

ГУ «Минский зональный центр гигиены и эпидемиологии» информирует заинтересованных о постановлении заместителя Министра – Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 05.03.2020 № 8 «Об утверждении перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению дошкольного образования, и методических рекомендаций по порядку его применения».

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 8
заместителя Министра – Главного государственного санитарного врача
Республики Беларусь

Об утверждении перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению дошкольного образования, и методических рекомендаций по порядку его применения

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. Утвердить:

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

методические рекомендации по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для учреждений дошкольного образования при осуществлении надзорной деятельности, согласно приложению 2.

2. Главным государственным санитарным врачам административных территорий обеспечить применение перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению дошкольного образования, и методических рекомендаций по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для учреждений дошкольного образования при осуществлении надзорной деятельности.

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, и методических рекомендаций по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для учреждений дошкольного образования при осуществлении надзорной деятельности.

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 23.01.2014 № 3 «Об утверждении перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению дошкольного образования, и методических рекомендаций по его применению».

6. Настоящее постановление вступает в силу с 23 марта 2020 года.

Заместитель Министра –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь

Н.П.Жукова

Приложение 1

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
заместителя Министра –
Главного государственного
санитарного
врача Республики Беларусь
от 5 марта 2020 г. № 8

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				
число	месяц	год	время	ч. мин.	число	месяц	год	время	ч. мин.

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	Количество выведенных показателей	
1	Требования к земельному участку и территории (максимальное количество баллов - 20)						
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					

1.4	Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от здания, зон отдыха (игр) и 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 - 20)							
2.1	Обеспечена функционально-планировочная структура между групповыми помещениями и помещениями общего назначения (спортивный зал, музыкальный зал, бассейн и др.). Игровые (игровые с зоной отдыха), помещения спальные, медицинского назначения удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов. Помещения с пребыванием детей, помещения медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах, соблюдаются нормативы высоты потолков. При входах в здание оборудованы двойные тамбуры с теплозащитой. Соответствует установленным требованиям устройство учреждения дошкольного образования встроенного, встроенно-пристроенного или пристроенного к жилым домам или размещенного в отдельном блоке учреждения общего среднего образования.	ССЭТ – п.п. 82, 17, 18, 81;						
	Ориентация окон помещений с пребыванием детей по сторонам горизонта соответствует установленным требованиям. Входы в здание оборудованы устройствами для очистки обуви, урнами для сбора мусора.	СанНиП по УДО - п.п. 32 (часть четвертая), 108						
2.2	Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития (при наличии). Устройство и площади помещений групповых ячеек, в том числе санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования соответствуют установленным требованиям.	ССЭТ – п.п. 22, 83, 23, приложения 4, 14.						

2.3	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 раздельные. Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям.	ССЭТ – п.п. 25, 74					
2.4	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 воспитанников.	ОСЭТ – п. 7; ССЭТ – п.п. 28, 29					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
3.	Естественное и искусственное освещение (максимальное количество баллов - 20)						
3.1	Выполняются гигиенические требования к наличию естественного освещения в помещениях учреждения. Направление основного светового потока естественного освещения в помещениях для занятий – левостороннее.	ССЭТ – п. п. 39, 40, приложение 7					
3.2	Игровые, игровые с зоной отдыха, спальные помещения оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), окна в игровых (игровых с зоной отдыха) не затенены цветами, декоративными шторами. Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам.	ССЭТ – п.п. 41, 42; СанНиП и ГН по освещенности					
3.3	Обеспечено равномерное и достаточное искусственное освещение основных помещений. Искусственное освещение используется в помещениях с пребыванием воспитанников и в дневное время при пасмурном дне. В помещениях, где организован образовательный и воспитательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света.	ССЭТ – п. 42; СанНиП и ГН по освещенности					
3.4	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;					

	Электросветильники с лампами накаливания закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.	СанНиП по УДО - п. 56 (часть вторая).					
Итого баллов по результатам оценки							
4.	Санитарно-техническое благоустройство: состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации (максимальное количество баллов – 20)						
4.1	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					
4.2	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, душевые, умывальные, буфетные. Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн.	ОСЭТ – п.п. 21, 22; ССЭТ – п.п. 30, 32					
4.3	Питьевой режим воспитанников организован с использованием упакованной питьевой воды, кипяченой воды или через дополнительные фильтры из централизованной сети, с использованием одноразовой или многоразовой посуды. При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов.	ССЭТ – п. 155					
4.4	Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты. В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений. Параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям. Воспитанники не находятся в помещениях с наличием плесени.	ОСЭТ – п. 19; ССЭТ – п.п. 30, 35 - 37, 59;					
	Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием воспитанников оснащены термометрами.	СанНиП по УДО – п. 62 (часть третья)					
Итого баллов по результатам оценки							

5	Соблюдение требований к устройству и содержанию плавательного бассейна, помещений теплопроцедур с обогревочной камерой (максимальное количество баллов - 20)						
5.1	Планировка и устройство помещений плавательного бассейна, система обновления воды (или обеззараживания воды) соответствуют установленным требованиям и обеспечивают предупреждение распространения кожных заразных и инфекционных болезней, переохлаждения воспитанников.	ОСЭТ – п. 66; ССЭТ – п. 27; СанНиП по по плав. бассейнам – п.п. 6, 8, 9, 11, 13, 14 – 16, 19, 20					
	Соответствуют установленным требованиям помещения теплопроцедур с обогревочной камерой.	СанНиП по УДО – п.п. 85 – 87					
5.2	Ванны заполнены водой до краев переливных желобов, соблюдается объемы подаваемой для обновления воды. Система обеззараживания воды автоматическая, эффективная и безопасная. Полный слив воды с обработкой чаши бассейна в соответствии с установленными требованиями, проводится не реже 1 раза в год в плавательных бассейнах рециркуляционного типа, а также при обнаружении патогенных биологических агентов (независимо от системы водообмена).	ОСЭТ – п. 66; СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 22, 25 - 39					
5.3	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).	ССЭТ – п. 27; СанНиП по плав. бассейнам – п.49, приложение 1					
5.4	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 к кратности лабораторного контроля, к микроклимату помещений. Соблюдаются правила личной гигиены работниками.	ОСЭТ – п. 66; ССЭТ – п. 27; СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 19, 42–49					

	Соблюдаются правила личной гигиены воспитанниками, требования к организации обучения плаванию воспитанников, к приему воспитанниками теплопроцедур в обогревочной камере.	ОСЭТ – п. 66; СанНиП по УДО – п.п. 83, 84, 89, 90					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
6.	Оборудование помещений (максимальное количество баллов – 20)						
6.1	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. Используемый 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					
6.2	Игровые оборудованы мебелью детской, произведенной по установленным стандартам, соответствующей функциональным ростовым параметрам воспитанников. Стулья и столы используются в комплекте одного размера, не используются при организации занятий табуретки.	ССЭТ – п. 45, приложение 8;					
	Соблюдаются требования к расстановке столов и стульев для занятий, к рассаживанию воспитанников.	СанНиП по УДО – п.п. 92 - 93					
6.3	Используемые кровати и их расстановка отвечают установленным требованиям. Не используются кровати с прогибающимся ложем.	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 – 50)						
7.1	Прием воспитанников (вновь поступающих, после болезни) осуществляется по предоставлению медицинской справки.	ССЭТ – п. 6;					

	Во время утреннего приема воспитателем оценивается состояние здоровья ребенка. Воспитанники принимаются в группу здоровые, опрятно одетые. Выявленные в течение дня заболевшие воспитанники своевременно изолируются в медицинский изолятор.	ССЭТ – п. 75; СанПиН по УДО – п. 104					
7.2	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 бродячие животные. Игровое и спортивное оборудование хорошо поддается очистке, исправно.	ОСЭТ – п. 17; ССЭТ – п.п. 14, 15					
7.3	Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте. 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.	ССЭТ – п. 53					
7.4	Помещения и оборудование помещений содержатся в чистоте. Влажная уборка помещений проводится с применением моющих средств в отсутствие воспитанников при открытых фрамугах. Накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются. Индивидуальные горшки после каждого их использования моются ершами под проточной водой с использованием моющих средств.	ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – п.п. 51, 57;					
	Соблюдается минимальная кратность уборки поверхностей в основных помещениях групповых ячеек, туалетных. Используемые в учреждении для мытья унитазов и горшков ерши после использования дезинфицируются и хранятся в емкостях.	СнНиП по УДО – п.п. 109.3, 109.4, 109.5, 109.7					

7.5	Не реже 1 раза в месяц проводится генеральная уборка всех помещений. Ковры, игрушки содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке.	ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – п.п. 51, 52; СанПиП по УДО – п. 111					
7.6	Постельные принадлежности индивидуальные, не реже 1 раза в год просушиваются или подвергаются химчистке. Постельное белье и полотенца после смены закрепляются за каждым воспитанником. Санитарной одеждой обеспечены медицинские работники, помощники воспитателей, работники прачечных, уборщики помещений. Смена санитарной одежды производится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Смена постельного белья проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 2 недели, полотенце – не реже 1 раза в неделю.	ССЭТ – п.п. 56, 60, приложение 10					
7.7	Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками (туалетные и санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, унитаза оснащены накладными сиденьями), умывальники – дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными полотенцами, а для медицинских работников - дополнительно с антисептиками для обработки рук.	ОСЭТ – п. 33; ССЭТ – п. 23					
7.8	Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для воспитанников местах. В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны. Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды.	ОСЭТ – п.п. 6, 7; ССЭТ – п.п. 44, 51, 54, 57					
	Окна в помещениях, прачечной, спальных помещениях засетчены.	СанПиП по УДО – п. 122 (часть вторая)					

7.9	Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки.	ОСЭТ – п.11; ССЭТ – п. 5; Постановление по мед. осмотрам					
7.10	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.	ОСЭТ – п.11; ССЭТ – п. 5; Постановление по гигиеническому обучению					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
8.	Гигиенические требования к распорядку дня (максимальное количество баллов –50)						
8.1	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.	ССЭТ – п. 7; СанПиП по произв. контролю профил. мероприятий (пункты 4, 8, 9, 12, 15)					
8.2	Наполняемость групп и площадь помещений групповой ячейки на одного воспитанника соответствует установленным нормам.	ССЭТ – п.п. 19, 83, приложение 14					
8.3	Соблюдаются требования к продолжительности и кратности обязательных компонентов режима дня (питания, дневного сна, прогулок и др.), в том числе при организации дополнительных образовательных услуг.	ССЭТ – п.п. 61, 63, 85, приложение 11					
8.4	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. При неблагоприятных погодных условиях прогулки не проводились (их продолжительность была сокращена).	ССЭТ – п.п. 61, 85, 63					

9.1	Набор и планировка помещений, размещение торгово-технологического электрооборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды.	ОСЭТ – п.п. 25, 35, 37, 38; ССЭТ – п.п. 129, 132, 139, приложение 21					
9.2	Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение развешивалок, светильников и другое), отделка помещений объекта (материалы нетоксичные, устойчивы к коррозии, моющим и дезинфектантам и другое) соответствуют установленным требованиям. Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные. Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда работников объекта питания.	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 (и используются) отдельные для сырой и готовой продукции.	ОСЭТ – п.п. 8, 26; ССЭТ – п.п. 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 протираания 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.	ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – п. 51					
9.8	Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями. Наличия насекомых и грызунов в объекте питания не наблюдается.	ОСЭТ – п. 59; ССЭТ – п. 54;					
	Окна в помещениях объекта питания засетчены.	СанНиП по УДО – п. 122 (часть вторая)					
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.	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.). 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, 45 47; ССЭТ – п.п.143, 145					
9.12	Соблюдаются условия хранения и сроки годности нескоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции.	ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47; ССЭТ – п.п. 143, 144, 145					
9.13	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.	ОСЭТ – п.п. 37, 38; ССЭТ – п.п. 156 - 158, 160					
	Соблюдаются требования к индивидуальной упаковке консервированных продуктов, обработке и приготовлению отдельных блюд из яиц.	СанНиП по УДО – п. 154					

9.14	Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд. Соблюдаются сроки хранения приготовленных блюд. 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.п. 156, 159, 160					
9.15	Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд, приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков.	ССЭТ – п.п. 156, 160; СанНиП по УДО – п. 154					
9.16	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 объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи. Работники обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день.	ОСЭТ – п.п. 33, 54; ССЭТ – п.п. 23, 32, 132, 139, 140, приложение 21					
	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).	ССЭТ – п. 141; СанНиП по УДО – п. 130 (часть первая)					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
10.	Качество питания, контроль (максимальное количество баллов – 35)						
10.1	Организовано горячее питание воспитанников, соблюдается кратность питания с учетом времени пребывания в учреждении.	ССЭТ – п.п. 129, 146					

10.2	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.	ССЭТ – п. 147					
10.3	В питании не используются отдельные пищевые продукты и блюда 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 диететики.	ССЭТ – п. 152, приложение 23					
10.5	Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем. Проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой.	ССЭТ – п.п.149, 153;					
	С-витаминизация проводится медицинским работником (уполномоченным лицом) в порядке, определенном требованиями правовых актов.	СанНиП по УДО – п. 152 часть вторая); Инструкция по С-витаминизации					
10.6	Обеспечено 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.	ССЭТ – п.п. 129, 130; СанНиП по произв. контролю; Приказ Минздрава по мед. помощи;					
	Используется установленная форма бракеражного журнала. Соблюдаются установленные требования к раздаче пищи, кормлению воспитанников.	СанНиП по УДО - п.п. 156 (часть первая), 158					

10.7	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 Постановле ние 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. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь 07.08.2019 № 525 (сокращенно – ССЭТ);

3. 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);

4. санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, оборудованию и эксплуатации плавательных бассейнов и аквапарков», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 22 сентября 2009 г. № 105 (сокращенно – СанНиП по плав. бассейнам);

5. 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 28.06.2013 г. № 59 (сокращенно – СанНиП по КУВТ);

6. 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);

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

8. приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 31.05.2012 г. № 669 «О совершенствовании организации оказания медицинской помощи детям в учреждениях образования» (сокращенно – Приказ Минздрава по мед. помощи);

9. 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);

10. 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 производ. контролю).

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 года №183 (сокращенно – СанНиП по производ. контролю профил. мероприятий);

12. 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);

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);

14. 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).

подпись

инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта

20 ____ г.

Подпись _____ инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки)

_____ 20 ____ г.

<*> Расшифровка использованных обозначений в контрольном списке вопросов:

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» – указывается количество баллов исходя из степени выполнения гигиенического требования. При этом максимальное количество баллов по каждому критериальному признаку – 5 баллов.

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» – (5 баллов):

5 баллов – если требование реализовано на 100% - 90%.

2. «Нет» – (0 - 4 балла):

4 балла – если требование реализовано на 90% до 70%;

3 балла – если требование реализовано на 70% до 50% ;

2 балла – если требование реализовано на 50% до 30%;

1 балл – если требование реализовано до 30%;

0 баллов – если требование не реализовано.

Оценка результатов по отдельным санитарно-гигиеническим показателям и в целом по учреждению.

(максимальное количество баллов – 335, при отсутствии плавательного бассейна или помещений тепलोпроцедур с обогревочной камерой – 315).

№ 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...балло в до...балло в	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	20	20-18	17-16	менее 16
2	Требования к зданию, <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16

3	Естественное и искусственное освещение, <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16
4	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации), <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16
5	Устройство и содержание плавательных бассейнов, помещений теплопроцедур с обогревочной камерой, <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16
6	Оборудование помещений, <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16
7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением пищеблока, <i>Удельный вес: 15/16%</i>		10	50	50 - 45	44 - 40	менее 40
8	Гигиенические требования к распорядку дня, <i>Удельный вес: 15/16%</i>		10	50	50 - 45	44 - 40	менее 40
Итого по организации образовательного и воспитательного процессов (пункты 1 - 8), <i>Удельный вес: 66/63,5%</i>			44 / 40	220/200	220 - 198 / 200 - 180	197 - 176 / 175 - 160	менее 176 / менее 160
9	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в пищеблоке (устройство и содержание пищеблока, транспортирование, хранение пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками), <i>Удельный вес: 24/25%</i>		16	80	80 - 72	71 - 64	менее 64

10	Качество питания, контроль, <i>Удельный вес: 10/11%</i>		7	35	35 - 31	30 - 28	менее 28
<i>Итого по организации питания (пункты 9,10), Удельный вес: 34/36,5%</i>			23	115	115 - 103	102 - 92	<i>менее 92</i>
<i>Итого</i>			67/ 63	335/ 315	335 - 301 / 315 - 283	300 - 268 / 282 - 252	<i>менее 268/ менее 252</i>

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

Приложение 2

УТВЕРЖДЕНО
Постановление заместителя
Министра – Главного
государственного санитарного
врача Республики Беларусь
от 5 марта 2020 № 8

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для учреждений дошкольного образования при осуществлении надзорной деятельности

С целью совершенствования системы государственного санитарного надзора (далее – госсаннадзор), в соответствии с законодательством, осуществляется оптимизация подходов в части надзорной деятельности с учетом критериев, по которым оценивается степень санитарно-эпидемиологической опасности для здоровья населения, в том числе детского, деятельности субъектов хозяйствования.

Для решения указанных задач и предусмотрено использование в практике работы контрольных списков вопросов (чек-листов) для субъектов хозяйствования, в том числе учреждений образования, включая учреждения дошкольного образования.

Контрольный список вопросов (чек-лист), в соответствии с законодательством Республики Беларусь, определяет исчерпывающий перечень требований, которые могут быть предъявлены проверяемому субъекту.

При этом контрольные списки вопросов (чек-листы) (далее – чек-лист) устанавливают единые подходы (требования) к процедуре оценки санитарно-эпидемиологической надежности субъектов хозяйствования.

РАЗДЕЛ 1 ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

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);

Указ Президента Республики Беларусь от 16 октября 2009 года № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь» (далее – Указ Президента Республики Беларусь № 510);

Кодекс Республики Беларусь об образовании от 13 января 2011 г.;

Закон Республики Беларусь от 7 января 2012 года № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь 07.08.2019 № 525 (далее – ССЭТ);

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 13.12.2012 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 г. № 489»;

приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 декабря 2018 г. N 1342 «Об утверждении формы контрольных списков вопросов (чек-листов), применяемой органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, и признании утратившим силу приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь 29.12.2012 г. № 1554»;

санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25.01.2013 № 8 (из данных санитарных норм и правил используются требования, не дублирующие ОСЭТ или ССЭТ или не включенные в ССЭТ требования);

другие нормативные и технические нормативные правовые акты.

РАЗДЕЛ 2 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Чек-листы для учреждений дошкольного образования предназначены для применения:

органами и учреждениями, осуществляющими госсаннадзор;

учреждениями дошкольного образования в целях производственного контроля (самоконтроля) для снижения вероятности ухудшения санитарно-эпидемиологического благополучия учреждения.

Использование чек-листов обеспечивает открытость, прозрачность, плановость и системность госсаннадзора, а также повышает ответственность руководителей учреждений дошкольного образования за нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства на основе самостоятельной оценки.

Применение чек-листа в практике госсаннадзора определено Указом Президента Республики Беларусь № 510:

используется при проведении проверок (выборочных и внеплановых);

используется в ходе мониторинга, мероприятий технического (технологического, поверочного) характера (заполняется контрольным (надзорным) органом при необходимости);

используется в целях определения необходимости проведения выборочной проверки (предоставляется учреждением).

Чек-лист прилагается к акту (справке) проверки или к аналитической записке.

Содержание чек-листа соответствует форме, установленной приказом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 декабря 2018 г. N 1342. Чек-лист представляет собой перечень наиболее эпидемиологически значимых (опасных) факторов, установленных в ОСЭТ, ССЭТ и в других технических нормативных актах. Форма чек-листа предусматривает возможность количественной (в баллах) оценки санитарно-эпидемиологической надежности учреждения.

Оптимально использование чек-листа при оценке на соответствие установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям по всем вопросам согласно санитарно-гигиеническим показателям. Однако, можно использовать чек-лист и при оценке учреждения по отдельным вопросам (организация питания или организация образовательного процесса, к примеру).

При использовании в ходе выборочной проверки чек-листа описательная часть акта (справки) выборочной проверки в части соответствия проверяемых вопросов санитарно-эпидемиологическим требованиям может быть максимально сокращена, а отражаются лишь позиции, которые не изложены в чек-листе или изложенные позиции нуждаются в комментариях.

Так, в акте (справке) проверки отражаются:

общие сведения об учреждении;

что изменено в сравнении с предыдущей проверкой в части укрепления материально-технической базы или режима деятельности;

выполнение предписаний, рекомендаций и другое.

Из общих сведений при проверке организации образовательного и воспитательного процессов должно быть отражено: количество воспитанников по проекту и фактическое; количество групп садового и ясельного возраста, где размещены группы в соответствии с возрастом (садовые на базе ясельных по проекту и наоборот) режим деятельности (10,5 часов, 12 часов, круглые сутки), организации специальных групп, санаторных групп и другое), укомплектованность штата, наличие медицинского работника.

Позиции устройства здания и помещений можно не отражать, а дать ссылку на акт (справку), где они подробно представлены. А вот позиции

невыполнения санитарно-эпидемиологических требований должны быть отражены четко, конкретно и в полном объеме. К примеру, при невыполнении режима проветривания следует указать, режим проветривания не соблюдается из-за отсутствия условий для проветривания или по другой причине, какая при этом температура воздуха в помещении.

РАЗДЕЛ 3 РАНЖИРОВАНИЕ СТЕПЕНИ ОПАСНОСТИ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

Ранжирование степени опасности каждого санитарно-гигиенического показателя (всех 10) предусмотрено исходя из суммы критериальных признаков. Количество критериальных признаков санитарно-гигиенического показателя определено в зависимости от предполагаемой степени влияния на санитарно-эпидемиологическую надежность учреждения. При этом максимальное количество баллов по каждому критериальному признаку – 5 баллов. В свою очередь критериальный признак сформирован также исходя из эпидемиологической значимости санитарно-эпидемиологических требований. К примеру, отдельные санитарно-эпидемиологические требования (соблюдение технологии приготовления блюд, соблюдение работниками личной гигиены и другое) разделены на несколько критериальных признаков, а некоторые наоборот, объединены в один критериальный признак (в таких санитарно-гигиенических показателях, как требования к зданию, к территории, к оборудованию помещений и других).

Фактическая оценка количества баллов по каждому критериальному признаку определяется исходя из степени (в %) выполнения санитарно-эпидемиологического требования (требований), представленного в чек-листе.

В зависимости от суммы баллов, полученных при оценке всех санитарно-гигиенических показателей, определяется степень риска учреждения дошкольного образования в плане его санитарно-эпидемиологического благополучия:

- риск не выражен или выражен слабо,
- средняя степень риска,
- выраженный риск.

В целом применение чек-листов в процедуре оценки санитарно-эпидемиологической надежности учреждений дошкольного образования (которая проводится учреждением дошкольного образования или учреждением, осуществляющим госсаннадзор), позволит:

- провести детальную оценку соответствия учреждения дошкольного образования санитарно-эпидемиологическим требованиям (по критериальным признакам, изложенным в каждом пункте чек-листа);

- оценить степень эпидемиологической опасности (степень риска) для здоровья воспитанников учреждения в целом, а также каждого санитарно-гигиенического показателя с помощью количественной (в баллах) оценки по критериальным признакам;

оценить степень (долю в %) влияния каждого санитарно-гигиенического показателя на санитарно-эпидемиологическое благополучие учреждения дошкольного образования, на основании чего руководитель учреждения должен определить первоочередные меры по приведению учреждения в соответствие требованиям законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

использовать чек-лист при проведении надзорных мероприятий по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при организации питания воспитанников, так как чек-лист предусматривает возможность определить степень риска отдельно в части образовательного процесса и отдельно – в части организации питания.

Административные действия органа или учреждения, осуществляющего госсаннадзор, в отношении проверяемого субъекта с применением чек-листа определяются действующим законодательством Республики Беларусь. При этом применяемые меры должны быть адекватны выявленным нарушениям – степени влияния санитарно-эпидемиологического показателя на санитарно-эпидемиологическую надежность учреждения.

К примеру:

при непрохождении работниками медицинского осмотра или гигиенического обучения руководителю может устанавливаться срок (предписание, рекомендация), в течение которого работники должны пройти медицинский осмотр или гигиеническое обучение;

при наличии нарушений хотя бы одного из требований в части безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (условия транспортировки и хранения, несоблюдение сроков годности) может быть вынесено (обязательно в случае несоблюдения сроков годности) предписание о запрете реализации небезопасной продукции, а виновные в нарушениях лица могут привлекаться к административной ответственности при проверках и при выявлении повторных нарушений в ходе мониторинга, мероприятий технического (технологического, поверочного) характера.