающихся, к организации перерывов, к норме выработки в сравнении со взрослыми.	ССЭТ – п. 111					
7.9	В производственных зонах с уровнем звука более 70 дБА обеспечено использование средств индивидуальной защиты (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.	ССЭТ – п. 112. приложение 18					

Итого баллов по результатам оценки						
8.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением объекта питания (максимальное количество баллов – 14)					
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 безнадзорные животные.	ОСЭТ – п. 17; ССЭТ – п.п. 14, 15				
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.	ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – п. 51				
8.3	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.	ССЭТ – п. 53				
8.4	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 – 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.	ОСЭТ – п. 33; ССЭТ – п.п. 23, 51, 55, 57				

9.1	Созданы условия для организации горячего 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.	ОСЭТ – п.п. 25, 35, 37, 38, 51; ССЭТ – п.п. 129, 132, 139, приложение 21					
9.2	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.	ОСЭТ – п.п. 7, 20, 28, 40; ССЭТ – п.п. 26, 28					
9.3	Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями. Оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами. Торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда предусмотрены отдельные для сырой и готовой продукции.	ОСЭТ – п.п. 8, 26; ССЭТ – п.п. 143, 134, 135					
9.4	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. Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков.	ОСЭТ – п.п. 42, 43, 50; ССЭТ – п. 136					

9.5	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. Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами.	ОСЭТ – п.п.9, 54; ССЭТ – п.п. 135, 138					
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.	ОСЭТ – п. 54; ССЭТ – п.п. 133, 137, приложение 22					
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.	ОСЭТ – п.п. 3, 6; ССЭТ – п. 51;					
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, 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.	ОСЭТ – п. 59; ССЭТ – п. 54; СанНиП по УПТОиССО – (часть третья)					

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.	ОСЭТ – п.п. 57, 58; ССЭТ – п. 142					
9.10	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.	ОСЭТ – п. 12; ССЭТ – п. 142					
9.11	В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.).	ОСЭТ – п. 45					
9.12	Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых с обращения, после вскрытия упаковки. Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией.	ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47; ССЭТ – п.п. 143, 145					

9.13	Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции.	ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47; ССЭТ – п.п. 143, 144, 145					
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 немывтых 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 к обработке индивидуальной упаковки консервированных продуктов, обработке и приготовлению отдельных блюд из яиц.	ОСЭТ – п.п. 37, 38; ССЭТ – п.п. 156 - 158, 160 СанНиП по УПТОиССО –					
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.	ССЭТ – п. 159					
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.	ССЭТ – п.п. 156, 160; СанНиП по УПТОиССО –					
9.17	Соблюдаются отдельные требования к приготовлению	ССЭТ – п.156; СанНиП по УПТОиССО – п. 202					

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.	ОСЭТ – п. 33; ССЭТ – п.п.23, 32, 139, 132 и приложение 21					
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.	ССЭТ – п.п. 139, 140					
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).	ОСЭТ – п.54; ССЭТ – п. 139; ССЭТ – п. 141, СанНиП по УПТОиССО – п. 213, приложение 8					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
10	Качество питания, контроль (максимальное количество баллов – 16)						
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 продукции.	ССЭТ – п.п. 129, 146, 148, 154;					
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.	ССЭТ – п. 147					
10.3	В питании не используются пищевые продукты и блюда, определенные в целях профилактики острых кишечных инфекций.	ОСЭТ – п.45; ССЭТ – п. 161, Приложение 24					

10.4	Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления. В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской дитетики.	ССЭТ – п. 152, приложение 23					
10.5	Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем. Сведения о нуждающихся в диетическом питании имеются в объекте питания (предоставлены медработником).	ССЭТ – п. 149; СанНиП по УПТОиССО – п.п. 201 (часть первая)					
10.6	Проводится витаминизация супов или сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой. Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией – осуществляется в соответствии с актами законодательства.	ССЭТ – п. 153; СанНиП по УПТОиССО – п. 203 (часть вторая); Инструкция по С- витаминизации					
10.7	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.	ССЭТ – п.п. 129, 130; СанНиП по произв. контролю; Приказ Минздрава по мед. помощи; СанНиП по УПТОиССО – п. 209, приложение 7					

10.8	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) – два - три раза в неделю. 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 пребыванием детей) каждые 10 дней и по окончании месяца. Нормы питания и физиологические нормы выполняются.	ССЭТ – п.п. 150, 151 Постановление СовМина о нормах питания; СанНиП по физиол. нормам				
Итого баллов по результатам оценки						

Контрольный список вопросов (чек-лист) составлен на основании перечня 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) (сокращенно – 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» (сокращенно – 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 (сокращенно – ССЭТ);

4. постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июня 2019 г. № 74 «О проведении обязательных и внеочередных медицинских осмотров работающих» (сокращенно – Постановление по медосмотрам);

5. 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 (сокращенно – СанНиП по УПТОиССО);

6. санитарные нормы и правила «Требования при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», гигиенический норматив «Предельно-допустимые уровни нормируемых параметров при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 июня 2013 г. № 59 (сокращенно – СанНиП по КУВТ);

7. санитарные нормы и правила «Требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению помещений жилых и общественных зданий», гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека естественного, искусственного и

совмещенного освещения жилых зданий», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 июня 2012 г. № 82 (сокращенно – СанНиП и 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 (сокращенно – СанНиП по произв. контролю);

9. 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 (сокращенно – СанНиП по физиол. нормам);

10. приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 31 мая 2012 г. № 669 «О совершенствовании организации оказания медицинской помощи детям в учреждениях образования» (сокращенно – Приказ Минздрава по мед. помощи);

11. 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 22 декабря 2003 г. №183 (сокращенно – СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий);

12. Инструкция 1.1.11-11-17-2003 «Порядок проведения гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, питьевой воды и пестицидов, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения и для инженерно-технических работников, организаций и предприятий различных форм собственности», утвержденная постановлением заместителя Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 15 августа 2003 г. № 90 (сокращенно – Инструкция по гигиеническому обучению);

13. Инструкция 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 сентября 2006 г. № 132 (сокращенно – Инструкция по С-витаминизации);

подпись	инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта
_____ 20__ г.	
подпись	инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки)
_____ 20__ г.	

<*> В перечне требований, предъявляемых к 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 субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному субъекту, а также, если предъявляемое требование невозможно оценить в рамках мониторинга;

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.

2. «Нет» – 0 – 1 балл:

1 балл – если требование реализовано не в полном объеме;

0 баллов – если требование не реализовано.

3. Не требуется – 2 балла.

**Оценка результатов по отдельным санитарно-гигиеническим показателям по
учреждению в целом
(максимальное количество баллов – 166).**

№ п/п	Наименование санитарно- гигиенического показателя, его доля в определении санэпидблагополучия учреждения	Факти- ческое коли- чество баллов	Коли- чест- во приз- наков	Макси- мальное коли- чество баллов	Риск не выражен или выражен слабо – от... баллов и более	Средняя степень риска – от баллов до баллов	Выраж енный риск – менее баллов
1	Требования к земельному участку и территории, <i>Удельный вес: 4,8%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
2	Требования к зданию, <i>Удельный вес: 9,6%</i>		8	16	16 - 14	13 - 12	11 и менее
3	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации), <i>Удельный вес: 7,2%</i>		6	12	12 - 11	10 - 9	8 и менее
4	Естественное и искусственное освещение, <i>Удельный вес: 7,2%</i>		6	12	12 - 11	10 - 9	8 и менее
5	Оборудование помещений, <i>Удельный вес: 6,0%</i>		5	10	10 - 9	8	7 и менее
6	Требования к организации образовательного процесса, <i>Удельный вес: 12,0%</i>		10	20	20 - 18	17 - 15	14 и менее
7	Требования к организации производственного обучения и практики <i>Удельный вес: 10,8%</i>		9	18	18 - 16	15 - 14	13 и менее
8	Соблюдение санитарно- противоэпидемического режима, за исключением объекта питания, <i>Удельный вес: 8,4%</i>		7	14	14 - 13	12 - 11	10 и менее
Итого по условиям и организации образователь- ного процесса, производ- ственного обучения (пункты 1 - 8), <i>Удельный вес: 66,3%</i>			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), <i>Удельный вес: 24,1%</i>		20	40	40-36	35-30	29 и менее
10	Качество питания, контроль <i>Удельный вес: 9,6%</i>		8	16	16 - 14	13 - 12	11 и менее
<i>Итого по организации питания, Удельный вес: 33,7%</i>			<i>28</i>	<i>56</i>	<i>56 - 50</i>	<i>49 - 42</i>	<i>41 и менее</i>
<i>Итого по учреждению</i>			<i>83</i>	<i>166</i>	<i>166 - 149</i>	<i>148 - 125</i>	<i>124 и менее</i>