

Приложение 1

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
заместителя Министра –  
Главного государственного  
санитарного врача  
Республики Беларусь  
от 17.02.2020 № 6

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № \_\_\_\_\_

Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением субъектами законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований и процедур, установленных в технических регламентах Таможенного союза, Европейского экономического союза в учреждении общего среднего образования

| Дата начала заполнения   |                          |                          |                          | Дата завершения заполнения |                          |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| число                    | месяц                    | год                      | время                    | число                      | месяц                    | год                      | время                    |

| Дата направления         |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| число                    | месяц                    | год                      |

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки выборочной , внеплановой .

для использования при планировании проверок .

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

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

Сведения о проверяемом субъекте:

Учетный номер пательщика (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&lt;\*&gt;:

| №   | Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)   | Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования | Сведения о соблюдении субъектами требований |     |              |                           | Примечание (пояснение) |
|---|--|---|---|-----|--------------|---------------------------|------------------------|
|   |  |   | Да  | Нет | Не требуется | Количественный показатель |                        |
| <b>1</b>                                  | <b>Требования к земельному участку и территории (максимальное количество баллов – 20)</b>  |   |   |     |              |                           |                        |
| 1.1                                       | Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огражден зелеными насаждениями и дополнительным ограждением со стороны примыкающих улиц и проездов, на территории отсутствует сквозной проезд.<br>Территория в вечернее время освещена.<br>Растущие деревья и кустарники не затеняют учебные помещения.   | ОСЭТ – п. 14;<br>ССЭТ – п.п. 8 – 10, 13   |   |     |              |                           |                        |
| 1.2                                       | Площадь озеленения не менее 40%.<br>Подходы к зданию и дорожки на территории имеют твердое ровное покрытие.  | ССЭТ – п.п. 10, 11  |   |     |              |                           |                        |
| 1.3                                       | Выделены физкультурно-спортивная, отдыха (игр) и хозяйственная зоны.<br>Расположение физкультурно-спортивной зоны соответствует установленным требованиям.<br>Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке.<br>Песочницы оборудованы крышками.   | ССЭТ – п.п.11, 14   |   |     |              |                           |                        |
|   | В зоне отдыха выделены площадка для подвижных игр учащихся 1 - 4 классов, игровая площадка для 1-х классов.<br>Физкультурно-спортивные площадки и физкультурно-спортивное оборудование установлены в соответствии с ТНПА.  | СанНиП по УОСО – п.п. 20, 21  |   |     |              |                           |                        |
| 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.<br>На территории и в здании созданы условия для сбора мусора.<br>Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место. | ОСЭТ – п. 17;<br>ССЭТ – п. 12   |   |     |              |                           |                        |
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> |  |   |   |     |              |                           |                        |

| 2   | Требования к зданию (максимальное количество баллов – 25)  |  |  |  |  |  |
|-----|--|--|--|--|--|--|
| 2.1 | <p>Обеспечена планировочная связь между группами учебных, жилых помещений с группами помещений общего назначения.</p>  | ССЭТ – п. 17                             |  |  |  |  |
|     | <p>Ориентация окон учебных помещений и спален по сторонам горизонта отвечает установленным требованиям.</p> <p>Здание размещено в пределах пешеходной доступности учащихся от места проживания или организован подвоз учащихся.</p> <p>В случае подвоза учащихся в городах и сельских населенных пунктах радиус транспортной доступности не превышает 30 минут.</p> <p>Места для сбора учащихся при организации подвоза оборудованы навесом, огражденным с трех сторон.</p>  | СанНиП по УОСО – п.п. 29, 26             |  |  |  |  |
| 2.2 | <p>Учебные помещения объединены в: учебные для I класса, II – IV классов, V – XI (XII) классов, мастерские и кабинеты обслуживающего труда, помещения физкультурно-спортивного назначения.</p> <p>Учебные, жилые и спальные помещения, помещения медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах.</p> <p>Соблюдаются нормативы высоты потолков.</p> <p>Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития (при наличии).</p> <p>При входе в здание оборудован двойной тамбур с теплозащитой.</p> | ССЭТ – п.п. 17, 18, 22, 87, приложение 3 |  |  |  |  |
|     | <p>При входе в здание имеются устройства для очистки обуви, урны, очистка которых произведена своевременно (по мере заполнения).</p>   | СанНиП по УОСО – п. 137                  |  |  |  |  |

|   |  |   |  |  |  |  |  |
|---|--|---|--|--|--|--|--|
| 2.3                                       | <p>Площади учебных, жилых, спальных помещений соответствуют установленным нормативам.</p> <p>В жилой секции созданы условия для хранения и ухода за одеждой и обувью, отдыха, соблюдения личной гигиены.</p> <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>Учебные, жилые и спальные помещения, игровые удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов.</p> <p>Спортивные, музыкальные и танцевальные залы не размещены вблизи учебных помещений.</p> <p>При спортивных и танцевальных залах имеются отдельные для мальчиков и девочек с 7-летнего возраста раздевалки.</p> <p>Набор и площади помещений для размещения 6-леток (1-х классов), их расположение соответствует установленным требованиям.</p> <p>Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям.</p> | ССЭТ – п.п. 17, 20, 21, 24, 25, 88, 74, приложения 1, 2 |  |  |  |  |  |
| 2.4                                       | <p>Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям.</p>  | ССЭТ – п. 23, приложение 4                              |  |  |  |  |  |
| 2.5                                       | <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 обучающихся.</p>  | ОСЭТ – п. 7;<br>ССЭТ – п.п. 28, 29                      |  |  |  |  |  |
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> |  |   |  |  |  |  |  |
| <b>3</b>                                  | <b>Санитарно-техническое благоустройство (максимальное количество баллов – 20)</b>   |   |  |  |  |  |  |
| 3.1.                                      | <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>  | ССЭТ – п.п. 30, 33                                      |  |  |  |  |  |

|   |  |   |  |  |  |  |  |  |
|---|--|---|--|--|--|--|--|--|
| 3.2.                                      | <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, комнаты гигиены, умывальные.</p> <p>Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн.</p> <p>Питьевой режим учащихся организован с использованием упакованной питьевой воды, кипяченой воды или через дополнительные фильтры из централизованной сети, с использованием одноразовой посуды, в обеденном зале с использованием одноразовой или многоразовой посуды.</p> <p>При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов.</p> | <p>ОСЭТ – п.п. 21, 22;</p> <p>ССЭТ – п.п. 30, 32, 155</p> |  |  |  |  |  |  |
|   | <p>После реконструкции холодная и горячая вода подведена в лаборантские, помещения ГПД, мастерские и кабинеты обслуживающих видов труда, кабинеты физики, химии, биологии, изобразительного искусства, учебные помещения 1 - 4 классов.</p>  | <p>СанНиП по УОСО – п. 53</p>                             |  |  |  |  |  |  |
| 3.3                                       | <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>ОСЭТ – п. 19;</p> <p>ССЭТ – п.п. 30, 34 – 36</p>       |  |  |  |  |  |  |
| 3.4                                       | <p>В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений.</p> <p>Соблюдается требования к проветриванию помещений, параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Учащиеся не находятся в помещениях с наличием плесени.</p>   | <p>ССЭТ – п.п. 37, 59, приложение 6;</p>                  |  |  |  |  |  |  |
|   | <p>Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием учащихся оснащены термометрами.</p>  | <p>СанНиП по УОСО – п. 56</p>                             |  |  |  |  |  |  |
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> |  |   |  |  |  |  |  |  |

|   |  |   |  |  |  |  |
|---|--|---|--|--|--|--|
| <b>4</b>                                  | <b>Естественное и искусственное освещение (максимальное количество баллов – 35)</b>  |   |  |  |  |  |
| 4.1                                       | Помещения имеют естественное освещение, за исключением отдельных помещений.  | ССЭТ – п. 39, приложение 7  |  |  |  |  |
| 4.2                                       | Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях левостороннее.   | ССЭТ – п. 40  |  |  |  |  |
| 4.3                                       | В учебных помещениях окна не затенены цветами, декоративными шторами, мебелью, поверхности интерьера матовых светлых тонов.<br>Учебные, жилые и спальные помещения оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), предусмотрено затемнение окна (окон) при использовании интерактивной доски.<br>Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам. | ССЭТ – п.п. 41, 42;<br>СанНиП и ГН по освещенности                      |  |  |  |  |
| 4.4                                       | Уровни искусственной освещенности соответствуют установленным нормам.<br>Обеспечено равномерное искусственное освещение учебных помещений.<br>Уровень освещенности рабочих мест в мастерских соответствует характеру и точности (разряду) выполняемых работ.   | ССЭТ – п. 42;<br>СанНиП по УОСО – п. 69;<br>СанНиП и ГН по освещенности |  |  |  |  |
| 4.5                                       | Используются, преимущественно, люминесцентные лампы и с электронной пускорегулирующей аппаратурой.<br>Имеется дополнительное освещение классной доски.<br>В помещениях, где организован образовательный и воспитательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света.   | ССЭТ – п. 43<br>СанНиП и ГН по освещенности                             |  |  |  |  |
|   | Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.  | СанНиП по УОСО – п.70.5   |  |  |  |  |
| 4.6.                                      | Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении.<br>Остекление оконных проемов целостное.<br>Электросветильники и окна содержатся в чистоте.   | ОСЭТ – п. 20;<br>ССЭТ – п.п. 43, 52                                     |  |  |  |  |
| 4.7                                       | Искусственное освещение используется в помещениях с пребыванием учащихся и в дневное время при пасмурном дне.  | ССЭТ – п. 42  |  |  |  |  |
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> |  |   |  |  |  |  |

| 5   | <b>Оборудование помещений (максимальное количество баллов – 30)</b>   |  |  |  |  |  |
|-----|---|--|--|--|--|--|
| 5.1 | <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>Используемые 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   |  |  |  |  |
| 5.2 | <p>Гардеробы для учащихся оснащены вешалками для верхней одежды и ячейками для обуви.</p> <p>Для учащихся 1-4 классов оборудованы индивидуальные шкафы-ячейки или встроенные шкафы для хранения в классе принадлежностей для учебных занятий и другого.</p> <p>В местах проживания для каждого проживающего имеется кровать, тумбочка, стул, шкаф (место в шкафу), стол (рабочее место).</p> <p>Используемые кровати и их расстановка отвечают установленным требованиям.</p> <p>Не используются кровати с прогибающимся ложем.</p>                       | ССЭТ – п.п. 89, 90, 47   |  |  |  |  |
| 5.3 | <p>Учебные помещения оборудованы мебелью ученической, произведенной по установленным стандартам, с учетом назначения помещения и соответствующей функциональным ростовым параметрам учащихся.</p> <p>Стулья и столы используются в комплекте одного размера.</p> <p>Не используются табуретки.</p> <p>Ученическая мебель для 1 - 4 классов по мере износа заменена на парты.</p>  | ССЭТ – п. 45, приложение 8                                       |  |  |  |  |
|     | Требования к расстановке ученической мебели соблюдены.  | <p>ССЭТ – п. 45, приложение 8;</p> <p>СанНиП по УОСО – п. 75</p> |  |  |  |  |

|   |   |   |  |  |  |  |  |
|---|---|---|--|--|--|--|--|
|   | Углы и ребра крышек столов, сидений и спинок стульев должны быть закруглены, не иметь острых выступающих частей и заусенцев, при ремонте размеры не изменены.   | СанНиП по УОСО – п. 77  |  |  |  |  |  |
| 5.4                                       | Химические лаборатории оборудованы вытяжными шкафами.<br>Оборудование помещений обшивающих видов труда (швейное дело и кулинария) слесарной и столярной мастерских соответствуют установленным требованиям.<br>Мастерские обеспечены средствами индивидуальной защиты, аптечками первой помощи универсальными.  | ССЭТ – п.п. 45, 46, приложение 8;<br>СанНиП по УОСО – п. 83                             |  |  |  |  |  |
| 5.5                                       | Устройство и оборудование спортивного зала (набор подсобных помещений, в том числе раздевальных, душевых и туалетов) соответствует требованиям ТНПА.<br>Спортивный зал оснащен исправным оборудованием и инвентарем, их хранение упорядочено.   | ССЭТ – п. п. 24, 29   |  |  |  |  |  |
| 5.6                                       | Устройство и оборудование кабинетов информатики, в том числе характеристики электронных средств обучения соответствуют установленным требованиям.<br>Устройство локальной сети передачи данных соответствует установленным требованиям.   | ССЭТ – п.п. 44, 48, 49, приложение 9  |  |  |  |  |  |
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> |   |   |  |  |  |  |  |
| <b>6</b>                                  | <b>Организация образовательного процесса (максимальное количество баллов – 95)</b>  |   |  |  |  |  |  |
| 6.1.                                      | Образовательный процесс организован по типовым учебным планам и в условиях сохранения здоровья, поддержания работоспособности, обеспечения двигательной активности.<br>Во вторую смену не организовано обучение учащихся 1, 2, 5, 9 - 11 классов и классов с изучением отдельных учебных предметов на повышенном уровне, за исключением 6 - 7 классов (при согласовании). | ССЭТ – п.п. 61, 92  |  |  |  |  |  |
|   | Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрету курения, организывает проведение производственного контроля за соблюдением в учреждении санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий.  | ССЭТ – п. 7;<br>СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий (пункты 4, 8, 9, 12, 15) |  |  |  |  |  |



|     |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|--|--|--|--|--|--|
| 6.2 | Обеспечивается проектная вместимость образовательного процесса в одну смену. Наполняемость и площадь классов соответствует установленным нормативам.   | ССЭТ – п.п. 61, 19, 20                 |  |  |  |  |  |
| 6.3 | Соблюдаются требования к режиму занятий (начало и окончание, длительность перерывов, каникулы, сокращение или отмена занятий и другое). Продолжительность учебного занятия соответствует нормативам.   | ССЭТ – п.п. 61, 63, 64, приложение 12  |  |  |  |  |  |
| 6.4 | Максимальная недельная учебная нагрузка учащегося не превышает максимальную допустимую.  | ССЭТ – п.п. 61, 93, приложение 16      |  |  |  |  |  |
| 6.5 | Расписание уроков (распределение предметов в течение учебного дня и недели, сдвоенные уроки и другое) составлено с учетом установленных требований.  | ССЭТ – п.п. 61, 65, 94                 |  |  |  |  |  |
|     | Расписание уроков в течение недели составлено с учетом ранговой шкалы трудности предметов.   | СанНиП по УОСО – п. 106 (часть вторая) |  |  |  |  |  |
| 6.6 | Контрольные работы проводятся с кратностью не более чем одна в день, не проводятся по пятницам, на последних уроках. Домашние задания не задаются учащимся 1-х классов, находящихся на стационарном или санаторно-курортном лечении.   | ССЭТ – п.п. 61, 67, 66                 |  |  |  |  |  |
| 6.7 | Дополнительные занятия проводятся не ранее чем через 20 минут после учебных занятий или перед учебными занятиями в случае их начала не ранее 9.00 или перед учебными во 2-ю смену. Факультативные занятия в течение недели проводятся в дни с наименьшим количеством уроков. | ССЭТ – п.п. 61, 64, 92                 |  |  |  |  |  |
| 6.8 | Требования к режиму дня (продолжительность сна прогулок, кратность питания и другое) в группах продленного дня и учреждениях с круглосуточным пребыванием учащихся соблюдаются.  | ССЭТ – п.п. 61, 95, 63, приложение 11  |  |  |  |  |  |

|      |  |   |  |  |  |  |  |  |
|------|--|---|--|--|--|--|--|--|
| 6.9  | <p>Установленные требования к режиму организации физического воспитания (место уроков в расписании, сдваивание уроков, проведение уроков, организация занятий с учащимися, отнесенными к медицинской подготовительной группе, группе ЛФК и другое) выполняются.</p>  | <p>ССЭТ – п.п. 61, 65, 68, 70</p>             |  |  |  |  |  |  |
|      | <p>Соблюдаются требования к деятельности спортивных классов.</p>   | <p>СанНиП по УОСО – п. 112 (часть вторая)</p> |  |  |  |  |  |  |
| 6.10 | <p>Установленные требования к организации урока по физической культуре (двигательная активность, физическая нагрузка) соблюдаются.<br/>Учащиеся занимаются физической культурой и спортом в спортивной одежде и обуви, допущены к занятиям в спортивных секциях, участию в спортивных соревнованиях – с письменного разрешения медицинского работника.</p> | <p>ССЭТ – п.п. 61, 69</p>                     |  |  |  |  |  |  |
| 6.11 | <p>Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания учащихся.</p>  | <p>ССЭТ – п.п. 61, 69, 78.1</p>               |  |  |  |  |  |  |
| 6.12 | <p>Трудовое обучение, включая общественно полезный труд, проводится с соблюдением норм трудового законодательства и санитарно-эпидемиологических требований.</p>   | <p>ССЭТ – п.п. 61, 71, приложения 13, 17</p>  |  |  |  |  |  |  |
| 6.13 | <p>Соблюдаются требования к рассаживанию учащихся за ученической мебелью.</p>  | <p>ССЭТ – п.п. 61, 96, приложение 8</p>       |  |  |  |  |  |  |
|      | <p>Соблюдаются требования к проведению занятий и расстановке мебели при использовании аудиовизуальных средств обучения.</p>  | <p>СанНиП по УОСО – п. 129</p>                |  |  |  |  |  |  |
| 6.14 | <p>Проводится комплекс мероприятий, направленных на охрану здоровья учащихся (физкультминутки, офтальмотренажи и другое).</p>  | <p>ССЭТ – п.п. 61, 66, 97</p>                 |  |  |  |  |  |  |
|      | <p>Соблюдаются требования к продолжительности домашних заданий учащихся.</p>   | <p>СанНиП по УОСО – п.131 (часть первая)</p>  |  |  |  |  |  |  |
| 6.15 | <p>Гигиеническое обучение и воспитание осуществляется на уроках и во внеклассной деятельности.</p>   | <p>ССЭТ – п.п. 61, 78.2, 79</p>               |  |  |  |  |  |  |

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
|   | Педагогические работники требуют от учащихся поддержания чистоты территории и помещений, своевременного проветривания помещений, опрятной одежды, соблюдения правильной рабочей позы за ученической мебелью, регулярного мытья рук.  | СанНиП по УОСО – п. 196                  |  |  |  |  |  |  |
| 6.16                                      | Соблюдаются установленные требования к режиму работы с электронными средствами обучения.   | ССЭТ – п.п. 61, 48, 72, приложение 9     |  |  |  |  |  |  |
| 6.17                                      | Масса ежедневного комплекта учебников с письменными принадлежностями (без массы ранца или рюкзака) не более чем:<br>1,5 кг для учащихся 1- 2-х классов;<br>2,0 кг для учащихся 3-4-х классов;<br>2,5 кг для учащихся 5 - 6-х классов;<br>3,0 кг для учащихся 7 --х классов;<br>3,5 кг для учащихся 9 - 11-х (12-х) классов.  | ССЭТ – п. 61;<br>СанНиП по УОСО – п. 132 |  |  |  |  |  |  |
| 6.18                                      | Условия для организации образовательного процесса для учащихся 1-х классов соответствуют установленным требованиям.  | ССЭТ – п.п. 61, 87, 88, приложение 15    |  |  |  |  |  |  |
| 6.19                                      | Образовательный процесс для учащихся 1-х классов соответствует установленным требованиям.  | ССЭТ – п.п. 61, 63, 64, 93 - 95          |  |  |  |  |  |  |
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>7</b>                                  | <b>Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением объекта питания (максимальное количество баллов – 40)</b>  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.1                                       | Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком.<br>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.<br>На территории отсутствуют безнадзорные животные.<br>Игровое и спортивное оборудование хорошо поддается очистке, исправно. | ОСЭТ – п. 17;<br>ССЭТ – п.п. 14, 15      |  |  |  |  |  |  |

|     |   |   |  |  |  |  |  |  |
|-----|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 7.2 | <p>Помещения, оборудование помещений содержатся в чистоте, подвергаются ежедневной и по мере необходимости влажной уборке с применением моющих средств.</p> <p>Уборка проводится в отсутствие учащихся при открытых фрамугах.</p>   | <p>ОСЭТ – п. 3;<br/>ССЭТ – п. 51</p>                              |  |  |  |  |  |  |
| 7.3 | <p>Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте.</p> <p>Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в санузлах или специально отведенных местах.</p>   | <p>ССЭТ – п. 53</p>   |  |  |  |  |  |  |
| 7.4 | <p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками: санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, унитазы оснащены накладными сиденьями, умывальники оснащены дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами (бумажными полотенцами), а для медицинских работников – дополнительно с антисептиками для обработки рук.</p> <p>Уборка санузлов и унитазов проводится после каждой перемены, накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются.</p> <p>В местах проживания клапаны и камеры мусоропроводов содержатся в чистоте.</p> | <p>ОСЭТ – п. 33;<br/>ССЭТ – п.п. 23, 51, 55, 57</p>               |  |  |  |  |  |  |
| 7.5 | <p>Своевременно проводится генеральная уборка всех помещений.</p> <p>Ковры, мягкая мебель, игрушки содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке.</p> <p>Соблюдаются требования к содержанию постельных принадлежностей, постельного белья, санитарной одежды.</p>  | <p>ОСЭТ – п. 3;<br/>ССЭТ – п.п. 51, 52, 60, 56, приложение 10</p> |  |  |  |  |  |  |
|     | <p>Соблюдаются правила обработки спортивного оборудования, инвентаря, съемных чехлов, матов.</p>  | <p>СанНиП по УОСО – п. 140</p>                                    |  |  |  |  |  |  |

|   |   |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 7.6                                       | <p>Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для учащихся местах.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды.</p> <p>В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны.</p>  | <p>ОСЭТ – п.п. 6, 7;</p> <p>ССЭТ – п.п. 44, 51, 54, 57;</p>  |  |  |  |  |  |  |
|   | <p>Окна помещениях прачечной, спальных помещениях засетчены.</p>  | <p>СанНиП по УОСО – п. 146</p>   |  |  |  |  |  |  |
| 7.7                                       | <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>                                      |  |  |  |  |  |  |
| 7.8                                       | <p>Работники объектов питания, уборщики помещений, работники плавательных бассейнов (операторы и медицинские сестры хлораторных установок) и прачечных (кастелянши, рабочие по стирке и ремонту спецодежды и другие), заведующие хозяйством, заместители руководителей по административно-хозяйственной работе, слесари-сантехники прошли гигиеническое обучение в установленные сроки.</p> | <p>ОСЭТ – п.11;</p> <p>ССЭТ – п. 5;</p> <p>Постановление по гигиеническому обучению</p>                            |  |  |  |  |  |  |
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> |   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>8.</b>                                 | <b>Соблюдение требований к устройству и содержанию плавательного бассейна (максимальное количество баллов – 20)</b>   |  |  |  |  |  |  |  |
| 8.1                                       | <p>Планировка и устройство помещений плавательного бассейна, система обновления воды и обеззараживания воды соответствуют установленным требованиям и обеспечивают предупреждение распространения кожных заразных и инфекционных болезней, переохлаждение обучающихся.</p>  | <p>ОСЭТ – п. 66;</p> <p>ССЭТ – п. 27;</p> <p>СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 6, 8, 9, 11, 13, 14 – 16, 19, 20</p> |  |  |  |  |  |  |

|   |   |   |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 8.2                                       | <p>Ванны заполнены водой до краев переливных желобов, соблюдается объемы подаваемой для обновления воды.</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. 22, 25 - 39</p>                      |  |  |  |  |  |  |
| 8.3                                       | <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.49, приложение 1</p>                    |  |  |  |  |  |  |
| 8.4                                       | <p>Организован производственный лабораторный контроль за качеством воды, температурой воды в чаше плавательного бассейна, за микроклиматом помещений.</p> <p>Соблюдаются 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 посетителями бассейна.</p>  | <p>ОСЭТ – п. 66;</p> <p>ССЭТ – п. 27;</p> <p>СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 19, 42 - 49</p> |  |  |  |  |  |  |
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> |   |   |  |  |  |  |  |  |
| <b>9</b>                                  | <b>Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания)</b><br><i>(максимальное количество баллов – 100)</i>  |   |  |  |  |  |  |  |

|     |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|--|--|--|--|--|--|
| 9.1 | <p>Созданы условия для организации горячего питания.</p> <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>В помещении приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах обеспечена работа бактерицидного освещения.</p>   | <p>ОСЭТ – п.п. 25, 35, 37, 38, 51;</p> <p>ССЭТ – п.п. 129, 132, 139, приложение 21</p> |  |  |  |  |  |
| 9.2 | <p>Количество посадочных мест - из расчета одновременного обеспечения питанием 25 % учащихся и 50 % - в учреждениях с круглосуточным пребыванием.</p> <p>Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение раздевалок, светильников и другое), отделка помещений объекта (материалы нетоксичные, устойчивы к коррозии, моющим и дезсредствам и другое) соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда.</p> <p>Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные.</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) 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>ОСЭТ – п. 59;</p> <p>ССЭТ – п. 54;</p>                       |  |  |  |  |  |



|      |  |   |  |  |  |  |  |
|------|--|---|--|--|--|--|--|
|      | <p>Выполняются мероприятия по предотвращению появления грызунов, насекомых:</p> <p>проводится дезинфекция, дезинсекция, дератизация в соответствии с актами законодательства;</p> <p>нижняя часть наружных дверей объекта питания облицована металлом;</p> <p>окна подвальных помещений закрыты металлической сеткой (решеткой);</p> <p>окна в помещениях объекта питания засетчены.</p>   | СанНиП по УОСО – п. 146                         |  |  |  |  |  |
| 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>Используемая в питании обучающихся сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в учебно-производственных объектах учреждений, соответствует гигиеническим нормативам согласно результатам лабораторных исследований.</p>                               | <p>ОСЭТ –п. 12;</p> <p>ССЭТ – п. 142</p>        |  |  |  |  |  |

|       |  |  |  |  |  |  |  |
|-------|--|--|--|--|--|--|--|
| 9.11. | В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.).   | ОСЭТ – п. 45   |  |  |  |  |  |
| 9.12  | Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых с обращения, после вскрытия упаковки.<br>Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией.   | ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47;<br>ССЭТ – п.п.143, 145       |  |  |  |  |  |
| 9.13  | Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции.   | ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47;<br>ССЭТ – п.п. 143, 144, 145 |  |  |  |  |  |
| 9.14  | Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса):<br>обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей;<br>обработка неочищенных и невымытых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке);<br>соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое.<br>Необработанные яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции. | ОСЭТ – п.п. 37, 38;<br>ССЭТ – п.п. 156 - 158, 160    |  |  |  |  |  |
|       | Соблюдаются требования к обработке яиц, индивидуальной упаковки консервированных продуктов.  | СанНиП по УОСО – п.п. 188.4, 188.11 (часть первая)   |  |  |  |  |  |
| 9.15  | Режим обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, сроки их годности соблюдаются.<br>Соблюдаются требования к варке и хранению овощей для приготовления салатов.   | ССЭТ – п. 159  |  |  |  |  |  |

|   |   |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 9.16                                      | Соблюдаются сроки хранения приготовленных блюд.<br>Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд.  | ССЭТ – п.п. 156, 160;  |  |  |  |  |  |  |
|   | Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд.   | СанНиП по УОСО – п.п. 188.7 – 188.9, 188.12, 188.13                |  |  |  |  |  |  |
| 9.17                                      | Соблюдаются отдельные требования к приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков.  | ССЭТ – п.156;<br><br>СанНиП по УОСО – п.п. 188.10, 188.14 - 188.16 |  |  |  |  |  |  |
| 9.18                                      | Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания:<br>помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук. | ОСЭТ – п. 33;<br><br>ССЭТ – п.п.23, 32, 139, 132 и приложение 21   |  |  |  |  |  |  |
| 9.19                                      | Работники обеспечены санитарной одеждой.<br>Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников.<br>Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день.   | ССЭТ – п.п. 139, 140   |  |  |  |  |  |  |
| 9.20                                      | Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи.   | ОСЭТ – п.54;<br>ССЭТ – п. 139;                                     |  |  |  |  |  |  |
|   | Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медработником (при отсутствии медработника - другим ответственным лицом).                      | ССЭТ – п. 141,<br>СанНиП по УОСО – п. 191                          |  |  |  |  |  |  |
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> |   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>10</b>                                 | <b>Качество питания, контроль (максимальное количество баллов – 35)</b>   |  |  |  |  |  |  |  |

|      |  |   |  |  |  |  |  |
|------|--|---|--|--|--|--|--|
| 10.1 | <p>Организовано горячее питание, соблюдается кратность питания с учетом времени пребывания в учреждении.</p> <p>Приняты меры по быстрому и качественному обслуживанию детей с возможностью выбора рационов (блюд).</p> <p>Соблюдаются требования к ассортименту буфетной продукции.</p>  | <p>ССЭТ – п.п. 129, 146, 148, 154;</p>  |  |  |  |  |  |
| 10.2 | <p>Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, разработанным с учетом норм питания, физиологических норм, возраста обучающихся, сборников технологических карт блюд, рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи, сезона года.</p> <p>Соблюдаются требования к набору блюд для разных приемов пищи.</p>  | <p>ССЭТ – п. 147</p> <p>СанНиП по УОСО – п. 175 (части шестая и седьмая)</p>  |  |  |  |  |  |
| 10.3 | <p>В питании не используются пищевые продукты и блюда, определенные 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 дитетики.</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>Сведения о нуждающихся в диетическом питании имеются в объекте питания (предоставлены медработником). Созданы условия для приготовления диетических блюд.</p> <p>Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией – осуществляется в соответствии с актами законодательства.</p> | <p>ССЭТ – п.п.149, 153;</p> <p>СанНиП по УОСО – п.п.183 (части вторая и третья), 184 (часть вторая);</p> <p>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 с участием медицинского работника (при наличии), результаты заносятся в бракеражный журнал.</p>   | <p>ССЭТ – п.п. 129, 130;</p> <p>СанНиП по произв. контролю;</p> <p>Приказ Минздрава по мед. помощи;</p>    |  |  |  |  |  |  |
|   | <p>Используется установленная форма бракеражного журнала.</p>  | <p>СанНиП по УОСО – п. 185 (часть первая)</p>  |  |  |  |  |  |  |
| 10.7                                      | <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. 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 общего среднего образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206 (сокращенно – СанНиП по УОСО);

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 произв. 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 произв. 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 90% - 100%.

2. «Нет» – (0 - 4 балла):

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

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

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

1 балл – если требование реализовано до 30%;

0 баллов – если требование не реализовано.

**Оценка результатов по отдельным санитарно-гигиеническим показателям по учреждению в целом**

(максимальное количество баллов – **420**, при отсутствии плавательного бассейна – **400**)

| № п/п  | Наименование санитарно-гигиенического показателя, его доля в определении санэпидблагополучия учреждения                              | Фактическое количество баллов | Количество признаков | Максимальное количество баллов | Риск не выражен или выражен слабо – от... баллов и более | Средняя степень риска – от... до... баллов | Выраженный риск – менее... баллов |
|--|--|-------------------------------|----------------------|--------------------------------|--|--|-----------------------------------|
| 1  | Требования к земельному участку и территории,<br><i>Удельный вес: 4,7/5%</i>   |                               | 4                    | 20                             | 20 - 18  | 17 - 16                                    | менее 16                          |
| 2  | Требования к зданию,<br><i>Удельный вес: 6/6,3%</i>  |                               | 5                    | 25                             | 25 - 22  | 21 - 20                                    | менее 20                          |
| 3  | Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации),<br><i>Удельный вес: 4,7/5%</i> |                               | 4                    | 20                             | 20 - 18  | 17 - 16                                    | менее 16                          |
| 4  | Естественное и искусственное освещение,<br><i>Удельный вес : 8,3/8,8%</i>  |                               | 7                    | 35                             | 35 - 31  | 30 - 28                                    | менее 28                          |
| 5  | Оборудование помещений,<br><i>Удельный вес: 7/7,5%</i>   |                               | 6                    | 30                             | 30 - 27  | 26 - 24                                    | менее 24                          |
| 6  | Требования к организации образовательного процесса,<br><i>Удельный вес: 23/24%</i>   |                               | 19                   | 95                             | 95 - 85  | 84 - 76                                    | менее 76                          |
| 7  | Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания,<br><i>Удельный вес: 9,5/10%</i>      |                               | 8                    | 40                             | 40 - 36  | 35 - 32                                    | менее 32                          |
| 8  | Устройство и содержание плавательных бассейнов,<br><i>Удельный вес: 4,7/5%</i>   |                               | 4                    | 20                             | 20 - 18  | 17 - 16                                    | менее 16                          |
| <b>Итого по условиям и организации образовательного процесса (пункты 1 - 8),<br/><i>Удельный вес: 68/71%</i></b> |  |                               | <b>57 / 53</b>       | <b>285 / 265</b>               | <b>285 - 256 / 265 - 238</b>                             | <b>255 - 228 / 237 - 212</b>               | <b>менее 228 / менее 212</b>      |



|  |   |  |           |            |                 |                 |                  |
|--|---|--|-----------|------------|-----------------|-----------------|------------------|
| 9  | Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (устройство и содержание объекта питания, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками),<br><i>Удельный вес: 24/25%</i> |  | 20        | 100        | 100 - 90        | 89 - 80         | менее 80         |
| 10   | Качество питания, контроль,<br><i>Удельный вес: 7/8%</i>  |  | 7         | 35         | 35 - 31         | 30 - 28         | менее 28         |
| <b><i>Итого по организации питания,<br/>Удельный вес: 32/34%</i></b> |   |  | <b>27</b> | <b>135</b> | <b>135 -121</b> | <b>120 -108</b> | <b>менее 108</b> |
| <b><i>Итого</i></b>  |   |  | <b>84</b> | <b>420</b> | <b>420 -378</b> | <b>377 -336</b> | <b>менее</b>     |
|  |   |  | <b>/</b>  | <b>/</b>   | <b>/</b>        | <b>/</b>        | <b>336/</b>      |
|  |   |  | <b>80</b> | <b>400</b> | <b>400 -360</b> | <b>359 -320</b> | <b>менее 320</b> |

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