



вул. Мяснікова, 39, 220030, г. Мінск
р/р ВУ89АКВВ36049000000100000000
у ААТ «ААБ «Беларусбанк», БИК: АКВВ ВУ 2Х
Тэл. 222 65 47, факс 222 46 27
сайт: www.minzdrav.gov.by
e-mail: mzrb@belcmt.by

ул. Мясникова, 39, 220030, г. Минск
р/с ВУ89АКВВ36049000000100000000
в ОАО «АСБ «Беларусбанк», БИК: АКВВ ВУ 2Х
Тел. 222 65 47, факс 222 46 27
сайт: www.minzdrav.gov.by
e-mail: mzrb@belcmt.by

18.10.2022 № 25

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
заместителя Министра – Главного государственного санитарного врача
Республики Беларусь

Об утверждении перечня
требований контрольного списка
вопросов (чек-листа),
предъявляемых к проверяемому
учреждению дошкольного
образования

С целью реализации требований Указа Президента Республики Беларусь от 16 октября 2009 г. № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь», пункта 3 постановления Совета Министров Республики Беларусь от 13 декабря 2012 г. № 1147 «Об утверждении перечня контролирующих (надзорных) органов и (или) сфер контроля (надзора), которые применяют (в которых применяются) контрольные списки вопросов (чек-листы), определении требований к форме контрольного списка вопросов (чек-листа) и признании утратившим силу постановления Совета Министров Республики Беларусь от 1 апреля 2010 года № 489» и приказа Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 декабря 2018 г. № 1342 «Об утверждении формы контрольных списков вопросов (чек-листов), применяемой органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, и признании утратившим силу приказа Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 декабря 2012 г. № 1554» ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Установить перечень требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению дошкольного образования согласно приложению.

2. Главным государственным санитарным врачам административных территорий обеспечить применение перечня требований контрольного

списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению дошкольного образования.

3. Главным санитарным врачам, осуществляющим управление деятельностью в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, рекомендовать применение перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению дошкольного образования.

4. Органам и учреждениям, осуществляющим в соответствии с законодательными актами государственный санитарный надзор, разместить на официальных сайтах в глобальной компьютерной сети Интернет перечень требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению дошкольного образования.

5. Признать утратившим силу постановление заместителя Министра – Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 5 марта 2020 г. № 8 «Об утверждении перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению дошкольного образования, и методических рекомендаций по порядку его применения».

6. Настоящее постановление вступает в силу с 1 ноября 2022 г.

Заместитель Министра –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь



А.А.Тарасенко

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 требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения в проверяемом **учреждении дошкольного образования.**

Дата начала заполнения					Дата завершения заполнения				
□ □	□ □	□ □ □ □	□ □ ч.	□ □ мин.	□ □	□ □	□ □ □ □	□ □ ч.	□ □ мин.
число	месяц	год	время		число	месяц	год	время	

Дата направления		
□ □	□ □	□ □ □ □
число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки выборочной , или 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 проверяемым субъектом 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, в том числе зелеными насаждениями, на территории отсутствует сквозной проезд. Территория в вечернее время освещена.	ОСЭТ – п. 14; ССЭТ – п.п. 8 – 10, 13					
1.2	Площадь озеленения территории не менее 40%. Подходы к зданию, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки имеют твердое ровное покрытие. Выделены физкультурно-спортивная, отдыха (игр) и хозяйственная зоны. Расположение зон физкультурно-спортивной для отдыха (игр) соответствует установленным требованиям. Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке. Песочницы оборудованы крышками.	ССЭТ – п.п. 10, 11, 14					
1.3	Количество групповых площадок, теневых навесов, веранд или террас соответствует количеству групп. На групповых площадках покрытие травяное или из утрамбованного грунта (иного аналогичного покрытия).	ССЭТ – п.80					

2.2	<p>Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития (при наличии).</p> <p>Устройство и площади помещений групповых ячеек, в том числе санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования соответствуют установленным требованиям.</p>	ССЭТ – п.п. 22, 83, 23, приложения 4, 14.					
2.3	<p>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.</p> <p>Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям.</p>	ССЭТ – п.п. 25, 74					
2.4	<p>Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам.</p> <p>Своевременно проведен ремонт помещений. Не выявлено неисправных инженерных сетей, санитарно-технического оборудования.</p> <p>Не выявлено фактов проведения покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для здоровья, в присутствии воспитанников.</p>	ОСЭТ – п. 7; ССЭТ – п.п. 28, 29					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
3.	Естественное и искусственное освещение (максимальное количество баллов - 8)						
3.1	<p>Выполняются гигиенические требования к наличию естественного освещения в помещениях учреждения.</p> <p>Направление основного светового потока естественного освещения в помещениях для занятий – левостороннее.</p>	ССЭТ – п. п. 39, 40, приложение 7					
3.2	<p>Игровые, игровые с зоной отдыха, спальные помещения оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), окна в игровых (игровых с зоной отдыха) не затенены цветами, декоративными шторами.</p> <p>Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам.</p>	ССЭТ – п.п. 41, 42; СанНиП и ГН по освещенности					

3.3	<p>Обеспечено равномерное и достаточное искусственное освещение основных помещений.</p> <p>Искусственное освещение используется в помещениях с пребыванием воспитанников и в дневное время при пасмурном дне.</p> <p>В помещениях, где организован образовательный и воспитательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света.</p>	<p>ССЭТ – п. 42;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p>						
3.4	<p>Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении.</p> <p>Остекление оконных проемов целостное.</p> <p>Электросветильники и окна содержатся в чистоте.</p> <p>Электросветильники с лампами накаливания закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.</p>	<p>ОСЭТ – п. 20</p> <p>ССЭТ – п.п. 43, 52;</p> <p>СанНиП по УДО - п. 56 (часть вторая).</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
4.	Санитарно-техническое благоустройство: состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации (максимальное количество баллов – 8)							
4.1	<p>Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном пункте) системой отопления.</p> <p>В ограждении отопительных приборов не используются ДСП, ДВП, полимерные материалы.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 30, 33</p>						
4.2	<p>Системы хозяйственно-питьевого водоснабжения, горячего водоснабжения, водоотведения соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Холодная и горячая вода подведена в помещения объекта питания, медицинского назначения, плавательного бассейна, для мытья ног, санитарные узлы, душевые, умывальные, буфетные.</p> <p>Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 21, 22;</p> <p>ССЭТ – п.п. 30, 32</p>						

4.3	<p>Питьевой режим воспитанников организован с использованием упакованной питьевой воды, кипяченой воды или через дополнительные фильтры из централизованной сети, с использованием одноразовой или многоразовой посуды.</p> <p>При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов.</p>	ССЭТ – п. 155					
4.4	<p>Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года.</p> <p>Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты.</p> <p>В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений.</p> <p>Параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Воспитанники не находятся в помещениях с наличием плесени.</p> <p>Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием воспитанников оснащены термометрами.</p>	<p>ОСЭТ – п. 19;</p> <p>ССЭТ – п.п. 30, 35 - 37, 59;</p> <p>СанНиП по УДО – п. 62 (часть третья)</p>					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
5	Соблюдение требований к устройству и содержанию плавательного бассейна, помещений теплопроцедур с обогревочной камерой (максимальное количество баллов - 8)						
5.1	<p>Планировка, устройство помещений плавательного бассейна, система обновления и обеззараживания воды соответствуют установленным требованиям и обеспечивают предупреждение распространения кожных заразных и инфекционных болезней.</p> <p>Соответствуют установленным требованиям помещения теплопроцедур с обогревочной камерой.</p>	<p>ОСЭТ – п. 66;</p> <p>ССЭТ – п. 27;</p> <p>СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 32, 33, 36</p> <p>СанНиП по УДО – п.п. 85 – 87</p>					

5.2	<p>Соблюдаются объемы подаваемой для обновления воды, соответствует установленным требованиям площадь зеркала воды на одного обучающегося.</p> <p>Система обеззараживания воды автоматическая, эффективная и безопасная.</p> <p>Полный слив воды с обработкой чаши бассейна проводится не реже 1 раза в год в бассейнах рециркуляционного типа, а также при обнаружении патогенных биологических агентов (независимо от системы водообмена).</p> <p>Обработка чаши плавательного бассейна и поверхностей помещений производится в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>ОСЭТ – п. 66;</p> <p>СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 24 – 28, 33, 35, 38</p>						
5.3	<p>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).</p>	<p>ССЭТ – п. 27;</p> <p>СанНиП по плав. бассейнам – п.п.32,33, 36</p>						
5.4	<p>Организован производственный лабораторный контроль за качеством воды, температурой воды в чаше плавательного бассейна, за микроклиматом помещений.</p> <p>Соблюдается требования к проведению производственного контроля, в том числе кратность лабораторного контроля.</p> <p>Соблюдаются нормативы микроклимата помещений.</p> <p>Соблюдаются правила личной гигиены работниками и воспитанниками.</p> <p>Соблюдаются правила личной гигиены воспитанниками, требования к организации обучения плаванию воспитанников, к приему воспитанниками теплопроцедур в обогревочной камере.</p>	<p>ОСЭТ – п. 66;</p> <p>ССЭТ – п. 27;</p> <p>СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 6, 11, 23, 39 – 41.</p> <p>СанНиП по УДО – п.п. 83, 84, 89, 90</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
6.	Оборудование помещений (максимальное количество баллов – 8)							

6.1	<p>Используются 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.</p> <p>Используемый твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны.</p> <p>Не используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела, средства обучения.</p>	ССЭТ – п.п. 44, 29, 38					
6.2	<p>Игровые оборудованы мебелью детской, произведенной по установленным стандартам, соответствующей функциональным ростовым параметрам воспитанников.</p> <p>Стулья и столы используются в комплекте одного размера, не используются при организации занятий табуретки.</p> <p>Соблюдаются требования к расстановке столов и стульев для занятий, к рассаживанию воспитанников.</p>	<p>ССЭТ – п. 45, приложение 8;</p> <p>СанНиП по УДО – п.п. 92 - 93</p>					
6.3	<p>Используемые кровати и их расстановка отвечают установленным требованиям.</p> <p>Не используются кровати с прогибающимся ложем.</p>	ССЭТ – п. 47, приложение 8					
6.4	Соответствуют установленным требованиям устройство и оборудование приемных-раздевальных, групповых ячеек, туалетных.	ССЭТ – п.п 33, 84					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
7.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания (максимальное количество баллов – 20)						
7.1	<p>Прием воспитанников (вновь поступающих, после болезни) осуществляется по предоставлению медицинской справки.</p>	ССЭТ – п. 6;					

	<p>Во время утреннего приема воспитателем оценивается состояние здоровья ребенка.</p> <p>Воспитанники принимаются в группу здоровые, опрятно одетые.</p> <p>Выявленные в течение дня заболевшие воспитанники своевременно изолируются в медицинский изолятор.</p>	<p>ССЭТ – п. 75;</p> <p>СанПиН по УДО – п. 104</p>					
7.2	<p>Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком.</p> <p>Песок для наполнения песочниц завозится из специально выделенных мест, чистый, без посторонних примесей, представлены документы, подтверждающие его безопасность. Перед игрой песок увлажняется.</p> <p>По окончании рабочего дня песочницы закрываются крышками.</p> <p>На территории отсутствуют безнадзорные животные.</p> <p>Игровое и спортивное оборудование хорошо поддается очистке, исправно.</p>	<p>ОСЭТ – п. 17;</p> <p>ССЭТ – п.п. 14, 15</p>					
7.3	<p>Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте.</p> <p>Уборочный инвентарь для уборки туалетных и санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в туалетных и санузлах или специально отведенных местах.</p>	<p>ССЭТ – п. 53</p>					
7.4	<p>Помещения и оборудование помещений содержатся в чистоте.</p> <p>Влажная уборка помещений проводится с применением моющих средств в отсутствие воспитанников при открытых фрамугах.</p> <p>Накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются.</p> <p>Индивидуальные горшки после каждого их использования моются ершами под проточной водой с использованием моющих средств.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3;</p> <p>ССЭТ – п п. 51, 57;</p>					

	<p>Соблюдается минимальная кратность уборки поверхностей в основных помещениях групповых ячеек, туалетных.</p> <p>Используемые в учреждении для мытья унитазов и горшков ерши после использования дезинфицируются и хранятся в емкостях.</p>	<p>СнНиП по УДО – п.п.109.3, 109.4, 109.5, 109.7</p>					
7.5	<p>Не реже 1 раза в месяц проводится генеральная уборка всех помещений.</p> <p>Ковры, игрушки содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3;</p> <p>ССЭТ – п.п. 51, 52;</p> <p>СнНиП по УДО – п. 111</p>					
7.6	<p>Постельные принадлежности индивидуальные, не реже 1 раза в год просушиваются или подвергаются химчистке.</p> <p>Постельное белье и полотенца после смены закрепляются за каждым воспитанником.</p> <p>Санитарной одеждой обеспечены медицинские работники, помощники воспитателей, работники прачечных, уборщики помещений.</p> <p>Смена санитарной одежды производится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.</p> <p>Смена постельного белья проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 2 недели, полотенце – не реже 1 раза в неделю.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 56, 60, приложение 10</p>					
7.7	<p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками (туалетные и санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, унитазы оснащены накладными сиденьями), умывальники – дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными полотенцами, а для медицинских работников - дополнительно с антисептиками для обработки рук.</p>	<p>ОСЭТ – п. 33;</p> <p>ССЭТ – п. 23</p>					

7.8	<p>Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для воспитанников местах.</p> <p>В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды.</p> <p>Окна в помещениях, прачечной, спальных помещениях засетчены.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 6, 7;</p> <p>ССЭТ – п.п. 44, 51, 54, 57</p> <p>СанНиП по УДО – п. 122 (часть вторая)</p>						
7.9	<p>Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки.</p>	<p>ОСЭТ – п.11;</p> <p>ССЭТ – п. 5;</p> <p>Постановление по мед. осмотрам</p>						
7.10	<p>Руководители, воспитатели и помощники воспитателей, уборщики помещений, работники объектов питания, 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.</p>	<p>ОСЭТ – п.11;</p> <p>ССЭТ – п. 5;</p> <p>Постановление по гигиеническому обучению</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
8.	Гигиенические требования к распорядку дня (максимальное количество баллов – 20)							
8.1	<p>Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрету курения работниками, организует в соответствии с разработанными программами проведение производственного контроля за соблюдением в учреждении санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий.</p>	<p>ССЭТ – п. 7;</p> <p>СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий (пункты 4, 8, 9, 12, 15)</p>						

8.2	<p>Наполняемость групп и площадь помещений групповой ячейки на одного воспитанника соответствует установленным нормам.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 19, 83, приложение 14</p>					
8.3	<p>Соблюдаются требования к продолжительности и кратности обязательных компонентов режима дня (питания, дневного сна, прогулок и др.), в том числе при организации дополнительных образовательных услуг.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 61, 63, 85, приложение 11</p>					
8.4	<p>При пребывании в учреждении 10,5 часов и более в режиме дня предусмотрено не менее 2-х прогулок на открытом воздухе общей продолжительностью не менее 3 часов 20 минут.</p> <p>При неблагоприятных погодных условиях прогулки не проводились (их продолжительность была сокращена).</p>	<p>ССЭТ – п.п. 61, 85, 63</p>					
8.5.	<p>Соблюдаются требования к организации и проведению занятий с детьми в рамках оказания дополнительных образовательных услуг.</p> <p>Дополнительные образовательные услуги оказываются воспитанникам не ранее чем с 4-летнего возраста.</p>	<p>ССЭТ – п. 86, приложение 11</p>					
8.6	<p>Образовательный процесс организован по типовым учебным планам и программам, утвержденным в установленном Кодексе Республики Беларусь об образовании порядке, в условиях сохранения здоровья, поддержания работоспособности, обеспечения двигательной активности воспитанников.</p> <p>В начале и конце недели занятия облегченные по содержанию и умственной нагрузке.</p> <p>Соблюдается нормируемая продолжительность занятий с воспитанниками, в том числе имеющими недостатки психофизического развития.</p>	<p>ССЭТ – п. п. 61, 64, 85, приложение 12</p>					
8.7	<p>Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за физическим воспитанием воспитанников.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 61, 69</p>					

8.8	<p>Устройство, площади и оборудование, содержание помещений с персональными электронно-вычислительными машинами (ПЭВМ) соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Занятия с использованием ПЭВМ и ВДТ не проводятся для детей в возрасте младше 5-и лет. На занятиях с детьми в возрасте от 5 до 6 лет исключено использование портативных электронных устройств.</p> <p>Соблюдаются продолжительность и режим занятий с использованием ПЭВМ.</p>	ССЭТ – п.п. 61, 48, 72, приложение 9						
8.9.	<p>В образовательном процессе не используется локальная сеть передачи данных с использованием радиоэлектронных средств широкополосного беспроводного доступа.</p>	ССЭТ – п.п. 61, 50						
8.10	<p>Длительность просмотра телепередач не превышает:</p> <p>20 минут для воспитанников 4-5-летнего возраста,</p> <p>30 минут – для воспитанников 6-летнего возраста.</p> <p>При просмотре телепередач в дневные часы окна зашторены.</p>	<p>ССЭТ – п. 61;</p> <p>СнНиП по УДО – п. 166</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
9.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (максимальное количество баллов – 32)							
9.1	<p>Набор и планировка помещений, размещение торгово-технологического электрооборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 25, 35, 37, 38;</p> <p>ССЭТ – п.п. 129, 132, 139, приложение 21</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>Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные. Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда работников объекта питания.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 7, 20, 28, 40;</p> <p>ССЭТ – п.п. 26, 28</p>					
9.3	<p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями.</p> <p>Оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами.</p> <p>Торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда предусмотрены (и используются) отдельные для сырой и готовой продукции.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 8, 26;</p> <p>ССЭТ – п.п. 134, 135</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.</p> <p>Холодная и горячая вода к ваннам подается через смесители.</p> <p>Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 42, 43, 50;</p> <p>ССЭТ – п. 136</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 обстоятельств, которая повторно не используется.</p> <p>Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 9, 54;</p> <p>ССЭТ – п.п. 135, 138</p>					
9.6	<p>Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды, режим мытья столовой посуды и приборов, соблюдается, посуда на раздаче в сухом виде.</p> <p>Режим мытья, сушки и хранения кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов соблюдается.</p>	<p>ОСЭТ – п. 54;</p> <p>ССЭТ – п.п. 133, 137, приложение 22</p>					
9.7	<p>Уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями, своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3;</p> <p>ССЭТ – п. 51</p>					
9.8	<p>Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>Наличия насекомых и грызунов в объекте питания не наблюдается.</p> <p>Окна в помещениях объекта питания засетчены.</p>	<p>ОСЭТ – п. 59;</p> <p>ССЭТ – п. 54;</p> <p>СанНиП по УДО – п. 122 (часть вторая)</p>					

9.9	<p>Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.</p> <p>Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.</p> <p>Транспортная упаковка чистая.</p> <p>Готовые блюда при необходимости их транспортировки доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термоконтейнерах, боксах и т.д.</p> <p>При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 57, 58;</p> <p>ССЭТ – п. 142</p>					
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.</p> <p>Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции.</p>	<p>ОСЭТ п. 12;</p> <p>ССЭТ – п. 142</p>					
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> <p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых с обращения, после вскрытия упаковки.</p> <p>Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 13, 40, 45 47;</p> <p>ССЭТ – п.п.143, 145</p>					
9.12	<p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности нескоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47;</p> <p>ССЭТ – п.п. 143, 144, 145</p>					

9.13	<p>Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса):</p> <p>обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей;</p> <p>обработка неочищенных и немытых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке);</p> <p>соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое.</p> <p>Необработанные яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции.</p> <p>Соблюдаются требования к индивидуальной упаковке консервированных продуктов, обработке и приготовлению отдельных блюд из яиц.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 37, 38;</p> <p>ССЭТ – п.п. 156 - 158, 160</p> <p>СанНиП по УДО – п. 154</p>					
9.14	<p>Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд.</p> <p>Соблюдаются сроки хранения приготовленных блюд.</p> <p>Режим обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, сроки их годности соблюдаются.</p> <p>Соблюдаются требования к варке и хранению овощей для приготовления салатов.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 156, 159, 160</p>					
9.15	<p>Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд, приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 156, 160;</p> <p>СанНиП по УДО – п. 154</p>					

9.16	<p>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.</p> <p>Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи.</p> <p>Работники обеспечены санитарной одеждой.</p> <p>Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников.</p> <p>Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день.</p> <p>Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медицинским работником (при отсутствии медработника - другим ответственным лицом).</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 33, 54;</p> <p>ССЭТ – п.п. 23, 32, 132, 139, 140, приложение 21</p> <p>ССЭТ – п. 141;</p> <p>СанНиП по УДО – п. 130 (часть первая)</p>					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
10. Качество питания, контроль (максимальное количество баллов – 14)							
10.1	<p>Организовано горячее питание воспитанников, соблюдается кратность питания с учетом времени пребывания в учреждении.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 129, 146</p>					
10.2	<p>Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, разработанным с учетом норм питания, физиологических норм, возраста воспитанников, сборников технологических карт блюд, рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи, сезона года.</p>	<p>ССЭТ – п. 147</p>					
10.3	<p>В питании не используются отдельные пищевые продукты и блюда в целях профилактики острых кишечных инфекций.</p>	<p>ОСЭТ – п.45;</p> <p>ССЭТ – п. 161, приложение 24</p>					

10.4	<p>Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления.</p> <p>В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики.</p>	<p>ССЭТ – п. 152, Приложение 23</p>					
10.5	<p>Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем.</p> <p>Проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой.</p> <p>С-витаминизация проводится медицинским работником (уполномоченным лицом) в порядке, определенном требованиями правовых актов.</p>	<p>ССЭТ – п.п.149, 153;</p> <p>СанНиП по УДО – п. 152 часть вторая); Инструкция по С- витаминизации</p>					
10.6	<p>Обеспечено проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, полнотой вложения пищевых продуктов.</p> <p>Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд членами бракеражной комиссии, результаты заносятся в бракеражный журнал.</p> <p>Используется установленная форма бракеражного журнала.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к раздаче пищи, кормлению воспитанников.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 129, 130;</p> <p>СанНиП по произв. контролю;</p> <p>Приказ Минздрава по мед. помощи;</p> <p>СанНиП по УДО - п.п. 156 (часть первая), 158</p>					

10.7	<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) – два - три раза в неделю.</p> <p>Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели.</p> <p>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.</p> <p>Нормы питания и физиологические нормы выполняются.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 150, 151</p> <p>Постановление СовМина о нормах питания;</p> <p>СанНиП по физиол. нормам</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								

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 дошкольного образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 января 2013 г. № 8 (сокращенно – СанНиП по УДО);

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

7. 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);

8. 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);

9. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32 (сокращенно – СанНиП по произв. контролю).

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

11. санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180 (сокращенно – СанНиП по физиол. нормам);

12. 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);

13. 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);

14. 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
 субъекта

 инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого

_____ 20 ____ г.

 подпись
 проверки)

 инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя

_____ 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 и в целом по учреждению.

(максимальное количество баллов – 134, при отсутствии плавательного бассейна или помещений теплопроцедур с обогревочной камерой – 126).

№ п/п	Наименование санитарно-гигиенического показателя, его доля в определении санэпидблагополучия учреждения	Фактическое количество баллов	Число признаков	Максимальное количество баллов	Риск не выражен или выражен слабо – от...баллов до...баллов	Средняя степень риска – от...баллов до...баллов	Выраженный риск – менее баллов
1	Требования к земельному участку и территории <i>Удельный вес: 7,5/8%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
2	Требования к зданию <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
3	Естественное и искусственное освещение <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
4	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации) <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
5	Устройство и содержание плавательных бассейнов, помещений теплопроцедур с обогревочной камерой <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
6	Оборудование помещений <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением пищеблока <i>Удельный вес: 15/16%</i>		10	20	20 - 18	17 - 15	14 и менее
8	Гигиенические требования к распорядку дня <i>Удельный вес: 15/16%</i>		10	20	20 - 18	17 - 15	14 и менее

Итого по организации образовательного и воспитательного процессов (пункты 1 - 8), Удельный вес: 66/63,5%		44/ 40	88/ 80	88-79/ 80-72	78-66/ 71-60	65 и менее/ 59 и менее
9	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в пищеблоке (устройство и содержание пищеблока, транспортирование, хранение пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками) Удельный вес: 24/25%	16	32	32-29	28-24	23 и менее
10	Качество питания, контроль Удельный вес: 10/11%	7	14	14-13	12-11	10 и менее
Итого по организации питания (пункты 9,10), Удельный вес: 34/36,5%		23	46	46-41	40-35	34 и менее
Итого		67 / 63	134/126	134-121/ 126-113	120-101/ 112-95	100 и менее/ 95 и менее

Примечание: по тексту таблицы числитель – с учетом плавательного бассейна, знаменатель – без учета плавательного бассейна.