

УТВЕРЖДЕНО
 Постановление
 заместителя Министра –
 Главного государственного
 санитарного врача
 Республики Беларусь
 от 14 апреля 2020 № 14

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 социально-педагогическом учреждении или школе-интернате для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.**

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

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

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

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

Сведения о проверяемом субъекте:

Учетный номер плательщика (УНП)

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Место осуществления деятельности _____

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон представителя (представителей) проверяемого субъекта _____

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту:

| № | Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование) | Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования | Сведения о соблюдении субъектами требований | | | | При мечание (пояснение) |
|----------|---|---|---|-----|--------------|---------------------------|-------------------------|
| | | | Да | Нет | Не требуется | Количественный показатель | |
| 1 | Требования к земельному участку и территории (максимальное количество баллов – 20) | | | | | | |
| 1.1 | <p>Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огражден, в том числе зелеными насаждениями, на территории отсутствует сквозной проезд.</p> <p>Территория в вечернее время освещена.</p> <p>Растущие деревья и кустарники не затеняют учебные помещения.</p> <p>Устройство, оборудование и содержание дворовой территории детских деревень (городков) соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.</p> | <p>ОСЭТ – п. 14;</p> <p>ССЭТ – п.п. 8 – 10, 13, 124</p> | | | | | |
| 1.2 | <p>Площадь озеленения территории не менее 40%.</p> <p>Подходы к зданиям учреждения, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки имеют твердое ровное покрытие.</p> | ССЭТ – п.п. 10, 11 | | | | | |
| 1.3 | <p>Выделены физкультурно-спортивная, отдыха (игр) и хозяйственная зоны.</p> <p>Расположение физкультурно-спортивной зоны соответствует установленным требованиям.</p> <p>Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке.</p> <p>Песочницы оборудованы крышками.</p> | ССЭТ – п.п. 11, 14 | | | | | |
| | <p>В зоне отдыха оборудованы навесы, веранды, террасы.</p> <p>Физкультурно-спортивные площадки и физкультурно-спортивное оборудование установлены в соответствии с ТНПА, согласно которому произведено данное оборудование.</p> | СанПиН по УДС – п.п. 17, 18 | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1.4 | <p>Хозяйственная зона имеет отдельный въезд. Мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от окон зданий, зон отдыха (игр) и физкультурно-спортивной зоны на специальной площадке с твердым покрытием и ограждением.</p> <p>На территории и в здании созданы условия для сбора мусора.</p> <p>Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место.</p> | <p>ОСЭТ – п. 17;</p> <p>ССЭТ – п. 12</p> | | | | | |
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> | | | | | | | |
| 2 | Требования к зданию (максимальное количество баллов – 30) | | | | | | |
| 2.1 | <p>Обеспечена планировочная связь между группами учебных, жилых помещений с группами помещений общего назначения.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к размещению в одном здании социально-педагогических учреждений разных видов.</p> <p>Планировочная структура и набор помещений детских деревень (городков) соответствует установленным требованиям.</p> | <p>ССЭТ – п.п. 17, 125, 126</p> | | | | | |
| | <p>Нормативная вместимость учреждений соблюдается:</p> <p>детского дома – от 20 до 75 воспитанников;</p> <p>детской деревни (городка) – от 20 до 120 воспитанников;</p> <p>детского социального приюта – от 14 до 35 воспитанников;</p> <p>школы-интерната – от 70 до 220 воспитанников.</p> <p>Ориентация окон жилых помещений, помещений для занятий по интересам, игровых, общих комнат по сторонам горизонта отвечает установленным требованиям.</p> | <p>СанПиН по УДС – п.п. 6, 47</p> | | | | | |
| 2.2 | <p>Жилые и спальные помещения, помещения медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах.</p> <p>Высота помещений от пола до потолка не менее 3 м (при оборудовании подвесного потолка – не менее 2,75 м).</p> <p>Созданы безопасные и беспрепятственные условия для размещения и передвижения детей с особенностями психофизического развития (при наличии).</p> <p>При входе в здание оборудован двойной тамбур с теплозащитой.</p> | <p>ССЭТ – п.п. 18, 22, приложение 3</p> | | | | | |
| | <p>При входе в здание имеются устройства для очистки обуви, урны, очистка которых производится по мере заполнения.</p> | <p>СанНиП по УДС – п. 118</p> | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|--|----------------------------|--|--|--|--|--|
| 2.3 | <p>Набор помещений жилой секции содержит:</p> <ul style="list-style-type: none"> гардероб для верхней одежды и обуви; гардероб (шкаф) для личной одежды воспитанников непосредственно в жилых (при жилых) помещениях; общую комнату для игр (отдыха) не менее 3 кв.м на одного проживающего, но общей площадью не менее 20 кв.м; для детей от 6 лет - помещение для самоподготовки площадью не менее 2 кв.м на одного проживающего; санитарный блок на каждую жилую секцию. <p>При жилой секции предусмотрено помещение для воспитателя.</p> <p>Соблюдается площадь на одного проживающего в жилых комнатах не менее 6 кв.м.</p> | ССЭТ – п. 21, приложение 2 | | | | | |
| 2.4 | <p>Жилые помещения, игровые удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов.</p> <p>При танцевальных залах имеются отдельные для мальчиков и девочек с 7-летнего возраста раздевалки.</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>Набор помещений медицинского назначения включает медицинский и процедурный кабинеты (допускается совмещение в действующих учреждениях) и другие медицинские кабинеты в соответствии с необходимостью.</p> <p>В местах проживания воспитанников, за исключением детских городков (деревень), имеется медицинский изолятор с выделением не менее двух палат для детей с подозрением на воздушно-капельные и кишечные инфекции (с отдельными туалетами или индивидуальными биотуалетами).</p> | ССЭТ – п.п. 17, 24, 25, 74 | | | | | |
| 2.5 | <p>Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям.</p> | ССЭТ – п. 23, приложение 4 | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 2.6 | <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>В зданиях и на территории учреждения не проводятся капитальный ремонт, реконструкция, покраска и другие ремонтные работы, создающие потенциальную угрозу для жизни и здоровья воспитанников.</p> | <p>ОСЭТ – п. 7;</p> <p>ССЭТ – п.п. 28, 29</p> | | | | | | |
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> | | | | | | | | |
| 3 | Санитарно-техническое благоустройство (максимальное количество баллов – 25) | | | | | | | |
| 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> | <p>ССЭТ – п.п. 30, 33</p> | | | | | | |
| 3.2 | <p>Системы хозяйственно-питьевого водоснабжения, горячего водоснабжения, водоотведения находятся в исправном состоянии.</p> <p>Холодная и горячая вода подведена в помещения объекта питания, медицинского назначения, плавательного бассейна, буфетные, душевые, умывальные, туалетные помещения, помещения для мытья ног, санитарные узлы, комнаты гигиены.</p> <p>Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн.</p> | <p>ОСЭТ – п.п. 21, 22;</p> <p>ССЭТ – п.п. 30, 32</p> | | | | | | |
| 3.3 | <p>Питьевой режим воспитанников 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 в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах).</p> | <p>ССЭТ – п. 155</p> | | | | | | |
| 3.4 | <p>Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года.</p> <p>Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты.</p> | <p>ОСЭТ – п. 19;</p> <p>ССЭТ – п.п. 30, 34 – 36</p> | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|--|--|--|
| 3.5 | <p>В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений через фрамуги и форточки, створки стеклопакетов.</p> <p>Соблюдаются требования к проветриванию помещений. Параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Воспитанники не находятся в помещениях с наличием плесени.</p> | ССЭТ – п.п. 37, 59, приложение 6; | | | | | | |
| | Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием воспитанников оснащены термометрами. | СанНиП по УДС – п. 72 (часть третья) | | | | | | |
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> | | | | | | | | |
| 4 | Естественное и искусственное освещение (максимальное количество баллов – 20) | | | | | | | |
| 4.1 | <p>Помещения имеют естественное освещение в соответствии с требованиями.</p> <p>Направление основного потока естественного освещения в помещениях для занятий левостороннее.</p> <p>Окна жилых, учебных, спальных и других помещений оснащены регулируемыми солнцезащитными устройствами.</p> | <p>ССЭТ – п.п. 39 - 41, приложение 7;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p> | | | | | | |
| 4.2 | <p>Уровни искусственной освещенности помещений соответствуют установленным нормам.</p> <p>Обеспечено равномерное искусственное освещение помещений.</p> | <p>ССЭТ – п. 42;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 79, приложение 3;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p> | | | | | | |
| 4.3 | <p>Используются, преимущественно, люминесцентные лампы и с электронной пускорегулирующей аппаратурой.</p> | <p>ССЭТ – п. 43;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p> | | | | | | |
| | <p>Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.</p> | СанНиП по УДС – п. 83 | | | | | | |
| 4.4. | <p>Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении.</p> <p>Остекление оконных проемов целостное.</p> <p>Электросветильники и окна содержатся в чистоте.</p> | <p>ОСЭТ – п. 20;</p> <p>ССЭТ – п.п. 43, 52</p> | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|--|--|
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> | | | | | | | |
| 5 | Оборудование помещений (максимальное количество баллов – 20) | | | | | | |
| 5.1 | Используются строительные материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, игры и игрушки, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, санитарно-техническое оборудование, моющие средства и средства дезинфекции, произведенные в соответствии с ТНПА и разрешенные законодательством. | ССЭТ – п. 44 | | | | | |
| 5.2 | Используемые твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны. Не используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела. | ССЭТ – п. п. 29, 38 | | | | | |
| 5.3 | В местах проживания для каждого проживающего имеется кровать, тумбочка, стул, шкаф (место в шкафу), стол (рабочее место). Не используются кровати с прогибающимся ложем. В учреждениях с пребыванием детей более 6 месяцев не используются двухъярусные кровати, пристенные кровати-трансформеры двухъярусные или ленточные, трехуровневые кровати из комплекта мебели для групп продленного дня. Постельные принадлежности и постельное белье стоящих рядом кроватей не соприкасаются. | ССЭТ – п. 47 | | | | | |
| 5.4 | Требования к оборудованию кухонь-столовых, буфетных, общей столовой соблюдаются. | СанНиП по УДС – п.п. 57 - 60 | | | | | |
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> | | | | | | | |
| 6 | Требования к распорядку дня (максимальное количество баллов – 45) | | | | | | |
| 6.1 | 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; СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий (пункты 4, 8, 9, 12, 15) | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|--|--|--|--|--|
| 6.2 | <p>Во внеклассной деятельности осуществляется гигиеническое воспитание и обучение воспитанников.</p> <p>Гигиеническое обучение направлено на овладение воспитанниками знаний, умений и навыков в области гигиены и охраны здоровья, формирование навыков здорового образа жизни.</p> <p>Педагогические и медицинские работники требуют от воспитанников выполнения установленного санитарно-противоэпидемического режима, поддержания чистоты территории и помещений, своевременного проветривания помещений, опрятности одежды и обуви, применения знаний, умений и навыков в области гигиены и здорового образа жизни.</p> | <p>ССЭТ – п. 78.2;</p> <p>СанНиП по УДС – глава 12</p> | | | | | |
| 6.3 | <p>Наполняемость групп в социально-педагогических учреждениях не превышает 12 воспитанников.</p> <p>Соблюдаются требования к количеству проживающих в одном жилом помещении воспитанников:</p> <ul style="list-style-type: none"> от 3 до 5 лет – не более 8; от 6 до 10 лет – не более 5; от 11 лет – не более 4. <p>Для воспитанников старше 6-лет жилые помещения отдельные для лиц мужского и женского пола.</p> | <p>СанНиП по УДС – п. 7</p> <p>ССЭТ – п. 21, приложение 2</p> | | | | | |
| 6.4 | <p>Требования к режиму дня (продолжительность сна прогулок, кратность питания и другое) соблюдаются.</p> <p>Воспитанники проводят достаточное количество времени на открытом воздухе.</p> <p>Предусмотрено увеличение продолжительности пребывания на открытом воздухе на 1,5 – 2 часа во время каникул.</p> <p>Во время прогулок обеспечены двигательная активность детей, соответствующая погодным условиям одежда и обувь.</p> <p>Предусмотрено сокращение прогулок при неблагоприятных погодных условиях.</p> | <p>ССЭТ – п.п. 61, 63, приложение 11</p> | | | | | |
| 6.5 | <p>В режиме дня воспитанников предусмотрено время для проведения оздоровительных и коррекционных занятий, развивающих занятий, домашних заданий, соблюдаются условия проведения занятий.</p> | <p>СанНиП по УДС - п.п. 86 - 88</p> | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|--|-----------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 6.6 | <p>Общественно полезный труд организован с учетом возраста и состояния здоровья воспитанников.</p> <p>Воспитанники допущены к работе в соответствующей одежде и обуви, при необходимости обеспечены средствами индивидуальной защиты.</p> <p>Воспитанники не привлекаются к работам, запрещенным трудовым законодательством и санитарно-эпидемиологическими требованиями.</p> | ССЭТ – п.п. 71, приложение 13 | | | | | | |
| 6.7 | Соблюдаются требования организации досуга воспитанников. | СанНиП по УДС – п. 89 | | | | | | |
| 6.8 | Соблюдаются условия и режим работы с компьютерной техникой, при просмотре телепередач. | ССЭТ – п.п. 48, 72, приложение 9; | | | | | | |
| | Соблюдаются условия и режим просмотра телепередач. | СанНиП по УДС – п. 91 | | | | | | |
| 6.9 | Физическое воспитание воспитанников организовано с учетом их подготовленности, состояния здоровья, осуществляется контроль со стороны медицинских работников за физическим воспитанием. | СанНиП по УДС – п.п. 95, 96 | | | | | | |
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> | | | | | | | | |
| 7 | Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением объекта питания (максимальное количество баллов – 60) | | | | | | | |
| 7.1 | <p>Прием (поступление) детей в учреждение осуществляется по представлению медицинской справки о состоянии здоровья и выписки из медицинских документов.</p> <p>При поступлении в детский социальный приют в случае необходимости ребенок прошел санитарную обработку в санитарном пропускнике (в учреждении или организации здравоохранения), медицинское обследование в организации здравоохранения.</p> <p>По необходимости организовано проведение санации ребенка с педикулезом непосредственно в учреждении с использованием противопедикулезной укладки.</p> | ССЭТ – п.п. 6, 75, 77, 128 | | | | | | |
| | В медицинском кабинете имеется противопедикулезная укладка. | СанНиП по УДС – п. 185 | | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|--|---|--|--|--|--|--|
| 7.2. | <p>Осуществляется медицинское обеспечение воспитанников работниками учреждений и территориальных организаций здравоохранения в порядке, установленном законодательством.</p> <p>Медицинскими работниками ежедневно проводится амбулаторный прием, отправка на госпитализацию или лечение заболевших воспитанников.</p> <p>Прием в учреждение, лечение в медицинском изоляторе воспитанников с кожными заразными и острыми инфекционными заболеваниями не осуществляется.</p> | <p>ССЭТ – п.п. 74, 75 76;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 189;</p> <p>Приказ по мед. помощи</p> | | | | | |
| 7.3 | <p>Периодически проводятся профилактические медицинские осмотры воспитанников, в том числе осмотр на кожные заразные заболевания и педикулез.</p> <p>После выходных, праздничных дней и каникул медицинскими работниками проводится опрос и выборочные профилактические осмотры детей в целях выявления заболевших.</p> <p>Медицинскими работниками совместно с администрацией учреждения осуществляется контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при воспитании и организации образовательного процесса воспитанников.</p> | <p>ССЭТ – п.п. 75, 78.1</p> | | | | | |
| 7.4 | <p>Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком.</p> <p>Песок для наполнения песочниц завозится из специально выделенных мест, чистый, без посторонних примесей, имеются документы, подтверждающие его безопасность. Перед игрой песок увлажняется. По окончании рабочего дня песочницы закрываются крышками.</p> <p>На территории отсутствуют безнадзорные животные.</p> <p>Игровое и спортивное оборудование хорошо поддается очистке, исправно.</p> | <p>ОСЭТ – п. 17;</p> <p>ССЭТ – п.п. 14, 15</p> | | | | | |
| 7.5 | <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 воспитанников при открытых фрамугах.</p> | <p>ОСЭТ – п. 3;</p> <p>ССЭТ – п. 51</p> | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|---|--|--|--|--|--|--|
| 7.6 | <p>Уборочный инвентарь промаркирован и используется по назначению для:</p> <ul style="list-style-type: none"> помещений медицинского назначения, в том числе для палат медицинского изолятора; помещений объектов питания (в том числе для обеденного зала, производственных помещений для сырой и готовой продукции); жилых помещений; поверхностей выше пола; санитарных узлов. <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>Уборочный инвентарь содержится в чистоте – после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается.</p> | ССЭТ – п. 53 | | | | | |
| 7.7 | <p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками:</p> <p>санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, унитазы оснащены накладными сиденьями, умывальники оснащены дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами (бумажными полотенцами), а для медицинских работников и работников объекта питания – дополнительно антисептиками для обработки рук.</p> <p>Накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются.</p> | <p>ОСЭТ – п. 33;</p> <p>ССЭТ – п.п. 23, 51, 57</p> | | | | | |
| 7.8 | <p>Генеральная уборка всех помещений проводится не реже 1 раза в месяц.</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;</p> <p>ССЭТ – п.п. 51, 52, 60, 56, приложение 10</p> | | | | | |
| 7.9 | <p>Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для воспитанников 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 в помещениях прачечной, спальных помещениях засетчены.</p> | СанНиП по УДС – п. 113 | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|--|--|
| 7.10 | <p>Каждый воспитанник обеспечен средствами личной гигиены.</p> <p>Организована ежедневная чистка зубов воспитанниками.</p> <p>Зубные щетки и стаканчики хранятся в условиях, предупреждающих их загрязнение.</p> <p>Не реже одного раза в неделю организована помывка воспитанников.</p> <p>Выделены отдельные полотенца для лица и рук, для ног и банное.</p> <p>В учреждении в наличии не менее двух комплектов на матрасников, постельного белья и полотенец на каждого воспитанника.</p> | ССЭТ – п.п. 79, 58; | | | | | |
| | <p>Воспитанники обеспечены достаточным количеством одежды и обуви, средств личной гигиены.</p> <p>Одежда и обувь, полученные в виде гуманитарной помощи, обрабатываются.</p> | СанНиП по УДС – п.п. 171, 175 | | | | | |
| 7.11 | Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки. | <p>ОСЭТ – п. 11;</p> <p>ССЭТ – п. 5;</p> <p>Постановление по мед. осмотрам</p> | | | | | |
| 7.12 | Работники объектов питания, уборщики помещений, работники 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>ОСЭТ – п.11;</p> <p>ССЭТ – п. 5;</p> <p>Постановление по гигиеническому обучению</p> | | | | | |
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> | | | | | | | |
| 8 | Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (максимальное количество баллов – 100) | | | | | | |
| 8.1 | <p>Созданы должные 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> | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|--|--|--|--|--|
| 8.2 | <p>Количество посадочных мест – из расчета одновременного обеспечения питанием 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 дезинфицирующим средствам 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> | | | | | |
| 8.3 | <p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями.</p> <p>Оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами.</p> <p>Торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда предусмотрены (и используются) отдельные для сырой и готовой продукции.</p> | <p>ОСЭТ – п.п. 8, 26;</p> <p>ССЭТ – п.п. 134, 135</p> | | | | | |
| 8.4 | <p>Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей.</p> <p>Производственные столы и производственные ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда для работы в производственных цехах (участках) промаркированы согласно назначению: «МС» (мясо сырое) и «РС» (рыба сырая) или «СП» (сырая продукция), «СО» (сырые овощи), «ГП» (готовая продукция), «Салат», «Х» (хлеб), «МП» (мясо птицы сырое).</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> | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|--|---|--|--|--|--|--|
| | <p>В кухнях-столовых учреждений выделены разделочные ножи и доски для сырой («СП») и готовой («ГП») продукции.</p> <p>Имеется достаточный запас кухонной посуды для использования без выделения для приготовления разных видов блюд.</p> | СанНиП по УДС – п. 124 | | | | | |
| 8.5. | <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> | | | | | |
| 8.6 | <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> | | | | | |
| 8.7 | <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> | | | | | |
| 8.8 | <p>Пищевые отходы в объекте питания собираются в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, своевременно удаляются из помещений.</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 УДС – п. 113 | | | | | |

| | | | | | | | |
|-------|--|--|--|--|--|--|--|
| 8.9 | <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> | | | | | |
| 8.10 | <p>На поступившие в объект питания продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие ее качество и безопасность.</p> <p>Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции.</p> <p>Используемая в питании воспитанников 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> | | | | | |
| | <p>В детских деревнях (городках) пищевые продукты приобретаются родителями-воспитателями с (или) воспитанниками с соблюдением установленных требований.</p> | <p>СанНиП по УДС – п. 140</p> | | | | | |
| 8.11. | <p>В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.).</p> | <p>ОСЭТ – п. 45</p> | | | | | |
| 8.12 | <p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых из обращения, после вскрытия упаковки.</p> <p>Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией.</p> | <p>ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47;</p> <p>ССЭТ – п.п.143, 145;</p> | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|---|---|--|--|--|--|--|
| | <p>В детских деревнях (городках) обеспечено отдельное хранение следующих пищевых продуктов:</p> <p>сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия);</p> <p>хлеб;</p> <p>скоропортящиеся продукты;</p> <p>овощи и фрукты.</p> <p>Скоропортящиеся продукты, овощи (за исключением корнеплодов), фрукты хранятся в холодильнике.</p> <p>Корнеплоды хранятся в прохладном месте (погреб, летнее помещение и другое).</p> | СанНиП по УДС – п. 151 | | | | | |
| 8.13 | <p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции.</p> | <p>ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47;</p> <p>ССЭТ – п.п. 143, 144, 145</p> | | | | | |
| 8.14 | <p>Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса):</p> <p>обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей;</p> <p>обработка неочищенных и немых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке);</p> <p>соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое.</p> <p>Необработанные яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции.</p> | <p>ОСЭТ – п.п. 37, 38;</p> <p>ССЭТ – п.п. 156 - 158, 160</p> | | | | | |
| | <p>Соблюдаются требования к обработке яиц, индивидуальной упаковки консервированных продуктов.</p> | СанНиП по УДС – п. 156 | | | | | |
| 8.15 | <p>Овощи, фрукты, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья бланшируются, зелень и ягоды – промываются охлажденной кипяченой водой. Кочаны капусты перед бланшировкой нарезаются на 2 – 4 части.</p> <p>Очищенные сырые овощи хранить в подсоленной воде не более 2 часов.</p> <p>Неочищенные и очищенные отварные овощи хранят не более 6 часов, готовые салаты перед заправкой – не более 2 часов при температуре +2 – +6 °С.</p> | ССЭТ – п. 159 | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 8.16 | <p>Блюда готовятся на каждый прием пищи, хранятся на электроплите или электромармите не более 3 часов с момента приготовления.</p> <p>Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд.</p> | ССЭТ – п.п. 156, 160; | | | | | | |
| | Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд. | СанНиП по УДС – п. 156 | | | | | | |
| 8.17 | Соблюдаются отдельные требования к приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков. | ССЭТ – п. 156; СанНиП по УДС – п. 156 | | | | | | |
| 8.18 | Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания: помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук. | ОСЭТ – п. 33; ССЭТ – п.п.23, 32, 139, 132 и приложение 21 | | | | | | |
| 8.19 | <p>Работники обеспечены санитарной одеждой.</p> <p>Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников.</p> <p>Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день.</p> | ССЭТ – п.п. 139, 140 | | | | | | |
| 8.20 | <p>Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий.</p> <p>Воспитатели, родители-воспитатели при приготовлении пищи в кухнях-столовых опрятны, содержат руки в чистоте, используют передник и косынку.</p> | ОСЭТ – п. 54; ССЭТ – п. 139; СанНиП по УДС – п. 164 | | | | | | |
| | Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по установленной форме. | ССЭТ – п. 141; СанНиП по УДС – п. 165 | | | | | | |
| <i>Итого баллов по результатам оценки</i> | | | | | | | | |
| 9 | Качество питания, контроль (максимальное количество баллов – 40) | | | | | | | |
| 9.1 | <p>Соблюдается кратность питания с учетом круглосуточного пребывания в учреждении.</p> <p>Приняты меры по быстрому и качественному обслуживанию воспитанников с возможностью выбора рационов (блюд).</p> | ССЭТ – п.п. 129, 146, 148 | | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|---|---|--|--|--|--|--|
| 9.2 | <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> | ССЭТ – п. 147 | | | | | |
| | <p>Питание воспитанников в детских деревнях (городках) организовано на основе примерных двухнедельных рационов, используемых в качестве методического материала.</p> | СанНиП по УДС – п. 152 (часть пятая) | | | | | |
| 9.3 | <p>В питании не используются отдельные пищевые продукты и блюда в целях профилактики острых кишечных инфекций, за исключением детских деревень (городков), в которых могут использоваться блинчики с сырым мясом, макароны с мясным фаршем и рубленным яйцом, мясные и рыбные заливные блюда, окрошка, яичница-глазунья, кондитерские изделия с кремом.</p> | <p>ОСЭТ – п. 45; ССЭТ – п. 161, Приложение 24; СанНиП по УДС – п. 158</p> | | | | | |
| 9.4 | <p>Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления. В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики.</p> | ССЭТ – п. 152, приложение 23; | | | | | |
| | <p>В выходные и праздничные дни в питание воспитанников в возрасте от 6 лет включаются отдельные деликатесные пищевые продукты.</p> | СанНиП по УДС – п. 155 (часть третья) | | | | | |
| 9.5 | <p>Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем. Проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой.</p> | ССЭТ – п.п.149, 153; | | | | | |
| | <p>Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией – осуществляется в соответствии с актами законодательства.</p> | Инструкция по С-витаминизации | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|--|--|--|
| 9.6 | <p>За исключением детских деревень (городков) обеспечено: проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, полнотой вложения пищевых продуктов; проведение ежедневной оценки качества приготовленных блюд с занесением результатов оценки в бракеражный журнал.</p> | <p>ССЭТ – п.п. 129, 130; СанНиП по УДС – п. 168 СанНиП по произв. контролю; Приказ Минздрава по мед. помощи;</p> | | | | | | |
| | Используется установленная форма бракеражного журнала. | СанНиП по УДС – п. 168 | | | | | | |
| 9.7 | <p>Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели. Анализ выполнения установленных норм питания, за исключением детских деревень (городков), проводится медицинским работником каждые 10 дней и по окончании месяца.</p> | <p>ССЭТ – п.п. 150, 151; СанНиП по УДС – п. 160 (часть первая); Постановление СовМина о нормах питания; СанНиП по физиол. нормам</p> | | | | | | |
| 9.8 | Установленные нормы питания и физиологические нормы выполняются. | <p>ССЭТ – п. 150; Постановление СовМина о нормах питания; 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 социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», утвержденные

постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 196 (сокращенно – СанНиП по УДС);

4. 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);

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

6. 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);

7. 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);

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

9. санитарные 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);

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

11. 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);

12. 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).

_____ инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта

_____ 20__ г.

_____ 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 – 360)

| № 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... баллов до... баллов | Выраженный риск – менее... баллов |
|-------|--|-------------------------------|----------------------|--------------------------------|--|---|-----------------------------------|
| 1 | Требования к земельному участку и территории, <i>Удельный вес: 5,5%</i> | | 4 | 20 | 20 - 18 | 17 - 16 | менее 16 |
| 2 | Требования к зданию, <i>Удельный вес: 8,3%</i> | | 6 | 30 | 30 - 27 | 26 -24 | менее 24 |
| 3 | Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации), <i>Удельный вес: 6,9%</i> | | 5 | 25 | 25 - 22 | 21 - 20 | менее 20 |

| | | | | | | | |
|---|---|--|-----------|------------|------------------|-------------------|------------------|
| 4 | Естественное и искусственное освещение, <i>Удельный вес: 5,5%</i> | | 4 | 20 | 20 - 18 | 17 - 16 | менее 16 |
| 5 | Оборудование помещений, <i>Удельный вес: 5,5%</i> | | 4 | 20 | 20 - 18 | 17 - 16 | менее 16 |
| 6 | Требования к распорядку дня <i>Удельный вес: 12,5%</i> | | 9 | 45 | 45 - 40 | 39 - 36 | менее 36 |
| 7 | Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания, <i>Удельный вес: 16,7%</i> | | 12 | 60 | 60 - 49 | 48 - 44 | менее 44 |
| Итого по условиям пребывания и воспитанию (пункты 1 - 7), <i>Удельный вес: 61,1%</i> | | | 44 | 220 | 219 - 192 | 191 - 172- | менее 172 |
| 8 | Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания <i>Удельный вес: 27,8%</i> | | 20 | 100 | 100 - 90 | 89 - 80 | менее 80 |
| 9 | Качество питания, контроль, <i>Удельный вес: 11,1%</i> | | 8 | 40 | 40-36 | 35-32 | менее 32 |
| Итого по организации питания (пункты 8 - 9), <i>Удельный вес: 38,9%</i> | | | 28 | 140 | 139 -126 | 125 - 112 | менее 112 |
| Итого | | | 72 | 360 | 359 - 318 | 317 - 284 | менее 284 |

Приложение 2

УТВЕРЖДЕНО
Постановление заместителя
Министра – Главного
государственного санитарного
врача Республики Беларусь
от 14 апреля 2020 № 14

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для социально-педагогических учреждений и школ- интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, 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, учреждений образования, включая социально-педагогические учреждения и школы-интернаты для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее – учреждение для детей-сирот).

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» в редакции Указа Президента Республики Беларусь от 26 июля 2012 года № 332 (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 7 августа 2019 г. № 525 (далее – ССЭТ);

постановление 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 г. № 489»;

приказ 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 приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь 29.12.2012 г. № 1554»;

санитарные нормы и правила «Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 2 декабря 2012 года № 196 (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 для детей-сирот предназначены для применения:

органами и учреждениями, осуществляющими госсаннадзор;

учреждениями для детей-сирот 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 для детей-сирот 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. № 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 (к примеру, организация питания или условиям пребывания и воспитанию).

При организации образовательного процесса на базе школ-интернатов для детей-сирот для оценки организации образовательного процесса следует использовать чек-лист, установленный для учреждений общего среднего образования.

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 процесса и воспитания должно быть отражено следующее: вид учреждения, количество воспитанников и каких возрастных групп; режим деятельности учреждения, в том числе где организован образовательный процесс (в своем учреждении или территориальном учреждении образования); укомплектованность работниками; как организовано медицинское обслуживание и другое. 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 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 для детей-сирот (которая проводится учреждением для детей-сирот или учреждением, осуществляющим госсаннадзор), позволит:

провести детальную оценку соответствия учреждения для детей-сирот 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, 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 условия пребывания и воспитанию 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.