



**МІНІСТЭРСТВА
АХОВЫ ЗДАРОЎЯ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ**

ЗАГАД

31.12.2025 № 1627

г.Мінск

**МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

ПРИКАЗ

г.Минск

Об утверждении форм контрольных
списков вопросов (чек-листов)

На основании пункта 9 приложения 1 к Указу Президента Республики Беларусь от 6 июня 2025 г. № 227 «О повышении эффективности контрольной (надзорной) деятельности», пункта 3 перечня контролирующих (надзорных) органов и (или) сфер контроля (надзора), которые применяют (в которых применяются) контрольные списки вопросов (чек-листы), утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 13 декабря 2012 г. № 1147,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить формы контрольных списков вопросов (чек-листов):

1.1. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к источникам и системам питьевого водоснабжения (прилагается);

1.2. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к общежитиям и иным местам проживания (прилагается);

1.3. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к государственным учреждениям социального обслуживания (прилагается);

1.4. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к учреждениям высшего образования и учреждениям дополнительного образования взрослых (прилагается);

1.5. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к объектам по оказанию бытовых услуг (прилагается);

1.6. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к бассейнам, аквапаркам, объектам по оказанию бытовых услуг бань, саун и душевых, СПА-объектам, физкультурно-спортивным сооружениям (прилагается);

1.7. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при эксплуатации источников неионизирующего излучения (прилагается);

1.8. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при обращении парфюмерно-косметической продукции (прилагается);

1.9. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при обращении продукции легкой промышленности (прилагается);

1.10. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при осуществлении медицинской деятельности (прилагается);

1.11. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к условиям труда работающих, содержанию и эксплуатации объектов агропромышленного комплекса и объектов промышленности (прилагается);

1.12. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к объектам по ремонту и техническому обслуживанию транспортных средств (прилагается);

1.13. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при обращении мебельной продукции (прилагается);

1.14. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при обращении минеральных удобрений (прилагается);

1.15. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при обращении средств индивидуальной защиты (прилагается);

1.16. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к учреждениям дошкольного образования (прилагается);

1.17. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к учреждениям общего среднего образования (прилагается);

1.18. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к социально-педагогическим учреждениям, школам-интернатам для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (прилагается);

1.19. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к учреждениям специального образования (прилагается);

1.20. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к учреждениям профессионально-технического и (или) среднего специального образования (прилагается);

1.21. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к стационарным оздоровительным или санаторно-курортным организациям с круглосуточным пребыванием детей (прилагается);

1.22. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при обращении товаров для детей и (или) игрушек (прилагается);

1.23. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции (прилагается);

1.24. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых при обращении пищевой продукции, упаковки (укупорочных средств), контактирующей с пищевой продукцией (прилагается);

1.25. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к объектам общественного питания, торговых объектов, рынков при обращении пищевой продукции (прилагается);

1.26. контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к радиационным объектам (прилагается).

2. Главным врачам учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор на соответствующих административно-территориальных единицах, обеспечить:

применение утвержденных настоящим приказом форм контрольных списков вопросов (чек-листов) при осуществлении государственного санитарного надзора за соблюдением законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

размещение настоящего постановления на официальных сайтах учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, в глобальной компьютерной сети Интернет.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя Министра здравоохранения – Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь Нечай С.В.

Министр



А.В.Ходжаев

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): соблюдение субъектами хозяйствования, содержащими и (или) эксплуатирующими источники, системы питьевого водоснабжения законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень 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 (далее – ОСЭТ);

2. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации источников и систем питьевого водоснабжения, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 19 декабря 2018 г. № 914 (далее – ССЭТ);

3. гигиенический норматив «Показатели безопасности питьевой воды», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37 (далее – ГН).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Общие требования							
1.1.	При эксплуатации систем питьевого водоснабжения используются специально предназначенные для этих целей материалы, реагенты, оборудование и	п. 4 ССЭТ					

	дезинфицирующие средства в соответствии с инструкциями по их применению					
1.2.	Обеспечивается соответствие питьевой воды ГН перед ее поступлением в водопроводные сети, а также в точках водоразбора наружных и внутренних водопроводных сетей	п. 3 ССЭТ, п. 2 ГН				
1.3.	Обеспечивается соответствие воды поверхностных источников питьевого водоснабжения в контрольных створах, а также воды, транспортируемой до станций подготовки питьевой воды гигиеническим нормативам воды водных объектов для хозяйственно-питьевого использования	п. 3 ССЭТ				
1.4.	Обеспечивается соответствие питьевой воды децентрализованных систем питьевого водоснабжения	п. 3 ССЭТ, п. 2 ГН				
1.5.	Осуществляется производственный контроль, в том числе лабораторный, за соблюдением специфических санитарно-эпидемиологических требований, гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий, включая контроль производственных факторов на рабочих местах	п. 5 ССЭТ				
1.6.	Назначены локальными правовыми актами должностные лица, ответственные за организацию и проведение производственного контроля	п. 5 ССЭТ				
1.7.	Работники организаций водопроводно-канализационного хозяйства	п. 6 ССЭТ				

	(далее – ВКХ) обеспечены средствами индивидуальной защиты и (или) специальной одеждой, проходят обязательные медицинские осмотры					
1.8.	Работники, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией питьевой воды, в том числе с обслуживанием источников и систем питьевого водоснабжения, перед допуском к работе, при повышении квалификации и переподготовке проходят гигиеническое обучение	п. 7 ССЭТ				
1.9.	Наличие санитарно-гигиенического заключения на работы и услуги, представляющие потенциальную опасность для жизни и здоровья населения, в части сбора, обработки и распределения воды, продажи питьевой воды с использованием торговых автоматов, подключенных к водопроводным сетям	п. 8 ССЭТ				
1.10.	На объектах имеется аптечка первой помощи универсальная с перечнем вложений, установленным Министерством здравоохранения, и обеспечен контроль за сроками годности лекарственных средств	п. 10 ОСЭТ				
Фактическое количество баллов по разделу, всего:						
Раздел 2. Требования к содержанию и эксплуатации источников питьевого водоснабжения централизованных систем питьевого водоснабжения						
2.1.	Наличие проектов зон санитарной охраны (далее – ЗСО) для источников питьевого водоснабжения централизованных систем питьевого водоснабжения и	пп. 9, 11–15 ССЭТ				

	соответствие принятых размеров каждого из трех поясов санитарно-эпидемиологическим требованиям						
2.2.	Наличие положительного санитарно-гигиенического заключения по результатам государственной санитарно-гигиенической экспертизы проектов ЗСО (после завершения строительства источников водоснабжения)	п. 10 ССЭТ					
2.3.	Организацией ВКХ, обеспечивается соблюдение установленных Законом Республики Беларусь от 24 июня 1999 г. № 271-3 «О питьевом водоснабжении» режимов хозяйственной и иной деятельности в ЗСО источников водоснабжения, водопроводных сооружений, санитарно-защитных полос водоводов	п. 25 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 3. Требования к содержанию и эксплуатации нецентрализованных систем питьевого водоснабжения							
3.1.	Место расположения нецентрализованных систем питьевого водоснабжения удалено не менее чем на 20 метров от объектов хранения, захоронения и обезвреживания отходов, мест погребения, скотомогильников, навозохранилищ, холодных уборных, других сооружений и объектов, которые могут загрязнять грунтовые воды	п. 17 ССЭТ					
3.2.	Эксплуатируемые шахтные и трубчатые колодцы по периметру оголовка имеют отмокту и глиняный замок	п. 18 ССЭТ					
3.3.	Эксплуатируемые шахтные колодцы оснащены навесом в	п. 19 ССЭТ					

	целях исключения попадания атмосферных осадков, устройствами для подъема питьевой воды. Рядом с шахтными колодцами имеются скамьи или иные приспособления для установки ведер либо иных емкостей					
3.4.	Подъем питьевой воды из шахтных колодцев, расположенных на землях общего пользования, индивидуальными ведрами (бадьями) или индивидуальными электронасосами не осуществляется	п. 19 ССЭТ				
3.5.	Проводится чистка шахтных колодцев:					
3.5.1.	не реже одного раза в год с одновременным текущим ремонтом оборудования и крепления	п. 20 ССЭТ				
3.5.2.	при получении результатов лабораторных исследований (испытаний) о несоответствии питьевой воды шахтного колодца ГН	п. 20 ССЭТ				
3.5.3.	после завершения паводка в случае затопления шахтного колодца	п. 20 ССЭТ				
3.6.	Проводится дезинфекция после завершения чистки и (или) ремонта подводной части шахтного колодца с использованием разрешенных к применению и предназначенных для этих целей дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	п. 20 ССЭТ				
3.7.	После завершения дезинфекции шахтного колодца проводятся лабораторные исследования (испытания) питьевой воды	п. 20 ССЭТ				

	на соответствие ГН						
3.8.	Оголовок эксплуатируемого трубчатого колодца закрыт, имеет кожух и сливную трубу, снабженную крючком для подвешивания ведра	п. 21 ССЭТ					
3.9.	При текущем ремонте каптажа проводятся работы по его очистке с дезинфекцией и промывкой не реже одного раза в год	п. 22 ССЭТ					
3.10.	Непригодные для питьевого водоснабжения, заброшенные и не подлежащие дальнейшему использованию шахтные и трубчатые колодцы, каптажи загампонированы (ликвидированы)	п. 23 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 4. Требования к содержанию и эксплуатации централизованных систем питьевого водоснабжения							
4.1.	Помещения и территории водопроводных сооружений содержатся в чистоте	пп. 3, 17 ОСЭТ, п. 24 ССЭТ					
4.2.	Оборудование водозаборных сооружений и насосных станций окрашено, содержится в чистоте. Места соединения труб и врезки арматуры герметичны (водонепроницаемы)	п. 3 ОСЭТ, п. 24 ССЭТ					
4.3.	Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами. Уборочный инвентарь для туалетов имеет маркировку, соответствующую его назначению, и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря	п.6 ОСЭТ					
4.4.	Все поверхности помещений объектов (полы, стены,	п.7 ОСЭТ					

	потолки) изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения), поддерживаются в исправном состоянии					
4.5.	Павильоны водозаборных скважин обеспечивают защиту подземных источников водоснабжения от засорения, атмосферных осадков, грунтовых вод, содержатся в чистоте, не подтоплены водой, закрываются на замок	п. 26 ССЭТ				
4.6.	При эксплуатации водозаборной скважины конструкция оголовка исключает возможность загрязнения и засорения подземных вод через межтрубное пространство. На ближайшем прилегающем к оголовку водозаборной скважины участке трубопровода установлен прободоотборный кран, от которого обеспечен отвод воды	п. 26 ССЭТ				
4.7.	При эксплуатации источников водоснабжения, вода которых не соответствует ГН, проводится подготовка питьевой воды	п. 27 ССЭТ				
4.8.	Вода поверхностных источников водоснабжения подлежит обязательному обеззараживанию	п. 28 ССЭТ				
4.9.	Технологический процесс подготовки питьевой воды обеспечивает приведение воды в соответствие с ГН перед подачей в водопроводные сети системы	п. 29 ССЭТ				

	питьевого водоснабжения					
4.10.	На станциях подготовки питьевой воды установлены пробоотборные краны	п. 29 ССЭТ				
4.11.	Конструкции резервуаров для хранения питьевой воды в процессе их эксплуатации исключают попадание в них атмосферных осадков, грунтовых вод, посторонних предметов	п. 30 ССЭТ				
4.12.	Резервуары, водонапорные башни оборудованы пробоотборными кранами	п. 30 ССЭТ				
4.13.	Отбор проб в резервуарах осуществляется специальными пробоотборными емкостями (батометрами)	п. 30 ССЭТ				
4.14.	Соединения трубопроводов систем питьевого водоснабжения с системами технического водоснабжения не допускаются. Подпитки систем технического водоснабжения и иных трубопроводов различного назначения, не предназначенных для транспортировки питьевой воды, питьевой водой из систем питьевого водоснабжения без воздушного разрыва струи не допускаются.	п. 31 ССЭТ				
4.15.	Водоразборные колонки находятся в технически исправном состоянии. Эксплуатируемые водоразборные колонки имеют вокруг отмокту и водоотводящий лоток	п. 32 ССЭТ				
4.16.	Промывка и дезинфекция водопроводных сетей и сооружений проводятся в случаях:					
4.16.1.	окончания строительно-монтажных работ перед приемкой в эксплуатацию	п. 33 ССЭТ				

4.16.2.	длительного (48 часов и более) прекращения подачи питьевой воды в систему питьевого водоснабжения, приостановления эксплуатации станций подготовки питьевой воды, резервуаров, водонапорных башен	п. 33 ССЭТ					
4.16.3.	приостановления эксплуатации участков водопроводных сетей на 10 суток и более	п. 33 ССЭТ					
4.16.4.	нарушения функционирования и повреждения систем питьевого водоснабжения, повлекших несоответствие питьевой воды ГН по микробиологическим показателям безопасности	п. 33 ССЭТ					
4.16.5.	завершения ремонтных и аварийно-восстановительных работ на системах питьевого водоснабжения, которые сопровождались нарушением целостности трубопроводов, заменой оборудования и устройств, имеющих непосредственный контакт с питьевой водой	п. 33 ССЭТ					
4.17.	Промывка и дезинфекция резервуаров чистой воды и водонапорных башен проводятся в плановом порядке не реже одного раза в два года	п. 33 ССЭТ					
4.18.	Промывка водопроводных сетей проводится в плановом порядке не реже одного раза в три года	п. 33 ССЭТ					
4.19.	Промывка и дезинфекция водозаборных скважин осуществляются в случаях:						
4.19.1.	окончания строительно-монтажных работ перед приемкой в эксплуатацию	п. 34 ССЭТ					
4.19.2.	проведения ремонтных работ, связанных с заменой	п. 34 ССЭТ					

	погружного насосного оборудования						
4.19.3.	чрезвычайных ситуаций, повлекших загрязнение, засорение источников водоснабжения	п. 34 ССЭТ					
4.19.4.	затопления павильонов водозаборных скважин	п. 34 ССЭТ					
4.20.	Плановая промывка и (или) дезинфекция водопроводных сетей и сооружений проводятся с предварительным извещением территориальных органов (учреждений), осуществляющих государственный санитарный надзор	п. 33 ССЭТ					
4.21.	Промывка технических водоводов осуществляется в соответствии с утвержденными организациями ВКХ технологическими регламентами (инструкциями) эксплуатации технических водоводов	п. 35 ССЭТ					
4.22.	Порядок проведения промывки и (или) дезинфекции водопроводных сетей и сооружений определяется технологическими регламентами (инструкциями) их эксплуатации	п. 36 ССЭТ					
4.23.	Результаты проведения промывки и (или) дезинфекции водопроводных сетей и сооружений оформляются актом по установленной форме	пп. 37, 38, приложение 2 к ССЭТ					
4.24.	О возникновении аварий и чрезвычайных ситуаций на системах питьевого водоснабжения, их	п. 39 ССЭТ					

	ликвидации организации ВКХ информируют территориальные органы (учреждения), осуществляющие государственный санитарный надзор, а также обеспечивают учет аварий и чрезвычайных ситуаций на системах питьевого водоснабжения, принятых мер по их ликвидации, отключений и переключений оборудования, связанных с прекращением или ограничением питьевого водоснабжения					
4.25.	Используемые при осуществлении доставки питьевой воды цистерны или другие емкости для обеспечения питьевой водой субъектов хозяйствования и физических лиц изготовлены из материалов, специально предназначенных для этих целей, герметично закрываются крышками, снабженными уплотнительными прокладками из резины или полимерных материалов. Применение в качестве уплотнительных прокладок материалов, не предназначенных для этих целей, не допускается	п. 40 ССЭТ				
4.26.	После ликвидации аварий и чрезвычайных ситуаций на системах питьевого водоснабжения в случае запуска в эксплуатацию водопроводных сетей и сооружений до получения результатов лабораторных исследований (испытаний) питьевой воды организацией ВКХ осуществляется	п. 41 ССЭТ				

	информирование потребителей и абонентов о возможном несоответствии питьевой воды ГН и даются рекомендации и (или) ограничения по ее использованию						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Требования к контролю показателей безопасности питьевой воды							
5.1.	Осуществляется контроль показателей безопасности питьевой воды организациями ВКХ, владельцами ведомственных систем питьевого водоснабжения, водоматов, субъектами хозяйствования, эксплуатирующими внутренние водопроводные сети. Лабораторные исследования (испытания) проб воды осуществляются в аккредитованных испытательных лабораториях (центрах) по методикам (методам) измерений, прошедшим аттестацию в соответствии с законодательством об обеспечении единства измерений	пп. 42, 46, 48, 49 ССЭТ, пп. 3, 6, 8, 9–12 ГН					
5.2.	Перечень контролируемых показателей безопасности питьевой воды, точки отбора, количество и кратность отбора проб определены в соответствии с требованиями ГН и приложения 3 к ССЭТ	пп. 43–45, приложение 3 к ССЭТ, пп. 9–12 ГН					
5.3.	Данные о результатах лабораторных исследований (испытаний), проведенных организациями ВКХ, регистрируются в журнале, который ведется на бумажном носителе или в виде электронного документа	п. 47 ССЭТ					
5.4.	В случае получения результатов лабораторных исследований (испытаний),						

	свидетельствующих о несоответствии питьевой воды, подаваемой субъектам хозяйствования и физическим лицам, ГН организацией ВКХ:					
5.4.1.	обеспечено направление территориальному органу (учреждению), осуществляющему государственный санитарный надзор, выписки из журнала в течение одного рабочего дня со дня получения результатов лабораторных исследований (испытаний)	п. 47 ССЭТ				
5.4.2.	осуществляются мероприятия по приведению качества воды в соответствие с требованиями ГН	п. 47 ССЭТ				
5.4.3.	информируется территориальный орган (учреждение), осуществляющий государственный санитарный надзор, о приведении качества воды в соответствие с ГН	п. 47 ССЭТ				
5.5.	Представляется в территориальный орган (учреждение), осуществляющий государственный санитарный надзор, информация о результатах проводимого контроля показателей безопасности питьевой воды - ежеквартально не позднее 10-го числа месяца, следующего за истекшим кварталом	п. 47 ССЭТ				
Фактическое количество баллов по разделу, всего:						

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

20 ____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

20 ____ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно-эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Общие требования		10	20	20–17	16–10	9 и менее
2.	Требования к содержанию и эксплуатации источников питьевого водоснабжения централизованных систем питьевого водоснабжения		3	6	6–5	4–3	2 и менее
3.	Требования к содержанию и эксплуатации нецентрализованных систем питьевого водоснабжения		12	24	24–20	19–12	11 и менее
4.	Требования к содержанию и эксплуатации централизованных систем питьевого водоснабжения		33	66	66–55	54–33	32 и менее
5.	Требования к контролю показателей безопасности питьевой воды		7	14	14–12	11–7	6 и менее

Итоговая оценка

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): соблюдение субъектами хозяйствования, содержащими и (или) эксплуатирующими общежития и иные места проживания (далее – места проживания) законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень 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 (далее – ОСЭТ);

2. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации общежитий и иных мест проживания, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 4 ноября 2019 г. № 740 (далее – ССЭТ).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
1.	Осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарно- эпидемиологических требований и выполнением санитарно- противоэпидемических мероприятий в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной	п. 3 ССЭТ, п. 18 ОСЭТ					

	руководителем организации						
2.	Помещения объекта изолированы от жилых помещений многоквартирных жилых домов и имеют отдельные входы (выходы) (при размещении объектов в многоквартирных жилых домах)	п. 16 ОСЭТ					
3.	Все поверхности помещений объекта (полы, стены, потолки) изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения).	п. 7 ОСЭТ					
4.	Все поверхности помещений объекта (полы, стены, потолки) поддерживаются в исправном состоянии	п. 7 ОСЭТ					
5.	Содержание и эксплуатация оборудования объекта соответствует инструкциям по его эксплуатации (руководству, паспорту изготовителя оборудования)	п. 8 ОСЭТ					
6.	На объекте имеется аптечка первой помощи универсальная с перечнем вложений, установленным Министерством здравоохранения, отсутствуют лекарственные средства с истекшим сроком годности	п. 10 ОСЭТ					
7.	На объекте оборудованы специальные места или комнаты для курения, в которых перетекание воздуха, содержащего табачный дым, в другие помещения не допускается (для объектов, в которых	п. 24 ОСЭТ					

	разрешено курение)						
8.	Территория объекта содержится в чистоте	п. 17 ОСЭТ					
9.	Для хранения инвентаря для уборки территории объекта выделено отдельное помещение или специальное место	п. 17 ОСЭТ					
10.	На территории созданы условия для сбора отходов на обозначенных площадках, имеющих ограждение и твердое покрытие, или других специально оборудованных конструкциях	п. 17 ОСЭТ					
11.	Элементы мусоропровода, помещения мусороприемной камеры содержатся в чистоте (для мест проживания, оборудованных мусоропроводами)	п. 10 ССЭТ					
12.	Контейнер для сбора твердых коммунальных отходов размещается в мусороприемной камере с обеспечением к нему доступа, либо на обозначенных площадках, имеющих ограждение и твердое покрытие, либо на других специально оборудованных конструкциях (для мест проживания с выведенными из эксплуатации мусоропроводами)	п. 10 ССЭТ					
13.	Площадки и конструкции для сбора отходов содержатся в чистоте	п. 17 ОСЭТ					
14.	Номера для проживания, в том числе жилые помещения общежитий, имеют естественное и искусственное освещение	п. 5 ССЭТ					
15.	Остекление оконных	п. 20 ОСЭТ					

	проемов целостное						
16.	Осветительные приборы и защитная арматура содержатся в исправном состоянии и чистоте	п. 20 ОСЭТ					
17.	В жилых помещениях мест проживания (за исключением мест проживания, оборудованных автономной системой отопления) в течение отопительного периода соблюдаются следующие параметры микроклимата: температура воздуха (плюс 18 – плюс 24 °С), относительная влажность (не более 60 процентов), скорость движения воздуха (не более 0,3 м/с)	п. 6 ССЭТ					
18.	Система приточно-вытяжной вентиляции объекта оборудована отдельно от системы вентиляции многоквартирного жилого дома (при размещении объектов в многоквартирных жилых домах)	п. 19 ОСЭТ					
19.	Вентиляционная система находится в исправном состоянии и чистоте.	п. 19 ОСЭТ					
20.	На все действующие вентиляционные установки имеются паспорта	п. 19 ОСЭТ					
21.	Проводится определение эффективности работы вентиляционных установок не реже одного раза в 3 года	п. 19 ОСЭТ					
22.	Кухни мест проживания оснащены оборудованием для приготовления пищи, умывальными раковинами, столами	п. 12 ССЭТ					
23.	Объект обеспечен холодным водоснабжением из централизованной системы	п. 21 ОСЭТ					

	питьевого водоснабжения и горячим водоснабжением (при отсутствии централизованной системы питьевого водоснабжения объект обеспечен питьевой водой из нецентрализованной системы питьевого водоснабжения)						
24.	Оборудование систем водоотведения объекта соответствует предназначенной цели и обеспечивает полное удаление сточных вод, система водоотведения находится в исправном состоянии	п. 22 ОСЭТ					
25.	Ванные (душевые) комнаты в местах проживания оснащены санитарно-техническим оборудованием (ваннами, душевыми кабинами), смесителями с подводкой проточной горячей и холодной воды	п. 13 ССЭТ					
26.	Помещения объекта оборудованы туалетами для работников и (или) посетителей (при отсутствии централизованной системы водоотведения объекта в сельской местности устроен надворный туалет с водонепроницаемым выгребом или установлен биотуалет, которые находятся на расстоянии не менее 20 метров от производственных помещений объекта)	п. 23 ОСЭТ					
27.	Туалеты и (или) биотуалеты содержатся в исправном состоянии и чистоте	п. 23 ОСЭТ					
28.	В туалетах мест проживания установлены унитазы,	п. 14 ССЭТ					

	крепежные устройства (держатели) для туалетной бумаги, ведра (урны)						
29.	Туалеты оборудованы умывальными раковинами со смесителями с подводкой проточной горячей и холодной воды, электрополотенцами или крепежными устройствами для одноразовых бумажных полотенец, а также ведрами (урнами), дозаторами с косметическими моющими средствами. В туалетах созданы условия для соблюдения личной гигиены	п. 14 ССЭТ, п. 23 ОСЭТ					
30.	Не допускается эксплуатация пришедших в негодность:						
30.1.	инженерного оборудования	п. 3 ОСЭТ					
30.2.	систем отопления	п. 3 ОСЭТ					
30.3.	вентиляции	п. 3 ОСЭТ					
30.4.	освещения	п. 3 ОСЭТ					
30.5.	водоснабжения	п. 3 ОСЭТ					
30.6.	водоотведения	п. 3 ОСЭТ					
30.7.	санитарно-технического оборудования	п. 3 ОСЭТ					
31.	В помещениях объекта поддерживается чистота	п. 3 ОСЭТ					
32.	Оборудование и мебель мест проживания содержатся в чистоте и технически исправном состоянии	п. 15 ССЭТ					
33.	Оборудование и мебель мест проживания выполнены из материалов, подвергающихся очистке	п. 16 ССЭТ					
34.	Уборка, в том числе влажная, номеров для проживания в гостиницах, мотелях, хостелах и иных местах проживания, за исключением общежитий, проводится ежедневно и перед заселением потребителя	п. 17 ССЭТ					
35.	Уборка, в том числе	п. 17 ССЭТ					

	влажная, мест общего пользования в местах проживания проводится ежедневно и по мере необходимости						
36.	Генеральная уборка и дезинфекция помещений проводятся не реже одного раза в месяц	п. 3 ОСЭТ					
37.	Влажная уборка проводится с использованием моющих средств, разрешенных к применению в соответствии с инструкциями по их применению	п. 17 ССЭТ					
38.	Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами	п. 6 ОСЭТ					
39.	Уборочный инвентарь для туалетов имеет маркировку, соответствующую его назначению, и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря	п. 6 ОСЭТ					
40.	Жилое помещение (его часть) в общежитии предоставляется в размере не менее 6 кв. метров жилой площади на одного человека	п. 7 ССЭТ					
41.	Каждое спальное место в местах проживания обеспечено чистым постельным бельем и постельными принадлежностями (матрасами, на матрасниках, одеялами, подушками)	п. 18 ССЭТ					
42.	Смена постельного белья в местах проживания проводится не реже одного раза в 7 дней, а также при загрязнении и перед	п. 19 ССЭТ					

	заселением потребителя (нанимателя жилого помещения в общежитии)						
43.	Чистое и грязное постельное белье хранится в отдельных помещениях (местах)	п. 20 ССЭТ					
44.	Чистое постельное белье хранится на полках, стеллажах или в шкафах с покрытием, выполненным из материалов, устойчивых к воздействию моющих средств и средств дезинфекции	п. 20 ССЭТ					
45.	Хранение грязного постельного белья на полу не допускается	п. 20 ССЭТ					
46.	Для транспортировки постельного белья используется отдельная тара для чистого и грязного постельного белья с соответствующей маркировкой, без дефектов	п. 21 ССЭТ					
47.	Тара для транспортировки постельного белья выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих средств и средств дезинфекции	п. 21 ССЭТ					
48.	Стирка постельного белья производится в прачечных и (или) в местах проживания (при создании условий для ее проведения, а также условий для сушки и глажения постельного белья)	п. 22 ССЭТ					
49.	Стены и пол помещений (мест) для хранения, стирки и сушки постельного белья выполнены из материалов, устойчивых к воздействию моющих средств и средств дезинфекции	п. 23 ССЭТ					
50.	Расположение отдельных помещений для стирки и приемки белья	п. 67 ОСЭТ					

	предусматривает непрерывность технологического процесса без пересечения и соприкосновения чистого и грязного белья						
51.	Дезинфекционная обработка постельных принадлежностей (матрасов, на матрасниках, одеял, подушек) проводится не реже одного раза в год и по эпидемическим показаниям	п. 24 ССЭТ					
52.	Не допускается наличие бродячих животных, синантропных грызунов и насекомых в жилых и вспомогательных помещениях мест проживания. Проводятся дезинсекционные и дератизационные мероприятия с использованием препаратов, разрешенных к применению	пп. 5, 8 ССЭТ					
Фактическое количество баллов, всего:							

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

_____ 20 ____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

_____ 20 ____ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации общежитий и иных мест проживания		58	116	116–101	100–81	80 и менее

Итоговая оценка _____
 (риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
 выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): соблюдение в государственных учреждениях социального обслуживания (далее, если не определено иное, – учреждения) законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень 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 (далее – ОСЭТ);

2. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации государственных учреждений социального обслуживания, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 19 июня 2021 г. № 347 (далее – ССЭТ № 347);

3. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации организаций здравоохранения, иных организаций и индивидуальных предпринимателей, которые осуществляют медицинскую, фармацевтическую деятельность, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 3 марта 2020 г. № 130 (далее – ССЭТ № 130).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Общие положения							
1.1.	Учреждение размещено с соблюдением требований, предъявляемых к организации	п. 14 ОСЭТ					

	санитарно-защитных зон объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду						
1.2.	Текущий, капитальный ремонт зданий и помещений учреждения, ремонт (замена) инженерных систем, в том числе систем отопления, горячего и холодного водоснабжения, водоотведения (канализации), вентиляции, санитарно-технического оборудования проводятся в зависимости от их санитарно-технического состояния в соответствии с разработанным и утвержденным руководителем учреждения планом мероприятий	п. 4 ССЭТ № 347					
1.3.	В учреждении есть аптечка первой помощи универсальная с перечнем вложений, установленным Министерством здравоохранения, и обеспечен контроль за сроками годности лекарственных средств	п. 10 ОСЭТ					
1.4.	В учреждении осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в соответствии с утвержденной руководителем учреждения программой производственного контроля	п. 6 ССЭТ № 347					
1.5.	На территории, в зданиях и помещениях учреждения предусмотрены условия по безбарьерной среде жизнедеятельности (доступ и пребывание) инвалидов и лиц	п. 7 ССЭТ № 347					

	с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата						
1.6.	В учреждении выполняются мероприятия по формированию здорового образа жизни, в том числе предусматривающие запрет курения табачных изделий, использования электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях учреждения (за исключением мест, предназначенных для курения). Места, предназначенные для курения, обозначены указателем «Место для курения»	п. 24 ОСЭТ, п. 8 ССЭТ № 347					
1.7.	Отдельные категории работников учреждения проходят обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем периодические медицинские осмотры в порядке, установленном Министерством здравоохранения по согласованию с Министерством труда и социальной защиты	п. 9 ССЭТ № 347					
1.8.	Работники учреждения, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией продовольственного сырья, пищевых продуктов и питьевой воды, обучением и воспитанием детей, коммунальным и бытовым обслуживанием, перед допуском к работе, при повышении квалификации и переподготовке проходят гигиеническое обучение	п. 10 ССЭТ № 347					

Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Требования к содержанию и эксплуатации территории учреждения							
2.1.	Территория учреждения содержится в чистоте: очищена от песка и отходов. В зимнее время лестницы, пандусы, тротуары, дорожки, территории спортивных, детских и хозяйственных площадок своевременно очищаются от всех видов снежных, ледяных и снежно-ледяных образований, обрабатываются при необходимости разрешенными к применению противогололедными средствами	п. 17 ОСЭТ, п. 11 ССЭТ № 347					
2.2.	На территории созданы условия для сбора отходов: сбор и временное хранение крупногабаритных отходов лома и отходов черных и цветных металлов (металлолома), тары, стройматериалов, твердых коммунальных отходов осуществляются на обозначенных площадках, имеющих ограждение и твердое покрытие, или других специально оборудованных конструкциях; на территории учреждения установлены урны для сбора отходов	п. 17 ОСЭТ, п. 12 ССЭТ № 347					
2.3.	Площадки и конструкции, указанные в подпункте 2.2 настоящего чек-листа, имеют удобные подъезды для транспортных средств, осуществляющих вывоз отходов, и содержатся в чистоте. Очистка и уборка урн для сбора отходов, других малых архитектурных форм, а также территорий спортивных, детских и хозяйственных	п. 17 ОСЭТ, п. 12 ССЭТ № 347					

	площадок осуществляется ежедневно						
2.4.	Оборудование и элементы площадок для сбора отходов, урны для сбора отходов и другие малые архитектурные формы находится в технически исправном состоянии	п. 12 ССЭТ № 347					
2.5.	В целях хранения инвентаря для уборки территории учреждения необходимо выделено отдельное помещение или специальное место	п. 17 ОСЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 3. Требования к содержанию и эксплуатации зданий и помещений учреждения							
3.1.	В учреждении обеспечивается исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений, твердого и мягкого инвентаря	п. 13 ССЭТ № 347					
3.2.	В зданиях учреждения, оборудованных мусоропроводами, элементы мусоропровода, помещения мусороприемной камеры содержатся в чистоте	п. 15 ССЭТ № 347					
3.3.	Системы вентиляции и кондиционирования воздуха находятся в исправном состоянии. Профилактический осмотр, обслуживание и ремонт систем вентиляции и кондиционирования воздуха помещений учреждения проводятся с учетом рекомендаций их производителя, проектных организаций и организаций, проводящих паспортизацию систем вентиляции, но не реже одного раза в 3 года	п.19 ОСЭТ, п. 16 ССЭТ № 347					

3.4.	Обеспечивается круглогодичное проветривание помещений учреждения	п. 17 ССЭТ № 347					
3.5.	В холодный период года в помещениях учреждения обеспечивается температура воздуха согласно приложению 1 к ССЭТ № 347. Относительная влажность воздуха в указанных помещениях обеспечивается на уровне 30–60 процентов	п. 18 ССЭТ № 347					
3.6.	Организация световой среды, уровни естественной и искусственной освещенности помещений учреждения соответствуют установленным гигиеническим нормативам	п. 20 ОСЭТ, п.19 ССЭТ № 347					
3.7.	Остекление оконных проемов должно целостное, осветительные приборы и защитная арматура содержится в исправном состоянии и чистоте	п. 20 ОСЭТ					
3.8.	На каждого проживающего предусматривается наличие площади жилого помещения (его части) не менее 7 кв. метров, на каждого проживающего с частичной утратой способности к самообслуживанию или находящегося на постельном режиме с полной утратой способности к самообслуживанию - не менее 6 кв. метров	п. 20 ССЭТ № 347					
3.9.	Количество мест для проживания в жилых помещениях (комнатах) предусматривается из расчета не более 2 - 3 мест для престарелых и	п. 20 ССЭТ № 347					

	инвалидов, не более 3 - 4 мест для детей-инвалидов							
3.10.	Учреждение обеспечивается холодным и горячим водоснабжением	п. 21 ОСЭТ						
3.11.	Системы холодного и горячего водоснабжения обеспечивают подачу воды, соответствующей установленным гигиеническим нормативам	п. 21 ОСЭТ						
3.12.	Предусмотрено резервное горячее водоснабжение в помещениях объекта питания	п. 21 ССЭТ № 347						
3.13.	Система водоотведения учреждения находится в исправном состоянии. Оборудование системы водоотведения соответствует предназначенной цели и обеспечивает полное удаление сточных вод	п. 22 ОСЭТ						
3.14.	Санитарные узлы укомплектованы держателями для туалетной бумаги, туалетной бумагой, урнами, унитазами – накладными сиденьями	п. 22 ССЭТ № 347						
3.15.	Санитарные узлы для проживающих в учреждении оборудованы поручнями	п. 22 ССЭТ № 347						
3.16.	Ванные (душевые) комнаты оборудованы поручнями, смесителями с подводкой проточной горячей и холодной воды, полочками для косметических моющих средств, вешалками (крючками) для полотенец, резиновыми ковриками	п. 22 ССЭТ № 347						
3.17.	Производственные и санитарно-бытовые помещения учреждения оборудованы умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, а	п. 33 ОСЭТ						

	также дозатором с жидким мылом и при необходимости средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук						
3.18.	Умывальники в помещениях учреждения оборудованы дозирующими устройствами с жидким мылом	п. 33 ОСЭТ, п. 22 ССЭТ № 347					
3.19.	Умывальники в помещениях медицинского назначения и объекта питания оборудованы дозирующими устройствами с жидким мылом и антисептическим средством (далее – антисептик)	п. 22 ССЭТ № 347					
3.20.	Дозирующие устройства заполнены жидким мылом и (или) антисептиком	п. 22 ССЭТ № 347					
3.21.	Жилые помещения учреждения оборудованы кроватями, стульями, прикроватными тумбочками исходя из количества проживающих (за исключением проживающих, имеющих резко выраженное ограничение способности к самостоятельному передвижению), шкафами для хранения личных вещей, одежды и обуви	п. 23 ССЭТ № 347					
3.22.	В жилых помещениях учреждения отсутствуют двухъярусные кровати и кровати-раскладушки	п. 23 ССЭТ № 347					
3.23.	Проживающие, имеющие резко выраженное ограничение способности к самостоятельному передвижению, обеспечены функциональными кроватями и противопролежневыми матрасами (системами) по медицинским показаниям	п. 23 ССЭТ № 347					
3.24.	В учреждении предусмотрены общие	п. 24 ССЭТ № 347					

	бытовые холодильники для хранения пищевых продуктов проживающими						
3.25.	<p>Содержание и эксплуатация оборудования учреждения соответствуют инструкции по его эксплуатации (руководству, паспорту изготовителя оборудования). Оборудование, мебель, спортивный инвентарь учреждения имеют покрытие, выполненное из материалов, стойких к влажной обработке, моющим средствам и средствам дезинфекции (за исключением мягкой мебели), и находятся в исправном состоянии.</p> <p>Исключается эксплуатация пришедших в негодность инженерного оборудования, систем отопления, вентиляции, освещения, водоснабжения и водоотведения, санитарно-технического оборудования</p>	<p>п.3,8 ОСЭТ п. 25 ССЭТ № 347</p>					
3.26.	<p>Все помещения и оборудование помещений учреждения, включая спортивное оборудование и спортивный инвентарь, санитарно-техническое, торгово-технологическое, содержатся в чистоте. Влажная уборка помещений и оборудования в учреждениях проводится ежедневно и по мере необходимости с применением моющих средств</p>	<p>п. 3 ОСЭТ, п. 26 ССЭТ № 347</p>					
3.27.	<p>В учреждении проводится дезинфекция резиновых ковров в душевых, накладок на унитазах, мочеприемников (суден), емкостей, помещений для хранения грязного</p>	<p>п. 26 ССЭТ № 347</p>					

	постельного белья, полотенец (далее, если не предусмотрено иное, – белье), грязного белья из медицинских изоляторов, санитарной одежды работников в порядке, установленном ССЭТ № 347						
3.28.	Мытье игрушек (за исключением мягконабивных) осуществляется ежедневно теплой водой с применением моющих средств. Дезинфекция игрушек проводится по эпидемическим показаниям	п. 27 ССЭТ № 347					
3.29.	Проводится обработка мягконабивных игрушек в соответствии с рекомендациями производителя	п. 27 ССЭТ № 347					
3.30.	Генеральная уборка всех помещений учреждения проводится не реже одного раза в месяц и по эпидемическим показаниям с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкцией по их применению	п. 3 ОСЭТ, п. 28 ССЭТ № 347					
3.31.	Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально отведенных помещениях (местах) или отдельных шкафах	п. 6 ОСЭТ, п. 29 ССЭТ № 347					
3.32.	Выделен отдельный уборочный инвентарь для: жилых помещений; помещений медицинского назначения (в том числе отдельный – для каждой из палат медицинского изолятора); помещений медицинского назначения (в	п. 30 ССЭТ № 347					

	том числе отдельный – для каждой из палат медицинского изолятора); поверхностей выше пола; санитарных узлов						
3.33.	Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря в санитарных узлах или специально отведенных местах	п. 6 ОСЭТ, п. 30 ССЭТ № 347					
3.34.	Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается	п. 30 ССЭТ № 347					
3.35.	Исключается пересечение и соприкосновение чистого и грязного белья при хранении и транспортировке	п. 31 ССЭТ № 347					
3.36.	Для хранения чистого и грязного белья в учреждении выделены специально оборудованные отдельные помещения	п. 31 ССЭТ № 347					
3.37.	Чистое белье хранится в помещении, оборудованном шкафами или стеллажами, Стеллажи имеют покрытие, устойчивое к моющим средствам и средствам дезинфекции	п. 32 ССЭТ № 347					
3.38.	В помещении для хранения чистого белья исключается хранение посторонних вещей	п. 32 ССЭТ № 347					
3.39.	Исключается хранение грязного белья на полу	п. 32 ССЭТ № 347					
3.40.	Тара для транспортировки белья выполнена из материалов, устойчивых к моющим средствам и средствам дезинфекции, отдельная для чистого и грязного белья и имеет соответствующую маркировку	п. 33 ССЭТ № 347					

3.41.	После каждого использования (транспортировки) осуществляется мытье (стирка) тары для постельного белья, полотенец с применением моющих средств и средств дезинфекции	п. 33 ССЭТ № 347					
3.42.	Исключается транспортировка грязного и чистого белья в одной и той же таре	п. 33 ССЭТ № 347					
3.43.	У работников, осуществляющих выдачу чистого и прием грязного белья, мягкого инвентаря (матрасы, подушки, одеяла), имеется отдельная санитарная одежда для работы с чистым и грязным бельем, мягким инвентарем	п. 34 ССЭТ № 347					
3.44.	Смена белья в учреждениях производится по мере загрязнения, но не реже одного раза в 7 календарных дней. При загрязнении постельного белья биоматериалом замена на чистое постельное белье производится незамедлительно	п. 35 ССЭТ № 347					
3.45.	Мягкий инвентарь (матрасы, подушки, одеяла) учреждения подвергается обеззараживанию методом камерной дезинфекции: по эпидемическим показаниям; при загрязнении постельных принадлежностей биоматериалом проживающих; в случае отчисления проживающего из учреждения, его смерти	п. 36 ССЭТ № 347					
3.46.	В помещениях учреждения исключается наличие грызунов и насекомых	п. 37 ССЭТ № 347					
3.47.	Дезинсекционные и дератизационные	п. 5 ОСЭТ					

	мероприятия проводятся с использованием препаратов, разрешенных к применению						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 4. Требования к медицинскому обеспечению, профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний в учреждении							
4.1.	Содержание и эксплуатация помещений медицинского назначения и медицинское обслуживание проживающих в учреждениях организуются в порядке, установленном законодательством	п. 38 ССЭТ № 347					
4.2.	Медицинские работники учреждения проводят прием поступающих в учреждения. При их приеме проводится осмотр на наличие педикулеза и чесотки, при необходимости – санитарная обработка	п. 39 ССЭТ № 347					
4.3.	Медицинский изолятор в учреждении рассчитан на раздельное нахождение лиц с симптомами, не исключаяющими воздушно-капельные и кишечные инфекции, отделен от других медицинских помещений шлюзом с умывальником, имеет отдельный туалет и отдельный выход	п. 40 ССЭТ № 347					
4.4.	Для медицинского изолятора выделена отдельная столовая посуда. Дезинфекция столовой, стеклянной посуды и столовых приборов проводится после каждого приема пищи	п. 41 ССЭТ № 347					
4.5.	Руководителем учреждения утвержден порядок и график проведения уборок помещений медицинского назначения	п. 42 ССЭТ № 347					
4.6.	В помещениях медицинского назначения проводятся текущие и генеральные уборки, включая дезинфекцию воздушной	п. 42 ССЭТ № 347					

	среды и проветривание (при необходимости)						
4.7.	Исключается использование в медицинском изоляторе мягконабивных игрушек	п. 42 ССЭТ № 347					
4.8.	При поступлении лиц в учреждения осуществляется проверка наличия у них документов в соответствии с ССЭТ № 347	п. 43 ССЭТ № 347					
4.9.	Медицинские работники учреждения ежедневно ведут прием, регистрируя обращения в журнале регистрации амбулаторных больных по форме, установленной Министерством здравоохранения	п. 44 ССЭТ № 347					
4.10.	Работники помещений медицинского назначения обеспечиваются комплектами сменной санитарной одежды и средствами индивидуальной защиты, антисептиками и дезинфицирующими средствами	п. 45 ССЭТ № 347					
4.11.	Медицинские работники обеспечивают проведение мероприятий по предупреждению возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний в соответствии с ССЭТ № 347	п. 46 ССЭТ № 347					
4.12.	Поступающие вакцинируются в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок и перечнем профилактических прививок по эпидемическим показаниям (при отсутствии сведений о профилактических прививках)	п. 47 ССЭТ № 347					
4.13.	Обеспечена готовность	пп. 48–50 ССЭТ					

	проведения мероприятий по изоляции и (или) госпитализации проживающих в учреждении, иных санитарно-противоэпидемических мероприятий при выявлении инфекционного заболевания или подозрении на наличие инфекционного заболевания в соответствии с ССЭТ № 347	№ 347					
4.14.	Для очистки воздуха помещений от микроорганизмов применяются медицинские изделия, обеспечивающие обработку воздуха, разрешенные для этих целей, в соответствии с инструкцией производителя	п. 69 ССЭТ № 130					
4.15.	Обеспечено соблюдение требований к использованию санитарной одежды, средств индивидуальной защиты, проведения антисептики кожи рук в соответствии с законодательством	п. 109 ССЭТ № 130					
4.16	Дезинфекция и стерилизация проводятся с использованием средств и методов, оборудования и аппаратуры, материалов в соответствии с актами законодательства и инструкциями производителей	п. 111 ССЭТ № 130					
4.17.	Для сбора медицинских отходов используется одноразовая и (или) многоразовая тара в зависимости от состава медицинских отходов и условий для их удаления	п. 140 ССЭТ № 130					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Требования к организации образовательного процесса для детей-инвалидов с особенностями психофизического развития, находящихся в учреждении							
5.1.	Образовательный процесс организован в соответствии с законодательством об	п. 51 ССЭТ № 347					

	<p>образовании, в том числе нормативными правовыми актами Министерства образования, регулирующими деятельность учреждений специального образования, иных учреждений образования и организаций, реализующих образовательную программу специального образования на уровне дошкольного образования, образовательную программу специального образования на уровне дошкольного образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью</p>						
5.2.	<p>Организация образовательного процесса осуществляется на основании требований к условиям и организации образовательного процесса, установленных в специфических санитарно-эпидемиологических требованиях к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. N 525, иных актов законодательства и с учетом заключения государственного центра коррекционно-</p>	п. 51 ССЭТ № 347					

	развивающего обучения и реабилитации с рекомендациями об обучении и воспитании лиц с особенностями психофизического развития по образовательным программам специального образования						
5.3.	Наполняемость специальных групп (специальных классов) в учреждениях соответствует установленной Кодексом Республики Беларусь об образовании наполняемости специальных групп (специальных классов)	п. 52 ССЭТ № 347					
5.4.	Количество учебных часов (по учебным предметам, коррекционным и факультативным занятиям) соответствует учебным планам специального образования	п. 53 ССЭТ № 347					
5.5.	Продолжительность основных компонентов режима дня в учреждениях соответствует возрастным возможностям детей-инвалидов и особенностям состояния их здоровья	п. 54 ССЭТ № 347					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 6. Требования к отдельным учреждениям							
6.1.	Помещение для приема пищи структурного подразделения территориального центра социального обслуживания населения, обеспечивающего дневное пребывание (далее, если не определено иное, – отделение дневного пребывания), оборудовано столами, стульями, шкафами для хранения посуды, холодильником, устройством для подогрева воды и пищи, раковиной с подводкой холодной и горячей воды	п. 55 ССЭТ № 347					

	через смеситель и подключением к централизованным системам питьевого водоснабжения и водоотведения (канализации)						
6.2.	Оборудование рабочих мест в реабилитационно-трудовых мастерских (помещениях) отделений дневного пребывания организовано в соответствии со специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям труда работающих, утвержденными постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 1 февраля 2020 г. № 66, законодательством об охране труда	п. 56 ССЭТ № 347					
6.3.	Производственная среда организована таким образом, чтобы ее факторы были безопасны для посетителей отделений дневного пребывания и не оказывали неблагоприятного воздействия на состояние их здоровья	п. 57 ССЭТ № 347					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 7. Требования к организации питания проживающих							
7.1.	Питание проживающих организовано на основе примерных двухнедельных рационов питания с учетом установленных норм питания, соответствует установленным требованиям по химическому составу, режиму приема пищи	п. 58 ССЭТ № 347					
7.2.	В учреждении разработана программа производственного, в том числе лабораторного, контроля за безопасностью и качеством питания, за соответствием пищевой и энергетической ценности	п. 59 СЭСТ					

	приготавливаемых блюд и кулинарных изделий (далее – блюдо) рецептурам, меню-раскладкам, а также за безопасностью питания на основании оценки рисков или идентификации опасностей						
7.3.	Приготовление блюд осуществляется по разработанным технологическим картам (рецептурам) блюд	п. 60 ССЭТ № 347					
7.4.	Диетическое (лечебное и профилактическое) питание осуществляется в соответствии с рекомендациями (назначениями) врача	п. 61 ССЭТ № 347					
7.5.	Администрацией учреждения обеспечен контроль за качеством и безопасностью питания в соответствии с требованиями ССЭТ № 347	п. 62 ССЭТ № 347					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 8. Требования к рационам питания проживающих							
8.1.	Руководителем учреждения утверждены примерные двухнедельные рационы питания, разработанные в соответствии с нормами питания в учреждениях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, и государственных организациях, подчиненных Министерству труда и социальной защиты, с учетом критериев разработки рационов питания для взрослых и детей согласно приложению 3 ССЭТ № 347	п. 63 ССЭТ № 347					
8.2.	Горячее питание осуществляется по дневным (суточным) рационам питания на основе примерных	п. 64 ССЭТ № 347					

	двухнедельных рационов питания						
8.3.	Обеспечивается разнообразие питания в соответствии с требованиями ССЭТ № 347	п. 65 ССЭТ № 347					
8.4.	Обеспечиваются требования к питанию детей в соответствии с требованиями ССЭТ № 347	п. 66 ССЭТ № 347					
8.5.	Каждые 10 дней и по окончании месяца проводится анализ выполнения норм питания в соответствии с требованиями ССЭТ № 347	п. 67 ССЭТ № 347					
8.6.	Проводится С-витаминизация супов или сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой в соответствии с нормами питания и требованиями ССЭТ № 347	п.68 ССЭТ № 347					
8.7.	Для организации питьевого режима используется упакованная питьевая вода, вода из централизованной системы питьевого водоснабжения после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства или кипяченая вода	п. 69 ССЭТ № 347					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 9. Требования к устройству объектов питания, оборудованию, инвентарю, посуде							
9.1.	На объектах общественного питания исключается проживание людей, содержание в производственных, вспомогательных и санитарно-бытовых помещениях животных и птиц	п.34 ОСЭТ					
9.2.	Помещения объекта питания, производственная мощность, планировочные решения соответствуют: формам и методам обслуживания; организации	п. 35 ОСЭТ					

	производственного процесса (приготовлению, отпуску продукции); исходным продуктам, используемым в работе					
9.3.	В объекте питания набор производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное расположение обеспечивают последовательность (поточность) технологического процесса приготовления блюд, исключение встречных потоков чистой и грязной посуды	пп. 37, 50 ОСЭТ, пп. 70-72 ССЭТ № 347				
9.4.	Для разделки мяса (туши, полутуши, четвертины) выделено отдельное специальное помещение	п. 37 ОСЭТ				
9.5.	Все производственные и вспомогательные помещения объекта питания обозначены табличками с указанием их назначения и используются по назначению	п. 38 ОСЭТ				
9.6.	Горячая и холодная вода на объекте питания подведена ко всем моечным ваннам через смесители	п. 42 ОСЭТ				
9.7.	Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения объекта питания препятствует обратному току стоков	п. 43 ОСЭТ				
9.8.	В учреждении обеспечиваются требования ОСЭТ и ССЭТ № 347 к организации привозного горячего питания	п. 43 ОСЭТ, п. 73 ССЭТ № 347				
9.9.	В помещениях объекта питания для приготовления холодных блюд и закусок обеспечена работа бактерицидного освещения	п. 51 ОСЭТ				
9.10.	Объекты питания, которые	п. 53 ОСЭТ				

	используют замороженную продукцию, имеют помещения или оборудование (инвентарь) для разморозки						
9.11.	Объект питания обеспечен торгово-технологическим оборудованием (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой, моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в соответствии с законодательством	п. 74 ССЭТ № 347					
9.12.	Для сырых и готовых пищевых продуктов предусмотрены отдельные электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда	п. 74 ССЭТ № 347					
9.13.	На объекте питания производственные столы маркированы с указанием назначения и используются в соответствии с маркировкой	п. 50 ОСЭТ					
9.14.	Электрическое торгово-технологическое оборудование исправное, обеспечивает возможность проведения влажной уборки и дезинфекции	п. 74 ССЭТ № 347					
9.15.	Объект питания оснащен посудомоечной машиной и (или) моечными ваннами для мытья посуды и инвентаря	п. 44 ОСЭТ					
9.16.	Мытье столовой посуды в посудомоечной машине проводится по режиму, установленному в соответствии с технической документацией по ее использованию. Ручным способом посуда моется в соответствии с	п. 76 ССЭТ № 347					

	разработанной инструкцией						
9.17.	В объекте питания имеется следующая посуда согласно назначению: столовая посуда (тарелки, блюда, салатницы, супницы, хлебницы, чашки или стаканы, столовые приборы); кухонная посуда и кухонный инвентарь; посуда для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов	п. 77 ССЭТ № 347					
9.18.	Алюминиевая кухонная посуда используется только для приготовления и временного (до одного часа) хранения блюд, использование столовой посуды из алюминия исключается	п. 77 ССЭТ № 347					
9.19.	Посуда не имеет дефектов покрытия, сколов, содержится в чистоте	п. 77 ССЭТ № 347					
9.20.	Разделочный инвентарь (доски, ножи) закреплен за каждым производственным помещением объекта (участком объекта) и имеет маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции (назначением)	п. 38 ОСЭТ, п. 75 ССЭТ № 347					
9.21.	В объекте питания кухонная посуда для приготовления пищи используется в соответствии с маркировкой: «Супы», «Горячие блюда», «Напитки»	п. 75 ССЭТ № 347					
9.22.	Для раздачи и организации потребления готовых блюд на объекте питания используются чистые сухие столовая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования). Повторное использование одноразовых посуды и столовых приборов исключается	п. 54 ОСЭТ					

Фактическое количество баллов по разделу, всего:						
Раздел 10. Требования к транспортировке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов в объекте питания						
10.1.	Хранение пищевой продукции и непродовольственных товаров осуществляются в отдельных помещениях	п. 40 ОСЭТ				
10.2.	При хранении и реализации пищевой продукции соблюдаются условия ее хранения (реализации) и срок годности, установленные изготовителем	п. 40 ОСЭТ, пп. 79, 82 ССЭТ № 347				
10.3.	Пищевые продукты в объекте питания хранятся по видам продукции (сухие и консервированные; хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды, грибы)	п. 79 ССЭТ № 347				
10.4.	Хранение и реализация пищевой продукции осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ	п. 40 ОСЭТ				
10.5.	Исключается совместное хранение доброкачественной продукции с продукцией испорченной, с истекшим сроком годности, изъятой из обращения	п. 40 ОСЭТ				
10.6.	Продукция, имеющая специфический запах, хранится отдельно от пищевой продукции, воспринимающей посторонние запахи	п. 40 ОСЭТ				
10.7.	Исключается хранение пищевой продукции непосредственно на полу	п. 40 ОСЭТ				
10.8.	Молоко и кисломолочные продукты хранятся в таре производителя. Исключается розлив молока и	пп. 78, 80 ССЭТ № 347				

	кисломолочных продуктов в промежуточные емкости при его транспортировке					
10.9.	Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя сохраняются до окончания реализации пищевых продуктов	п. 78 ССЭТ № 347				
10.10.	Сельскохозяйственная продукция растительного и животного происхождения, выращенная в личных подсобных хозяйствах, используется в питании проживающих при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее соответствие гигиеническим нормативам	п. 78 ССЭТ № 347				
10.11.	Свежие овощи, фрукты и ягоды, грибы, квашеные овощи хранятся в сухом темном вентилируемом помещении, овощехранилище или холодильнике	п. 80 ССЭТ № 347				
10.12.	В овощехранилище перед загрузкой овощей проведены очистка и ремонт (при необходимости)	п. 80 ССЭТ № 347				
10.13.	Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы, выращенные в открытом грунте) хранятся отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и пищевых продуктов	п. 80 ССЭТ № 347				
10.14.	Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое), хранятся в упаковке производителя или в транспортной маркированной	п. 81 ССЭТ № 347				

	таре						
10.15.	Яйца, в том числе обработанные, хранятся в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше плюс 20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов	п. 81 ССЭТ № 347					
10.16.	Сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах	п. 81 ССЭТ № 347					
10.17.	На объекте питания исключается обращение: пищевой продукции с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачества, а также не соответствующей установленным требованиям; пищевой продукции без наличия маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза); размороженной (дефростированной) и повторно замороженной пищевой продукции; мяса и субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарных документов; яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой, а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; грибов несъедобных, а также съедобных, но с дефектами либо изготовленных	п. 45 ОСЭТ					

	(маринованных, консервированных) в домашних условиях; пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре; фруктов и овощей, загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры; иной продукции, на которую установлены ограничения						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 11. Требования к технологии приготовления блюд							
11.1.	Блюда готовятся на каждый прием пищи	п. 83 ССЭТ № 347					
11.2.	Технология приготовления блюд соответствует технологическим картам блюд, обеспечивает их качество и безопасность	п. 83 ССЭТ № 347					
11.3.	Обеспечивается соблюдение требований к размораживанию мяса, мяса птицы и кроликов, рыбы и рыбных продуктов в соответствии с требованиями ССЭТ № 347	п. 84 ССЭТ №347					
11.4.	Обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, осуществляется в соответствии с требованиями ОСЭТ и ССЭТ № 347	п.50 ОСЭТ п. 85 ССЭТ № 347					
11.5.	Очищенные сырые овощи хранятся в подсоленной воде не более 2 часов	п. 86 ССЭТ № 347					
11.6.	Неочищенные и очищенные отварные овощи, готовые салаты перед заправкой хранятся при температуре плюс 2 - плюс 6 °С	п. 86 ССЭТ № 347					
11.7.	Заправка салатов производится непосредственно перед их отпуском	п. 86 ССЭТ № 347					
11.8.	Необработанные яйца обрабатываются в мясо-	п. 87 ССЭТ № 347					

	рыбном цехе. Исключается обращение и хранения необработанных яиц в кассетах в производственных помещениях для готовой продукции						
11.9.	Яйца варятся в течение 10 минут после закипания воды	п. 87 ССЭТ № 347					
11.10.	Молоко и кисломолочные продукты (сметана, творог и другое) в фасовке не более 1 килограмма используются в питании детей без дополнительной термической обработки	п. 88 ССЭТ № 347					
11.11.	В питании детей исключается использование пищевых продуктов, указанных в приложении 6 ССЭТ № 347	п. 89 ССЭТ № 347					
11.12.	Пищевые отходы на объекте питания собираются в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, очищаются по мере наполнения и своевременно удаляются из помещений объекта	п. 59 ОСЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 12. Требования к личной гигиене работников объекта питания							
12.1.	В объекте питания (в учреждении) созданы условия для соблюдения работниками объектов питания личной гигиены, раздельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, а также предусмотрен санитарный узел для работников объекта питания	п. 90 ССЭТ № 347					
12.2.	Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены в соответствии с ССЭТ № 347	п. 90 ССЭТ № 347					
12.3.	Каждый работник объекта питания обеспечен	п. 91 ССЭТ № 347					

	комплектами санитарной Санитарная полностью закрывает личную одежду	сменной одежды. одежда						
12.4.	Работники объектов питания ежедневно в начале рабочей смены регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по форме согласно приложению 7 ССЭТ № 347	п. 92 ССЭТ № 347						
12.5.	Медицинский работник (при его отсутствии – другое ответственное лицо) осуществляет контроль с ведением журнала «Здоровье»	п. 92 ССЭТ № 347						
12.6.	При порционировании (нарезке), фасовке пищевой продукции без заводской упаковки работники объекта питания используют инвентарь и (или) одноразовые перчатки (отдельные для различных групп товаров)	п. 54 ОСЭТ						
12.7.	На объекте питания приготовление блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, сервировка, порционирование и выдача блюд осуществляются работниками объекта с использованием одноразовых перчаток	п. 54 ОСЭТ						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:								

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

_____ 20 ____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

_____ 20 ____ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выявленный риск
1.	Общие положения		8	16	16–15	14–13	12 и менее
2.	Требования к содержанию и эксплуатации территории учреждения		5	10	10–8	7–5	4 и менее
3.	Требования к содержанию и эксплуатации зданий и помещений учреждения		47	94	94–84	83–72	71 и менее
4.	Требования к медицинскому обеспечению, профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний в учреждении		17	34	34–32	31–28	27 и менее
5.	Требования к организации образовательного процесса для детей-инвалидов с особенностями психофизического развития,		5	10	10–9	8–7	6 и менее

	находящихся в учреждении						
6.	Требования к отдельным учреждениям		3	6	6–5	4–3	2 и менее
7.	Требования к организации питания проживающих		5	10	10–9	8–7	6 и менее
8.	Требования к рационам питания проживающих		7	14	14–13	12–11	10 и менее
9.	Требования к устройству объектов питания, оборудованию, инвентарю, посуде		22	44	44–40	39–34	33 и менее
10.	Требования к транспортировке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов в объекте питания		17	34	34–33	32–30	29 и менее
11.	Требования к технологии приготовления блюд		12	24	24–23	22–20	19 и менее
12.	Требования к личной гигиене работников объекта питания		7	14	14–13	12–11	10 и менее

Итоговая оценка _____

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): соблюдение субъектами хозяйствования, содержащими и (или) эксплуатирующими учреждения высшего образования, учреждения дополнительного образования взрослых (далее – учреждения образования) законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень 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 (далее – ОСЭТ);

2. специфические санитарно-эпидемиологических требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 (далее – ССЭТ № 525).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливаю щих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Приме чание (поясне ние)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Требования к земельному участку и территории учреждения образования							
1.1.	Земельный участок учреждения образования обеспечивает отвод поверхностных вод, имеются подъездные пути. Земельный участок с размещением открытых спортивных сооружений в составе учреждения образования, размещен за пределами	п. 14 ОСЭТ п. 8 ССЭТ № 525					

	санитарно-защитных зон						
1.2.	<p>На территории учреждения образования выделены физкультурно-спортивная и хозяйственная зоны.</p> <p>Размещение физкультурно-спортивной зоны соответствует настоящим требованиям ССЭТ.</p> <p>Подходы к зданиям учреждения образования, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки имеют твердое ровное покрытие</p>	п. 11 ССЭТ № 525					
1.3.	<p>Хозяйственная зона в учреждении образования имеет отдельный въезд. В ней размещены здания хозяйственного назначения, площадка для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов.</p> <p>Площадка для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов ограждена на высоту выше емкостей для сбора отходов, имеет твердое покрытие, находится на расстоянии не менее 20 м от окон здания учреждения образования, физкультурно-спортивной зоны.</p> <p>Мусоросборники с закрывающимися крышками.</p> <p>На территории и в здании учреждения созданы условия для сбора мусора</p>	п. 17 ОСЭТ, п. 12 ССЭТ № 525					
1.4.	<p>Территория учреждения образования в вечернее время освещена. Уровень освещенности поверхности земли составляет не менее 20 люкс, физкультурно-спортивной зоны – не менее 40 люкс</p>	п. 13 ССЭТ № 525					
1.5.	<p>На территории учреждения образования спортивное оборудование исправное и хорошо поддается очистке</p>	п. 14 ССЭТ № 525					
1.6.	<p>Территория учреждения образования содержится в</p>	п. 17 ОСЭТ, п. 15 ССЭТ					

	чистоте: очищена от твердых отходов, в зимнее время дорожки и площадки своевременно очищаются от снега и льда. На территории учреждения образования безнадзорные животные отсутствуют	№ 525					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Требования к планировочной структуре зданий учреждения образования							
2.1.	Гигиенические нормативы естественного освещения основных помещений выполняются	п. 20 ОСЭТ, п. 16 ССЭТ № 525					
2.2.	Планировочная структура зданий учреждения образования предусматривает выделение основных функциональных групп помещений. Между группами учебных помещений и помещениями общего назначения (объект питания, спортивный, актовый залы, библиотека, административно-хозяйственные и другие помещения) обеспечена функционально-планировочная связь. При наличии отдельно стоящих зданий без переходов в каждом из них имеются гардеробы для хранения верхней одежды	п. 17 ССЭТ № 525					
2.3.	В учреждении образования высота помещений от пола до потолка составляет не менее 3 м. В действующем учреждении образования в случае оборудования подвесных потолков высота помещений от пола до потолка составляет не менее 2,75 м	п. 18 ССЭТ № 525					
2.4.	Площадь учебных помещений учреждения образования установлена согласно настоящим требованиям ССЭТ из расчета на одного обучающегося в одну смену	п. 20, прил. 1 к ССЭТ № 525					
2.5.	В местах проживания	п. 21, прил. 2					

	<p>обучающихся жилые помещения при любом из планировочных решений (жилые ячейки или коридорное размещение жилых помещений) сгруппированы в жилые секции.</p> <p>В жилой секции дополнительно к жилым помещениям созданы условия для хранения и ухода за одеждой и обувью, для занятий и отдыха обучающихся, соблюдения ими личной гигиены.</p> <p>Требования к жилой секции в местах проживания обучающихся установлены согласно настоящим требованиям ССЭТ</p>	к ССЭТ № 525					
2.6.	<p>Устройство и содержание санитарных узлов в учреждении образования соответствует настоящим требованиям ССЭТ</p>	п. 23, прил. 4 к ССЭТ № 525					
2.7.	<p>В учреждении образования спортивные, музыкальные, танцевальные залы не располагаются вблизи учебных помещений, помещений медицинского назначения или под (над) такими помещениями, предусмотрены, за исключением музыкального зала, отдельные мужские и женские раздевалки с санитарными узлами (умывальник, душевая сетка, унитаз).</p> <p>Хранение спортивного оборудования и спортивного инвентаря осуществляется упорядочено</p>	п. 24 ССЭТ № 525					
2.8.	<p>Планировка, устройство и содержание помещений плавательного бассейна соответствуют настоящим требованиям ОСЭТ, ССЭТ</p>	п. 66 ОСЭТ, п. 27 ССЭТ № 525					
2.9.	<p>Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам.</p> <p>В учреждении обеспечивается исправное состояние инженерных</p>	п. 7 ОСЭТ, пп. 28, 29 ССЭТ № 525					

	коммуникаций, санитарно-технического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений, твердого и мягкого инвентаря. Не выявлено фактов проведения покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для здоровья, в присутствии обучающихся						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 3. Требования к санитарно-техническому благоустройству учреждения образования							
3.1.	Здания учреждения образования оборудованы централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения, отопления, системами механической вентиляции и кондиционирования воздуха	пп. 21, 22 ОСЭТ, п. 30 ССЭТ № 525					
3.2.	При ликвидации в учреждении образования последствий аварий на канализационных, водопроводных сетях и сетях отопления сточные воды из подвальных, цокольных, технических этажей и подполья удаляются в течение одних суток, данные помещения очищаются, дезинфицируются и проветриваются	п. 31 ССЭТ № 525					
3.3.	В учреждении образования питьевая вода отвечает гигиеническим нормативам, установленным к воде из централизованных систем питьевого водоснабжения; холодная и горячая вода подведены в душевые, умывальные, туалетные помещения, помещения для мытья ног, санитарные узлы, комнаты гигиены, буфетные, помещения объектов питания, медицинского назначения, плавательного бассейна; посудомоечные ванны	п. 21 ОСЭТ, п. 32 ССЭТ № 525					

	обеспечены аварийным горячим водоснабжением						
3.4.	В учреждении образования для ограждения отопительных приборов не используются древесно-стружечные и древесно-волокнистые плиты, полимерные материалы	п. 33 ССЭТ № 525					
3.5.	Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты, содержатся в чистоте	п. 19 ОСЭТ, пп. 30, 34, 35, 36 ССЭТ № 525					
3.6.	В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений. Соблюдены требования к проветриванию помещений, параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям. Учащиеся не находятся в помещениях с наличием плесени	пп. 37, 59, прил. 6 к ССЭТ № 525					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 4. Требования к освещению помещений учреждения образования							
4.1.	Помещения учреждения образования имеют естественное освещение, за исключением отдельных помещений	п. 39, прил. 7 к ССЭТ № 525					
4.2.	Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях левостороннее	п. 40 ССЭТ № 525					
4.3.	В учреждении образования в учебных помещениях (помещениях для занятий) окна не затенены цветами, декоративными шторами, мебелью. Поверхность интерьера учебных помещений матовая светлых тонов, потолки – белые. Учебные и другие помещения при необходимости оборудованы	п. 41 ССЭТ № 525					

	регулируемыми солнцезащитными устройствами. При использовании интерактивной доски предусмотрено затемнение окна (окон)						
4.4.	<p>Все помещения учреждения образования имеют равномерное искусственное освещение. Организация световой среды, уровни естественной и искусственной освещенности основных помещений учреждения образования соответствуют установленным гигиеническим нормативам.</p> <p>При трудовом (производственном) обучении (практике) и в лабораториях при выполнении точных работ применяется система комбинированного (общего и местного) искусственного освещения рабочих мест. Уровень освещенности рабочих мест обеспечивается в соответствии с характером и точностью (разрядом) проводимых работ по нормам освещения промышленных предприятий, но не ниже освещенности, нормируемой для учебных помещений.</p> <p>В пасмурные дни искусственное освещение в учреждении образования используют в течение всего рабочего дня</p>	п. 42 ССЭТ № 525					
4.5.	<p>В учебных помещениях в качестве электросветильников используются преимущественно люминесцентные лампы с электронной пускорегулирующей аппаратурой, предусмотрено дополнительное освещение классной доски с размещением над доской либо на потолке</p> <p>Неисправные и перегоревшие</p>	п. 43 ССЭТ № 525					

	газоразрядные лампы своевременно заменяются, собираются в контейнер в специально выделенном помещении для дальнейшей отправки на утилизацию						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Требования к оборудованию помещений учреждения образования							
5.1.	В учреждении образования используются строительные, в том числе отделочные, материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, электросветильники, моющие средства и средства дезинфекции, произведенные в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и разрешенные к применению законодательством. Используемые твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны. Не используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела, средства обучения	пп. 29, 38, 44 ССЭТ № 525					
5.2.	В учреждении образования мастерские, производственные (учебно-производственные) мастерские и лаборатории обеспечены средствами индивидуальной защиты и страховочными средствами с учетом вида деятельности, профиля осваиваемой специальности, моющими средствами и средствами для защиты и очищения кожи, аптечками первой помощи универсальными	п. 46 ССЭТ № 525					
5.3.	Устройство кабинетов учебно- вычислительной техники в учреждении образования, режим работы с электронными средствами обучения	п. 48, прил. 9 к ССЭТ № 525					

	соответствуют установленным требованиям						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 6. Требования к содержанию помещений учреждения образования							
6.1.	<p>В учреждении образования все помещения, оборудование помещений, включая спортивное оборудование и спортивный инвентарь, торгово-технологическое и санитарно-техническое оборудование, содержатся в чистоте.</p> <p>Влажная уборка помещений проводится в течение дня по мере необходимости при открытых окнах и фрамугах с применением моющих средств и в отсутствие обучающихся. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению.</p> <p>Влажная уборка учебных помещений проводится в период между учебными сменами, санитарных узлов – после каждой перемены.</p> <p>Моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально отведенных помещениях (местах), недоступных для обучающихся</p>	пп. 3,6 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ № 525					
6.2.	<p>В учреждении образования ковры ежедневно очищаются пылесосом или влажной щеткой, при необходимости подвергаются химической чистке;</p> <p>электросветильники и окна очищаются по мере загрязнения, но не реже одного раза в три месяца</p>	п. 52 ССЭТ № 525					
6.3.	<p>В учреждении образования уборочный инвентарь обозначен соответствующей маркировкой и отдельный для различных</p>	п. 6 ОСЭТ, п. 53 ССЭТ № 525					

	помещений Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в санитарных узлах или специально отведенных местах. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается						
6.4.	В учреждении образования грызуны и насекомые отсутствуют. Дератизационные и дезинсекционные мероприятия в присутствии обучающихся не проводятся	п. 54 ССЭТ № 525					
6.5.	В учреждении образования дезинфекции подвергаются: резиновые коврики в душевых, ерши для унитазов – в конце рабочего дня; накладки на унитазы – во время уборки	п. 57 ССЭТ № 525					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 7. Требования к образовательному процессу и воспитанию в учреждении образования							
7.1.	Руководитель учреждения образования обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, в том числе прохождение административных процедур в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, предусмотренных законодательными актами; реализацию мер в отношении обучающихся и работников по запрету курения (потребления) табачных изделий, использование электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях учреждения	п. 7 ССЭТ № 525					

7.2.	Образовательный процесс в учреждении образования осуществляется в соответствии с учебными планами (программами), разработанными и утвержденными в установленном законодательством порядке	п. 61 ССЭТ № 525					
7.3.	В учреждении высшего образования обязательная недельная учебная нагрузка (в режиме шестидневной или пятидневной учебной недели) для студентов первого и второго курсов составляет не более 40 учебных часов без учета учебных часов, предусмотренных учебными планами для самостоятельной работы	п. 62 ССЭТ № 525					
7.4.	Режим учебных занятий (занятий) в учреждении образования установлен согласно настоящим требованиям ССЭТ	п. 64 ССЭТ № 525					
7.5.	Установленные требования к режиму организации физического воспитания (место занятий в расписании, сдвигание занятий, проведение занятий, организация занятий с учащимися, отнесенными к медицинской подготовительной группе, группе ЛФК и другое) выполняются	пп. 65, 68, 69, 70 ССЭТ № 525					
7.6.	Курсовые проекты (курсовые работы), зачеты (дифференцированные зачеты) и экзамены в учреждении образования проводятся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем учреждения (заместителем руководителя по учебной работе) не более чем по одному учебному предмету (учебной дисциплине) в день в одной учебной группе. Для обучающихся в заочной форме получения высшего образования допускается совмещение в один день учебных	п. 67 ССЭТ № 525					

	занятий и одного из видов текущей аттестации. В случае отсутствия учебных занятий допускается проведение в один день не более одного экзамена и одного зачета или не более двух зачетов						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 8. Требования к медицинскому обеспечению обучающихся в учреждении образования							
8.1.	Медицинское обеспечение обучающихся в учреждении образования соответствует настоящим требованиям ССЭТ	п. 74 ССЭТ № 525					
8.2.	Прием в учреждение образования, лечение в медицинском изоляторе обучающихся с кожными заразными и острыми инфекционными заболеваниями не осуществляется	п. 76 ССЭТ № 525					
8.3.	Работники прошли медицинский осмотр и гигиеническое обучение в установленные сроки	п. 11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ № 525					
8.4.	Прием (поступление) в учреждение высшего образования осуществляется по представлении медицинской справки о состоянии здоровья	п. 6 ССЭТ № 525					
8.5.	В учреждении образования медицинские работники, уборщики помещений обеспечены санитарной одеждой. Смена санитарной одежды проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Хранение верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей работников учреждения образования совместно с санитарной одеждой, одевание верхней или какой-либо другой одежды на санитарную одежду не осуществляется	п. 60 ССЭТ № 525					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 9. Соблюдение требований к объектам питания в учреждении образования							
9.1.	В учреждении образования созданы условия для организации	п. 129 ССЭТ № 525					

	горячего питания. Обеспечено проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд и кулинарных изделий рецептурам, меню-раскладкам					
9.2.	Выдача готовых блюд в объекте питания проводится после проведения органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством пищи (бракеражном журнале). В контроле за качеством и безопасностью питания, соблюдением настоящих требований участвуют администрация учреждения образования, субъект общественного питания, медицинские работники в пределах своих функциональных обязанностей, советы по питанию, общественные советы. При выявлении нарушений в части соответствия требований к кулинарной обработке и (или) качеству блюда такое блюдо к выдаче не допускается, о чем производится соответствующая запись в бракеражном журнале	п. 130 ССЭТ № 525				
9.3.	Такие объекты питания, как столовые, кафе, столовые- раздаточные, размещены в отдельном блоке или отдельно стоящем здании. В отдельно стоящем здании предусмотрены вестибюль с гардеробом и санитарным узлом	п. 131 ССЭТ № 525				
9.4.	Набор и планировка помещений, размещение торгово-	пп. 25, 35, 37 ОСЭТ, п. 132,				

	<p>технологического электрооборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды; необходимое пространство для осуществления технологических операций; условия для хранения сырья и продукции; защиту от осыпания частиц в производимую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений; возможность осуществления уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений; защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых</p>	<p>прил. 21 к ССЭТ № 525</p>					
9.5.	<p>Все производственные и вспомогательные помещения объекта питания обозначены табличками с указанием их назначения и используются по назначению.</p> <p>Разделочный инвентарь (доски, ножи) закреплены за каждым производственным помещением объекта (участком объекта) и имеют маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции.</p> <p>В помещении приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах обеспечена работа бактерицидного освещения</p>	<p>пп. 38, 51 ОСЭТ</p>					
9.6.	<p>Количество посадочных мест из расчета одновременного обеспечения питанием 20 % обучающихся.</p> <p>При входе в обеденный зал установлены умывальники из</p>	<p>пп. 7, 28, 40 ОСЭТ, пп. 26, 28 ССЭТ № 525</p>					

	<p>расчета один умывальник на 30 мест.</p> <p>Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение раздевалок, светильников и другое), отделка помещений объекта (материалы нетоксичные, устойчивы к коррозии, моющим и дезинфектантам и другое) соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные</p>					
9.7.	<p>При прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения в течение более трех часов производственная деятельность столовых, кафе, столовых-раздаточных приостанавливается</p>	п. 133 ССЭТ № 525				
9.8.	<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>	пп. 8, 26 ОСЭТ, пп. 134, 135 ССЭТ № 525				
9.9.	Объект питания обеспечен	пп. 42, 43, 50				

	<p>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>	ОСЭТ, п. 136 ССЭТ № 525					
9.10.	<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>	пп. 9, 54 ОСЭТ, пп. 135, 138 ССЭТ № 525					
9.11.	<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>	п. 137, прил. 22 к ССЭТ № 525					
9.12.	<p>Влажная уборка помещений объекта питания проводится ежедневно и по мере необходимости с использованием разрешенных к применению моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по их применению.</p>	п. 3 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ № 525					

	Генеральная уборка помещений объекта питания проводится не реже одного раза в неделю						
9.13.	Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями	п. 59 ОСЭТ;					
9.14.	<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>	пп. 57, 58 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ № 525					
9.15.	<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,</p>	п. 12 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ № 525					

	выращенная в учебно-производственных объектах учреждения образования, соответствует гигиеническим нормативам согласно результатам лабораторных исследований						
9.16.	Небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.) на объекте питания отсутствует	п. 45 ОСЭТ					
9.17.	Условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых из обращения, после вскрытия упаковки соблюдены. Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения хранится изолированно от остальной продукции	пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп. 143, 145 ССЭТ № 525					
9.18.	Условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции соблюдены	пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп. 143, 144, 145 ССЭТ № 525					
9.19.	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	п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 32, 139, прил. 21 к ССЭТ № 525					
9.20.	Работники обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день	пп. 139, 140 ССЭТ № 525					
9.21.	Работники объекта питания	п. 54 ОСЭТ,					

	соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи	п. 139 ССЭТ № 525					
9.22.	Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медработником (при отсутствии медработника – другим ответственным лицом)	п. 141 ССЭТ № 525					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

20 ____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

20 ____ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования к земельному участку и территории учреждения образования		6	12	12–11	10–9	8 и менее
2.	Требования к планировочной структуре зданий учреждения образования		9	18	18–17	16–13	12 и менее
3.	Требования к санитарно-техническому благоустройству учреждения образования		6	12	12–11	10–9	8 и менее
4.	Требования к освещению помещений учреждения образования		5	10	10–9	8–7	6 и менее
5.	Требования к оборудованию помещений учреждения образования		3	6	6–5	4–3	2 и менее
6.	Требования к содержанию		5	10	10–9	8–7	6 и

	помещений учреждения образования						менее
7.	Требования к образовательному процессу и воспитанию в учреждении образования		6	12	12–11	10–9	8 и менее
8.	Требования к медицинскому обеспечению обучающихся в учреждении образования		5	10	10–9	8–7	6 и менее
9.	Соблюдение требований к объектам питания в учреждении образования		22	44	44–40	39–34	33 и менее

Итоговая оценка

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): соблюдение субъектами хозяйствования, содержащими и эксплуатирующими объекты по оказанию бытовых услуг, законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. Закон Республики Беларусь от 7 января 2012 г. № 340-3 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее – Закон);

2. 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 (далее – ОСЭТ);

3. специфические санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда работающих, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 1 февраля 2020 г. № 66 (далее – ССЭТ);

4. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации объектов по оказанию бытовых услуг», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 февраля 2023 г. № 33 (далее – СанНиП).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливаю- щих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Приме- чание (поясне- ние)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Общие положения							
1.1.	На объекте осуществляется производственный контроль за	п. 6 СанНиП					

	соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, требований гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в соответствии с утвержденной руководителем объекта программой производственного контроля						
1.2.	Руководителем объекта обеспечены организация и контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, в том числе контроль за режимом дезинфекции, предстерилизационной очистки, стерилизации частей технических средств и инструментов	п. 61 ОСЭТ, п. 6 СанНиП					
1.3.	При функционировании объекта обеспечено соблюдение гигиенических нормативов по параметрам факторов среды обитания человека	п. 18 ОСЭТ, п. 7 СанНиП					
1.4.	Оборудование рабочих мест в производственных помещениях объекта, оказывающего услуги по химической чистке, прачечных, контроль производственных факторов, оценка и управление профессиональным риском для обеспечения оптимальных и допустимых условий труда работающих организованы и проводятся в соответствии с ССЭТ	п. 18 ОСЭТ, пп. 7, 10 СанНиП					
1.5.	Помещения объекта изолированы от жилых помещений и имеют отдельные входы (выходы) (при размещении объектов в многоквартирных жилых домах)	п. 16 ОСЭТ, п. 8 СанНиП					
1.6.	На объекте обеспечивается проведение ремонта зданий и помещений, ремонт (замена) инженерных систем, в том числе систем отопления, горячего и холодного водоснабжения, водоотведения (канализации),	пп. 3, 7 ОСЭТ, п. 9 СанНиП					

	вентиляции, санитарно-технического оборудования в зависимости от их санитарного и технического состояния						
1.7.	Помещения объекта, к которым предъявляются специальные требования к микроклимату, оборудованы средствами контроля температурно-влажностного режима, ртутные термометры и приборы с ртутным наполнением не используются	п. 10 СанНиП					
1.8.	При эксплуатации территории, зданий, сооружений объекта реализованы мероприятия по обеспечению доступной среды для инвалидов в соответствии с актами законодательства	п. 11 СанНиП					
1.9.	На объекте имеется аптечка первой помощи универсальная с перечнем вложений, установленным Министерством здравоохранения, отсутствуют лекарственные средства с истекшим сроком годности	п. 10 ОСЭТ, п. 12 СанНиП					
1.10.	При выполнении работ, оказании услуг используются материалы и оборудование, предназначенные для этих целей	п. 13 СанНиП					
1.11.	При хранении и использовании парфюмерно-косметической продукции, синтетических моющих средств и товаров бытовой химии (далее - моющие средства), дезинфицирующих средств, антисептических лекарственных препаратов и (или) средств для дезинфекции кожных покровов (кожных антисептиков) (далее - антисептики), средств для татуажа, наносимых с нарушением кожного покрова (далее - пигмент), трансферной бумаги и геля, химических материалов (реагентов, веществ и препаратов), а также одноразовых	п. 14 СанНиП					

	тату-игл, игл для пирсинга и других материалов, предназначенных для оказания услуг, связанных с нарушением целостности кожного покрова или слизистой оболочки потребителя, соблюдаются условия хранения (использования) и сроки годности, установленные производителем						
1.12.	На каждой единице вскрытой продукции проставлена информация о дате и (или) времени ее вскрытия (в случаях, предусмотренных производителем)	п. 14 СанНиП					
1.13.	Приготовленные растворы дезинфицирующих средств хранятся в закрытых емкостях, промаркированы с указанием наименования дезинфицирующего средства, его концентрации и даты приготовления раствора	п. 14 СанНиП					
1.14.	Не допускается использование продукции без маркировки, позволяющей определить ее наименование (название), назначение (если это не следует из ее наименования), способ применения, срок годности, наименование производителя и страну происхождения	п. 14 СанНиП					
1.15.	В зависимости от выполняемых работ (оказываемых услуг) на объекте имеется запас моющих и дезинфицирующих средств, антисептиков, химических материалов (реагентов, веществ и препаратов), пигментов, одноразовых перчаток, одноразовых инструментов и иных расходных материалов	п. 15 СанНиП					
1.16.	При использовании упакованной питьевой воды и (или) установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды	п. 16 СанНиП					

	(кулеров) не допускается использование упакованных емкостей после истечения их срока годности, в том числе после истечения указанного производителем срока годности емкостей от момента их вскрытия и начала использования, а также упакованных емкостей без маркировки						
1.17.	Структурные элементы установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) проходят регулярную очистку и техническое обслуживание в соответствии с рекомендациями поставщика (производителя), сведения внесены в журнал и (или) предоставлены подтверждающие документы	п. 16 СанНиП					
1.18.	При организации питьевого режима потребителей используется одноразовая посуда. Повторное использование одноразовой посуды не допускается	п. 16 СанНиП					
1.19.	На территории и в помещениях объекта запрещено курение табачных изделий, использование электронных систем курения, систем для потребления табака (за исключением мест, предназначенных для курения, и обозначенных указателем «Место для курения»)	п. 17 СанНиП					
1.20.	Отдельные категории работников проходят обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры, внеочередные медицинские осмотры в порядке, установленном Министерством здравоохранения по согласованию с Министерством	п. 11 ОСЭТ, п. 18 СанНиП					

[illegible]

Раздел 3. Требования к содержанию и эксплуатации зданий и помещений объектов						
3.1.	На объекте обеспечено исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений, твердого и мягкого инвентаря. Покрытия пола, стен и потолков помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком	п. 7 ОСЭТ, п. 23 СанНиП				
3.2.	При оказании услуг используется холодная и горячая вода из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения	п. 21 ОСЭТ, п. 24 СанНиП				
3.3.	Питьевая вода централизованных систем питьевого водоснабжения в точках водоразбора внутренней водопроводной сети объекта соответствует гигиеническому нормативу «Показатели безопасности питьевой воды», утвержденному постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37	п. 25 СанНиП				
3.4.	Обеспечен воздухообмен помещений посредством:					
3.4.1.	системы приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением	п. 27 СанНиП				
3.4.2.	естественной вентиляции (форточки, откидные фрамуги, створки оконных переплетов, системы приточно-вытяжной вентиляции с естественным побуждением)	п. 27 СанНиП				
3.5.	форточки, откидные фрамуги, створки оконных переплетов и другие устройства в исправном состоянии, содержатся в чистоте	п. 27 СанНиП				
3.6.	При эксплуатации объектов в нежилых помещениях жилых зданий обеспечено функционирование системы приточно-вытяжной вентиляции, в том числе с естественным	п. 27 СанНиП				

	побуждением, отдельно от систем вентиляции зданий (кроме объектов по оказанию косметических услуг, услуг пирсинга, татуажа)						
3.7.	При оказании парикмахерских услуг и (или) услуг маникюра (педикюра) с количеством рабочих мест в одном рабочем зале четыре и более обеспечено функционирование систем приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением	п. 27 СанНиП					
3.8.	Профилактический осмотр, обслуживание и ремонт систем вентиляции и кондиционирования воздуха помещений объекта проводится не реже одного раза в три года	п. 19 ОСЭТ, п. 28 СанНиП					
3.9.	Организация световой среды, уровни естественной и искусственной освещенности помещений соответствуют гигиеническому нормативу «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий», утвержденному постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37	п. 20 ОСЭТ, п. 29 СанНиП					
3.10.	Остекление оконных проемов целостное, осветительные приборы и защитная арматура содержатся в исправном состоянии и чистоте	п. 20 ОСЭТ, п. 29 СанНиП					
3.11.	Оборудование системы водоотведения соответствует предназначенной цели и обеспечивает полное удаление сточных вод. Система водоотведения в исправном состоянии	п. 22 ОСЭТ, п. 30 СанНиП					
3.12.	Функционирует туалет для работников (при необходимости – для потребителей).	п. 23 ОСЭТ, п. 31 СанНиП					

	<p>Работниками объекта используется общественный туалет в месте размещения объекта (при отсутствии туалета для работников).</p> <p>Обеспечивается доступ потребителей в туалет для работников (при отсутствии в месте размещения объекта общественного туалета и туалета для посетителей)</p>						
3.13.	Санитарный узел укомплектован держателями для туалетной бумаги, туалетной бумагой, урнами, унитазами – накладными сиденьями	п. 23 ОСЭТ, п. 32 СанНиП					
3.14.	Умывальники оборудованы: смесителями с подводкой горячей и холодной проточной воды; дозирующими устройствами с жидким мылом; электрополотенцем или держателем (касsetой, диспенсером) с одноразовыми бумажными салфетками; дозирующими устройствами с антисептиком (при оказании услуг, связанных с нарушением целостности кожного покрова или слизистой оболочки потребителя)	п. 33 ОСЭТ, п. 33 СанНиП					
3.15.	Дозирующие устройства заполнены жидким мылом, антисептиком	п. 33 СанНиП					
3.16.	Оборудование и мебель объекта в исправном состоянии и имеет покрытие, выполненное из материалов, стойких к влажной обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств (за исключением мягкой мебели)	п. 34 СанНиП					
3.17.	Содержание и эксплуатация оборудования соответствует инструкции по его эксплуатации (руководству, паспорту изготовителя оборудования)	п. 8 ОСЭТ, п. 34 СанНиП					
3.18.	Помещения и оборудование	п. 3 ОСЭТ,					

	помещений объекта, санитарно-технические приборы содержатся в чистоте	п. 35 СанНиП					
3.19.	Влажная уборка помещений и оборудования объектов проводится ежедневно и по мере необходимости с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	п. 3 ОСЭТ, п. 35 СанНиП					
3.20.	Генеральная уборка всех помещений объектов проводится не реже одного раза в месяц и по эпидемическим показаниям с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями производителей	п. 3 ОСЭТ, п. 36 СанНиП					
3.21.	Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных помещениях (местах) или отдельных закрытых шкафах	п. 6 ОСЭТ, п. 38 СанНиП					
3.22.	Для санитарных узлов выделен отдельный уборочный инвентарь с сигнальной маркировкой, хранение которого осуществляется отдельно от другого уборочного инвентаря	п. 6 ОСЭТ, п. 38 СанНиП					
3.23.	Уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ	п. 38 СанНиП					
3.24.	Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается	п. 38 СанНиП					
3.25.	Отходы собираются в специальные промаркированные емкости с крышками и полимерными мешками-вкладышами, очищаемые по мере наполнения, но не более двух третей объема, своевременно удаляются из помещений объекта	п. 39 СанНиП					
3.26.	Пересечение потоков чистого и грязного белья при хранении и	п. 40 СанНиП					

	транспортировке не допускается						
3.27.	На объекте выделены специально оборудованные для хранения чистого белья шкафы или стеллажи, имеющие покрытие, устойчивое к моющим и дезинфицирующим средствам. В шкафах (стеллажах) для хранения чистого белья не допускается хранение посторонних вещей	п. 40 СанНиП					
3.28.	Грязное белье хранится в специальной таре. Хранение грязного белья на полу не допускается	п. 40 СанНиП					
3.29.	Предусмотрена возможность для сушки грязного влажного белья (в случае его хранения более одних суток)	п. 40 СанНиП					
3.30.	Стирка грязного белья и санитарной одежды производится в прачечной или на объекте (при создании условий для проведения стирки и сушки белья и санитарной одежды). Не допускается стирка грязного белья и санитарной одежды на дому	п. 40 СанНиП					
3.31.	Тара для транспортировки белья выполнена из материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам, отдельная для чистого и грязного белья, имеет соответствующую маркировку	п. 40 СанНиП					
3.32.	После каждого использования (транспортировки) тары для белья осуществляется ее мытье (стирка) с применением моющих и дезинфицирующих средств	п. 40 СанНиП					
3.33.	Не допускается транспортировка грязного и чистого белья в одной и той же таре	п. 40 СанНиП					
3.34.	При оказании услуг на объекте работники используют чистую санитарную одежду и обувь. На объекте обеспечен запас чистой санитарной одежды в количестве не менее одного комплекта на	п. 41 СанНиП					

	каждого работника						
3.35.	На объекте созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, раздельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды	п. 41 СанНиП					
3.36.	В помещениях объекта не допускается наличие животных, в том числе грызунов и насекомых	п. 42 СанНиП					
3.37.	Проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий в присутствии работников и потребителей не допускается	п. 42 СанНиП					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 4. Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оказывающих парикмахерские и косметические услуги, услуги маникюра, педикюра, пирсинга, татуажа							
4.1.	На рабочих местах парикмахеров обеспечено наличие кресел, туалетных столов с раковинами для мытья волос и смесителями с подводкой горячей и холодной воды из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения здания из расчета одна раковина на три рабочих места, но не менее одной на рабочий зал	п. 43 СанНиП					
4.2	На рабочих местах по оказанию парикмахерских и косметических услуг обеспечено наличие общего искусственного освещения	п. 44 СанНиП					
4.3.	На рабочих местах по оказанию услуг маникюра, педикюра, визажа, пирсинга, татуажа обеспечено наличие комбинированного искусственного освещения	п. 44 СанНиП					
4.4.	На объекте по оказанию парикмахерских и косметических услуг, маникюра, педикюра, пирсинга, татуажа в рамках производственного контроля проводятся исследования показателей безопасности искусственной световой среды на рабочих местах в соответствии с	п. 44 СанНиП					

	требованиями гигиенического норматива «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий», ССЭТ						
4.5.	На объекте выделено помещение либо специальное место для дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации инструментов, оборудованное раковиной и смесителями с подводкой горячей и холодной воды из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения здания	п. 62 ОСЭТ, п. 47 СанНиП					
4.6.	Обеспечено наличие резервных источников горячего водоснабжения, обеспечивающих подачу к умывальным раковинам для мытья волос и рук помещений объектов, в которых осуществляется оказание услуг потребителям, к умывальным раковинам в туалетах для работников и (или) потребителей, к раковине в помещении для дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации инструментов (в случае отсутствия (отключения) централизованного горячего водоснабжения)	п. 48 СанНиП					
4.7.	При функционировании объекта на каждое рабочее место обеспечено наличие площади рабочего зала (его части) не менее:						
4.7.1	6,0 м ² при оказании парикмахерских услуг, услуг маникюра и педикюра	п. 49 СанНиП					
4.7.2.	8,0 м ² при оказании косметических услуг, пирсинга, татуажа	п. 49 СанНиП					
4.8.	При наличии в одном помещении объекта нескольких рабочих мест по оказанию косметических услуг и (или) пирсинга и (или) татуажа они разделены	п. 49 СанНиП					

	перегородками и (или) ширмами высотой не менее 1,8 м.						
4.9.	При оказании услуг, связанных с нарушением целостности кожного покрова или слизистой оболочки потребителя, работниками объекта обеспечено соблюдение требований по профилактике инфекционных заболеваний согласно приложению 1 к СанНиП	п. 63 ОСЭТ, п. 50 СанНиП					
4.10.	При оказании услуг используется чистое индивидуальное белье (полотенца, простыни, салфетки и другое) для каждого потребителя	п. 51 СанНиП					
4.11.	Грязное (использованное) белье (за исключением одноразового) подлежит стирке после каждого потребителя	п. 51 СанНиП					
4.12.	Администрацией объекта в зависимости от характера оказываемых услуг определен минимальный набор инструментов и (или) одноразовых инструментов (элементов инструментов) и иных расходных материалов для обслуживания одного потребителя. На одно рабочее место обеспечено наличие не менее трех минимальных наборов инструментов	п. 62 ОСЭТ п. 52 СанНиП					
4.13.	При оказании услуг соблюдаются требования к дезинфекции, предстерилизационной очистке, стерилизации и оценке качества согласно приложению 3 к СанНиП	п. 53 СанНиП					
4.14.	Не допускается проведение дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации инструментов в санитарных узлах	п. 53 СанНиП					
4.15.	При оказании услуг, не связанных с нарушением целостности кожного покрова или слизистой оболочки потребителя,	п. 54 СанНиП					

	многоразовые инструменты дезинфицируются						
4.16.	При оказании услуг, связанных с нарушением целостности кожного покрова или слизистой оболочки потребителя, используются стерильные инструменты, одноразовые стерильные салфетки	п. 63 ОСЭТ п. 55 СанНиП					
4.17.	Не допускается использование простерилизованных инструментов с истекшим сроком хранения либо хранившихся с нарушением условий сохранения стерильности	п. 55 СанНиП					
4.18.	Одноразовые инструменты (элементы инструментов) и иные расходные материалы, загрязненные биологическими жидкостями потребителей, дезинфицируются	п. 56 СанНиП					
4.19.	Сбор и дезинфекция острых предметов после использования производится в непрокальваемые емкости	п. 56 СанНиП					
4.20.	Повторное применение использованных инструментов (элементов инструментов) и иных расходных материалов одноразового применения не допускается	п. 56 СанНиП					
4.21.	Поверхность гигиенического покрытия кушеток, кресел, холдеров (подлокотников) для оказания услуг, связанных с нарушением целостности кожного покрова или слизистой оболочки потребителя, которые контактировали с кожными покровами потребителя, а также при загрязнении обрабатывается дезинфицирующим средством после каждого использования потребителем	п. 57 СанНиП					
4.22.	Стирка синтетических пеньюаров (за исключением одноразовых) проводится не реже одного раза в неделю. Повторное	п. 58 СанНиП					

	использование одноразовых синтетических пеньюаров не допускается						
4.23.	Не допускается оказание парикмахерских услуг без использования синтетического пеньюара и хлопчатобумажной салфетки (бумажного одноразового подворотничка)	п. 58 СанНиП					
4.24.	Остриженные волосы непосредственно после оказания услуги потребителю собираются в совок у рабочего места и удаляются в емкости для сбора отходов	п. 59 СанНиП					
4.25.	При выполнении химической завивки смачивание волос химическим составом производится одноразовым тампоном	п. 61 СанНиП					
4.26.	Зажимы, бигуди, коклюшки, колпачки и сетки для химической завивки волос, шапочки для мелирования после каждого применения промываются под проточной водой с использованием моющего средства	п. 61 СанНиП					
4.27.	При выполнении маникюра (педикюра):						
4.27.1.	используются одноразовые салфетки для каждого потребителя	п. 62 СанНиП					
4.27.2.	подушки для маникюра (педикюра) имеют покрытие, устойчивое для обработки дезинфицирующими средствами	п. 62 СанНиП					
4.27.3.	перед обслуживанием потребителя подушки для маникюра (педикюра) покрывают чистой индивидуальной (одноразовой) салфеткой, в конце рабочей смены обрабатывают дезинфицирующим средством	п. 62 СанНиП					
4.27.4.	при выполнении педикюра с использованием станков со сменными лезвиями: используются одноразовые нестерильные лезвия в	п. 62 СанНиП					

	потребительской упаковке дезинфекция станков проводится после каждого потребителя						
4.28.	При оказании услуг пирсинга применяются стерильные украшения и инструменты (специальные зажимы и иглы, трубки-иглоприемники, сжимы и разжимы для колец)	п. 63 СанНиП					
4.29.	При формировании канала для установки украшения используются специальные одноразовые полые иглы для пирсинга	п. 63 СанНиП					
4.30.	Поверхностный пилинг, депиляция выполняются в одноразовых перчатках с использованием одноразовых материалов в потребительской упаковке. Парфюмерно- косметическая продукция используется в соответствии с ее назначением и способом применения, установленным производителем	п. 64 СанНиП					
4.31.	При оказании услуги татуажа:						
4.31.1.	бритье кожи в области предполагаемого татуажа осуществляется с использованием одноразовых бритв	п. 65 СанНиП					
4.31.2.	участок татуажа двукратно обрабатывается антисептиком, предназначенным для обработки кожи	п. 65 СанНиП					
4.31.3.	кровь с пигментом смывается стерильным ватным тампоном, пропитанным антисептиком	п. 65 СанНиП					
4.31.4.	после окончания татуажа кожа обрабатывается антисептиком и накладывается стерильная повязка (за исключением кожи лица)	п. 65 СанНиП					
4.31.5.	Для тату-машинки, проводов (клип-корда) и спрей-батла используется специальная барьерная защита одноразового применения, предназначенная для	п. 65 СанНиП					

	этих целей. Для защиты поверхностей рабочего стола (тележки), кушетки, холдера (подлокотника), блока питания тату-машинки, местного освещения (лампы, светильника), рычага регулировки кресла работника используется стретч-пленка. После каждого потребителя барьерная защита и стретч-пленка удаляется в емкости для сбора отходов						
4.31.6.	Поверхность рабочего стола (тележки) дополнительно укрывается одноразовой стерильной салфеткой, на которую выкладываются инструменты и материалы, необходимые для татуажа. Не допускается нахождение на рабочем столе (тележке) материалов и инструментов, не предназначенных для оказания услуги татуажа	п. 65 СанНиП					
4.31.7.	Используются одноразовые и стерильные колпачки для пигмента. Пигмент наливается в колпачки в присутствии потребителя	п. 65 СанНиП					
4.31.8.	Используется простерилизованный держатель для тату-машинки	п. 65 СанНиП					
4.31.9.	Используются одноразовые наконечники для тату-игл, тату-иглы, картриджи, амортизаторы (ниппели) штанги тату-игл, бандажные резинки, которые вскрываются из стерильной упаковки в присутствии потребителя	п. 65 СанНиП					
4.31.10.	Одноразовые бритвы, шпатели, колпачки для пигмента и пигмент находящийся в них, держатели для тату-машинки, наконечники для тату-игл, тату-иглы, картриджи, амортизаторы (ниппели) штанги тату-игл, бандажные резинки и иные	п. 65 СанНиП					

	расходные материалы после их использования дезинфицируются и удаляются в емкости для сбора отходов. Их повторное использование, сливание пигмента обратно в потребительскую тару не допускаются						
4.32.	Не допускается оказание на объекте услуг по уходу за шерстью, кожей, когтями, ушами, глазами животных (груминг)	п. 66 СанНиП					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оказывающих услуги соляриев							
5.1.	Площадь помещения для установки оборудования ультрафиолетового облучения соответствует указанной в инструкции по использованию (техническом паспорте)	п. 65 ОСЭТ, п. 67 СанНиП					
5.2.	Не допускается оказание услуг иного характера в помещениях с оборудованием ультрафиолетового облучения	п. 67 СанНиП					
5.3.	Помещение для эксплуатации соляриев оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением (в случае установки моделей, оборудованных собственной системой вентиляции, организован естественный приток воздуха в помещение)	п. 65 ОСЭТ, п. 68 СанНиП					
5.4.	В холодный период года соблюдаются нормируемые параметры микроклимата	п. 69 СанНиП					
5.5.	В помещениях солярия, где осуществляются процедуры ультрафиолетового облучения, в том числе на рабочих местах, обеспечены допустимые параметры физических факторов согласно приложению 4 к СанНиП	п. 70 СанНиП					
5.6.	Имеется инструкция по использованию (технический паспорт) на оборудование	п. 71 СанНиП					

	ультрафиолетового облучения на русском или белорусском языке (при необходимости с переводом на русский или белорусский язык)						
5.7.	Не допускается использование оборудования ультрафиолетового облучения с лампами после нормативной выработки часов, установленной производителем. Временное хранение отработанных ламп осуществляется в специально отведенном для этих целей месте	п. 65 ОСЭТ, п. 72 СанНиП					
5.8.	Для обработки поверхностей оборудования ультрафиолетового облучения (горизонтальной и вертикальной) используются одноразовые салфетки	п. 73 СанНиП					
5.9.	При оказании услуг соляриев использование парфюмерно-косметической продукции осуществляется в соответствии с ее назначением и способом применения, установленным производителем	п. 74 СанНиП					
5.10.	Имеются журналы (ведутся в письменной форме или в форме электронного документа):						
5.10.1.	учета времени проведения процедур ультрафиолетового облучения	п. 75 СанНиП					
5.10.2.	регистрации потребителей (с отметкой о проведении инструктажа потребителей об особенностях воздействия лучей ультрафиолетового спектра, возможных медицинских противопоказаниях и правилах проведения процедуры ультрафиолетового облучения)	п. 75 СанНиП					
5.10.3.	технического обслуживания оборудования ультрафиолетового облучения (с обязательным учетом времени отработки ламп)	п. 75 СанНиП					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 6. Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оказывающих услуги прачечных							
6.1.	Расположение отдельных	п. 67 ОСЭТ,					

	помещений объекта, в котором предоставляются услуги прачечной, предусматривает непрерывность технологического процесса без пересечения и соприкосновения чистого и грязного белья (за исключением прачечных самообслуживания)	п. 76 СанНиП					
6.2.	Белье из инфекционных, противотуберкулезных, дерматовенерологических, обсервационных отделений, отделений гнойной хирургии, палат для пациентов-носителей мультирезистентных штаммов микроорганизмов, а также белье, санитарная одежда, загрязненные биологическими жидкостями, перед стиркой и (или) в процессе стирки подвергаются дезинфекции	п. 67 ОСЭТ, п. 77 СанНиП					
6.3.	В объекте, принимающем белье от организаций здравоохранения, а также иных организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих медицинскую деятельность, стирка белья производится в отдельной автоматической стиральной машине с соответствующей маркировкой. Допускается стирка инфицированного белья после его предварительной дезинфекции вне прачечной (при условии предоставления организацией здравоохранения подтверждающей документации)	п. 67 ОСЭТ, п. 77 СанНиП					
6.4.	Стирка санитарной одежды, полотенец, салфеток осуществляется отдельно от белья пациентов	п. 77 СанНиП					
6.5.	Помещения объекта, в которых производится прием, сортировка и дезинфекция (в случае ее проведения перед стиркой) от организации здравоохранения,	п. 67 ОСЭТ, п. 78 СанНиП					

	изолированы от остальных помещений объекта, обеспечены самостоятельной вытяжной вентиляцией						
6.6.	Работники, осуществляющие выдачу чистого и прием грязного белья, обеспечены отдельной санитарной одеждой для работы с чистым и грязным бельем. Смена санитарной одежды и средств индивидуальной защиты производится ежедневно, при переходе из грязной зоны в чистую, а также незамедлительно в случае их загрязнения	п. 79 СанНиП					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 7. Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оказывающих услуги по химической чистке							
7.1.	Объект, оказывающий услуги по химической чистке, размещается в отдельно стоящем общественном или административно-бытовом здании	п. 68 ОСЭТ, п. 80 СанНиП					
7.2.	Производственные помещения располагаются с учетом поточности технологического процесса без пересечения потоков грязных и чистых изделий	п. 81 СанНиП					
7.3.	Технологические операции по обслуживанию производственного оборудования (доставка, дозировка и загрузка растворителей, нанесение фильтровальных порошков и механическая очистка элементов фильтров) осуществляются с использованием средств механизации и средств индивидуальной защиты	п. 82 СанНиП					
7.4.	Все химические материалы (реагенты, вещества и препараты), поступающие на объект, оказывающий услуги по химической чистке, хранятся в отдельных помещениях, оборудованных местной	п. 68 ОСЭТ, п. 83 СанНиП					

	вытяжной вентиляцией, имеющих полы, стойкие к воздействию кислот и щелочей, и оборудованных стеллажами, поддонами						
7.5.	Используемые машины и установки химической чистки герметизированы и оборудованы системами вытяжной вентиляции в соответствии с инструкцией по эксплуатации (руководством, паспортом изготовителя)	п. 68 ОСЭТ, п. 83 СанНиП					
7.6.	В отделениях для выведения пятен с одежды, обработки одежды и других изделий, влажно-тепловой обработки установлены местные вытяжные устройства	п. 68 ОСЭТ, п. 83 СанНиП					
7.7.	Химические материалы (реагенты, вещества и препараты) хранятся на производственных участках в ограниченном количестве (не более суточного запаса) в специальных шкафах, оборудованных местной вытяжной вентиляцией	п. 84 СанНиП					
7.8.	Машины и установки герметизированы и оборудованы системами вытяжной вентиляции. Насосы и другое оборудование, а также соединения трубопроводов, коммуникаций и аппаратов герметичные	п. 68 ОСЭТ, п. 85 СанНиП					
7.9.	Конструкция машин для сухой чистки изделий с применением растворителей обеспечивает выполнение всех операций по непрерывному и замкнутому циклу	п. 86 СанНиП					
7.10.	Машины для сухой чистки имеют адсорбенты для улавливания паров растворителей, а также фильтры и дистиляторы для их очистки и восстановления с целью повторного использования	п. 86 СанНиП					
7.11.	Детали машин для сухой чистки, соприкасающиеся с растворителями и их парами,	п. 86 СанНиП					

	изготовлены из химически стойких материалов к данным растворителям						
7.12.	Для транспортировки одежды и других изделий внутри производственных помещений используются конвейеры и монорельсовые устройства, а также другие средства малой механизации	п. 87 СанНиП					
7.13.	Температура наружных поверхностей производственного оборудования, с которыми соприкасается работник, не превышает 45 °С	п. 88 СанНиП					
7.14.	Сушильные камеры, расположенные смежно с производственными помещениями, теплоизолированы	п. 89 СанНиП					
7.15.	Одежда и другие изделия, подвергшиеся химической чистке, не оказывают вредного воздействия на работника и не имеют посторонних запахов	п. 90 СанНиП					
7.16.	Работы по ремонту производственного оборудования, коммуникаций и отдельных узлов проводятся только после тщательной очистки и нейтрализации химических материалов, а также при действующей вытяжной вентиляции или при использовании передвижной системы вентиляции	п. 91 СанНиП					
7.17.	Не допускается применение химических веществ первого класса опасности на объектах, оказывающих услуги по химической чистке (предприятиях химической чистки).	п. 92 СанНиП					
7.18.	Работники объекта обеспечены санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты. Администрацией организован контроль за применением работниками	п. 93 СанНиП					

	санитарной одежды и средств индивидуальной защиты. Не допускается осуществление работ по химической чистке без средств индивидуальной защиты						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

_____ (подпись)	_____ (инициалы, фамилия, наименование должности служащего представителя проверяемого субъекта)
_____ 20 ____ г.	

_____ (подпись)	_____ (инициалы, фамилия, наименование должности служащего проверяющего (руководителя проверки))
_____ 20 ____ г.	

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): соблюдение в бассейнах, аквапарках, объектах по оказанию бытовых услуг бань, саун и душевых, СПА-объектах, физкультурно-спортивных сооружениях, принадлежащих субъектам хозяйствования (далее, если не определено иное, – объекты), законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно-эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Общие требования к объектам по оказанию бытовых услуг		24	48	48–40	39–24	23 и менее
2.	Требования к содержанию и эксплуатации территории объекта		4	8	8–7	6–5	4 и менее
3.	Требования к содержанию и эксплуатации зданий и помещений объектов		38	76	76–64	63–38	37 и менее
4.	Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оказывающих парикмахерские и косметические услуги, услуги маникюра, педикюра, пирсинга, татуажа		45	90	90–76	75–45	44 и менее
5.	Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оказывающих услуги соляриев		12	24	24–20	19–13	12 и менее

6.	Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оказывающих услуги прачечных		6	12	12–10	9–6	5 и менее
7.	Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оказывающих услуги по химической чистке		18	36	36–33	32–18	17 и менее

Итоговая оценка _____
 (риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
 выраженный риск)

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

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. Закон Республики Беларусь от 7 января 2012 г. № 340-3 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее – Закон);

2. 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 (далее – ОСЭТ);

3. специфические санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда работающих, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 1 февраля 2020 г. № 66 (далее – ССЭТ);

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

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	

Раздел 1. Общие положения							
1.1.	При функционировании объекта обеспечивается соблюдение гигиенических нормативов по параметрам факторов среды обитания человека	п. 4 СанНиП					
1.2.	На объекте обеспечивается проведение текущего, капитального ремонта зданий и помещений, ремонт (замена) инженерных систем, в том числе систем отопления, горячего и холодного водоснабжения, водоотведения (канализации), вентиляции, санитарно-технического оборудования в зависимости от их санитарного и технического состояния	пп. 3, 7 ОСЭТ, п. 5 СанНиП					
1.3.	На объекте осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, требований гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в соответствии с утвержденной руководителем объекта программой производственного контроля	п. 6 СанНиП					
1.4.	В бассейнах, аквапарках, объектах по оказанию бытовых услуг бань, саун и душевых, СПА-объектах в рамках производственного контроля ежегодно проводятся исследования образцов воды из систем горячего и холодного водоснабжения на наличие бактерий <i>Legionella pneumophila</i>	п. 6 СанНиП					
1.5.	При проведении	п. 3 ОСЭТ,					

	производственного контроля не используются ртутные термометры и приборы с ртутным наполнением	п. 6 СанНиП					
1.6.	При эксплуатации территории, зданий и сооружений объекта предусмотрены условия по безбарьерной среде для жизнедеятельности (доступ и пребывание) инвалидов и лиц с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата	п. 7 СанНиП					
1.7.	На объекте имеется аптечка первой помощи универсальная, перечень вложений в которую определяется Министерством здравоохранения, и обеспечен контроль за сроками годности лекарственных средств. Не допускается хранение в аптечке первой помощи универсальной лекарственных средств и медицинских изделий с истекшим сроком годности	п. 10 ОСЭТ, п. 8 СанНиП					
1.8.	При хранении и использовании парфюмерно-косметической продукции, синтетических моющих средств и товаров бытовой химии (далее - моющие средства), дезинфицирующих средств, реагентов, используемых для водоочистки и водоподготовки, соблюдаются условия хранения (использования) и сроки годности, установленные производителем	п. 9 СанНиП					
1.9.	При выполнении работ,	п. 9 СанНиП					

	оказании услуг на объекте не допускается использование продукции без маркировки, позволяющей определить ее наименование (название), назначение (если это не следует из ее наименования), способ применения, срок годности, наименование производителя и страну происхождения					
1.10.	<p>При использовании на объекте для обеспечения питьевого режима посетителей упакованной питьевой воды и (или) установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) не допускается использование упакованных емкостей после истечения их срока годности, в том числе после истечения указанного производителем срока годности емкостей от момента их вскрытия и начала использования, а также упакованных емкостей без маркировки.</p> <p>При организации питьевого режима посетителей с использованием упакованной питьевой воды и (или) установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) и (или) питьевой воды из централизованной системы питьевого водоснабжения используется одноразовая посуда</p>	п. 10 СанНиП				
1.11.	Структурные элементы установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) проходят регулярную	п. 10 СанНиП				

	очистку и техническое обслуживание в соответствии с рекомендациями поставщика (производителя)						
1.12.	На объекте выполняются мероприятия по формированию здорового образа жизни, в том числе предусматривающие запрет курения табачных изделий, использования электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях учреждения (за исключением мест, предназначенных для курения). Места, предназначенные для курения, обозначены указателем «Место для курения»	п. 24 ОСЭТ, п. 11 СанНиП					
1.13.	Отдельные категории работников объекта проходят обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем периодические медицинские осмотры в порядке, установленном Министерством здравоохранения по согласованию с Министерством труда и социальной защиты	п. 11 ОСЭТ, п. 12 СанНиП					
1.14.	Работники объекта, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией продовольственного сырья, пищевых продуктов и питьевой воды, обучением и воспитанием детей, коммунальным и бытовым обслуживанием, имеют	п. 11 ОСЭТ, п. 13 СанНиП					

	медицинскую справку о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения						
1.15.	Имеется положительное санитарно-гигиеническое заключение по результатам государственной санитарно-гигиенической экспертизы выполняемых (оказываемых) на объекте работ и услуг, представляющих потенциальную опасность для жизни и здоровья населения, согласно перечню, определяемому Министерством здравоохранения	ст. ст. 16, 31 Закона, п. 14 СанНиП					
1.16.	Имеется положительное санитарно-гигиеническое заключение по результатам государственной санитарно-гигиенической экспертизы объекта социальной инфраструктуры	ст. ст. 16, 31 Закона					
1.17.	Имеется положительное санитарно-гигиеническое заключение по результатам государственной санитарно-гигиенической экспертизы условий труда работающих	ст. ст. 16, 31 Закона, п. 2 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Требования к содержанию и эксплуатации территории объектов							
2.1.	Территория объекта содержится в чистоте. В зимнее время лестницы, пандусы, тротуары, дорожки, территории спортивных, детских и хозяйственных площадок своевременно очищаются от всех видов снежных, ледяных и снежно-ледяных образований, обрабатываются при необходимости разрешенными к	п. 17 ОСЭТ, п. 15 СанНиП					

	применению противогололедными средствами						
2.2.	На территории созданы условия для сбора отходов: сбор и временное хранение крупногабаритных отходов лома и отходов черных и цветных металлов (металлолома), тары, стройматериалов, твердых коммунальных отходов осуществляются на обозначенных площадках, имеющих ограждение и твердое покрытие, или других специально оборудованных конструкциях; на территории учреждения установлены урны для сбора отходов	п. 17 ОСЭТ, п. 16 СанНиП					
2.3.	Оборудование и элементы площадок для сбора отходов, урны для сбора отходов и другие малые архитектурные формы находятся в технически исправном состоянии	п. 16 СанНиП					
2.4.	В целях хранения инвентаря для уборки территории учреждения выделено отдельное помещение или специальное место	п. 17 ОСЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 3. Требования к содержанию и эксплуатации зданий и помещений объектов							
3.1.	Все поверхности помещений объекта (полы, стены, потолки) изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения), поддерживаются в исправном состоянии.	п.7 ОСЭТ п. 17 СанНиП					

	Покрытия пола, стен и потолков помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком					
3.2.	<p>На объекте обеспечивается исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений, твердого и мягкого инвентаря.</p> <p>Содержание и эксплуатация оборудования объекта соответствуют инструкции по его эксплуатации (руководству, паспорту изготовителя оборудования).</p> <p>Оборудование, мебель, спортивный инвентарь объекта в исправном состоянии и имеет покрытие, выполненное из материалов, стойких к влажной обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств (за исключением мягкой мебели)</p>	п. 8 ОСЭТ, пп. 17, 24 СанНиП				
3.3.	<p>Объект обеспечен холодным и горячим водоснабжением.</p> <p>Питьевая вода централизованных систем питьевого водоснабжения в точках водоразбора внутренней водопроводной сети объекта соответствует гигиеническому нормативу «Показатели безопасности питьевой воды», утвержденному постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января</p>	п. 21 ОСЭТ, п. 18 СанНиП				

	2021 г. № 37						
3.4.	Оборудование системы водоотведения объекта соответствует предназначенной цели и обеспечивает полное удаление сточных вод. Система водоотведения находится в исправном состоянии	п. 22 ОСЭТ					
3.5.	Вентиляционные системы находятся в исправном состоянии и чистоте. На все действующие вентиляционные установки имеются паспорта. Профилактический осмотр, обслуживание и ремонт систем вентиляции и кондиционирования воздуха помещений объекта проводится с учетом рекомендаций их производителя, проектных организаций и организаций, проводящих паспортизацию систем вентиляции, но не реже одного раза в три года. Устранение выявленных неисправностей, дефектов систем вентиляции и кондиционирования проводится безотлагательно	п. 19 ОСЭТ, п. 20 СанНиП					
3.6.	Возможность проветривания помещений объекта обеспечена круглогодично, в том числе через фрамуги, форточки и створки (створку) стеклопакетов.	п. 21 СанНиП					
3.7.	Организация световой среды, уровни естественной и искусственной освещенности помещений объекта соответствуют гигиеническому нормативу «Показатели безопасности для человека световой	п. 20 ОСЭТ, п. 22 СанНиП					

	<p>среды помещений производственных, общественных и жилых зданий», утвержденному постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37.</p> <p>Естественное и искусственное освещение помещений и рабочих мест объектов соответствует характеру труда и разряду зрительных работ</p>						
3.8.	<p>Остекление оконных проемов целостное, осветительные приборы и защитная арматура содержится в исправном состоянии и чистоте</p>	п. 20 ОСЭТ					
3.9.	<p>Помещения объекта оборудованы туалетами для работников (при необходимости – для посетителей). Допускается наличие одного туалета для работников и посетителей. В туалетах созданы условия для соблюдения личной гигиены.</p> <p>Санитарные узлы укомплектованы держателями для туалетной бумаги, туалетной бумагой, урнами, унитазами – накладными сиденьями. Туалеты содержатся в исправном состоянии и чистоте</p>	п. 23 ОСЭТ, п. 23 СанНиП					
3.10.	<p>Душевые оборудованы смесителями с подводкой проточной горячей и холодной воды, полочками для косметических моющих средств, вешалками (крючками) для полотенец и мочалок, резиновыми ковриками</p>	п. 23 СанНиП					

3.11.	Раздевальные оборудованы индивидуальными шкафчиками и скамейками. Количество индивидуальных шкафчиков соответствует количеству посетителей, которые могут одновременно посещать объект	п. 23 СанНиП					
3.12.	В раздевальных или смежных с ними помещениях в доступных для посетителей местах установлены приборы для сушки волос (фены)	п. 23 СанНиП					
3.13.	В раздевальных и душевых поддерживается температура воздуха 24–26 °С	п. 23 СанНиП					
3.14.	В раздевальных и душевых не используются деревянные трапы	п. 23 СанНиП					
3.15.	Умывальники в помещениях объектов оборудованы дозирующими устройствами с жидким мылом. После использования жидкого мыла в дозирующее устройство помещается новый флакон или пустая емкость заполняется новой порцией жидкого мыла после ее мытья, дезинфекции и высушивания. Дозирующие устройства для жидкого мыла не пустые	п. 33 ОСЭТ, п. 23 СанНиП					
3.16.	Все помещения и оборудование помещений объектов, включая спортивное оборудование и спортивный инвентарь, санитарно-технические приборы, содержатся в чистоте	п. 25 СанНиП					
3.17.	Влажная уборка помещений	п. 25 СанНиП					

	и оборудования объекта проводится ежедневно и по мере необходимости с применением моющих и дезинфицирующих средств						
3.18.	Проводится дезинфекция: резиновых ковриков в душевых – в конце дня с применением дезинфицирующих средств по фунгицидному режиму, обеспечивающему противогрибковое действие; накладок на унитазы – во время уборки; емкостей, помещений для хранения грязного белья – после освобождения от грязного белья	п. 25 СанНиП					
3.19.	Генеральная уборка всех помещений объекта проводится не реже одного раза в месяц и по эпидемическим показаниям с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению	п. 26 СанНиП					
3.20.	Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных помещениях (местах) или отдельных шкафах	п. 6 ОСЭТ, п. 27 СанНиП					
3.21.	Для санитарных узлов выделен отдельный инвентарь. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря в санитарных узлах или специально отведенных местах, не допускается его	п. 6 ОСЭТ, п. 27 СанНиП					

	хранение в туалете в открытом виде						
3.22.	Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается	п. 27 СанНиП					
3.23.	При хранении и использовании дезинфицирующих средств (приготовленных растворов дезинфицирующих средств) соблюдаются условия их хранения (реализации) и сроки годности, установленные производителем в инструкции по применению дезинфицирующих средств. Приготовленные растворы дезинфицирующих средств хранятся в закрытых емкостях, промаркированных с указанием наименования дезинфицирующего средства, его концентрации и даты приготовления раствора	п. 28 СанНиП					
3.24.	Не допускается пересечение и соприкосновение потоков чистого и грязного белья при хранении и транспортировке. Для хранения чистого белья на объекте выделены специально оборудованные для этих целей шкафы или стеллажи, имеющие покрытие, устойчивое к моющим и дезинфицирующим средствам. В шкафах (стеллажах) для хранения чистого белья не допускается хранение посторонних вещей. Не допускается	п. 29 СанНиП					

	транспортировка грязного и чистого белья в одной и той же таре						
3.25.	Стирка грязного белья производится в прачечных либо на объекте (при создании условий для ее проведения и сушки белья). Не допускается стирка грязного белья на дому	п. 29 СанНиП					
3.26.	Тара для транспортировки белья выполнена из материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Имеется отдельная тара для чистого и грязного белья с соответствующей маркировкой. После каждого использования (транспортировки) тары для белья осуществляется ее мытье (стирка) с применением моющих и дезинфицирующих средств	п. 29 СанНиП					
3.27.	У работников, осуществляющих выдачу чистого и прием грязного белья, имеется отдельная санитарная одежда для работы с чистым и грязным бельем	п. 29 СанНиП					
3.28.	На объекте созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, раздельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды	п. 30 СанНиП					
3.29.	Не допускается наличие грызунов и насекомых в помещениях объекта. Дезинсекционные и дератизационные	п. 5 ОСЭТ, п. 31 СанНиП					

	мероприятия на объектах проводятся с использованием препаратов, разрешенных к применению Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий в присутствии посетителей						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 4. Требования к содержанию и эксплуатации бассейнов и аквапарков							
4.1.	Бассейн или аквапарк (далее, если не определено иное, – бассейн) оборудован системами, обеспечивающими водообмен в ваннах бассейнов (циркуляционной системой водообмена (далее – бассейн рециркуляционного типа) или проточной системой водообмена (далее - бассейн проточного типа) или системой водообмена с периодической сменой воды без циркуляции или протока (далее – бассейн с периодической сменой воды))	п. 32 СанНиП					
4.2.	Сооружения для очистки, обеззараживания и распределения воды обеспечивают эффективность обработки воды и безопасность работы бассейна	п. 66 ОСЭТ, п. 33 СанНиП					
4.3.	Каждая ванна имеет свою систему водоподготовки, обеспечивающую постоянство температуры воды и автоматическое дозирование реагентов. Не допускается последовательное включение в единую систему водоподготовки	п. 66 ОСЭТ, п. 33 СанНиП					

	двух или более бассейнов						
4.4.	Оборудование систем водоподготовки исправно, используется в соответствии с назначением, указанным производителем в эксплуатационных документах. В системе водоподготовки бассейна рециркуляционного типа используется оборудование для общественных бассейнов в соответствии с классификацией производителя	п. 33 СанНиП					
4.5.	Вода, подаваемая в ванны, обеззараживается (посредством хлорирования, бромирования, озонирования, ультрафиолетового излучения и другими разрешенными методами)	п. 66 ОСЭТ п. 33 СанНиП					
4.6.	Для обработки воды в ваннах открытых, крытых и комбинированных плавательных бассейнов, бассейнов и водных аттракционов в аквапарках применяются химические реагенты и дезинфицирующие средства, предназначенные для этих целей и разрешенные к применению	п. 66 ОСЭТ, п. 33 СанНиП					
4.7.	Значение водородного показателя (pH) воды ванны бассейна при использовании хлорсодержащих дезинфицирующих средств не более 7,8 единиц pH	п. 33 СанНиП					
4.8.	Водообмен (объемный расход) в бассейне проточного типа не менее 15% объема ванны бассейна	п. 33 СанНиП					

	в час. Подача очищенной и подогретой воды в ванну бассейна проточного типа производится в течение всего времени эксплуатации бассейна						
4.9.	В бассейне рециркуляционного типа осуществляется водоподготовка с добавлением во время работы бассейна свежей воды в количестве не менее 10% объема ванны в сутки (включая собственные нужды системы водоподготовки)	п. 66 ОСЭТ, п. 33 СанНиП					
4.10.	Водообмен (объемный расход) в бассейне рециркуляционного типа в расчете на одного человека при хлорировании, бромировании, хлорировании (бромировании) с дополнительной обработкой ультрафиолетовым излучением не менее 2,0 м³/ч, при хлорировании (бромировании) с дополнительным озонированием – не менее 1,67 м³/ч. Подача очищенной, подогретой и обеззараженной воды в ванну бассейна рециркуляционного типа производится круглосуточно	п. 33 СанНиП					
4.11.	Ванны переливных бассейнов при их эксплуатации наполняются водой до краев переливных лотков	п. 33 СанНиП					
4.12.	Подача свежей воды в систему водоподготовки	п. 33 СанНиП					

	бассейна из централизованной системы питьевого водоснабжения и отвод воды ванны бассейна в систему водоотведения (канализации) осуществляется через узлы разрыва струи						
4.13.	Вода, подаваемая в систему водоподготовки бассейна или используемая для наполнения ванны бассейна соответствует гигиеническим требованиям к питьевой воде, подаваемой населению системами централизованного питьевого водоснабжения, установленным гигиеническим нормативом «Показатели безопасности питьевой воды»	п. 34 СанНиП					
4.14.	Показатели безопасности и безвредности воды в ванне бассейна соответствуют таблице 7 гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна», утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37	п. 34 СанНиП					
4.15.	Минимальная площадь зеркала воды ванны бассейна на одного человека для взрослых и детей соответствует нормативным значениям	п. 35 СанНиП					
4.16.	В бассейнах раздевательные для посетителей	п. 66 ОСЭТ					

	оборудуются туалетами, индивидуальными шкафами для хранения одежды						
4.17.	Душевые бассейна оборудуются кабинами, смесителями с подводкой холодной и горячей воды, устройствами для средств гигиены, полотенц и мочалок	п. 66 ОСЭТ					
4.18.	На пути движения от душа к ванне бассейна имеются проходные ножные ванны с проточной водой. В проходные ножные ванны подается очищенная и обеззараженная вода из системы водоподготовки бассейна или системы питьевого водоснабжения. Допускается отсутствие проходных ножных ванн при непосредственном выходе из душевых на обходную дорожку бассейна. Покрытие обходных дорожек, дна ножных ванн противоскользящее	п. 36 СанНиП					
4.19.	Температура воды в ваннах бассейна для: оздоровительного плавания детей – 28–30 °С; оздоровительного плавания взрослых – 26–28 °С; занятий водными видами спорта – 24–26 °С. При проведении официальных республиканских спортивных соревнований или официальных международных спортивных соревнований и подготовке к ним устанавливаются иные параметры температуры воды в ванне бассейна в	п. 37 СанНиП					

	соответствии с правилами спортивных соревнований по виду спорта и (или) положением о проведении (регламентом проведения) спортивного соревнования						
4.20.	Температура воздуха в залах бассейна с ваннами на 1–2 °С выше температуры воды. При одновременном размещении в зале бассейна нескольких ванн с разной температурой воды температура воздуха определяется по температуре воды ванны наибольшей площади. Относительная влажность воздуха в залах бассейна с ваннами не более 65%, скорость движения воздуха – не более 0,2 м/с	п. 37 СанНиП					
4.21.	Все помещения, в том числе конструктивные элементы бассейна, содержатся в чистоте	п. 38 СанНиП					
4.22.	Не допускается присутствие в воде ванны бассейна видимых невооруженным глазом пленок на поверхности, осадка, водных организмов, в том числе водорослей, и иных посторонних органических и механических включений. Прозрачность воды ванны бассейна обеспечивает полную видимость противоположного угла по самой длинной диагонали бассейна	п. 38 СанНиП					
4.23.	Ежедневно в конце рабочего дня проводится уборка помещений бассейна с применением дезинфицирующих средств по фунгицидному режиму, обеспечивающему	п. 38 СанНиП					

	противогрибковое действие. Ежедневной дезинфекции подлежат помещения туалетов, душевых, раздевалки, полы в залах бассейна с ваннами, дверные ручки и поручни, инвентарь					
4.24.	Для поддержания помещений бассейна в чистоте на протяжении рабочего дня проводится текущая уборка залов бассейна с ваннами, туалетов, раздевальных, душевых	п. 38 СанНиП				
4.25.	Ежедневно в конце рабочего дня проводится опорожнение, механическая очистка и дезинфекция проходных ножных ванн	п. 38 СанНиП				
4.26.	Не реже одного раза в неделю проводится: механическая очистка стен и дна ванны бассейна с применением ручных и (или) автоматических чистящих приборов; опорожнение, механическая очистка и дезинфекция переливных лотков с решетками	п. 38 СанНиП				
4.27.	Не реже одного раза в полугодие проводятся опорожнение, механическая очистка и дезинфекция балансного резервуара (переливной емкости). Опорожнение, механическая очистка и дезинфекция балансного резервуара (переливной емкости) вихревой ванны (джакузи, гидромассажной ванны) проводятся ежеквартально	п. 38 СанНиП				
4.28.	В бассейнах рециркуляционного типа	п. 66 ОСЭТ, п. 38 СанНиП				

	без полного слива воды не реже одного раза в месяц одновременно с проведением генеральной уборки проводится дополнительная обработка воды дезинфицирующими средствами						
4.29.	При эксплуатации бассейнов и аквапарков организован производственный контроль за показателями безопасности и безвредности воды в ванне бассейна, параметрами микроклимата помещений бассейна, воды централизованной системы питьевого водоснабжения. Кратность проведения производственного контроля за показателями безопасности и безвредности в бассейнах и аквапарках соответствует приложению к СанНиП	п. 39 СанНиП					
4.30.	Администрацией бассейна разработаны локальные правовые акты, регламентирующие порядок действий при установлении несоответствий воды ванны бассейна санитарно-эпидемиологическим требованиям и гигиеническим нормативам, а также в случае попадания фекалий и (или) рвотных масс в воду ванны бассейна	п. 40 СанНиП					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Требования к содержанию и эксплуатации объектов по оказанию бытовых услуг бань, саун и душевых							
5.1.	При отсутствии централизованной системы водоотведения (канализации) в сельской местности объект по	п. 42 СанНиП					

	оказанию бытовых услуг бань, саун и душевых оборудован автономной (местной) системой водоотведения (канализации). Система водоотведения (канализации) находится в исправном состоянии						
5.2.	Помещения, за исключением парилен, обеспечены урнами для мусора	п. 43 СанНиП					
5.3.	Ванны и тазы, предназначенные для мытья, выполнены из материалов, устойчивых к воздействию высоких температур, коррозии и обработке дезинфицирующими средствами	п. 44 СанНиП					
5.4.	На протяжении рабочего дня в помещениях проводится текущая уборка полов, скамей в раздевальных, душевых, мыльных и парильных	п. 45 СанНиП					
5.5.	Ежедневно, в конце рабочего дня проводится уборка всех помещений, обработка оборудования и инвентаря. После уборки полы во всех помещениях вытираются насухо, помещения проветриваются	п. 45 СанНиП					
5.6.	Не допускаются засорение канализационных трапов и застой на полах сточной воды	п. 45 СанНиП					
5.7.	Генеральная уборка всех помещений, оборудования, инвентаря проводится ежемесячно с проведением дезинфекции по фунгицидному режиму, обеспечивающему противогрибковое действие	п. 45 СанНиП					

Фактическое количество баллов по разделу, всего:						
Раздел 6. Требования к содержанию и эксплуатации СПА-объектов						
6.1.	На объекте, оказывающем СПА-услуги, связанные с воздействием на тело, кожу и волосы потребителя, выделено помещение либо специальное место для дезинфекции инструментов, оборудованное раковиной и смесителями с подводкой горячей и холодной воды	п. 62 ОСЭТ, п. 47 СанНиП				
6.2.	В отношении каждого потребителя СПА-услуг используются продезинфицированные или одноразовые инструменты. Инструменты, используемые для обслуживания потребителей, после очистки и проведенной дезинфекции хранятся в промаркированных емкостях с крышками	п. 62 ОСЭТ, п. 47 СанНиП				
6.3.	При оказании СПА-услуг используется чистое индивидуальное белье (полотенца, простыни, салфетки и другое) и индивидуальная обувь для каждого потребителя. В зависимости от особенностей оказываемых СПА-услуг допускается использование потребителями личного белья и обуви	п. 48 СанНиП				
6.4.	Перед началом и после оказания СПА-услуг работники СПА-объекта моют руки с использованием моющих средств	п. 48 СанНиП				
6.5.	При оказании услуг по уходу за руками (ногами) подушки для маникюра (педикюра) выполнены из	пп. 48, 50 СанНиП				

	<p>покрытия, устойчивого для обработки дезинфицирующими средствами.</p> <p>Перед обслуживанием потребителя подушки для маникюра (педикюра) покрываются чистой индивидуальной (одноразовой) салфеткой, в конце рабочей смены обрабатываются дезинфицирующим средством</p>						
6.6.	<p>При оказании услуг по уходу за волосами рабочий зал оборудован мойкой для мытья волос с подводкой проточной горячей и холодной воды</p>	п. 49 СанНиП					
6.7.	<p>Ванны (ванночки) для выполнения услуг по уходу за руками (ногами) после обслуживания каждого потребителя промываются с использованием моющего средства и дезинфицируются</p>	п. 50 СанНиП					
6.8.	<p>Емкости (ванны, купели) для оказания водных СПА-услуг перед обслуживанием каждого потребителя подвергаются очистке и дезинфекции</p>	п. 51 СанНиП					
6.9.	<p>При оказании СПА-услуги «соляной грот» («соляная комната», «соляная камера») применяется оборудование либо соляные панели, обеспечивающие концентрацию высокодисперсного сухого аэрозоля природной каменной соли не более 0,3 мг/м³</p>	п. 52 СанНиП					
6.10.	<p>При осуществлении в СПА-объекте услуг обертывания и (или) аппликации</p>	п. 53 СанНиП					

	парфюмерно-косметическая продукция используется в соответствии с ее назначением и способом применения, установленным производителем. Не допускаются аппликации с использованием парафина, озокерита, грязи, торфа, глины, нафталина						
6.11.	При оказании в СПА-объекте водных услуг применяются души и ванны с давлением пузырьков воздуха или струй воды в водной среде ниже 1,5 атм	п. 54 СанНиП					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 7. Требования к содержанию и эксплуатации физкультурно-спортивных сооружений							
7.1.	Размещение физкультурно-спортивного сооружения соответствует специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к установлению санитарно-защитных зон объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду	п. 14 ОСЭТ, п. 55 СанНиП					
7.2.	Минимальная площадь приспособленного сооружения (помещения) для занятий физической культурой и спортом на одного человека для: игровых видов спорта – не менее 15 м ² ; ритмической гимнастики, аэробики, шейпинга, хореографии, единоборств – не менее 6 м ² ; атлетической гимнастики, культуризма (бодибилдинга) – не менее 5 м ² ; пилатеса, йоги – не менее 4 м ²	п.56 СанНиП					

7.3.	Температура воздуха в помещениях для занятий физической культурой и спортом: в холодный период года – 15-21 °С; в теплый период года – 18-28 °С. Относительная влажность воздуха в помещениях для занятий физической культурой и спортом - 30 - 60%	п. 57 СанНиП					
7.4.	В физкультурно-спортивном сооружении созданы условия для обеспечения питьевого режима посетителей с использованием упакованной питьевой воды и (или) установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) и (или) питьевой воды из централизованной системы питьевого водоснабжения	п. 58 СанНиП					
7.5.	Хранение спортивного оборудования и спортивного инвентаря упорядочено и осуществляется в специально отведенных местах	п. 59 СанНиП					
7.6.	На объекте проката коньков, лыж выделено помещение для очистки и сушки обуви (коньков, лыжных ботинок), хранения и выдачи чистой и просушенной обуви (коньков, лыжных ботинок), оборудованное стеллажами для их хранения с покрытием, обеспечивающим проведение мойки и дезинфекции	п. 60 СанНиП					
7.7.	Текущая уборка помещений	п. 61 СанНиП					

	проводится в начале и конце рабочего дня и во время перерывов между занятиями						
7.8.	В конце рабочего дня и во время перерывов между занятиями проводится дезинфекция использованного спортивного инвентаря и спортивного оборудования	п. 61 СанНиП					
7.9.	В течение не менее 10 минут во время перерывов между занятиями проводится проветривание помещений для занятий физической культурой и спортом	п. 61 СанНиП					
7.10.	Спортивный ковер очищается ежедневно с использованием пылесосов	п. 61 СанНиП					
7.11.	Тренировочные мешки, переносной спортивный инвентарь протирается влажной ветошью не менее 1 – 2 раз в день	п. 61 СанНиП					
7.12.	Спортивные маты не реже 1 раза в неделю очищаются от пыли с помощью пылесосов или другими методами	п. 61 СанНиП					
7.13.	Съемные матерчатые чехлы (при наличии) по мере загрязнения подвергаются стирке	п. 61 СанНиП					
7.14.	Кожаные спортивные маты ежедневно протираются с использованием разрешенных к применению моющих средств	п. 61 СанНиП					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

____ 20 ____ г.

 (подпись)

 (инициалы, фамилия, наименование должности
 служащего проверяющего (руководителя проверки))

 _____ 20 ____ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно-эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Общие положения		17	34	34–28	27–17	16 и менее
2.	Требования к содержанию и эксплуатации территории объектов		4	8	8–7	6–5	4 и менее
3.	Требования к содержанию и эксплуатации зданий и помещений объектов		29	58	58–49	48–29	28 и менее
4.	Требования к содержанию и эксплуатации бассейнов и аквапарков		30	60	60–50	49–30	29 и менее
5.	Требования к содержанию и эксплуатации объектов по оказанию услуг бань, саун и душевых		7	14	14–13	12–11	10 и менее
6.	Требования к содержанию		11	22	22–19	18–11	10 и

	и эксплуатации СПА-объектов						менее
7.	Требования к содержанию и эксплуатации физкультурно-спортивных сооружений		14	28	28–24	23–14	13 и менее

Итоговая оценка _____

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): соблюдение субъектами, содержащими и (или) эксплуатирующими источники неионизирующего излучения законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

<p>которых связана с необходимостью пребывания в зонах влияния источников ЭМИ РЧ</p>							
1.1.	Источники ЭМИ РЧ размещены с учетом недопустимости повышенного электромагнитного воздействия на находящиеся рядом рабочие места	п. 26 ССЭТ					
1.2.	На источниках ЭМИ РЧ (на лицевых панелях (поверхностях) источников) или в непосредственной близости от них размещены (нанесены) соответствующие предупреждения (предупреждающие надписи), указывающие на присутствие ЭМИ РЧ	пп. 20, 28 ССЭТ					
1.3.	Интенсивность ЭМИ РЧ в производственных условиях, не превышает ПДУ с учетом продолжительности воздействия, а также при одновременном облучении источников ЭМИ РЧ	пп. 9, 11–16, 24, 25 ССЭТ					
1.4.	Интенсивность ЭМИ РЧ на рабочих местах лиц, не достигших 18 лет, женщин в периоды беременности и кормления грудью не превышает ПДУ	п. 22 ССЭТ					
1.5.	В случае локального облучения кистей рук работников при работе с микрополосковыми сверхвысокочастотными устройствами уровни воздействия ЭМИ РЧ не превышают ПДУ	п. 17 ССЭТ					
1.6.	Не допускается нахождение работников без средств индивидуальной защиты в местах, где интенсивность ЭМИ РЧ превышает ПДУ для минимальной продолжительности воздействия	п. 21 ССЭТ					
1.7.	В инструкции по технике безопасности и в технологических документах отражено предельно допустимое время работы с источниками ЭМИ РЧ	п. 20 ССЭТ					
1.8.	Применяемые средства индивидуальной защиты от ЭМИ РЧ (защитные очки, щитки, шлемы, защитная одежда, в том	п. 56 ССЭТ					

	числе комбинезоны, халаты) соответствуют требованиям, установленным законодательством						
1.9.	Не допускается работа с источниками ЭМИ РЧ при снятых заводских экранах (за исключением ремонта, настройки, регулировки и других работ, не входящих в производственный процесс при эксплуатации данных источников)	п. 58 ССЭТ					
1.10.	Экранирование источников ЭМИ РЧ или рабочих мест осуществляется в соответствии с требованиями ССЭТ	пп. 60–63, 65, 66 ССЭТ					
1.11.	Маршруты движения работников по территории ПРТО исключают возможность их облучения ЭМИ РЧ с уровнями, превышающими ПДУ	п. 68 ССЭТ					
1.12.	На территории ПРТО зоны с уровнями ЭМИ РЧ выше допустимых обозначены специальными предупреждающими знаками и надписями	п. 68 ССЭТ					
1.13.	Территории (участки крыш), на которых уровень ЭМИ РЧ превышает ПДУ, и на которые возможен доступ лиц, не осуществляющих непосредственно обслуживание ПРТО, ограждены и (или) обозначены предупредительными знаками. При необходимости нахождения людей на этих участках (кроме работников ПРТО) передатчики ПРТО отключаются	п. 69 ССЭТ					
1.14.	Работники, работа которых связана с воздействием ЭМИ РЧ, проходят медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством	п. 70 ССЭТ					
1.15.	Женщины, работающие с источниками ЭМИ РЧ, с момента установления у них беременности и до завершения периода кормления грудью переводятся на другую работу с интенсивностью	п. 71 ССЭТ					

	ЭМИ РЧ, не превышающей ПДУ						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Требования к размещению и эксплуатации источников ПРТО, работающих в диапазоне частот 30 кГц – 300 ГГц							
2.1.	При размещении ПРТО интенсивность ЭМИ РЧ на открытой территории за пределами СЗЗ и в зданиях не превышает ПДУ	п. 29 ССЭТ					
2.2.	В СЗЗ ПРТО отсутствуют садоводческие товарищества и дачные кооперативы	п. 44 ССЭТ					
2.3.	На каждый ПРТО с учетом требований ССЭТ установлены СЗЗ и ЗОЗ, определенные расчетным путем и уточненные путем измерения интенсивности ЭМИ РЧ	пп. 32–39 ССЭТ					
2.4.	На каждый ПРТО имеется санитарный паспорт, оформленный до начала его деятельности в соответствии с требованиями ССЭТ	пп. 46, 48–51 ССЭТ					
2.5.	Инструментальный контроль и гигиеническая оценка уровней ЭМИ РЧ ПРТО осуществляется в соответствии с приложением 8 к ССЭТ	п. 73 ССЭТ					
2.6.	Соблюдаются требования по периодичности проведения измерений ЭМИ РЧ ПРТО	п. 3.10 приложения 8 к ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 3. Требования к размещению и эксплуатации ПРТО спутниковой связи							
3.1.	Владелец ПРТО спутниковой связи представляет в соответствующее по территориальному подчинению областное (для города Минска - Минское городское) учреждение, осуществляющее государственный санитарный надзор, копию санитарного паспорта ПРТО или выписку из него	п. 74 ССЭТ					
3.2.	Владелец ПРТО спутниковой связи уведомляет соответствующее учреждение, осуществляющее государственный санитарный надзор, о приобретении ПРТО спутниковой связи и намерении его	п. 74 ССЭТ					

	применения с указанием параметров эксплуатации (дата и время эксплуатации в точке размещения, высота установки, угол направления излучения к горизонту и азимут излучения), адреса (географические координаты) установки, минимального расстояния от оси излучения антенны до ближайшего строения, а также параметров размещения антенных устройств						
3.3.	При выборе мест размещения ПРТО спутниковой связи соблюдаются размеры СЗЗ и ЗОЗ, указанные в санитарном паспорте ПРТО, а также иные требования к организации СЗЗ сооружений и объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду	п. 75.1 ССЭТ					
3.4.	Размещение ПРТО спутниковой связи на крышах зданий, предназначенных для пребывания людей (производственных, административных, общественных и жилых), без наличия железобетонного перекрытия верхнего этажа и технического этажа либо без наличия металлической кровли и технического этажа не допускается	п. 75.2 ССЭТ					
3.5.	При размещении ПРТО спутниковой связи на крышах зданий, предназначенных для пребывания людей (производственных, административных, общественных и жилых), антенны устанавливаются на расстоянии не менее 2 м от края стен	п. 75.3 ССЭТ					
3.6.	На границе СЗЗ, в месте расположения ПРТО спутниковой связи (территория, здание, строение, сооружение, транспортное средство, отдельно стоящие опора и мачта, трубостойка и другие объекты) выполняются следующие мероприятия:						
3.6.1.	ограждение СЗЗ от доступа лиц, не осуществляющих непосредственно обслуживание оборудования ПРТО спутниковой связи	п. 75.4 ССЭТ					

3.6.2.	установление предупреждающего знака «Внимание. Электромагнитное поле»	п. 75.4 ССЭТ					
3.6.3.	отключение ПРТО спутниковой связи при проведении любых работ на огражденных участках СЗЗ, за исключением работ, осуществляемых персоналом, обслуживающим ПРТО	п. 75.4 ССЭТ					
3.7.	При проведении работ, связанных с обслуживанием ПРТО спутниковой связи, на территориях (участках крыш) соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к производственным условиям для лиц, работа или обучение которых связаны с необходимостью пребывания в зонах влияния источников ЭМИ РЧ ПРТО спутниковой связи, в соответствии с приложениями 2 – 4 к ССЭТ	п. 75.5 ССЭТ					

Фактическое количество баллов по разделу, всего:

Раздел 4. Требования к размещению и эксплуатации систем сотовой подвижной электросвязи и ШБД

4.1.	Размещение и ввод в эксплуатацию базовых станций систем сотовой подвижной электросвязи и ШБД проводятся с разрешения учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, в соответствии с законодательством	п. 82 ССЭТ					
4.2.	Для каждой базовой станции систем сотовой подвижной электросвязи и ШБД на основании расчетов уровней ЭМП определены размеры границ СЗЗ и ЗОЗ в соответствии с требованиями ССЭТ	п.п. 83, 85, 87–89 ССЭТ					
4.3.	Каждая базовая станция систем сотовой подвижной электросвязи и ШБД имеет санитарный паспорт, содержащий сведения в соответствии с требованиями ССЭТ	п.п. 91–95 ССЭТ					
4.4.	Размещение базовых станций систем сотовой подвижной	п. 96 ССЭТ					

	электросвязи и ШБД на зданиях учреждений дошкольного, общего среднего образования, детских интернатных учреждений, организаций здравоохранения для детей, оздоровительных лагерей, а также на территориях земельных участков данных объектов осуществляется после проведения оценки риска возможного неблагоприятного влияния ЭМП на лиц, находящихся в указанных зданиях и на территориях их земельных участков						
4.5.	Проводится производственный контроль уровней ЭМП, создаваемых базовыми станциями систем сотовой подвижной электросвязи и ШБД, в соответствии с требованиями приложения 10 к ССЭТ	п. 100 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Требования к ПМП и ЭСП, ЭМП диапазона частот 10–30 кГц, ЭП и МП тока промышленной частоты 50 Гц на рабочих местах							
5.1.	По результатам лабораторных исследований уровни воздействия ЭСП на работников в процессе их трудовой деятельности не превышают установленных в соответствии с требованиями ССЭТ ПД	пп. 122–126 ССЭТ					
5.2.	По результатам лабораторных исследований уровни воздействия ПМП на работников в процессе их трудовой деятельности не превышают установленных в соответствии с требованиями ССЭТ ПДУ	пп. 127–129 ССЭТ					
5.3.	По результатам лабораторных исследований уровни воздействия ЭП и МП 50 Гц на работников в процессе их трудовой деятельности не превышают установленных в соответствии с требованиями ССЭТ ПДУ	пп. 130–142 СЭЭТ					
5.4.	По результатам лабораторных исследований уровни воздействия ЭМП диапазона частот 10–30 кГц	пп. 143–145 ССЭТ					

	на работников в процессе их трудовой деятельности не превышают установленных в соответствии с требованиями ССЭТ ПДУ						
5.5.	Коллективные и индивидуальные средства защиты обеспечивают снижение неблагоприятного влияния ЭСП, ПМП, ЭМП диапазона частот 10–30 кГц, ЭП и МП 50 Гц. Коллективные и индивидуальные средства защиты изготавливаются с использованием технологий, основанных на экранировании (отражении, поглощении энергии ЭСП, ПМП, ЭМП диапазона частот 10–30 кГц, ЭП и МП 50 Гц) и других эффективных методах защиты организма человека от вредного воздействия полей	пп. 149, 150 ССЭТ					
5.6.	Коллективные и индивидуальные средства защиты работников от воздействия ЭМП диапазона частот 10–30 кГц применяются с учетом рабочего диапазона частот, характера выполняемых работ, необходимой эффективности защиты	п. 155 ССЭТ					
5.7.	Работники, осуществляющие обслуживание и эксплуатацию источников ЭСП, ПМП, ЭМП диапазона частот 10–30 кГц, ЭП и МП 50 Гц, проходят предварительные (при приеме на работу) и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством	п. 157 ССЭТ					
5.8.	Лица, не достигшие 18-летнего возраста, и беременные женщины допускаются к работе в условиях воздействия ЭСП, ПМП, ЭМП диапазона частот 10–30 кГц, ЭП и МП 50 Гц только в случаях, если их интенсивность на рабочих местах не превышает ПДУ для населения	п. 158 ССЭТ					

5.9.	Гигиенические требования к проведению контроля уровней ЭСП, ПМП, ЭМП диапазона частот 10–30 кГц, ЭП и МП 50 Гц на рабочих местах устанавливаются согласно приложению 19	п. 159 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

_____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

_____ 20 ____ г.

_____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

_____ 20 ____ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (примечание)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования к производственным условиям для лиц, работа или облучение которых связана с необходимостью пребывания в зонах влияния источников ЭМИ РЧ		15	30	30–27	26–21	20 и менее
2.	Требования к размещению и эксплуатации источников ПРТО, работающих в диапазоне частот 30 кГц–300 ГГц		6	12	12–11	10–8	7 и менее
3.	Требования к размещению и эксплуатации ПРТО спутниковой связи		9	18	18–16	15–13	12 и менее
4.	Требования к размещению и эксплуатации систем сотовой подвижной электросвязи и ШБД		5	10	10–9	8–7	6 и менее

5.	Требования к ПМП и ЭСП, ЭМП диапазона частот 10–30 кГц, ЭП и МП тока промышленной частоты 50 Гц на рабочих местах		9	18	18–16	15–13	12 и менее
----	---	--	---	----	-------	-------	------------

Итоговая оценка _____
 (риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
 выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): соблюдение санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований и процедур, при обращении парфюмерно-косметической продукции.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);

для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

технический регламент Таможенного союза «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» (ТР ТС 009/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 799 (далее – ТР ТС 009/2011).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливаю- щих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Приме- чание (поясне- ние)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
1.	На реализуемую парфюмерно-косметическую продукцию имеются документы, подтверждающие качество и безопасность	ст. 6 ТР ТС 009/2011					
2.	Парфюмерно-косметическая продукция идентифицируется с прилагаемыми документами	ст. ст. 2, 5 ТР ТС 009/2011					
3.	Соблюдаются требования к маркировке парфюмерно-косметической продукции в зависимости от ее вида	ст. 5 ТР ТС 009/2011					
4.	Соблюдаются установленные требования безопасности к составу, потребительской таре, маркировке по результатам визуального осмотра реализуемой парфюмерно-косметической продукции	ст. 5 ТР ТС 009/2011					

5.	Соблюдаются установленные требования безопасности по результатам лабораторных исследований парфюмерно-косметической продукции	ст. 5, прил. 6–10 ТР ТС 009/2011					
6.	Соблюдаются условия хранения и срок годности парфюмерно-косметической продукции	ст. 3 ТР ТС 009/2011					
7.	Имеется маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Евразийского экономического союза	ст. 7 ТР ТС 009/2011					
8.	Соблюдаются требования к производству, производственным помещениям, технологическому оборудованию и инвентарю	ст. 5 ТР ТС 009/2011					
9.	Организован и проводится производственный, в том числе лабораторный контроль безопасности сырья, парфюмерно-косметической продукции в процессе ее производства	ст. 5 ТР ТС 009/2011					
10.	Соблюдаются требования к условиям хранения сырья и парфюмерно-косметической продукции	ст. 5 ТР ТС 009/2011					
11.	Соблюдаются требования к потребительской таре парфюмерно-косметической продукции	ст. 5 ТР ТС 009/2011					
12.	Соблюдаются требования к упаковке парфюмерно-косметической продукции	ст. 5 ТР ТС 009/2011					
13.	Соблюдаются требования к работникам, занятым в процессе производства парфюмерно-косметической продукции	ст. 5 ТР ТС 009/2011					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

_____ 20 ____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

_____ 20 ____ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования к обращению парфюмерно-косметической продукции		13	26	26–19	18–11	10 и менее

Итоговая оценка _____
 (риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
 выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): соблюдение санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований и процедур, при обращении продукции легкой промышленности.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности» (ТР ТС 017/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 876 (далее – ТР ТС 017/2011).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливаю- щих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Приме- чание (поясне- ние)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
1.	На реализуемую продукцию легкой промышленности имеются документы, подтверждающие качество и безопасность	ст. 11 ТР ТС 017/2011					
2.	Продукция легкой промышленности идентифицируется с прилагаемыми документами	ст. ст. 9, 11 ТР ТС 017/2011					
3.	Соблюдаются требования к маркировке продукции легкой промышленности в зависимости от вида и назначения	ст. 9 ТР ТС 017/2011					
4.	Соблюдаются установленные требования безопасности по результатам лабораторных исследований продукции легкой промышленности	ст. ст. 4–8, приложения 2–8 ТР ТС 017/2011					
5.	Имеется маркировка единым знаком	ст. 12 ТР ТС					

	Имеется маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза	ст. 12 ТР ТС 017/2011						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:								

(подпись) _____ 20 ____ г. инициалы, фамилия, наименование должности служащего
представителя проверяемого субъекта)

(подпись) _____ 20 ____ г. инициалы, фамилия, наименование должности служащего
проверяющего (руководителя проверки)

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования к обращению продукции легкой промышленности		5	10	10–8	7–5	4 и менее

Итоговая оценка _____

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО

Приказ

Министерства здравоохранения
Республики Беларусь

31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): соблюдение субъектами законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения в организациях здравоохранения, иных организациях и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих медицинскую деятельность (далее – организации).

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);

для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

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

Перечень 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 «О развитии предпринимательства» (далее – ОСЭТ);

2. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации организаций здравоохранения, иных организаций и индивидуальных предпринимателей, которые осуществляют медицинскую, фармацевтическую деятельность, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 3 марта 2020 г. № 130 (далее – ССЭТ);

3. Инструкция о порядке обращения с медицинскими отходами, утвержденная постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Министерства природных ресурсов и охраны окружающей среды Республики Беларусь от 2 сентября 2024 г. № 137/44 (далее – Инструкция).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	

Раздел 1. Общие положения						
1.1.	<p>Техническое обслуживание, текущий, капитальный ремонт зданий и помещений организаций, инженерных систем, в том числе систем отопления, горячего и холодного водоснабжения, водоотведения (канализации), вентиляции, санитарно-технического оборудования, проводятся в зависимости от их санитарно-технического состояния в соответствии с планом мероприятий, разработанным и утвержденным руководителем организации, и с учетом дефектного акта и (или) проектной документации в случаях, когда из разработка (составление) предусмотрена законодательством в области архитектурной, градостроительной и строительной деятельности</p>	п. 2 ССЭТ				
1.2.	<p>В организации разработана и утверждена руководителем программа производственного контроля, в том числе лабораторного, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-</p>	п. 3 ССЭТ				

	<p>противоэпидемических мероприятий.</p> <p>Оценка выполнения мероприятий, включенных в программу производственного контроля, осуществляется руководителем или назначенным им ответственным лицом не реже одного раза в год</p>						
1.3.	<p>Руководителем определен порядок проведения административных обходов (периодичность, состав комиссии, в том числе привлечение представителей органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, порядок ведения документации).</p> <p>Административные обходы проводятся в соответствии с утвержденным порядком</p>	п. 3 ССЭТ					
1.4.	<p>Имеется действующее положительное санитарно-гигиеническое заключение по результатам проведения санитарно-гигиенической экспертизы работ и услуг, представляющих потенциальную опасность для жизни и здоровья населения</p>	п. 4 ССЭТ					
1.5.	<p>Территория организации содержится в чистоте</p>	п. 17 ОСЭТ п. 2 ССЭТ					
1.6.	<p>Минимальный состав и площади помещений соответствуют санитарным нормам и правилам, утверждаемым</p>	п. 12 ССЭТ					

	Министерством здравоохранения						
1.7.	Ограничено использование (не используются) ртутных термометров, в том числе для измерения температуры тела	п. 3 ОСЭТ п. 18 ССЭТ					
1.8.	В организации проводятся санитарно-противоэпидемические мероприятия в порядке установленном законодательством	п. 19 ССЭТ					
1.9.	На территории, в зданиях и помещениях предусмотрены условия по безбарьерной среде жизнедеятельности (доступ и пребывание) инвалидов и лиц с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата	п. 20 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Требования к микроклимату, воздушной среде, освещению, водоснабжению и водоотведению организации							
2.1.	При эксплуатации системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха помещений обеспечиваются нормируемые параметры микроклимата и воздушной среды, установленные актами законодательства	пп.16. 18 ОСЭТ п. 43 ССЭТ					
2.2.	Уровни физических, химических и биологических факторов, естественного и (или) искусственного освещения в помещениях и периодичность их контроля соответствуют требованиям актов	пп. 16, 18, 20, 21 ОСЭТ п. 44 ССЭТ					

	законодательства						
2.3.	Помещения с постоянным пребыванием работников, пациентов имеют естественное освещение	п. 29 ОСЭТ п. 45 ССЭТ					
2.4.	Созданы условия для обеспечения питьевого режима пациентов	п. 49 ССЭТ					
2.5.	Элементы естественной вентиляции находятся в исправном состоянии и содержатся в чистоте	п. 19 ОСЭТ п. 53 ССЭТ					
2.6.	Уровень микробной обсемененности воздушной среды помещений организаций в зависимости от их функционального назначения и класса чистоты соответствует значениям, установленным актами законодательства	п. 63 ССЭТ					
2.7.	Имеются паспорта на все действующие и принимаемые в эксплуатацию вентиляционные установки	п. 19 ОСЭТ					
2.8.	Профилактический ремонт, обслуживание и ремонт систем вентиляции и кондиционирования воздуха помещений организаций проводится с учетом рекомендаций их производителя, проектных организаций и организаций, проводящих паспортизацию систем вентиляции, но не реже одного раза в три года. Устранение текущих неисправностей, дефектов систем вентиляции и кондиционирования	п. 19 ОСЭТ п. 64 ССЭТ					

	проводится безотлагательно						
2.9.	Резервное горячее водоснабжение предусмотрено в помещениях организации в соответствии с ССЭТ	п. 65 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 3. Требования к мебели, оборудованию, режиму уборок и бельевому режиму							
3.1.	Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии с функциональным назначением помещений, в том числе в лечебных помещениях из влагостойких материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам	п. 7 ОСЭТ пп. 38, 39 ССЭТ					
3.2.	Мебель в лечебных помещениях, поверхности дверей, окон, нагревательных приборов, допускают возможность проведения влажной уборки и дезинфекции	пп. 52, 79 ССЭТ					
3.3.	Содержание и эксплуатация оборудования соответствуют инструкции по его эксплуатации	п. 8 ОСЭТ					
3.4.	Медицинские изделия для очистки воздуха применяются в помещениях организации, указанных в ССЭТ	п. 69 ССЭТ					
3.5.	Эндоскопические отделения оснащены достаточным количеством эндоскопов и (или) моечных машин, специализированных емкостей в целях обеспечения возможности проведения циклов	п. 71 ССЭТ					

	дезинфекции, очистки, стерилизации или дезинфекции высокого уровня (перед использованием у пациентов)						
3.6.	В лечебных помещениях, перечисленных в ССЭТ, умывальники оборудованы кранами с локтевым (бесконтактным, педальным и прочим некистевым) управлением и настенными локтевыми (бесконтактными) дозирующими устройствами с жидким мылом и антисептиком. В иных лечебных помещениях умывальники оборудованы дозирующими устройствами с жидким мылом и антисептиком. В помещениях, не являющихся лечебными, – дозирующими устройствами с жидким мылом	п. 33 ОСЭТ пп. 73, 74 ССЭТ					
3.7.	Наполнение флакона (емкости) жидким мылом или антисептиком проводится после его мытья, дезинфекции и высушивания. Отсутствуют пустые дозирующие устройства для жидкого мыла и антисептика	п. 75 ССЭТ					
3.8.	Многоразовые полотенца используются работниками индивидуально в течение рабочей смены либо	п. 75 ССЭТ					

	используются одноразовые полотенца						
3.9.	Туалеты оснащены унитазом, умывальником с дозирующим устройством с жидким мылом, крепежными устройствами с туалетной бумагой, мусорными ведрами и ершиками у каждого унитаза, электрополотенцем или держателем (кассетой, диспенсером) с одноразовыми бумажными салфетками. Ершики находятся в емкости с раствором дезинфицирующего средства	п. 23 ОСЭТ п. 77 ССЭТ					
3.10. (Б)	Созданы условия для мытья и дезинфекции суден и (или) детских горшков	п. 77 ССЭТ					
3.11.	Отсутствует с дефектами покрытия и (или) неисправная мебель, санитарно-технические изделия и оборудование, медицинские изделия	п. 3 ОСЭТ п. 78 ССЭТ					
3.12.	Помещения организации и находящиеся в них медицинские изделия, мебель, санитарно-технические изделия и оборудование, прочие объекты окружающей среды содержатся в чистоте	пп. 3, 20, 23 ОСЭТ п. 80 ССЭТ					
3.13.	В организации проводятся текущие и генеральные уборки. Имеется утвержденный руководителем организации порядок проведения уборок	пп. 82, 83, 85, 86, 87, 88 ССЭТ					
3.14.	Организация обеспечена	п. 6 ОСЭТ					

	уборочным инвентарем. Уборочный инвентарь используется строго по назначению и отдельно для пола и выше пола, имеет четкую маркировку, хранится упорядочено в специально выделенных помещениях/ шкафу. Инвентарь используется после дезинфекции, ополаскивания и сушки	п. 89 ССЭТ					
3.15.	Выделен отдельный уборочный инвентарь для помещений, предусмотренных ССЭТ. Уборочный инвентарь для туалетов хранится отдельно от другого уборочного инвентаря	п. 6 ОСЭТ п. 90 ССЭТ					
3.16.	Контроль проведения уборки осуществляется в рамках программы производственного контроля с проведением микробиологического мониторинга объектов внешней среды	п. 93 ССЭТ					
3.17.	При проведении уборок работники используют СИЗ и СО	п. 94 ССЭТ					
3.18.	Стирка белья, СО, полотенца, салфеток организации осуществляется в прачечной в составе организации, прачечной общего типа или в мини-прачечной в соответствии с требованиями актов законодательства	п. 96 ССЭТ					
3.19.	Стирка СО, полотенца, салфеток осуществляется отдельно от белья пациентов	п. 97 ССЭТ					
3.20.	Белье из инфекционных, противотуберкулезных,	п. 98 ССЭТ					

	<p>дерматовенерологических, обсервационных отделений, отделений гнойной хирургии, палат для пациентов – носителей мультирезистентных штаммов микроорганизмов, а также белье, загрязненное биологическими жидкостями пациента, перед стиркой и (или) в процессе стирки подвергаются дезинфекции</p>					
3.21.	<p>Транспортировка чистого и грязного белья осуществляется в упакованном виде в отдельной таре для чистого и грязного белья</p>	<p>пп. 99–100 ССЭТ</p>				
3.22.	<p>Тара для белья содержится в чистоте, подвергается дезинфекции, не имеет дефектов, содержит маркировку с указанием транспортируемого белья, его принадлежности к отделению</p>	<p>п. 100 ССЭТ</p>				
3.23.	<p>Чистое белье хранится в бельевых помещениях для чистого белья, оборудованных полками (стеллажами) с покрытием, устойчивым к моющим и дезинфицирующим средствам / специально выделенном для этих целей шкафу</p>	<p>пп. 101, 102 ССЭТ</p>				
3.24.	<p>(Б) Суточный запас чистого белья в отделениях хранится в условиях, исключающих загрязнение</p>	<p>п. 103 ССЭТ</p>				

3.25.	(Б) Смена нательного, постельного белья и одежды пациентам проводится регулярно по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 7 суток, Смена белья в ожоговом отделении (палате) – не реже одного раза в трое суток, в условиях реанимационных палат — не реже одного раза в сутки, в асептических отделениях - не реже одного раза в сутки после гигиенической обработки кожных покровов. Смена полотенец и нательного белья родильницы проводится ежедневно, постельного белья – один раз в 3 дня, при загрязнении немедленно. Смена постельного белья в отделении гемодиализа осуществляется после каждой процедуры диализа	пп. 104–105, 171, 172, 181, 194, 213 ССЭТ					
3.26.	При работе с грязным бельем работники используют специально выделенные СИЗ и СО	п. 106 ССЭТ					
3.27.	Сбор грязного белья осуществляется в отдельную тару и транспортируется в бельевые помещения для грязного белья / в специально выделенном для этих целей шкафу (таре). Хранение грязного белья в палатах не допускается	п. 106, 188 ССЭТ					
3.28.	Постельные принадлежности (матрасы, подушки, одеяла) подвергаются	п. 107 ССЭТ					

	дезинфекции в случае, предусмотренных ССЭТ						
3.29.	Поверхность гигиенического покрытия мебели и медицинских изделий, которые контактировали с кожными покровами пациента при проведении медицинских вмешательств, а также при загрязнении перед приемом следующего пациента обрабатываются дезинфицирующим средством	п. 108 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 4. Требования к обеспечению безопасности работников							
4.1.	Определен порядок инструктажа (обучения) работников по соблюдению ССЭТ с последующим принятием зачета. Инструктаж (обучение) и зачет проводится при поступлении на работу и далее не реже одного раза в год	п. 8 ССЭТ					
4.2.	Отдельные категории работников организаций, аптек проходят обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем периодические медицинские осмотры в порядке, установленном Министерством здравоохранения по согласованию с Министерством труда и социальной защиты	п. 9 ССЭТ					
4.3.	Отдельные категории работников (работники объектов питания,	п. 9 ССЭТ					

	плавательных бассейнов и прачечных, водопроводных сооружений и канализационного хозяйства) проходят гигиеническое обучение						
4.4.	В организации созданы условия для раздельного хранения в шкафах личной одежды, обуви и СО, сменной обуви работников. Хранение СО осуществляется раздельно с учетом видов деятельности работников в изолированных секциях шкафов (гардеробных)	п. 109 ССЭТ					
4.5.	На рабочих местах обеспечен запас СИЗ и СО	п. 109 ССЭТ					
4.6.	Выполняются требования к использованию СИЗ, СО, проведению антисептики рук в соответствии с приложением 2 ССЭТа	п. 109 ССЭТ					
4.7.	Предусмотрено безопасное отсечение или снятие игл от шприцов	п. 110 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Требования к проведению дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации							
5.1.	Дезинфекция, ПСО и оценка качества, стерилизация и оценка качества, дезинфекция высокого уровня и оценка качества проводится с использованием химически, физических, бактериологических средств и методов, оборудования, аппаратуры и материалов в соответствии с актами законодательства и инструкцией	п. 111 ССЭТ					

	производителя						
5.2.	Методы, способы дезинфекции, ПСО и стерилизации выбираются в зависимости от особенностей медицинских изделий, обрабатываемых поверхностей, материалов и иных объектов дезинфекции с учетом складывающейся в организации ситуации и в соответствии с инструкцией производителя	п. 112 ССЭТ					
5.3.	Медицинские изделия многократного применения после дезинфекции, ПСО, стерилизации хранятся в условиях, исключающих вторичную контаминацию микроорганизмами	п. 71, 113 ССЭТ					
5.4.	Медицинские изделия одноразового применения после использования дезинфицируются; повторно не используются	п. 114 ССЭТ					
5.5.	Запрещены к использованию простерилизованные медицинские изделия с истекшим сроком хранения либо хранившиеся с нарушениями условий сохранения стерильности	п. 115 ССЭТ					
5.6.	Для дезинфекции, ПСО и стерилизации используются медицинская техника, емкости, упаковочные материалы, индикаторы контроля стерилизации, разрешенные для этих целей и в соответствии с	п. 116 ССЭТ					

	инструкцией производителя						
5.7.	Имеются отдельные умывальники с подводкой горячей и холодной воды для промывания медицинских изделий после проведения дезинфекции и ПСО	п. 116 ССЭТ					
5.8.	Для проведения хирургических операций и вмешательств, перевязок, забора крови из пальца, оказания гинекологической, урологической, стоматологической (хирургической, терапевтической) используются медицинские изделия, простерилизованные и упакованные на одного пациента (одну операцию, одну перевязку) в индивидуальные наборы и (или) упаковки	п. 117 ССЭТ					
5.9.	Мелкий стоматологический инструментарий, в том числе эндодонтический, простерилизованный не в индивидуальных упаковках, используется индивидуально в течение одной рабочей смены после вскрытия стерильной упаковки. Взятие мелкого стоматологического инструментария на каждого пациента осуществляется стерильным пинцетом (простерилизованным индивидуально или в наборе со	п. 117 ССЭТ					

	стоматологическим инструментами)						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 6. Требования к обращению с медицинскими отходами							
6.1.	Проводится регистрация процедуры дезинфекции с указанием режима, даты и времени начала и окончания, названия отделения, из которого доставлены отработанные медицинские изделия (при использовании установки с паровым или другим физическим методом дезинфекции). Результаты документирования процедуры дезинфекции сохраняются в течение одного года после процесса дезинфекции	п. 131 ССЭТ, п. 37 Инструкции					
6.2.	Для сбора и транспортировки медицинских отходов используется: одноразовая и (или) непрокальваемая многоразовая тара. Одноразовая тара (пакеты) располагается внутри многоразовой тары; непрокальваемая одноразовая тара, снабженная плотно прилегающей крышкой и (или) иглосъемниками для сбора острых, колющих и режущих медицинских отходов. Транспортировка биологических (за исключением мочи) и патологических жидкостей с целью последующей дезинфекции	пп. 132, 134, 137, 140, 143 ССЭТ, пп. 6, 8, 10, 15 Инструкции					

	осуществляется в герметичной влагостойкой таре с крышкой, исключающей самопроизвольное вскрытие					
6.3.	Одноразовая и (или) многоразовая тара с медицинскими отходами, подготовленная к транспортировке из отделения организации, имеет маркировку с указанием отделения, даты сбора медицинских отходов в тару, наименования и (или) кода отхода в соответствии с классификатором отходов, образующихся в Республике Беларусь	пп. 132, 141, 142 ССЭТ, п. 12, 20 Инструкции				
6.4.	Многоразовая тара для сбора и транспортировки отработанных медицинских изделий дезинфицируется после каждого ее опорожнения	п. 133 ССЭТ, п. 13 Инструкции				
6.5.	В местах временного хранения медицинских отходов созданы условия, исключающие прямой контакт с медицинскими отходами пациентов и работников (специально выделенное место, помещение, шкаф или другое). Временное хранение тары с биологическим материалом осуществляется в специально выделенном холодильном (морозильном) оборудовании, за исключением удаленных	пп. 138, 144, 147 ССЭТ, пп. 23, 24 Инструкции				

	зубов и их остатков						
6.6.	Дезинфекция остатков ИЛС, содержащих живые микроорганизмы, осуществляется в соответствии с инструкцией производителя. Отработанные растворы средств дезинфекции отводятся (сбрасываются) в централизованные системы водоотведения (канализацию) после разбавления водой в пропорции не менее 1:1. После проведения медицинских вмешательств и отбора биопсийного, секционного материала для патологоанатомических исследований биологический материал сжигается и (или) захоранивается в соответствии с актами законодательства. Уничтожение ЦЛС проводится с использованием высокотемпературных технологий	пп. 135, 136, 139, 148 ССЭТ, пп. 44, 48, 51, 57 Инструкции					
6.7.	Работа с медицинскими отходами проводится в СИЗ и СО	п.146 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 7. Отдельные требования к профилактике инфекционных заболеваний, в том числе гси (Б)							
7.1	Санитарная обработка пациентов проводится в порядке установленном ССЭТ и соответствии с приложением 4 ССЭТ	пп. 150, 162, 177 ССЭТ					
7.2.	После выполнения	п. 155 ССЭТ					

	срочного (неотложного медицинского вмешательства в асептической операционной, асептическом перевязочном кабинете пациенту с ГСИ проводится заключительная дезинфекция					
7.3.	Ввозимая и вносимая мебель и медицинская техника в операционный блок, малую операционную, перевязочные, процедурные кабинеты, палаты анестезиологии и реанимации, палаты ожогового отделения дезинфицируются. Наружные поверхности вносимых в асептические отделения (палаты) медицинских изделий, упаковки этих изделий и лекарственных средств подвергаются дезинфекции	пп. 156, 174, 176 ССЭТ				
7.4.	В помещении операционной отсутствуют медицинская техника (за исключением установленных стационарно или на консолях) и медицинские изделия, которые не используются во время операций	п. 157 ССЭТ				
7.5.	При подготовке и проведении операции работники используют необходимый набор СИЗ и СО, проводят хирургическую обработку рук	пп. 158, 159 ССЭТ				

7.6.	При проведении перевязки медицинский работник использует чистый нестерильный халат, головной убор, СИЗ органов дыхания и глаз, стерильные перчатки, непромокаемый фартук	п. 161 ССЭТ					
7.7.	Стол для стерильных медицинских изделий для проведения операций или перевязки накрывается непосредственно перед хирургической операцией или перевязкой индивидуально на одну операцию или перевязку в порядке установленном ССЭ	п. 163 ССЭТ					
7.8. (Б)	При применении аппаратов ИВЛ гигиенический уход за полостью рта пациента проводится с использованием стерильных медицинских изделий, для интубации применяются стерильные одноразовые интубационные (эндотрахеальные) трубки, для аспирации отделяемого из интубационной трубки пациентов используют стерильные одноразовые отсасывающие катетеры и (или) системы, позволяющие проводить санацию без нарушения герметичности дыхательного контура. В увлажнителях аппаратов ИВЛ используется стерильная дистиллированная вода	п. 165 ССЭТ					

7.9.	Катетеризация мочевого пузыря проводится с использованием стерильных перчаток, растворов и медицинских изделий	п. 166 ССЭТ					
7.10.	При катетеризации сосудов фиксация катетера проводится с применением стерильных материалов (повязок, наклеек) Осмотр места введения катетера проводится ежедневно	п. 167 ССЭТ					
7.11.	При проведении внутриполостных ультразвуковых исследований используются одноразовые защитные оболочки для датчиков на каждого пациента	п. 152 ССЭТ					
7.12.	Перед размещением пациента в асептической палате (асептической палатке) проводится ее генеральная уборка и вентилирование воздухом после обработки гепафильтрами	пп. 176 ССЭТ					
7.13.	При переводе на стерильный режим в асептической палате (асептической палатке) использование предметов личной гигиены осуществляется после их стерилизации, косметических средств – после дезинфекции поверхности невскрытой потребительской упаковки промышленного изготовления; пациент обеспечивается	п. 178 ССЭТ					

	<p>стерильным нательным, постельным бельем, одеждой, предметами ухода и личной гигиены; гигиеническая обработка кожных покровов, очистка и гигиеническая обработка наружных слуховых проходов и носовых ходов пациентов проводится ежедневно; при уходе за пациентом используются стерильные салфетки, полотенца, варежки</p>					
7.14.	<p>Питание пациентов с инфекционными заболеваниями с аэрозольным и фекально-оральным механизмом передачи, в том числе пациентов – носителей мультирезистентных штаммов микроорганизмов, пациентов асептических отделений проводится в палатах. Пациенты асептических отделений, находящиеся на стерильном режиме, обеспечиваются стерильной столовой, стеклянной посудой и приборами. Столовая посуда после чистки, мытья и высушивания подвергается стерилизации в упакованной виде. Раздача осуществляется с соблюдением правил асептики</p>	пп. 125, 179, 180 ССЭТ				
7.15.	<p>При входе в стерильную зону каждой из</p>	пп. 182,183 ССЭТ				

	<p>асептических палат</p> <p>работники организации надевают чистые СИЗ органов дыхания, головной убор, бахилы, стерильные халат и перчатки. При непосредственном контакте с пациентом в процессе ухода или выполнения медицинских манипуляций – дополнительно стерильные халат и перчатки</p>					
7.16.	<p>При разрешении присутствия на родах других лиц они надевают чистую сменную одежду, обувь, халат, головной убор, маску, бахилы, а также соблюдают правила внутреннего распорядка роддома</p>	п. 186 ССЭТ				
7.17.	<p>В предродовых кровати не заправлены. Матрасы и подушки находятся в герметичных чехлах.</p>	пп. 187, 191, 213 ССЭТ				
7.18.	<p>При приеме родов медицинские работники находятся в чистой СО, при необходимости в непромокаемом фартуке, СИЗ органов дыхания и глаз, стерильных перчатках, сменяемых после каждого родов, новорожденный принимается в стерильное белье, для обработки новорожденного используются стерильные ЛС в мелкой фасовке, стерильные медицинские изделия, стерильное белье; кислородные маски, интубационные</p>	п. 190 ССЭТ				

	трубки, пупочные, мочевые, желудочные катетеры, катетеры для отсасывания слизи используются только одноразовые и стерильные					
7.19.	Соблюдается цикличность при заполнении послеродовых палат. Застилание кровати постельными принадлежностями осуществляется перед переводом родильницы из родового отделения; После выписки, перевода родильницы постельное белье убирается из палаты, а кровать, тумбочка, матрас, подушка и одеяло — дезинфицируются	пп. 191, 196 ССЭТ				
7.20.	При совместном пребывании матери и ребенка палата оснащена пеленальным столом, жидким мылом и антисептиком для рук в дозаторах, емкостью для сбора использованных пеленок	п. 191 ССЭТ				
7.21.	При уходе за новорожденным (ребенком) ванночки дезинфицируются и промываются проточной водой после купания каждого новорожденного (ребенка)	п. 195 ССЭТ				
7.22.	Перед осмотром новорожденного (ребенка) медицинский работник проводит гигиеническую обработку кожи рук,	п. 195 ССЭТ				

	надевает СИЗ, а перед взвешивание подстилает на весы чистую пеленку						
7.23. (Б)	Мытье (обработка) и дезинфекция инкубатора проводится ежедневно. Генеральное мытье (обработка) и дезинфекция проводится после выписки или перевода новорожденного (ребенка), но не реже одного раза в семь дней, в специально выделенном помещении отделения и при отсутствии в инкубаторе новорожденного (ребенка), за исключением случаев нахождения ребенка на аппаратном дыхании. После проведения генерального мытья (обработки) и дезинфекции прикрепляется бирка с датой и временем их проведения	п. 200 ССЭТ					
7.24.	На инкубаторе указываются дата установки и последующей замены воздушного фильтра	п. 201 ССЭТ					
7.25.	Прием пациентов в инфекционную больницу (отделение), ПТО в приемно-смотровом боксе проводится индивидуально. Поточность движения поступающих пациентов обеспечивается от приемно-смотрового бокса приемного отделения к инфекционным отделениям	п. 202 ССЭТ					

7.26.	Работники организации при входе в боксированные помещения используют дополнительный сменный комплект СО и СИЗ	п. 204 ССЭТ					
7.27.	Сбор мокроты пациентами проводится в специальных комнатах (кабинах) забора мокроты, а при их отсутствии – в специально отведенном для этих целей месте на улице, обеспечивающих возможность наблюдения работниками за пациентом	п. 208 ССЭТ					
7.28.	Для пациентов программного гемодиализа, являющихся носителями или пациентами с острыми или хроническими формами инфекционного заболевания, а также пациентов, у которых выявлены маркеры парентеральных вирусных гепатитов, предусмотрены отдельная зона или отдельный зал и медицинское оборудование	п. 211 ССЭТ					
7.29.	Для каждой процедуры диализа применяются стерильные клеенки, пеленки. Место пункции на весь период процедуры закрывается стерильной марлевой салфеткой. При подключении сосудов пациента к магистралям аппарата соблюдаются асептические условия	п. 212 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 8. Требования к организации питания (Б)							
8.1.	Транспортировка пищевой	п. 118 ССЭТ					

	продукции осуществляется в условиях, исключающих ее загрязнение. Имеются специально выделенные тележки для доставки пищи к палатам						
8.2.	Соблюдаются условия и сроки годности пищевой продукции, установленные производителем	п. 119 ССЭТ					
8.3.	В общем холодильнике отделения отсутствует пищевая продукция с истекшим сроком годности (хранения) без указания фамилии пациента, а также продуктов с признаками порчи	п. 120 ССЭТ					
8.4.	Работники моют руки перед каждым этапом технологического процесса приготовления блюд и после посещения туалета	п. 121 ССЭТ					
8.5.	При приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционированию блюд, нарезке хлебобулочных изделий используют одноразовые перчатки с их сменой после каждого этапа технологического процесса	п. 121 ССЭТ					
8.6.	В буфетной количество используемой столовой посуды, стеклянной посуды и столовых приборов соответствует количеству койко-мест в отделении	п. 122 ССЭТ					
8.7.	Мытье и дезинфекция (при необходимости)	п. 122 ССЭТ					

	столовой, стеклянной посуды и столовых приборов проводится в моечном помещении буфетной ручным или механизированным методом с использованием посудомоечных машин					
8.8.	После каждой раздачи пищи и мытья посуды проводится влажная уборка буфетных. Изделия из текстильного материала многократного применения для протирания столов по окончании уборки дезинфицируются, ополаскиваются, хранятся в сухом виде	пп. 123, 124 ССЭТ				
8.9.	Молочная комната оборудована: двумя столами (для чистой и использованной посуды); холодильником для хранения молочных смесей; стерилизатором; двумя производственными ваннами (мойками) для мытья посуды; шкафом для хранения стерильной посуды	п. 127 ССЭТ				
8.10.	Приготовление и использование молочных смесей, обработке бутылочек для кормления детей проводится в соответствии с приложением 3 ССЭТ	п. 127 ССЭТ				
8.11.	В организации созданы условия для использования индивидуальных сосок, бутылочек и самостоятельного приготовления	п. 128 ССЭТ				

	индивидуальных смесей, сцеживания и хранения грудного молока (при необходимости)						
8.12.	Энтеральное питание осуществляется в соответствии с инструкцией производителя	п. 129 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

20 ____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

20 ____ г.

Примечание.

Контрольные вопросы, имеющие обозначение (Б) не применяются для оценки амбулаторно-поликлинических организаций.

В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно-эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выявленный риск
1.	Общие положения	А –	8	16	16–15	14–13	12 и менее
		Б –	9	18	18–17	16–14	13 и менее
2.	Требования к микроклимату, воздушной среде, освещению, водоснабжению и водоотведению организации	А –	8	16	16–15	14–13	12 и менее
		Б –	9	18	18–17	16–14	13 и менее
3.	Требования к мебели, оборудованию, режиму уборок и бельевому режиму	А –	24	48	48–45	44–40	39 и менее
		Б –	29	58	58–54	53–48	47 и менее
4.	Требования к обеспечению безопасности работников	А –	7	14	14–13	12–11	10 и менее

		Б –	7	14	14–13	12–11	10 и менее
5.	Требования к дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации	А –	9	18	18–17	16–14	13 и менее
		Б –	9	18	18–17	16–14	13 и менее
6.	Требования к обращению с медицинскими отходами	А –	7	14	14–13	12–11	10 и менее
		Б –	7	14	14–13	12–11	10 и менее
7.	Отдельные требования к профилактике инфекционных заболеваний, в том числе ГСИ	Б –	29	58	58–54	53–48	47 и менее
8.	Требования к организации питания	Б –	12	24	24–23	22–19	18 и менее

Итоговая оценка

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № ____

Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением субъектами хозяйствования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований и процедур, установленных в технических регламентах Таможенного союза, Европейского экономического союза в части условий труда работающих, содержания и эксплуатации объектов агропромышленного комплекса и объектов промышленности, деятельность которых потенциально опасна для населения.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____
Инициалы, фамилия, должность служащего, контактный телефон
представителя (представителей) проверяемого субъект _____

Перечень 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 (далее – ОСЭТ);

2. специфические санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда работающих, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 1 февраля 2020 г. № 66 (далее – ССЭТ № 66);

3. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации объектов агропромышленного комплекса и объектов промышленности, деятельность которых потенциально опасна для населения, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 24 января 2020 г. № 42 (далее – ССЭТ № 42);

4. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда работающих, содержанию и эксплуатации производственных объектов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 19 июля 2023 г. № 114 (далее – СанНиП № 114);

5. санитарные нормы и правила «Требования к условиям труда женщин», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 194 (далее – СанНиП № 194).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Приме чание (поясне ние)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Общие требования к условиям труда работающих							
1.1.	Имеется санитарно-гигиеническое заключение (положительное) органов государственного санитарного надзора о соответствии условий труда работающих требованиям законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения	п. 2 ССЭТ № 66					
1.2.	Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны на рабочих местах соответствует гигиеническим нормативам, устанавливающим величины предельно допустимых концентраций (далее – ПДК), ориентировочно безопасных уровней воздействия (далее – ОБУВ) микроорганизмов-продуцентов, микробных препаратов и их компонентов, вредных	п. 5 ССЭТ № 66, п. 18 ОСЭТ					

	веществ в воздухе рабочей зоны, предельно допустимых уровней (далее – ПДУ) загрязнения кожных покровов работающих вредными веществами						
1.3.	Уровни физических факторов на рабочих местах соответствуют гигиеническим нормативам, устанавливающим ПДУ физических факторов	п. 5 ССЭТ № 66, п. 18 ОСЭТ					
1.4.	Показатели тяжести трудового процесса на рабочих местах не превышают допустимые значения	п. 5 ССЭТ № 66, п. 18 ОСЭТ					
1.5.	Показатели напряженности трудового процесса на рабочих местах не превышают допустимые значения	п. 5 ССЭТ № 66, п. 18 ОСЭТ					
1.6.	Свободная площадь помещения на одного работающего составляет не менее 4,5 м ²	п. 6 ССЭТ № 66					
1.7.	Соответствие параметров микроклимата на рабочих местах и концентраций вредных веществ в воздухе рабочей зоны требованиям гигиенических нормативов обеспечивается функционированием систем вентиляции, отопления и кондиционирования воздуха и подтверждается лабораторным контролем	п. 7 ССЭТ № 66					
1.8.	Не допускается удаление загрязненного вредными веществами воздуха	п. 8 ССЭТ № 66					

	через зону дыхания работающего						
1.9.	Работающие обеспечиваются питьевой водой, соответствующей установленным гигиеническим нормативам, определяющим показатели ее безопасности	п. 10 ССЭТ № 66					
1.10.	В помещениях объектов с нагревающим микроклиматом работающие обеспечены питьевой подсоленной или минеральной водой с содержанием солей от 0,1 до 0,5%, соответствующей гигиеническим нормативам, определяющим показатели ее безопасности	п. 11 ССЭТ № 66					
1.11.	На рабочих местах в производственных не помещениях допускается прием пищи, курение, хранение одежды, обуви, пищевых продуктов, а также химических веществ в таре, не имеющей маркировки	п. 12 ССЭТ № 66					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Требования к условиям труда работающих женщин							
2.1.	Беременным женщинам созданы условия труда, исключающие их контакт с производственными факторами, не отвечающими гигиеническим нормативам; с наркотическими анальгетиками, противоопухолевыми	п. 14 ССЭТ № 66, п. 20, п. 22 СанНиП № 194					

	средствами, средствами защиты растений; с биологическими факторами (патогенными микроорганизмами, нерегламентированными биологическими веществами)						
2.2.	Женщинам, профессионально связанным с работой на персональных электронных вычислительных машинах (далее – ПЭВМ), в соответствии с заключением врачебно-консультационной комиссии или медико-реабилитационной экспертной комиссии ограничено время работы с ПЭВМ до 3 часов за рабочую смену, или они переведены на работы, не связанные с применением ПЭВМ	п. 15 ССЭТ № 66, п. 26, п. 27 СанНиП № 194					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 3. Требования к условиям труда работающих инвалидов							
3.1.	Работающим инвалидам созданы условия труда и отдыха в соответствии с индивидуальными программами реабилитации инвалидов, исключаящими их контакт с факторами, воздействие которых может способствовать усугублению основного заболевания	п. 16 ССЭТ № 66					
3.2.	Инвалидам по слуху созданы условия труда, исключаящие их контакт с веществами ототоксического и нейротропного действия	п. 17 ССЭТ № 66					

3.3.	Использование труда инвалидов вследствие сердечно-сосудистых и нервно-психических заболеваний на работах с источниками электромагнитных полей радиочастотного диапазона не допускается	п. 18 ССЭТ № 66					
3.4.	Инвалиды по зрению к работам с источниками локальной вибрации не допускаются	п. 19 ССЭТ № 66					
3.5.	На рабочих местах инвалидов по зрению нормы освещенности установлены индивидуально и обеспечены путем устройства комбинированного освещения	п. 20 ССЭТ № 66					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 4. Требования к условиям труда несовершеннолетних							
4.1.	Несовершеннолетним созданы условия труда, исключающие контакт с производственными факторами, не отвечающими гигиеническим нормативам; нерегламентированными биологическими веществами; с контактным ультразвуком	п. 21 ССЭТ № 66					
4.2.	При организации рабочих мест несовершеннолетних в производственных помещениях с эквивалентным уровнем звука более 70 дБА обеспечены 15-минутные перерывы через 45 минут работы с отдыхом в помещении с	п. 22 ССЭТ № 66					

	максимальным уровнем звука не более 70 дБА						
4.3.	Соблюдается допустимое время работы несовершеннолетних при различных уровнях звука	п. 23 ССЭТ № 66, приложение к ССЭТ					
4.4.	Станки, оборудование, рабочая мебель по своим параметрам соответствуют эргономическим требованиям с учетом роста и физического развития несовершеннолетних	п. 24 ССЭТ № 66					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Требования к обеспечению средствами индивидуальной защиты, прохождению обязательных медицинских осмотров с учетом условий труда							
5.1.	Работающие, занятые на производстве с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, связанных с загрязнением или выполняемых в неблагоприятных температурных условиях, обеспечены средствами индивидуальной защиты (далее – СИЗ), в том числе одеждой специальной защитной (далее – специальная одежда), средствами индивидуальной защиты ног, смывающими и обезвреживающими средствами.	п. 32 ОСЭТ					
5.2.	СИЗ соответствуют характеру производственной деятельности, обеспечивают необходимую степень защиты и находятся в исправном состоянии	п. 71 СанНиП № 114					
5.3.	Работа без СИЗ, предусмотренных	п. 25 ССЭТ № 66					

	нормативными правовыми актами, не допускается						
5.4.	Стирка специальной одежды производится в сроки, установленные в соответствии с характером работы, но не реже 1 раза в месяц	п. 26 ССЭТ № 66					
5.5.	СИЗ работающих, подвергающихся в процессе трудовой деятельности воздействию вредных веществ 1 и 2 классов опасности и инфицированных материалов, перед стиркой (химчисткой) обеззараживаются	п. 27 ССЭТ № 66					
5.6.	Сбор и перемещение СИЗ к месту стирки осуществляется в закрытой таре	п. 28 ССЭТ № 66					
5.7..	Работающие проходят обязательные и внеочередные медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством	п. 29 ССЭТ № 66					
5.8	Работодатель организует прохождение работающими обязательных и внеочередных медицинских осмотров в порядке, установленном законодательством	п. 30 ССЭТ № 66					
5.9.	В производственных помещениях и гардеробных производственного объекта имеются аптечки первой помощи универсальные. Хранение в аптечках лекарственных средств с истекшим	п. 10 ОСЭТ					

	сроком годности не допускается						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 6. Требования к организации и поведению контроля производственных факторов, оценке и управлению профессиональным риском для обеспечения оптимальных и допустимых условий труда							
6.1.	На объекте осуществляется производственный контроль, в том числе лабораторный, за соблюдением ССЭТ, гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, включая контроль производственных факторов на рабочих местах	п. 31 ССЭТ № 66					
6.2.	Нанимателем разработан и утвержден перечень производственных факторов с указанием периодичности их контроля на рабочих местах	п. 32 ССЭТ № 66					
6.3.	Контроль содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны, показателей естественного и искусственного освещения, уровней шума, вибрации, инфразвука, ультразвука, неионизирующего лазерного, ультрафиолетового, инфракрасного излучения, параметров микроклимата осуществляется с периодичностью, установленной ССЭТ	п.п. 33-35 ССЭТ № 66					

6.4.	Контроль производственных факторов на объектах проведен						
6.4.1.	в течение 6 месяцев после проведения реконструкции, модернизации производства, замены оборудования, выполнения мероприятий по улучшению условий труда	п. 36 ССЭТ № 66					
6.4.2.	после выполнения мероприятий по улучшению условий труда	п. 36 ССЭТ № 66					
6.4.3.	при подозрении у работающего, расследовании случаев профессиональных заболеваний	п. 36 ССЭТ № 66					
6.5.	На объектах, где по результатам лабораторных и инструментальных исследований установлены несоответствия производственных факторов гигиеническим нормативам, по данным медицинских осмотров у работников выявляются общие заболевания, или профессиональные заболевания, а также регистрируются уровни заболеваемости с временной утратой трудоспособности выше среднегородских (районных) уровней, работодателем не реже 1 раза в 5 лет проводится комплексная гигиеническая оценка условий труда, оценка	п. 37 ССЭТ № 66					

	профессионального риска и разрабатываются меры по управлению профессиональным риском в соответствии с актами законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия						
6.6.	Работодателем разработан и выполняется план профилактических мероприятий по улучшению условий труда на рабочих местах, где показатели факторов производственной среды, факторов трудового процесса не соответствуют гигиеническим нормативам, условия труда по результатам комплексной оценки отнесены к вредным и опасным	п. 38 ССЭТ № 66					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 7. Общие требования к содержанию и эксплуатации объектов							
7.1.	Имеется санитарно-гигиеническое заключение (положительное) органов государственного санитарного надзора о соответствии объектов производственной инфраструктуры требованиям законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения	п. 3 ССЭТ № 42					
7.2..	Имеется санитарно-гигиеническое заключение (положительное) органов государственного	п. 3 ССЭТ № 42					

	санитарного надзора о соответствии работ и услуг, представляющих потенциальную опасность для жизни и здоровья населения, требованиям законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения						
7.3.	Размер санитарно-защитной зоны производственного объекта соответствует требованиям специфических санитарно-эпидемиологических требований к установлению санитарно-защитных зон объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду	п. 14 ОСЭТ					
7.4.	Территория объекта благоустроена, ограждена, содержится в чистоте. Проезды, проходы свободные для движения, имеют твердое покрытие	п. 6 ССЭТ № 42, п.п.16-17 СанНиП № 114					
7.5.	На территории созданы условия для сбора отходов	п. 17 ОСЭТ, п.п.18-20 СанНиП № 114					
7.6.	Производственные, вспомогательные, санитарно-бытовые помещения, рабочие места и технологическое оборудование содержатся в чистоте и исправном состоянии	п. 7 ССЭТ № 42, п. 3 ОСЭТ, п.п. 21-22, 54 СанНиП № 114					
7.7.	Не допускается использование производственных и санитарно-бытовых	п. 7 ССЭТ № 42					

	помещений не по назначению						
7.8.	Площадки для хранения транспортных средств, сельскохозяйственных машин, продукции, материалов, оборудования и сырья имеют твердое покрытие, выполненное из различных видов уплотненных минеральных смесей или каменных материалов (щебень, гравий, шлак, асфальт, бетон и другое)	п. 8 ССЭТ № 42					
7.9.	Хранение материалов, сырья и продукции на производственной территории осуществляется в условиях, исключающих загрязнение атмосферного воздуха, почвы, водных объектов	п. 9 ССЭТ № 42					
7.10.	Организация эксплуатации основных технологических процессов и технологического оборудования обеспечивает максимальную автоматизацию и механизацию процессов для ограничения вредного влияния факторов производственной среды на работающего	п. 10 ССЭТ № 42					
7.11.	Организация размещения технологического оборудования, его конструктивных элементов и органов управления обеспечивает условия для безопасного выполнения работ	п. 11 ССЭТ № 42					

7.12.	Технологическое оборудование, в процессе эксплуатации которого происходит выделение тепла, влаги, вредных веществ, пыли оборудовано уплотнителями, укрытиями, местной вытяжной вентиляцией и (или) другими устройствами, исключающими поступление вредных веществ в воздух рабочей зоны в количестве, превышающем предельно допустимую концентрацию	п. 12 ССЭТ № 42, п. 30 ОСЭТ, п.8 СанНиП № 114					
7.13.	Сбор и удаление пыли осуществляются пылесосами или влажным способом, кроме пыли, содержащей радиоактивные вещества	п. 13 ССЭТ № 42					
7.14.	Организация технологических процессов и размещение технологического оборудования обеспечивает максимальное ограничение образования шума, вибрации и распространения загрязнений воздуха из помещений с большим выделением вредных веществ в помещения с меньшим выделением или отсутствием вредных веществ, а также. При расположении в одном производственном помещении различных по вредности производственных участков предусмотрены	п. 14 ССЭТ № 42, п. 19 ОСЭТ, п.4 СанНиП № 114					

	меры по предупреждению воздействия вредных производственных факторов на работающих на других участках цеха						
7.15.	Эксплуатация технологического оборудования, являющегося источником теплового излучения, без устройств и приспособлений, предотвращающих или ограничивающих выделение конвекционного и лучистого тепла в производственное помещение, не допускается	п. 15 ССЭТ № 42					
7.16.	Все поступающее на производственные объекты сырье, материалы и изделия, а также готовая продукция сопровождаются документами, удостоверяющими их безопасность и безвредность	п. 9 СанНиП № 114					
7.17..	Во всех помещениях производственного объекта в соответствии с характером производства оборудована естественная, механическая или смешанная вентиляция, обеспечивающая соответствие параметров микроклимата и концентрации вредных химических веществ гигиеническим нормативам	п. 19 ОСЭТ, п. 7 ССЭТ № 66					
7.18.	Вентиляционные системы:						

7.18.1.	находятся в исправном состоянии	п. 19 ОСЭТ					
7.18.2.	содержатся в чистоте, регулярно очищаются от загрязнений	п. 19 ОСЭТ					
7.18.3.	включаются при осуществлении технологического процесса; имеют блокировку с работой производственного оборудования для исключения работы этого оборудования при отключенной вентиляции	п. 19 ОСЭТ					
7.19.	Хранение материалов, инструментов и других посторонних предметов в вентиляционных камерах не допускается	п. 19 ОСЭТ, п. 32 СанНиП № 114					
7.20.	На все действующие и вновь принимаемые в эксплуатацию вентиляционные установки имеются паспорта с заключением наладочной организации о годности к эксплуатации	п. 19 ОСЭТ п. 28 СанПиН № 114					
7.21.	Определение эффективности работы вентиляционных установок проводится не реже 1 раза в 3 года	п. 19 ОСЭТ					
7.22.	Отопительные установки содержатся в чистоте и имеют гладкую поверхность для удобства их очистки	п. 33 СанНиП № 114					
7.23.	Световые проемы не загромождены производственным оборудованием, готовыми изделиями, полуфабрикатами и другими предметами, как внутри, так и вне зданий	п. 20 ОСЭТ, п. 35, п. 39 СанНиП № 114					

7.24.	Светильники искусственного освещения содержатся в чистоте и исправном состоянии	п. 20 ОСЭТ					
7.25.	Остекление оконных проемов целостное и содержится в чистоте	п. 20 ОСЭТ					
7.26.	Объекты обеспечиваются холодным и горячим водоснабжением	п. 21 ОСЭТ, п. 24 СанНиП № 114					
7.27.	Системы холодного и горячего водоснабжения объектов обеспечивают подачу воды, соответствующей установленным гигиеническим нормативам	п. 21 ОСЭТ, п. 25 СанНиП № 114					
7.28.	Оборудование систем водоотведения объектов соответствует предназначенной цели и обеспечивает полное удаление сточных вод. Система водоотведения находится в исправном состоянии.	п. 22 ОСЭТ					
7.29.	Эксплуатация пришедших в негодность инженерного оборудования, систем отопления, вентиляции, освещения, водоснабжения и водоотведения, санитарно-технического оборудования не допускается	п. 3 ОСЭТ					
7.30.	Производственные и санитарно-бытовые помещения оборудованы умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды со стационарным смесителем, дозатором с	п. 33 ОСЭТ					

	жидким мылом и, при необходимости, средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством сушки рук						
7.31.	Все поверхности помещений объектов (полы, стены, потолки) изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения), поддерживаются в исправном состоянии	п. 7 ОСЭТ, п. 21, п. 22 СанНиП № 114					
7.32.	На рабочих местах в производственных помещениях, где по условиям технологии производства полы постоянно мокрые или холодные, для работников производственного объекта предусмотрены подножные решетки (подставки) из материалов, легко поддающихся очистке	п. 31 ОСЭТ					
7.33	Не допускается проведение ремонта производственных помещений и технологического оборудования во время их эксплуатации	п. 23 СанНиП № 114					
7.34.	При организации эксплуатации производственного объекта предусмотрен рациональный режим труда и отдыха работников исходя из характера и условий	п. 16 ССЭТ № 42					

	труда, с обеденным перерывом, регламентированными перерывами, включаемыми в рабочее время						
7.35.	На машинном дворе сельскохозяйственной организации выделены площади для: ремонтно-механической мастерской; зоны мойки транспорта (открытая или закрытая мойка с отстойниками для предварительной очистки стоков); зоны длительного хранения сельскохозяйственной техники; участка размещения сельскохозяйственной техники, используемой для работы со средствами защиты растений	п. 17 ССЭТ № 42					
7.36.	Мойка сельскохозяйственных машин на улице осуществляется на эстакаде или площадке с твердым покрытием, которые оборудованы местным отстойником	п. 18 ССЭТ № 42					
7.37..	На зерносушильных комплексах на этапах взвешивания, приемки поступающего зерна, на перегрузочных и зерносушильных операциях, этапах механизированной очистки, уборки отходов работы осуществляются способами, ограничивающими пылеобразование и	п. 19 ССЭТ № 42					

	использование ручного труда						
7.38	Технологические процессы по первичной переработке льна, производству продукции с использованием костры механизированы и автоматизированы	п. 20 ССЭТ № 42					
7.39.	Транспортировка костры на костроотвалы и в цеха производства продукции с использованием костры осуществляется пневмотранспортом	п. 21 ССЭТ № 42					
7.40.	Стены и потолки производственных помещений в цехах механической обработки льна, подготовки костры и производства продукции с использованием костры имеют гладкое покрытие	п. 22 ССЭТ № 42					
7.41.	Машины для размотки, раскладочные и сортировочные столы для обработки льна оснащены отсосом воздуха из нижней зоны для удаления земли, костры и сора. Для удаления легких фракций пыли дополнительно оборудованы бортовые отсосы	п. 23 ССЭТ № 42					
7.42.	Машины, оборудование, тара и транспортные средства, загрязненные средствами защиты растений и минеральными удобрениями, обезвреживаются в соответствии с требованиями, указанными в рекомендациях	п. 41 ССЭТ № 42					

	производителя по применению, перевозке и хранению на конкретные средства защиты растений, агрохимикаты и минеральные удобрения						
7.43.	Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие, обеспечивающее их легкую очистку	п. 6 ОСЭТ, п. 56 СанНиП № 114					
7.44..	Уборочный инвентарь для туалетов имеет маркировку, соответствующую его назначению, и хранится изолированно от другого уборочного инвентаря	п. 6 ОСЭТ, п. 56 СанНиП № 114					
7.45.	На производственных объектах производятся дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия	п. 5 ОСЭТ, п. 11 СанНиП № 114					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 8. Требования к организации питания работающих и санитарно-бытовым помещениям							
8.1.	Горячее питание работающих на производственном объекте организовано путем работы объекта общественного питания и (или) оборудования помещений для приема пищи	п. 59 СанНиП № 114					
8.2.	Комната приема пищи оборудована умывальником с подводкой горячей и холодной воды, нагревательными	п. 60 СанНиП № 114					

[illegible]

(подпись)	(инициалы, фамилия, наименование должности служащего представителя проверяемого субъекта)
_____ 20 ____ г.	
(подпись)	(инициалы, фамилия, наименование должности служащего проверяющего (руководителя проверки))
_____ 20 ____ г.	

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.

2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1	Общие требования к условиям труда работающих		11	22	22–20	19–16	15 и менее
2	Требования к условиям труда работающих женщин		2	4	4–3	3–2	1 и менее
3	Требования к условиям труда работающих инвалидов		5	10	10–9	8–7	6 и менее
4	Требования к условиям труда несовершеннолетних		4	8	8–7	7–6	5 и менее
5	Требования к обеспечению средствами индивидуальной		9	18	18–16	15–13	12 и менее

5	Требования к обеспечению средствами индивидуальной защиты, прохождению обязательных медицинских осмотров с учетом условий труда		9	18	18–16	15–13	12 и менее
6	Требования к организации и проведению контроля производственных факторов, оценке и управлению профессиональным риском для обеспечения оптимальных и допустимых условий труда		8	16	16–14	13–12	11 и менее
7	Общие требования к содержанию и эксплуатации объектов		47	94	94–85	84–71	70 и менее
8	Требования к организации питания работающих и санитарно-бытовым помещениям		9	18	18–16	15–13	12 и менее

Итоговая оценка

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением Общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства» (далее – ОСЭТ), субъектами, осуществляющими ремонт и техническое обслуживание транспортных средств.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. Общие санитарно-эпидемиологических требований 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 (далее – ОСЭТ).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливаю- щих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Общие требования к объектам, осуществляющим ремонт и техническое обслуживание транспортных средств							
1.1.	В помещениях объекта поддерживается чистота	п. 3 ОСЭТ					
1.2.	Текущая уборка помещений объекта проводится ежедневно и по мере необходимости с использованием разрешенных к применению моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с	п. 3 ОСЭТ					

	инструкциями по их применению						
1.3.	Не допускается эксплуатация пришедших в негодность:	п. 3 ОСЭТ					
1.3.1.	инженерного оборудования	-//-					
1.3.2.	систем отопления	-//-					
1.3.3.	вентиляции	-//-					
1.3.4.	освещения	-//-					
1.3.5.	водоснабжения	-//-					
1.3.6.	водоотведения	-//-					
1.3.7.	санитарно-технического оборудования	-//-					
1.4.	Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами	п. 6 ОСЭТ					
1.5.	Уборочный инвентарь для туалетов имеет маркировку, соответствующую его назначению, и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря	п. 6 ОСЭТ					
1.6.	Все поверхности помещений объектов (полы, стены, потолки) изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения)	п. 7 ОСЭТ					
1.7.	Все поверхности помещений объектов (полы, стены, потолки) поддерживаются в исправном состоянии	п. 7 ОСЭТ					

1.8.	Содержание и эксплуатация оборудования соответствуют инструкции по эксплуатации (руководство, паспорт изготовителя)	п. 8 ОСЭТ					
1.9.	На объекте имеется аптечка первой помощи универсальная с перечнем вложений, установленным Министерством здравоохранения, лекарственные средства с истекшим сроком годности отсутствуют	п. 10 ОСЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Требования к размещению и устройству объектов, осуществляющих ремонт и техническое обслуживание транспортных средств							
2.1.	Функционирование объекта не ухудшает условия проживания человека по показателям, имеющим гигиенические нормативы	п. 15 ОСЭТ					
2.2.	Территория объекта содержится в чистоте	п. 17 ОСЭТ					
2.3.	Для хранения инвентаря для уборки территории объекта выделено отдельное помещение или специальное место	п. 17 ОСЭТ					
2.4.	На территории объекта созданы условия для сбора отходов металлолома, тары, стройматериалов, твердых коммунальных отходов на обозначенных площадках, имеющих ограждение и твердое покрытие, или других специально оборудованных конструкциях	п. 17 ОСЭТ					

2.5.	Площадки и конструкции для сбора отходов содержатся в чистоте	п. 17 ОСЭТ					
2.6.	Сбор и временное хранение ртутьсодержащих отходов осуществляется в контейнерах, расположенных в изолированном помещении	п. 17 ОСЭТ					
2.7.	При осуществлении технологических процессов обеспечено соблюдение гигиенических нормативов параметров факторов производственной среды. Осуществляется периодический контроль за соблюдением гигиенических нормативов параметров факторов производственной среды при осуществлении трудового процесса	п. 18 ОСЭТ					
2.8.	В производственных помещениях оборудована естественная и (или) искусственная система вентиляции в соответствии с характером производства (оказываемых услуг)	п. 19 ОСЭТ					
2.9.	Вентиляционные системы находятся в исправном состоянии и чистоте	п. 19 ОСЭТ					
2.10.	На все действующие вентиляционные установки имеются	п. 19 ОСЭТ					

	паспорта						
2.11.	Определение эффективности работы вентиляционных установок проводится не реже одного раза в 3 года	п. 19 ОСЭТ					
2.12.	Наличие естественного и искусственного освещения. Соблюдаются параметры освещенности в соответствии с характером труда и разрядом зрительных работ	п. 20 ОСЭТ					
2.13.	Остекление оконных проемов целостное	п. 20 ОСЭТ					
2.14.	Осветительные приборы и защитная арматура содержатся в исправном состоянии и чистоте	п. 20 ОСЭТ					
2.15.	Соблюдаются требования к организации водоснабжения объекта	п. 21 ОСЭТ					
2.16.	Оборудование систем водоотведения объекта соответствует предназначенной цели и обеспечивает полное удаление сточных вод, система водоотведения находится в исправном состоянии	п. 22 ОСЭТ					
	На объекте оборудован туалет для работников (при необходимости – для посетителей) (при отсутствии централизованной системы водоотведения объекта сельской местности устроен надворный туалет с водонепроницаемым выгребом или установлен биотуалет)						

2.17.		п. 23 ОСЭТ					
2.18.	Туалеты и (или) биотуалеты содержатся в исправном состоянии и чистоте	п. 23 ОСЭТ					
2.19.	В туалетах созданы условия для соблюдения личной гигиены	п. 23 ОСЭТ					
2.20.	На объекте оборудованы специальные места или комнаты для курения. Перетекание воздуха, содержащего табачный дым, в другие помещения не допускается	п. 24 ОСЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 3. Требования к оборудованию и содержанию объектов, осуществляющих ремонт и техническое обслуживание транспортных средств							
3.1.	Оборудование, являющееся источником вредных веществ и пыли, оборудовано устройствами, исключающими их поступление в воздушную среду помещений	п. 30 ОСЭТ					
3.2.	Все работы, связанные с тепловым облучением на рабочих местах, проводятся при включенной приточно-вытяжной и местной вытяжной вентиляции	п. 30 ОСЭТ					
3.3.	Работники обеспечены средствами индивидуальной защиты	п. 32 ОСЭТ					
3.4.	Производственные и санитарно-бытовые помещения объектов оборудованы умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем	п. 33, п. 69 ОСЭТ					

3.5.	При умывальных раковинах имеются дозаторы с жидким мылом и при необходимости средством дезинфекции для обработки рук, полотенца разового пользования или устройства для сушки рук	п. 33 ОСЭТ					
3.6.	Территория объекта имеет твердое покрытие. При разливе нефтепродуктов и иных токсичных веществ принимаются меры по исключению их влияния на здоровье человека	п. 69 ОСЭТ					
3.7.	Созданы условия для приема пищи работниками	п. 69 ОСЭТ					
3.8.	Транспортные средства, предназначенные для перевозки токсичных веществ, веществ, обладающих сильным и стойким запахом, загрязненные микроорганизмами, прибывающие для технического обслуживания и ремонта, размещаются на специально выделенной площадке	п. 70 ОСЭТ					
3.9.	Помещение для мойки транспортных средств оборудовано системой вентиляции и устройствами очистки для повторного использования и отвода сточных вод	п. 71 ОСЭТ					
3.10.	В помещении для мойки транспортных средств оборудовано бытовое помещение для работников	п. 71 ОСЭТ					

3.11.	Зарядка аккумуляторных батарей, пайка клемм и восстановление аккумуляторов производится в отдельном помещении	п. 72 ОСЭТ					
3.12.	Помещение для зарядки аккумуляторных батарей, пайка клемм и восстановление аккумуляторов оборудовано местной вентиляцией	п. 72 ОСЭТ					
3.13.	Помещение для зарядки аккумуляторных батарей, пайка клемм и восстановление аккумуляторов оснащено бачками с нейтрализующими растворами, устройствами для промывки глаз водой питьевого качества	п. 72 ОСЭТ					
3.14.	Осмотровые канавы имеют неабсорбирующую поверхность	п. 73 ОСЭТ					
3.15.	Осмотровые канавы содержатся в надлежащем состоянии, обеспечено своевременное освобождение от грунтовых вод	п.73 ОСЭТ					
3.16.	Отработанное масло сливается в промаркированные емкости с крышками	п.73 ОСЭТ					
3.17.	Обеспечено удаление отработавших газов за пределы помещений зоны ремонта и обслуживания транспортных средств (при включении двигателя транспортного средства	п.74 ОСЭТ					

	в зоне ремонта)						
3.18.	Электрогазосварочные работы выполняются на сварочных постах, оборудованных ограждениями и местной вытяжной вентиляцией	п. 75 ОСЭТ					
3.19.	Место проведения сварочных работ ограждено защитными экранами	п. 75 ОСЭТ					
3.20.	Проведение окрасочных работ осуществляется в изолированном помещении, оборудованном приточно-вытяжной вентиляцией, или в окрасочной камере, оборудованной вытяжной вентиляцией	п. 76 ОСЭТ					
3.21.	Участок для приготовления красок оборудован приточно-вытяжной вентиляцией	п. 76 ОСЭТ					
3.22.	Ремонт резинотехнических изделий с использованием клеевых составов проводится на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией	п. 77 ОСЭТ					
3.23.	Системы местной вытяжной вентиляции отделения зарядки и обслуживания аккумуляторов, агрегатного отделения, окрасочного участка и местной вытяжной вентиляции от установки регенерации масла отдельные	п. 78 ОСЭТ					

3.24.	Окрасочные работы на объектах, расположенных на территории гаражных кооперативов и в гаражах на территории усадебной жилой застройки, проводятся с соблюдением санитарно-гигиенических требований к проведению данных работ	п. 80 ОСЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяемого субъекта)

_____ 20 ____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

_____ 20 ____ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (примечание)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выявленный риск
1.	Общие требования к объектам, осуществляющим ремонт и техническое обслуживание транспортных средств		15	30	30–21	20–11	10 и менее
2.	Требования к размещению и устройству объектов, осуществляющих ремонт и техническое обслуживание транспортных средств		20	40	40–31	30–21	20 и менее
3.	Требования к оборудованию и содержанию объектов, осуществляющих ремонт и техническое обслуживание транспортных средств		25	50	50–41	40–31	30 и менее

Итоговая оценка

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением субъектами хозяйствования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований и процедур, установленных в техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции».

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);

для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

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

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 32 (далее – ТР ТС 025/2012).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Требования безопасности мебельной продукции							
1.1.	На продукцию представлен документ, подтверждающий качество и безопасность	статья 4, статья 5 п. 8 ТР ТС 025/2012					
1.2.	Продукция идентифицируется с представленными документами, подтверждающими качество и безопасность	статья 2, пункт 5 ТР ТС 025/2012					
1.3.	Соблюдаются требования к	статья 5, п. 7, статья 7					

	маркировке в зависимости от вида продукции	ТР ТС 025/2012					
1.4.	Соблюдаются требования безопасности по результатам лабораторных исследований товаров (продукции)	статья 5, п. 3 ТР ТС 025/2012 приложение 3 ТР ТС 025/2012					
1.5.	Соблюдаются требования безопасности по визуальному осмотру товаров (продукции)	статья 2, п. 5.2, ТР ТС 025/2012					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

(подпись)
_____ 20 ____ г.

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

(подпись)
_____ 20 ____ г.

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:
в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;
в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;
в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;
в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;
в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования безопасности мебельной продукции		5	10	10–9	8–7	менее 6

Итоговая оценка _____
 (риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
 выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением субъектами хозяйствования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований и процедур, установленных в техническом регламенте Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 039/2016 «О требованиях к минеральным удобрениям».

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);

для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. ТР ЕАЭС 039/2016 «О требованиях к минеральным удобрениям», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 30 ноября 2016 г. № 150 (далее – ТР ЕАЭС 039/2016).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Требования к транспортировке, хранению и реализации минеральных удобрений							
1.1.	На продукцию представлен документ, подтверждающий качество и безопасность	Раздел IX, приложение 2 ТР ЕАЭС 039/2016					
1.2.	Продукция идентифицируется с представленными документами, подтверждающими качество и безопасность	Раздел III ТР ЕАЭС 039/2016					

1.3.	Соблюдаются требования к маркировке в зависимости от вида продукции	Раздел IV, Раздел V, VII ТР ЕАЭС 039/2016					
1.4.	Соблюдаются требования по безопасности по результатам лабораторных исследований товаров (продукции)	п. 11 Раздела V, приложение № 2 ТР ЕАЭС 039/2016					
1.5.	Минеральные удобрения, для предназначенные для реализации через розничную сеть, упакованы. Реализация розничную через минеральных сеть удобрений с нарушенной упаковкой не допускается	п.13 Раздела V ТР ЕАЭС 039/2016					
1.6.	Хранение минеральных удобрений осуществляется в соответствии с требованиями законодательства в области санитарно- эпидемиологического благополучия населения	п.14 Раздела VI ТР ЕАЭС 039/2016					
1.7.	Соблюдаются требования к транспортировке (перевозке минеральных удобрений)	п.п. 15-20 Раздела VI ТР ЕАЭС 039/2016;					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

_____ 20 ____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

_____ 20 ____ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования к транспортировке, хранению и реализации минеральных удобрений		7	14	14–13	12–10	менее 9

Итоговая оценка _____
 (риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
 выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением субъектами хозяйствования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований и процедур, установленных в техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты».

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);

для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. ТР ТС 019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011 г. № 878 (далее – ТР ТС 019/2011).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Требования безопасности средств индивидуальной защиты (далее – СИЗ)							
1.1.	На продукцию представлен документ, подтверждающий качество и безопасность	п.п. 5.1, 5.3, 5.4, приложения 4, 5 ТР ТС 019/2011					
1.2.	Продукция идентифицируется с представленными документами, подтверждающими качество и безопасность	п. 1.6 ТР ТС 019/2011					
1.3.	Соблюдаются	п.п. 4.10-4.12,					

	требования маркировке зависимости от вида продукции	к в	п. 4.15, п. 6 ТР ТС 019/2011					
1.4.	Соблюдаются требования безопасности результатам лабораторных исследований товаров (продукции)	по	п.п. 5.1, 5.3, приложение 3 ТР ТС 019/2011					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:								

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

_____ 20 ____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

_____ 20 ____ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования безопасности СИЗ		4	8	8–7	6–5	менее 4

Итоговая оценка _____
 (риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
 выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 №1627

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) №

Сфера контроля (надзора): соблюдение субъектами хозяйствования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения в учреждении дошкольного образования.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень 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) (далее – ОСЭТ);
2. постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования» (далее – пост. Совмина по нормам питания);
3. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 (далее – ССЭТ);
4. санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 января 2013 г. № 8 (далее – СанНиП по УДО);
5. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации бассейнов, аквапарков, объектов по оказанию бытовых услуг бань, саун и душевых, СПА-объектов, физкультурно-спортивных сооружений», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 мая 2022 г. № 44 (далее – СанНиП по плав. бассейнам);
6. гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности факторов производственной среды и трудового процесса при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37;
7. гигиенический норматив «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37 (далее – ГН по освещенности);
8. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные

постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32 (далее – 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 от 22 декабря 2003 г. № 183 (далее – 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 (далее – СанНиП по физиол. нормам).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Требования к земельному участку и территории							
1.1.	Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огражден, в том числе зелеными насаждениями, на территории отсутствует сквозной проезд. Территория в вечернее время освещена	п. 14 ОСЭТ, пп. 8–10, 13 ССЭТ					
1.2.	Площадь озеленения территории не менее 40%. Подходы к зданию, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки имеют	пп. 10, 11, 14 ССЭТ					

	<p>твердое ровное покрытие. Выделены физкультурно-спортивная, отдыха (игр) и хозяйственная зоны.</p> <p>Расположение зон физкультурно-спортивной для отдыха (игр) соответствует установленным требованиям.</p> <p>Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке.</p> <p>Песочницы оборудованы крышками</p>						
1.3.	<p>Количество групповых площадок, теневых навесов, веранд или террас соответствует количеству групп.</p> <p>На групповых площадках покрытие травяное или из утрамбованного грунта (иного аналогичного покрытия)</p>	п.80 ССЭТ					
1.4	<p>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.</p> <p>На территории и в здании созданы условия для сбора мусора.</p> <p>Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место</p>	п. 17 ОСЭТ, п. 12 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Требования к зданию							
2.1.	<p>Обеспечена функционально-планировочная структура между групповыми помещениями и помещениями общего назначения (спортивный зал,</p>	<p>пп. 82, 17, 18, 81 ССЭТ, часть четвертая п. 32, п. 108 СанНиП по УДО</p>					

	<p>музыкальный зал, бассейн и др.).</p> <p>Игровые (игровые с зоной отдыха), помещения спальные, медицинского назначения удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов.</p> <p>Помещения с пребыванием детей, помещения медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах, соблюдаются нормативы высоты потолков.</p> <p>Соответствует установленным требованиям устройство учреждения дошкольного образования встроенного, встроенно-пристроенного или пристроенного к жилым домам или размещенного в отдельном блоке учреждения общего среднего образования. Входы в здание оборудованы устройствами для очистки обуви, урнами для сбора мусора</p>					
2.2.	<p>Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития (при наличии).</p> <p>Устройство и площади помещений групповых ячеек, в том числе санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования соответствуют установленным требованиям.</p>	пп. 22, 83, 23, приложения 4, 14 ССЭТ				
2.3.	<p>В прачечной соблюдается поточность движения белья от грязного к чистому, входы</p>	пп. 25, 74 ССЭТ				

	и выходы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья, помещения (места) для хранения грязного и чистого белья отдельные. Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям						
2.4.	Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам. Своевременно проведен ремонт помещений. Не выявлено неисправных инженерных сетей, санитарно-технического оборудования. Не выявлено фактов проведения покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для здоровья, в присутствии воспитанников	п. 7 ОСЭТ, пп. 28, 29 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 3. Естественное и искусственное освещение							
3.1.	Выполняются гигиенические требования к наличию естественного освещения в помещениях учреждения. Направление основного светового потока естественного освещения в помещениях для занятий – левостороннее.	пп. 39, 40, приложение 7 ССЭТ					
3.2.	Игровые, игровые с зоной отдыха, спальные помещения оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), окна в игровых (игровых с зоной отдыха) не затенены цветами, декоративными шторами. Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам	пп. 41, 42 ССЭТ, ГН по освещенности					

3.3.	Обеспечено равномерное и достаточное искусственное освещение основных помещений. Искусственное освещение используется в помещениях с пребыванием воспитанников и в дневное время при пасмурном дне. В помещениях, где организован образовательный и воспитательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света.	п. 42 ССЭТ, ГН по освещенности					
3.4.	Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении. Остекление оконных проемов целостное. Электросветильники и окна содержатся в чистоте. Электросветильники с лампами накаливания закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые	п. 20 ОСЭТ, пп. 43, 52 ССЭТ, часть вторая п. 56 СанНиП по УДО					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 4. Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации)							
4.1.	Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном пункте) системой отопления. В ограждении отопительных приборов не используются ДСП, ДВП, полимерные материалы.	пп. 30, 33 ССЭТ					
4.2.	Системы хозяйственно-питьевого водоснабжения, горячего водоснабжения, водоотведения соответствуют установленным требованиям.	пп. 21, 22 ОСЭТ; пп. 30, 32 ССЭТ					

	Холодная и горячая вода подведена в помещения объекта питания, медицинского назначения, плавательного бассейна, для мытья ног, санитарные узлы, душевые, умывальные, буфетные. Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн						
4.3.	Питьевой режим воспитанников организован с использованием упакованной питьевой воды, кипяченой воды или через дополнительные фильтры из централизованной сети, с использованием одноразовой или многоразовой посуды. При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов	п. 155 ССЭТ					
4.4.	Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты. В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений. Параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям. Воспитанники не находятся в помещениях с наличием плесени. Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием воспитанников оснащены термометрами.	п. 19 ОСЭТ, пп. 30, 35–37, 59 ССЭТ, часть третья п. 62 СанНиП по УДО					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

Раздел 5. Соблюдение требований к устройству и содержанию плавательного бассейна, помещений теплопроцедур с обогречной камерой

5.1.	<p>Планировка, устройство помещений плавательного бассейна, система обновления и обеззараживания воды соответствуют установленным требованиям и обеспечивают предупреждение распространения кожных заразных и инфекционных болезней.</p> <p>Соответствуют установленным требованиям помещения теплопроцедур с обогречной камерой.</p>	<p>п. 66 ОСЭТ, п. 27 ССЭТ, пп. 32, 33, 36 СанНиП по плав. бассейнам, пп. 85–87 СанНиП по УДО</p>					
5.2.	<p>Соблюдаются объемы подаваемой для обновления воды, соответствует установленным требованиям площадь зеркала воды на одного обучающегося.</p> <p>Система обеззараживания воды автоматическая, эффективная и безопасная.</p> <p>Полный слив воды с обработкой чаши бассейна проводится не реже 1 раза в год в бассейнах рециркуляционного типа, а также при обнаружении патогенных биологических агентов (независимо от системы водообмена).</p> <p>Обработка чаши плавательного бассейна и поверхностей помещений производится в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>п. 66 ОСЭТ, пп. 24–28, 33, 35, 38 СанНиП по плав. бассейнам</p>					
5.3.	<p>Качество воды в чаше плавательного бассейна соответствует нормативам по температуре, органолептическим, физико-</p>	<p>п. 27 ССЭТ, пп. 32, 33, 36 СанНиП по плав. бассейнам</p>					

	химическим, микробиологическим и паразитологическим показателям, остаточному содержанию хлора (или других хим. веществ, используемых для обеззараживания)						
5.4.	Организован производственный лабораторный контроль за качеством воды, температурой воды в чаше плавательного бассейна, за микроклиматом помещений. Соблюдаются требования к проведению производственного контроля, в том числе кратность лабораторного контроля. Соблюдаются нормативы микроклимата помещений. Соблюдаются правила личной гигиены работниками и воспитанниками. Соблюдаются правила личной гигиены воспитанниками, требования к организации обучения плаванию воспитанников, к приему воспитанниками теплопроцедур в обогревочной камере	п. 66 ОСЭТ, п. 27 ССЭТ, пп. 6, 11, 23, 39, 40, 41 СанНиП по плав. бассейнам, пп. 83, 84, 89, 90 СанНиП по УДО					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 6. Оборудование помещений							
6.1.	Используются строительные материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, игры и игрушки, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, торгово-технологическое, санитарно-техническое оборудование, моющие	пп. 44, 29, 38 ССЭТ					

	<p>средства и средства дезинфекции, произведенные в соответствии с ТНПА и разрешенные законодательством.</p> <p>Используемый твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны</p> <p>Не используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела, средства обучения</p>						
6.2.	<p>Игровые оборудованы мебелью детской, произведенной по установленным стандартам, соответствующей функциональным ростовым параметрам воспитанников.</p> <p>Стулья и столы используются в комплекте одного размера, не используются при организации занятий табуретки.</p> <p>Соблюдаются требования к расстановке столов и стульев для занятий, к рассаживанию воспитанников</p>	п. 45, приложение 8 ССЭТ, пп. 92–93 СанНиП по УДО					
6.3.	<p>Используемые кровати и их расстановка отвечают установленным требованиям.</p> <p>Не используются кровати с прогибающимся ложем</p>	п. 47, приложение 8 ССЭТ					
6.4.	<p>Соответствуют установленным требованиям устройство и оборудование приемных-раздевальных, групповых ячеек, туалетных</p>	пп. 33, 84 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 7. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания							
7.1.	<p>Прием воспитанников (вновь поступающих, после болезни) осуществляется по предоставлению медицинской справки. Во время утреннего</p>	п. 6 ССЭТ п. 75 ССЭТ, п. 104 СанПиН по УДО					

	<p>приема воспитателем оценивается состояние здоровья ребенка. Воспитанники принимаются в группу здоровые. Выявленные в течение дня заболевшие воспитанники своевременно изолируются в медицинский изолятор</p>					
7.2.	<p>Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком. Песок для наполнения песочниц завозится из специально выделенных мест, чистый, без посторонних примесей, представлены документы, подтверждающие его безопасность. Перед игрой песок увлажняется. По окончании рабочего дня песочницы закрываются крышками. На территории отсутствуют бродячие животные. Игровое и спортивное оборудование хорошо поддается очистке, исправно</p>	п. 17 ОСЭТ, пп. 14, 15 ССЭТ				
7.3.	<p>Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте. Уборочный инвентарь для уборки туалетных и санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в туалетных и санузлах или специально отведенных местах</p>	п. 53 ССЭТ				

7.4.	<p>Помещения и оборудование помещений содержатся в чистоте.</p> <p>Влажная уборка помещений проводится с применением моющих средств в отсутствие воспитанников при открытых фрамугах.</p> <p>Накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются.</p> <p>Индивидуальные горшки после каждого их использования моются ершами под проточной водой с использованием моющих средств</p> <p>Соблюдается минимальная кратность уборки поверхностей в основных помещениях групповых ячеек, туалетных.</p> <p>Используемые в учреждении для мытья унитазов и горшков ерши после использования дезинфицируются и хранятся в емкостях</p>	<p>п. 3 ОСЭТ, пп. 51, 57 ССЭТ подп. 109.3, 109.4, 109.5, 109.7 п. 109 СанНиП по УДО</p>					
7.5.	<p>Не реже 1 раза в месяц проводится генеральная уборка всех помещений.</p> <p>Ковры, игрушки содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке</p>	<p>п. 3 ОСЭТ, пп. 51,52 ССЭТ, п. 111 СанНиП по УДО –</p>					
7.6.	<p>Постельные принадлежности индивидуальные, не реже 1 раза в год просушиваются или подвергаются химчистке.</p> <p>Постельное белье и полотенца после смены закрепляются за каждым воспитанником.</p> <p>Санитарной одеждой обеспечены медицинские работники, помощники воспитателей, работники прачечных, уборщики помещений.</p> <p>Смена санитарной одежды производится по мере</p>	<p>пп. 56, 60, приложение 10 ССЭТ</p>					

	загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Смена постельного белья проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 2 недели, полотенце – не реже 1 раза в неделю					
7.7.	Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками (туалетные и санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, унитазы оснащены накладными сиденьями), умывальники – дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными полотенцами, а для медицинских работников дополнительно с антисептиками для обработки рук	п. 33 ОСЭТ, п. 23 ССЭТ				
7.8.	Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для воспитанников местах. В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны. Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды. Окна в помещениях, прачечной, спальнях помещений засечены	пп. 6, 7 ОСЭТ, пп. 44, 51, 54, 57 ССЭТ, часть вторая п. 122 СанНиП по УДО				
7.9.	Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки	п.11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ				
7.10.	Руководители, воспитатели и помощники воспитателей, уборщики помещений, работники объектов питания, плавательных бассейнов	п.11 ОСЭТ, п.5 ССЭТ				

	(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						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 8. Гигиеническое требования к распорядку дня							
8.1.	Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрету курения работниками, организует в соответствии с разработанными программами проведение производственного контроля за соблюдением в санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий	п. 7 ССЭТ, пп. 4, 8, 9, 12, 15 СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий					
8.2.	Наполняемость групп и площадь помещений групповой ячейки на одного воспитанника соответствует установленным нормам	пп. 19, 83, приложение 14 ССЭТ					
8.3.	Соблюдаются требования к продолжительности и кратности обязательных компонентов режима дня (питания, дневного сна, прогулок и др.), в том числе при организации дополнительных образовательных услуг	пп. 61, 63, 85, приложение 11 ССЭТ					
8.4.	При пребывании в учреждении 10,5 часов и	пп. 61, 85, 63 ССЭТ					

	<p>более в режиме дня предусмотрено не менее 2-х прогулок на открытом воздухе общей продолжительностью не менее 3 часов 20 минут. При неблагоприятных погодных условиях прогулки не проводились (их продолжительность была сокращена)</p>						
8.5.	<p>Соблюдаются требования к организации и проведению занятий с детьми в рамках оказания дополнительных образовательных услуг. Дополнительные образовательные услуги оказываются воспитанникам с 2-летнего возраста</p>	<p>п. 86, приложение 11 ССЭТ</p>					
8.6.	<p>Образовательный процесс организован по типовым учебным планам и программам, утвержденным в установленном Кодексе Республики Беларусь об образовании порядке, в условиях сохранения здоровья, поддержания работоспособности, обеспечения двигательной активности воспитанников. В начале и конце недели занятия облегченные по содержанию и умственной нагрузке. Соблюдается нормируемая продолжительность занятий с воспитанниками, в том числе имеющими недостатки психофизического развития</p>	<p>пп. 61, 64, 85, приложение 12 ССЭТ</p>					
8.7.	<p>Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за физическим воспитанием воспитанников</p>	<p>пп. 61, 69 ССЭТ</p>					
8.8.	<p>Устройство, площади и оборудование, содержание</p>	<p>пп. 61, 48, 72, приложение 9</p>					

	помещений с персональными электронно-вычислительными машинами (ПЭВМ) соответствуют установленным требованиям. Занятия с использованием ПЭВМ и ВДТ не проводятся для детей в возрасте младше 5-и лет. На занятиях с детьми в возрасте от 5 до 6 лет исключено использование портативных электронных устройств. Соблюдаются продолжительность и режим занятий с использованием ПЭВМ	ССЭТ					
8.9.	В образовательном процессе не используется локальная сеть передачи данных с использованием радиоэлектронных средств широкополосного беспроводного доступа	пп. 61, 50 ССЭТ					
8.10.	Длительность просмотра телепередач не превышает: 20 минут для воспитанников 4-5-летнего возраста; 30 минут – для воспитанников 6-летнего возраста. При просмотре телепередач в дневные часы окна зашторены	п. 61 ССЭТ, п. 166 СанНиП по УДО					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 9. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания							
9.1.	Набор и планировка помещений, размещение торгово-технологического электрооборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды	пп. 25, 35, 37, 38 ОСЭТ, пп. 129, 132, 139, приложение 21 ССЭТ					

9.2.	<p>Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение раздевалок, светильников и другое), отделка помещений объекта (материалы нетоксичные, устойчивы к коррозии, моющим и дезинфектантам и другое) соответствуют установленным требованиям. Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные. Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда работников объекта питания</p>	<p>пп. 7, 20, 28, 40 ОСЭТ, пп. 26, 28 ССЭТ</p>					
9.3.	<p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями. Оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами. Торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда предусмотрены (и используются) отдельные для сырой и готовой продукции</p>	<p>пп. 8, 26 ОСЭТ, пп. 134, 135 ССЭТ</p>					
9.4.	<p>Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей Маркировка</p>	<p>пп. 42, 43, 50 ОСЭТ, п. 136 ССЭТ</p>	9.4.				

	<p>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>					
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>пп. 9, 54 ОСЭТ, пп. 135, 138 ССЭТ</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>п. 54 ОСЭТ, пп. 133, 137, приложение 22 ССЭТ</p>				
9.7.	<p>Уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями, своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений</p>	<p>п. 3 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ</p>				

9.8.	<p>Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>Наличия насекомых и грызунов в объекте питания не наблюдается.</p> <p>Окна в помещениях объекта питания засетчены</p>	<p>п. 59 ОСЭТ, п. 54 ССЭТ, часть вторая п. 122 СанНиП по УДО</p>					
9.9.	<p>Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.</p> <p>Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.</p> <p>Транспортная упаковка чистая.</p> <p>Готовые блюда при необходимости их транспортировки доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термоконтейнерах, боксах и т.д.</p> <p>При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости</p>	<p>пп. 57, 58 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ</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</p>	<p>п. 12 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ</p>					

	документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции.						
9.11.	В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.). Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых с обращения, после вскрытия упаковки. Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией	пп. 13, 40, 45, 47 ОСЭТ, пп. 143, 145 ССЭТ					
9.12.	Соблюдаются условия хранения и сроки годности нескоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции	пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп. 143, 144, 145 ССЭТ					
9.13.	Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса): обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей; обработка неочищенных и немытых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении	пп. 37, 38 ОСЭТ, пп. 156–158, 160 ССЭТ, п. 154 СанНиП по УДО					

	<p>(участке); соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое. Необработанные яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции. Соблюдаются требования к индивидуальной упаковке консервированных продуктов, обработке и приготовлению отдельных блюд из яиц</p>					
9.14.	<p>Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд. Соблюдаются сроки хранения приготовленных блюд. Режим обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, сроки их годности соблюдаются. Соблюдаются требования к варке и хранению овощей для приготовления салатов</p>	пп. 156, 159, 160 ССЭТ				
9.15.	<p>Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд, приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков</p>	пп. 156, 160 ССЭТ, п. 154 СанНиП по УДО				
9.16.	<p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания - помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами</p>	пп. 33, 54 ОСЭТ, пп. 23, 32, 132, 139, 140, п. 141, приложение 21 ССЭТ, часть первая п. 130 СанНиП по УДО				

	<p>либо электросушилками, антисептиками для рук.</p> <p>Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи.</p> <p>Работники обеспечены санитарной одеждой.</p> <p>Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников.</p> <p>Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день.</p> <p>Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медицинским работником (при отсутствии медработника - другим ответственным лицом)</p>						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 10. Качество питания, контроль							
10.1.	Организовано горячее питание воспитанников, соблюдается кратность питания с учетом времени пребывания в учреждении.	пп. 129, 146 ССЭТ					
10.2.	Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, разработанным с учетом норм питания, физиологических норм, возраста воспитанников, сборников технологических карт блюд, рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи, сезона года	п. 147 ССЭТ					
10.3.	В питании не используются отдельные пищевые продукты	п.45 ОСЭТ, п.161,					

	и блюда в целях профилактики острых кишечных инфекций	приложение 24 ССЭТ					
10.4.	Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления. В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики	п. 152, приложение 23 ССЭТ					
10.5.	Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем. Проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой. С-витаминизация проводится медицинским работником (уполномоченным лицом) в порядке, определенном требованиями правовых актов	пп.149, 153 ССЭТ, п. 152 часть вторая СанНиП по УДО,					
10.6.	Обеспечено проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, полнотой вложения пищевых продуктов. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд членами бракеражной комиссии, результаты заносятся в бракеражный журнал. Используется установленная форма бракеражного журнала. Соблюдаются установленные требования к раздаче пищи, кормлению воспитанников	пп. 129, 130 ССЭТ, СанНиП по произв. контролю, Приказ Минздрава по мед. помощи, пп. 156 (часть первая), 158 СанНиП по УДО					
10.7.	В примерные двухнедельные рационы для обучающихся, получающих 2–5-разовое питание, обеспечено включение молока и кисломолочных напитков, масел растительного и из коровьего молока, сахара,	пп. 150, 151 ССЭТ, постановление Совмина о нормах питания, СанНиП по физиол. нормам					

<p>мяса (птицы), хлеба, круп, овощей, свежих фруктов или соков (нектаров) ежедневно, других пищевых продуктов (рыбы, яиц, сыра, творога, сметаны) – 2–3 раза в неделю.</p> <p>Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели.</p> <p>Анализ выполнения установленных норм питания проводится уполномоченным лицом учреждения (или медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) каждые 10 дней и по окончании месяца. Нормы питания и физиологические нормы выполняются</p>						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:						

(подпись)
_____ 20 ____ г.

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяемого субъекта)

(подпись)
_____ 20 ____ г.

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.

2. В случае, если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

3. Максимальное количество баллов – 134, при отсутствии плавательного бассейна или помещений тепलोпроцедур с обогревочной камерой – 126.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно-эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования к земельному участку и территории		4	8	8	7–6	5 и менее
2.	Требования к зданию		4	8	8	7–6	5 и менее
3.	Естественное и искусственное освещение		4	8	8	7–6	5 и менее
4.	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации)		4	8	8	7–6	5 и менее

5.	Устройство и содержание плавательных бассейнов, помещений теплопроцедур с обогревочной камерой		4	8	8	7–6	5 и менее
6.	Оборудование помещений		4	8	8	7–6	5 и менее
7.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания		10	20	20–18	17–15	14 и менее
8.	Гигиенические требования к распорядку дня		10	20	20–18	17–15	14 и менее
Итого* по образовательному процессу и воспитанию (разделы 1–8)			44/ 40	88/ 80	88–79/ 80–72	78–66/ 71–60	65 и менее /59 и менее
9.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в пищеблоке (устройство и содержание пищеблока, транспортирование, хранение пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками)		16	32	32–29	28–24	23 и менее
10.	Качество питания, контроль		7	14	14–13	12–11	10 и менее
Итого* по питанию (разделы 9–10)			23	46	46–41	40–35	34 и менее
Итого* (разделы 1–10)			67/ 63	134/ 126	134–121/ 126–113	120–101/ 112–95	100 и менее /95 и менее

Итоговая оценка по организации образовательного процесса и воспитания

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

Итоговая оценка по организации питания

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

Итоговая оценка

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

* числитель – с учетом плавательного бассейна, знаменатель – без учета плавательного бассейна.

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): соблюдение субъектами хозяйствования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения в учреждениях общего среднего образования.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень 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) (далее – ОСЭТ);

2. постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования» (далее – пост. Совмина по нормам питания);

3. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 (далее – ССЭТ);

4. санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206 (далее – СанНиП по УОСО);

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

6. гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности факторов производственной среды и трудового процесса при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37;

7. гигиенический норматив «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37 (далее – ГН по освещенности);

8. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при

производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32 (далее – 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 от 22 декабря 2003 г. № 183 (далее – СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливаю- щих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Требования к земельному участку и территории							
1.1.	Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огражден зелеными насаждениями, на территории отсутствует сквозной проезд. Территория в вечернее время освещена. Растущие деревья и кустарники не затеняют учебные помещения	п. 14 ОСЭТ, пп. 8–10, 13 ССЭТ					
1.2.	Площадь озеленения не менее 40%. Подходы к зданию и дорожки на территории	пп. 10, 11 ССЭТ					

	имеют твердое ровное покрытие						
1.3.	<p>Выделены физкультурно-спортивная, отдыха (игр) и хозяйственная зоны.</p> <p>Расположение физкультурно-спортивной зоны, зоны отдыха (игр) соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке.</p> <p>Песочницы оборудованы крышками.</p> <p>В зоне отдыха выделены площадка для подвижных игр учащихся I – IV классов, игровая площадка для I-х классов.</p> <p>Физкультурно-спортивные площадки и физкультурно-спортивное оборудование установлено в соответствии с ТНП</p>	<p>пп. 11, 14 ССЭТ,</p> <p>пп. 20, 21 СанНиП по УОСО</p>					
1.4.	<p>Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от здания 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>п. 17; ОСЭТ,</p> <p>п. 12 ССЭТ</p>					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Требования к зданию							
2.1.	Обеспечена планировочная связь между группами учебных, жилых помещений с группами	<p>п. 1 ССЭТ,</p> <p>пп. 29, 26; СанНиП по УОСО</p>					

	<p>помещений общего назначения.</p> <p>Ориентация окон учебных помещений и спален по сторонам горизонта должна отвечать установленным требованиям.</p> <p>Здание размещено в пределах пешеходной доступности учащихся от места проживания или организован подвоз.</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>						
2.2.	<p>Учебные помещения объединены в: учебные для I класса, II– V классов, V–XI (XII) классов, мастерские и кабинеты обслуживающего труда, помещения физкультурно-спортивного назначения.</p> <p>Учебные, жилые и спальные помещения, групповые ячейки, 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</p>	<p>пп. 17, 18, 22, 87, приложение 3 ССЭТ, п. 137 СанНиП по УОСО</p>					

	тамбур с теплозащитой. При входе в здание имеются устройства для очистки обуви, урны, очистка которых произведена своевременно (по мере заполнения)					
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 (I-х классов), их расположение соответствует установленным</p>	пп. 17, 20, 21, 24, 25, 88, 74, приложения 1, 2 ССЭТ				

	требованиям. Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям						
2.4.	Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям	п. 23, приложение 4 ССЭТ					
2.5.	Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам. Своевременно проведен ремонт помещений. Не выявлено неисправных инженерных сетей, санитарно-технического оборудования. Не выявлено фактов проведения покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для здоровья, в присутствии обучающихся	п. 7 ССЭТ, пп. 28, 29 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 3. Санитарно-техническое благоустройство							
3.1.	Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном пункте) системой отопления. В ограждении отопительных приборов не используются древесно- стружечные и древесно- волоконные плиты, полимерные материалы	пп. 30, 33 ССЭТ, п. 51 СанНиП по УОСО					

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.</p> <p>Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн.</p> <p>Питьевой режим учащихся организован с использованием упакованной 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>После реконструкции холодная и горячая вода подведена в лаборантские, помещения для групп продленного дня, мастерские и кабинеты обслуживающих видов труда, кабинеты физики, химии, биологии, изобразительного искусства, учебные помещения I–IV классов</p>	<p>п. 21, 22 ОСЭТ, п. 30–32, 155 ССЭТ, п. 53 СанНиП по УОСО</p>					
------	---	---	--	--	--	--	--

3.3.	Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты	п. 19 ОСЭТ, пп. 30, 34, 35, 36 ССЭТ					
3.4.	В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений. Соблюдается требования к проветриванию помещений. Параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям. Ртутные термометры не используются. Учащиеся не находятся в помещениях с наличием плесени. Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием учащихся оснащены термометрами	пп. 37 38, 59, приложение 6 ССЭТ, п. 56 СанНиП по УОСО					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 4. Естественное и искусственное освещение							
4.1.	Помещения имеют естественное освещение, за исключением отдельных помещений	п. 39, приложение 7 ССЭТ					
4.2.	Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях левостороннее	п. 40 ССЭТ					
4.3.	В учебных помещениях окна не затенены цветами, декоративными шторами, мебелью, поверхности интерьера матовых светлых тонов. Учебные, жилые и спальные помещения	пп. 41, 42 ССЭТ, ГН по освещенности					

	<p>оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), предусмотрено затемнение окна (окон) при использовании интерактивной доски. Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам</p>						
4.4.	<p>Уровни искусственной освещенности соответствуют установленным нормам. Обеспечено равномерное искусственное освещение учебных помещений. Уровень освещенности рабочих мест в производственных мастерских соответствует характеру и точности (разряду) выполняемых работ</p>	<p>п. 42 ССЭТ, п. 69 СанНиП по УОСО, ГН по освещенности</p>					
4.5.	<p>Используются, преимущественно, люминесцентные лампы и с электронной пускорегулирующей аппаратурой. Имеется дополнительное освещение классной доски. В помещениях, где организован образовательный и воспитательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света. Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично закрытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые</p>	<p>п. 43 ССЭТ, ГН по освещенности, п.70.5 СанНиП по УОСО</p>					

4.6.	Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении. Электросветильники и окна содержатся в чистоте	пп. 43, 52 ССЭТ					
4.7.	В пасмурные дни искусственное освещение используется в течение всего рабочего дня	п. 42 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Оборудование помещений							
5.1.	Используемые строительные материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, игры и игрушки, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, торгово-технологическое, санитарно-техническое оборудование, моющие средства и средства дезинфекции используются произведенные в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и разрешенные законодательством. Используемый твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны	пп. 29, 44 ССЭТ					
5.2.	Гардеробы для учащихся оснащены вешалками для верхней одежды и ячейками для обуви. Для учащихся I – IV классов оборудованы индивидуальные шкафы-ячейки или встроенные шкафы для хранения в классе принадлежностей для учебных занятий и	пп. 89, 90, 47 ССЭТ					

	<p>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>					
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 I – IV классов по мере износа заменена на парты.</p> <p>Требования к расстановке ученической мебели соблюдены.</p> <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</p>	<p>п. 45, приложение 8 ССЭТ,</p> <p>п. 45 приложение 8 ССЭТ,</p> <p>п.75 СанНиП по УОСО,</p> <p>п.77 СанНиП по УОСО</p>				
5.4.	<p>Химические лаборатории оборудованы вытяжными шкафами.</p> <p>Оборудование помещений обсуживающих видов</p>	<p>пп. 45, 46 ССЭТ,</p> <p>п. 83 СанНиП по УОСО</p>				

	труда (швейное дело и кулинария) слесарной и столярной мастерских соответствуют установленным требованиям. Мастерские укомплектованы обеспечены средствами индивидуальной защиты, аптечками первой помощи универсальными						
5.5.	Устройство и оборудование спортивного зала (набор подсобных помещений, в том числе раздевальных, душевых и туалетов) соответствует требованиям ТНПА. Спортивный зал оснащен исправными оборудованием и инвентарем, его хранение упорядочено	пп. 24, 29 ССЭТ					
5.6.	Устройство и оборудование кабинетов информатики, в том числе характеристики электронных средств обучения соответствуют установленным требованиям. Устройство локальной сети передачи данных соответствует установленным требованиям	пп. 44, 48, 49, приложение 9 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 6. Организация образовательного процесса							
6.1.	Образовательный процесс организован по типовым учебным планам и в условиях сохранения здоровья, поддержания работоспособности, обеспечения двигательной активности.	пп. 61, 92 ССЭТ, п. 7 ССЭТ, пп. 4, 8, 9, 12, 15 СанНиП по произв. контролю профил.					

	<p>Во вторую смену не организовано обучение учащихся I, II, V, IX-XI классов и классов с изучением отдельных учебных предметов на повышенном уровне, за исключением VI-VII классов (при согласовании).</p> <p>Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрете курения, организывает проведение производственного контроля за соблюдением в учреждении санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий</p>	мероприятий					
6.2.	<p>Обеспечивается проектная вместимость образовательного процесса в одну смену.</p> <p>Наполняемость и площадь классов соответствует установленным нормативам</p>	пп. 61, 19, 20 ССЭТ					
6.3.	<p>Соблюдаются требования к режиму занятий (начало и окончание, длительность перерывов, каникулы, сокращение или отмена занятий, и другое).</p> <p>Продолжительность учебного занятия соответствует нормативам.</p>	пп. 61, 63, 64, приложение 12 ССЭТ					
6.4.	<p>Максимальная недельная учебная нагрузка учащегося не превышает максимальную допустимую</p>	пп. 61, 93, приложение 16 ССЭТ					

6.5.	Расписание уроков (распределение предметов в течение учебного дня и недели, сдвоенные уроки и другое) составлено с учетом установленных требований. Расписание уроков в течение недели составлено с учетом ранговой шкалы трудности предметов	пп. 61, 65, 94 ССЭТ, часть вторая п. 106 СанНиП по УОСО					
6.6.	Контрольные работы проводятся с кратностью не более чем одна в день, не проводятся на последних уроках, по пятницам – на первых трех уроках. Домашние задания не задаются учащимся I-х классов, находящимся на стационарном или санаторно-курортном лечении	пп. 61, 67, 66 ССЭТ					
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 занятиями во 2-ю смену. Факультативные занятия в течение недели проводятся в дни с наименьшим количеством уроков	пп. 61, 64, 92 ССЭТ					
6.8.	Требования к режиму дня (продолжительность сна прогулок, кратность питания и другое) в группах продленного дня и учреждениях с круглосуточным пребыванием обучающихся соблюдаются	пп. 61, 95, 63, приложение 11 ССЭТ					
6.9.	Установленные требования к режиму организации	пп. 61, 65, 68, 70 ССЭТ,					

	физического воспитания (место уроков в расписании, сдвигание уроков, проведение уроков, организация занятий с учащимися, отнесенными к медицинской подготовительной группе, группе лечебной физической культуры и другое) выполняются. Соблюдаются требования к деятельности спортивных классов	часть вторая п. 112 СанНиП по УОСО					
6.10.	Установленные требования к организации урока по физической культуре (двигательная активность, физическая нагрузка) соблюдаются	пп. 61, 69 ССЭТ					
6.11.	Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания учащихся	пп. 61, 69, 78.1 ССЭТ					
6.12.	Трудовое обучение, включая общественно полезный труд, проводится с соблюдением норм трудового законодательства и санитарно-эпидемиологических требований	пп. 61, 71, приложения 13, 17 ССЭТ					
6.13.	Соблюдаются требования к рассаживанию учащихся за ученической мебелью. Соблюдаются требования к проведению занятий и расстановке мебели при использовании аудиовизуальных средств обучения	пп. 61, 96, приложение 8 ССЭТ, п. 129 СанНиП по УОСО					
6.14.	Проводится комплекс мероприятий,	пп. 61, 66, 97 ССЭТ					

[illegible]

Раздел 7. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением пищеблока						
7.1.	<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 завозится из специально выделенных мест, чистый, без посторонних примесей, представлены документы, подтверждающие его безопасность. Перед игрой увлажняется.</p> <p>На территории отсутствуют безнадзорные животные</p>	п. 17 ОСЭТ, пп. 14, 15 ССЭТ				
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>Реализуются меры в отношении работников и обучающихся по запрету на курение (потребление) табачных изделий</p>	п. 3 ОСЭТ, пп. 7, 51 ССЭТ				
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</p>	п. 53 ССЭТ				

	отведенных местах						
7.4.	<p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками (санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, умывальники – дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными полотенцами, унитазы оснащены накладными сиденьями). Уборка санузлов и унитазов проводится после каждой перемены, накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются. В местах проживания клапаны и камеры мусоропроводов содержатся в чистоте</p>	п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 51, 55, 57 ССЭТ					
7.5.	<p>Своевременно проводится генеральная уборка всех помещений. Ковры, мягкая мебель, игрушки содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке. Соблюдаются требования к содержанию постельных принадлежностей, постельного белья, санитарной одежды. Соблюдаются правила обработки спортивного оборудования, инвентаря, съемных чехлов, матов</p>	п. 3 ОСЭТ, пп. 51, 52, 60, 56, приложение 10 ССЭТ, п. 140 СанНиП по УОСО					
7.6.	<p>Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для учащихся местах. В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны.</p>	пп. 6, 7 ОСЭТ, пп. 44, 51, 54, 57 ССЭТ					

	Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды						
7.7.	Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки	п.11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ					
7.8.	Отдельные категории работников прошли гигиеническое обучение.	п.11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 8. Соблюдение требований к устройству и содержанию плавательного бассейна							
8.1.	Планировка, устройство помещений плавательного бассейна, система обновления и обеззараживания воды соответствуют установленным требованиям и обеспечивают предупреждение распространения кожных заразных и инфекционных болезней	п. 66 ОСЭТ, п. 27 ССЭТ, пп. 32, 33, 36 СанНиП по плав. бассейнам					
8.2.	Соблюдаются объемы подаваемой для обновления воды, соответствует установленным требованиям площадь зеркала воды на одного обучающегося. Система обеззараживания воды автоматическая, эффективная и безопасная. Полный слив воды с обработкой чаши бассейна проводится не реже 1 раза в год в бассейнах рециркуляционного типа, а также при обнаружении патогенных биологических	п. 66 ОСЭТ, пп. 24–28, 33, 35, 38 СанНиП по плав. бассейнам					

	агентов (независимо от системы водообмена). Обработка чаши плавательного бассейна и поверхностей помещений производится в соответствии с установленными требованиями						
8.3.	Качество воды в чаше плавательного бассейна соответствует нормативам по температуре, органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и паразитологическим показателям, остаточному содержанию хлора (или других хим. веществ, используемых для обеззараживания)	п. 27 ССЭТ, пп.32,33, 36 СанНиП по плав. бассейнам					
8.4.	Организован производственный лабораторный контроль за качеством воды, температурой воды в чаше плавательного бассейна, за микроклиматом помещений. Соблюдается требования к проведению производственного контроля, в том числе кратность лаборатрного контроля. Соблюдаются нормативы микроклимата помещений. Соблюдаются правила личной гигиены работниками и посетителями бассейна	п. 66 ОСЭТ, п. 27 ССЭТ, пп. 6, 11, 23, 39–41 СанНиП по плав. бассейнам					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 9. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания							

9.1.	<p>Созданы условия для организации горячего питания.</p> <p>Набор и планировка помещений объекта питания соответствуют установленным требованиям с учетом формы организации питания.</p> <p>Набор помещений объекта питания и торгово-технологического электрооборудования, их размещение обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды</p>	<p>пп. 25, 35, 37, 38 ОСЭТ, пп. 129, 132, 139, приложение 21 ССЭТ</p>					
9.2.	<p>Количество посадочных мест – с учетом количества приемов пищи и возможности свободного перемещения.</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>пп. 7, 20, 28, 40 ОСЭТ, пп. 26, 28 ССЭТ</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 отдельные для сырой и готовой продукции</p>	<p>пп. 8, 26 ОСЭТ, пп. 143, 134, 135 ССЭТ</p>					
9.4.	<p>Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей. Установленная маркировка производственных ванн, столов, разделочных досок и ножей, кухонной посуды соблюдается.</p> <p>Холодная и горячая вода к ваннам подается через смесители. Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков</p>	<p>пп. 42, 43, 50 ОСЭТ, п. 136 ССЭТ</p>					
9.5.	<p>Всех видов столовой и кухонной посуды достаточное количество. Обеспечено наличие одноразовой посуды на</p>	<p>пп. 9, 54 ОСЭТ, пп. 135, 138 ССЭТ</p>					

	<p>период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств.</p> <p>Одноразовая посуда повторно не используется.</p> <p>Посуда используется из разрешенных материалов.</p> <p>Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами</p>						
9.6.	<p>Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды.</p> <p>Режим мытья столовой посуды и приборов соблюдается.</p> <p>Столовая посуда на раздаче в сухом виде.</p> <p>Режим мытья и сушки кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов после использования, требования к сушке и хранению соблюдаются</p>	п. 54 ОСЭТ, пп. 133, 137, приложение 22 ССЭТ					
9.7.	<p>В помещениях объекта питания, обеденном зале уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями.</p> <p>Своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений объекта питания</p>	п. 3 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ					
9.8.	<p>Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями. Наличие насекомых и грызунов в</p>	п. 59 ОСЭТ, п. 54 ССЭТ, п. 146 СанНиП по УОСО					

	<p>объекте питания не наблюдается.</p> <p>Выполнены мероприятия по предотвращению появления грызунов, насекомых</p>					
9.9.	<p>Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.</p> <p>Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.</p> <p>Транспортная упаковка чистая.</p> <p>Готовые блюда при необходимости их транспортировки доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термоконтейнерах, боксах и т.д.</p> <p>При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости</p>	<p>пп. 57, 58 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ</p>				
9.10.	<p>На поступившие в объект питания продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие ее прослеживаемость и подтверждающие качество и безопасность, продукция соответствует установленным гигиеническим нормативам.</p>	<p>п. 12 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ</p>				

	Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции						
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.)	п. 45 ОСЭТ					
9.12.	Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых с обращения, после вскрытия упаковки. Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией	пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп.143, 145 ССЭТ					
9.13.	Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в т. ч. сухих, хлеба, плодоовощной продукции	п.п. 13, 40, 47; ОСЭТ, пп. 143, 144, 145 ССЭТ					
9.14.	Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса): обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей;	пп. 37, 38 ОСЭТ, пп. 156–158, 160 ССЭТ подп. 188.4, часть первая подп.188.11 п. 188 СанНиП по УОСО					

	<p>обработка неочищенных и немытых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке);</p> <p>соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое.</p> <p>Необработанные яйца обрабатываются мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции.</p> <p>Соблюдаются требования к обработке индивидуальной упаковки консервированных продуктов, яиц</p>						
9.15.	<p>Режим обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, сроки годности соблюдаются.</p> <p>Соблюдаются требования к варке и хранению овощей для приготовления салатов</p>	п. 159 ССЭТ					
9.16.	<p>Соблюдаются сроки хранения приготовленных блюд.</p> <p>Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд. Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд</p>	<p>пп. 156, 160 ССЭТ, подп. 188.7–188.9, 188.12, 188.13 п. 188 СанНиП по УОСО</p>					
9.17.	<p>Соблюдаются отдельные требования к приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и</p>	<p>п.156 ССЭТ, подп. 188.10, 188.14–188.16 п. 188 СанНиП по УОСО</p>					

	других напитков						
9.18.	Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания: помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук	п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 32, 139, 132, приложение 21 ССЭТ					
9.19.	Работники пищеблока обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день	пп. 139, 140 ССЭТ					
9.20	Работники объекта питания: соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи. Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медработником (при отсутствии медработника - другим ответственным лицом)	п.54 ОСЭТ, п. 139 ССЭТ, п. 141 ССЭТ, п. 191 СанНиП по УОСО					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 10. Качество питания, контроль							
10.1.	Организовано горячее питание, соблюдается кратность питания с учетом времени пребывания в учреждении. Приняты	пп. 129, 146, 148, 154 ССЭТ					

	меры по быстрому и качественному обслуживанию детей с возможностью выбора рационов (блюд). Соблюдаются требования к ассортименту буфетной продукции					
10.2.	Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, разработанным с учетом норм питания, физиологических норм, возраста обучающихся, сборников технологических карт блюд, рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи, сезона года	п.147 ССЭТ части шестая и седьмая п. 17 СанНиП по УОСО				
10.3.	В питании не используются пищевые продукты и блюда, определенные в целях профилактики острых кишечных инфекций	п. 45 ОСЭТ, п. 161, приложение 24 ССЭТ				
10.4.	Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления. В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской дитетики	п.152, приложение 23 ССЭТ, п. 182 СанНиП по УОСО				
10.5.	Организовано диетическое питание для нуждающихся в нем. Сведения о нуждающихся в диетическом питании имеются в объекте питания (предоставлены медицинским работником). Проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой	пп.149, 153 ССЭТ, части вторая и третья п.183, п.184 СанНиП по УОСО				
10.6.	Обеспечено проведение	пп. 129, 130				

	<p>производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, вложением пищевых продуктов. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд с участием медицинского работника (при наличии), результаты заносятся в бракеражный журнал. Используется установленная форма бракеражного журнала</p>	<p>ССЭТ, СанНиП по произв. контролю, часть первая п. 185 СанНиП по УОСО</p>					
10.7.	<p>Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели. Анализ выполнения установленных норм питания проводится уполномоченным лицом учреждения (или медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) каждые 10 дней и по окончании месяца. Нормы питания и физиологические нормы выполняются.</p>	<p>пп. 150, 151 ССЭТ, постановление Совмина о нормах питания</p>					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

20 г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

20 г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае, если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.
3. Максимальное количество баллов – 168, при отсутствии плавательного бассейна – 160.

№ п/ п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования к земельному участку и территории		4	8	8	7–6	5 и менее
2.	Требования к зданию		5	10	10–9	8	7 и менее
3.	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации)		4	8	8	7–6	5 и менее
4.	Естественное и искусственное освещение		7	14	14–13	12–11	10 и менее

5.	Оборудование помещений		6	12	12–11	10–9	8 и менее
6.	Требования к организации образовательного процесса		19	38	38–34	33–29	28 и менее
7.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания		8	16	16–14	13–12	11 и менее
8.	Устройство и содержание плавательных бассейнов		4	8	8	7–6	5 и менее
Итого* по условиям и организации образовательного процесса (разделы 1–8)			57/53	114/106	14–103/106–95	102–86/94–80	85 и менее/79 и менее
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)		20	40	40–36	35–30	29 и менее
10	Качество питания, контроль		7	14	14–13	12–11	10 и менее
Итого* по организации питания (разделы 9–10),			27	54	54–49	48–41	40 и менее
Итого* (разделы 1–10)			84/80	168/160	168–151/160–144	150–126/143–120	125 и менее/119 и менее

Итоговая оценка по условиям и организации образовательного процесса

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

Итоговая оценка по организации питания

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

Итоговая оценка

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

*числитель – с учетом плавательного бассейна, знаменатель – без учета плавательного бассейна.

УТВЕРЖДЕНО

Приказ

Министерства здравоохранения
Республики Беларусь

31.12.2025 № 1627

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) №

Сфера контроля (надзора): соблюдение субъектами хозяйствования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения в социально-педагогическом учреждении, школе-интернате для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);

для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденные Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 (главы 1–5) (сокращенно – ОСЭТ);

2. постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования» (сокращенно – пост. Совмина по нормам питания);

3. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 (сокращенно – ССЭТ);

4. 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);

5. гигиенический норматив «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37 (сокращенно – ГН по освещенности);

6. 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).

7. 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);

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

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Требования к земельному участку и территории							
1.1.	Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огражден, в том числе зелеными насаждениями, на территории отсутствует сквозной проезд. Территория в вечернее время освещена. Растущие деревья и кустарники не затеняют учебные помещения. Устройство, оборудование и содержание дворовой территории детских деревень (городков) соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к содержанию территорий населенных пунктов и организаций	ОСЭТ – п. 14; ССЭТ – пп. 8–10, 13, 124					
1.2.	Площадь озеленения	ССЭТ –					

	<p>территории не менее 40%.</p> <p>Подходы к зданиям учреждения, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки имеют твердое ровное покрытие</p>	пп. 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> <p>В зоне отдыха оборудованы навесы, веранды, террасы.</p> <p>Физкультурно-спортивные площадки и физкультурно-спортивное оборудование установлены в соответствии с техническим нормативным правовым актом, согласно которому произведено данное оборудование</p>	<p>ССЭТ – пп. 11, 14</p> <p>СанПиН по УДС – пп. 17, 18</p>					
1.4.	<p>Хозяйственная зона имеет отдельный въезд.</p> <p>Мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от окон зданий, зон отдыха (игр) и физкультурно-спортивной зоны на</p>	<p>ОСЭТ – п. 17;</p> <p>ССЭТ – п. 12</p>					

	<p>специальной площадке с твердым покрытием и ограждением.</p> <p>На территории и в здании созданы условия для сбора мусора. Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место</p>						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Требования к зданию							
2.1.	<p>Обеспечена планировочная связь между группами учебных, жилых помещений с группами помещений общего назначения. 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>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</p>	<p>ССЭТ – пп. 17, 125, 126</p> <p>СанПиН по УДС – пп. 6, 47</p>					

	помещений, помещений для занятий по интересам, игровых, общих комнат по сторонам горизонта отвечает установленным требованиям					
2.2.	<p>Жилые и спальные помещения, помещения медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах. Высота помещений от пола до потолка не менее 3 м (при оборудовании подвесного потолка – не менее 2,75 м). Созданы безопасные и беспрепятственные условия для размещения и передвижения детей с особенностями психофизического развития (при наличии) При входе в здание оборудован двойной тамбур с теплозащитой. При входе в здание имеются устройства для очистки обуви, урны, очистка которых производится по мере заполнения</p>	<p>ССЭТ – пп. 18, 22, приложение 3</p> <p>СанНиП по УДС – п. 118</p>				
2.3.	<p>Набор помещений жилой секции содержит: 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</p>	<p>ССЭТ – п. 21, приложение 2</p>				

	<p>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. При жилой секции предусмотрено помещение для воспитателя. Соблюдается площадь на одного проживающего в жилых комнатах не менее 6 кв.м.</p>						
2.4.	<p>Жилые помещения, игровые удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов. 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</p>	<p>ССЭТ – пп. 17, 24, 25, 74</p>					

Раздел 3. Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации)						
3.1.	Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном пункте) системой отопления. В ограждении отопительных приборов не используются древесно-стружечные и древесно-волоконные плиты, полимерные материалы	ССЭТ – пп. 30, 33				
3.2.	Системы хозяйственно-питьевого водоснабжения, горячего водоснабжения, водоотведения находятся в исправном состоянии. 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. Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн	ОСЭТ – пп. 21, 22; ССЭТ – пп. 30, 32				
3.3.	Питьевой режим воспитанников организован с использованием упакованной питьевой воды, кипяченой воды или через дополнительные фильтры из централизованной сети, с использованием	ССЭТ – п. 155				

	<p>одноразовой посуды (в обеденном зале – с использованием одноразовой или многоразовой посуды). При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах)</p>						
3.4.	<p>Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты</p>	<p>ОСЭТ – п. 19; ССЭТ – пп. 30, 34–36</p>					
3.5.	<p>В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений через фрамуги и форточки, створки стеклопакетов. Соблюдаются требования к проветриванию помещений. Параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям. Воспитанники не находятся в помещениях с наличием плесени. Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием воспитанников оснащены термометрами</p>	<p>ССЭТ – пп. 37, 59, приложение 6; СанНиП по УДС – п. 72 (часть третья)</p>					

Фактическое количество баллов по разделу, всего:						
Раздел 4. Естественное и искусственное освещение						
4.1.	Помещения имеют естественное освещение в соответствии с требованиями. Направление основного потока естественного освещения в помещениях для занятий левостороннее. Окна жилых, учебных, спальных и других помещений оснащены регулирующими солнцезащитными устройствами	ССЭТ – пп. 39 - 41, приложение 7; СанНиП и ГН по освещенности				
4.2.	Уровни искусственной освещенности помещений соответствуют установленным нормам. Обеспечено равномерное искусственное освещение помещений	ССЭТ – п. 42; СанНиП по УДС – п. 79, приложение 3; СанНиП и ГН по освещенности				
4.3.	Используются, преимущественно, люминесцентные лампы и с электронной пускорегулирующей аппаратурой. Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые	ССЭТ – п. 43; ГН по освещенности СанНиП по УДС – п. 83				
4.4.	Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении. Остекление оконных проемов целостное. Электросветильники и	ОСЭТ – п. 20; ССЭТ – пп. 43, 52				

	окна содержатся в чистоте						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Оборудование помещений							
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 – пп. 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,	ССЭТ – п. 47					

	трехуровневые кровати из комплекта мебели для групп продленного дня. Постельные принадлежности и постельное белье стоящих рядом кроватей не соприкасаются						
5.4.	Требования к оборудованию кухонь-столовых, буфетных, общей столовой соблюдаются	СанНиП по УДС – пп. 57–60					
Фактическое количество баллов по разделу							
Раздел 6. Требования к распорядку дня							
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.	Во внеклассной деятельности осуществляется гигиеническое воспитание и обучение воспитанников. Гигиеническое обучение направлено на овладение воспитанниками знаний, умений и навыков в области гигиены и охраны здоровья, формирование навыков здорового образа жизни. Педагогические и медицинские работники требуют от воспитанников	ССЭТ – п. 78.2; СанНиП по УДС – глава 12					

	<p>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>						
6.3.	<p>Наполняемость групп в социально- педагогических учреждениях не превышает 12 воспитанников. Соблюдаются требования к количеству проживающих в одном жилом помещении воспитанников: от 3 до 5 лет – не более 8; от 6 до 10 лет – не более 5; от 11 лет – не более 4. Для воспитанников старше 6-лет жилые помещения отдельные для лиц мужского и женского пола</p>	<p>СанНиП по УДС – п. 7 ССЭТ – п. 21, приложение 2</p>					
6.4.	<p>Требования к режиму дня (продолжительность сна прогулок, кратность питания и другое) соблюдаются. Воспитанники проводят достаточное количество времени на открытом воздухе. Предусмотрено увеличение продолжительности пребывания на открытом</p>	<p>ССЭТ – пп. 61, 63, приложение 11</p>					

	<p>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>						
6.5.	<p>В режиме дня воспитанников предусмотрено время для проведения оздоровительных и коррекционных занятий, развивающих занятий, домашних заданий, соблюдаются условия проведения занятий</p>	СанНиП по УДС – пп. 86–88					
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. 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,	ССЭТ – пп. 48, 72, приложение 9;					

	при просмотре телепередач. 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 – пп. 95, 96					
Фактическое количество баллов по разделу:							
Раздел 7. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением объекта питания							
7.1.	Прием (поступление) детей в учреждение осуществляется по представлению медицинской справки о состоянии здоровья и выписки из медицинских документов. 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. По необходимости организовано проведение санации ребенка с педикулезом непосредственно в учреждении с использованием противопедикулезной	ССЭТ – пп. 6, 75, 77, 128 СанНиП по УДС – п. 185					

	укладки. В медицинском кабинете имеется противопедикулезная укладка						
7.2.	Осуществляется медицинское обеспечение воспитанников работниками учреждений и территориальных организаций здравоохранения в порядке, установленном законодательством. Медицинскими работниками ежедневно проводится амбулаторный прием, отправка на госпитализацию или лечение заболевших воспитанников. Прием в учреждение, лечение в медицинском изоляторе воспитанников с кожными заразными и острыми инфекционными заболеваниями не осуществляется.	ССЭТ – пп. 74, 75 76; СанНиП по УДС – п. 189; Приказ по мед. помощи					
7.3.	Периодически проводятся профилактические медицинские осмотры воспитанников, в том числе осмотр на кожные заразные заболевания и педикулез. После выходных, праздничных дней и каникул медицинскими работниками проводится опрос и выборочные профилактические осмотры детей в целях выявления заболевших.	ССЭТ – пп. 75, 78.1.					

	Медицинскими работниками совместно с администрацией учреждения осуществляется контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при воспитании и организации образовательного процесса воспитанников					
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 бродячие животные. Игровое и спортивное оборудование хорошо поддается очистке, исправно</p>	<p>ОСЭТ – п. 17;</p> <p>ССЭТ – пп. 14, 15</p>				
7.7.	<p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками:</p> <p>санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, унитазами</p>	<p>ОСЭТ –п. 33;</p> <p>ССЭТ – пп. 23, 51, 57</p>				

	<p>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. Накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются</p>					
7.8.	<p>Генеральная уборка всех помещений проводится не реже 1 раза в месяц. Ковры, мягкая мебель, игрушки содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке. Соблюдаются требования к содержанию постельных принадлежностей, постельного белья, санитарной одежды</p>	<p>ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – пп. 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. Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды. В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны.</p>	<p>ОСЭТ – пп. 6, 7; ССЭТ – пп. 44, 51, 54, 57; СанНиП по УДС – п. 113</p>				

	Окна в помещениях прачечной, спальных помещениях засетчены					
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 наматрасников, постельного белья и полотенец на каждого воспитанника.</p> <p>Воспитанники обеспечены достаточным количеством одежды и обуви, средств личной гигиены.</p> <p>Одежда и обувь, полученные в виде гуманитарной помощи, обрабатываются</p>	<p>ССЭТ – пп. 79, 58;</p> <p>СанНиП по УДС – пп. 171, 175</p>				
7.11.	Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки	<p>ОСЭТ – п. 11;</p> <p>ССЭТ – п. 5;</p>				
7.12.	Работники объектов питания, уборщики помещений, работники прачечных (кастелянши, рабочие по стирке и ремонту спецодежды и другие), заведующие хозяйством, заместители	<p>ОСЭТ – п. 11;</p> <p>ССЭТ – п. 5;</p> <p>Постановление по гиг. обучению</p>				

	руководителей по административно-хозяйственной работе, слесари-сантехники прошли гигиеническое обучение в установленные сроки						
Фактическое количество баллов по разделу:							
Раздел 8. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания							
8.1.	Созданы должные условия для организации горячего питания. Набор и планировка помещений, размещение торгово-технологического электрооборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды. В помещении приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах обеспечена работа бактерицидного освещения	ОСЭТ – пп. 25, 35, 37, 38, 51; ССЭТ – пп. 129, 132, 139, приложение 21					
8.2.	Количество посадочных мест – из расчета одновременного обеспечения питанием 50 % - в учреждениях с круглосуточным пребыванием. Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение раздевалок, светильников и другое), отделка помещений объекта (материалы нетоксичные, устойчивы к коррозии, моющим и	ОСЭТ – пп. 7, 20, 28, 40; ССЭТ – пп. 26, 28					

	<p>дезсредствам и другое) соответствуют установленным требованиям. Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда. Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные</p>					
8.3.	<p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями. Оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами. Торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда предусмотрены (и используются) отдельные для сырой и готовой продукции</p>	<p>ОСЭТ – пп. 8, 26; ССЭТ – пп. 134, 135</p>				
8.4.	<p>Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей,</p>	<p>ОСЭТ – пп. 42, 43, 50; ССЭТ – п. 136;</p>				

	<p>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.</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>В кухнях-столовых учреждений выделены разделочные ножи и доски для сырой и готовой 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</p>	<p>ОСЭТ – пп. 9, 54;</p> <p>ССЭТ – пп. 135, 138</p>					

	используется. Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами					
8.6.	Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды, режим мытья столовой посуды и приборов, соблюдается, посуда на раздаче в сухом виде. Режим мытья, сушки и хранения кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов соблюдается	ОСЭТ – п. 54; ССЭТ – пп. 133, 137, приложение 22				
8.7	Уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями, своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений	ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – п. 51;				
8.8.	Пищевые отходы в объекте питания собираются в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, своевременно удаляются из помещений. Наличия насекомых и грызунов в объекте питания не наблюдается. Выполняются мероприятия по предотвращению появления грызунов,	ОСЭТ – п. 59; ССЭТ – п. 54; СанНиП по УДС – п. 113				

	<p>насекомых: проводится дезинфекция, дезинсекция, дератизация в соответствии с актами законодательства; нижняя часть наружных дверей объекта питания облицована металлом; окна подвальных помещений закрыты металлической сеткой (решеткой); окна в помещениях объекта питания засетчены</p>						
8.9.	<p>Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Транспортная упаковка чистая. Готовые блюда при необходимости их транспортировки доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термоконтейнерах, боксах и т.д. При транспортировке не</p>	<p>ОСЭТ – пп. 57, 58; ССЭТ – п. 142</p>					

	производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости					
8.10.	<p>На поступившие в объект питания продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие ее качество и безопасность. Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции. Используемая в питании воспитанников сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в учебно- производственных объектах учреждений, соответствует гигиеническим нормативам согласно результатам лабораторных исследований. В детских деревнях (городках) пищевые продукты приобретаются родителями- воспитателями с (или) воспитанниками с соблюдением установленных требований</p>	<p>ОСЭТ – п. 12; ССЭТ – п. 142; СанНиП по УДС – п. 140</p>				
8.11.	В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком	ОСЭТ – п. 45				

	годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.)					
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>В детских деревнях (городках) обеспечено раздельное хранение следующих пищевых продуктов:</p> <p>сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб;</p> <p>скоропортящиеся продукты; 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>	<p>ОСЭТ – пп. 13, 40, 47;</p> <p>ССЭТ – пп.143, 145;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 151</p>				
8.13.	<p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе</p>	<p>ОСЭТ – пп. 13, 40, 47;</p> <p>ССЭТ – пп. 143, 144, 145</p>				

	сухих, хлеба, плодовоовощной продукции					
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 с 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>Соблюдаются требования к обработке яиц, индивидуальной упаковки консервированных продуктов</p>	<p>ОСЭТ – пп. 37, 38;</p> <p>ССЭТ – пп. 156–158, 160</p> <p>СанНиП по УДС – п. 156</p>				
8.15.	Овощи, фрукты, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья бланшируются, зелень и ягоды – промываются	ССЭТ – п. 159				

	<p>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>						
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> <p>Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд</p>	<p>ССЭТ – пп. 156, 160;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 156</p>					
8.17	<p>Соблюдаются отдельные требования к приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков</p>	<p>ССЭТ –п. 156;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 156</p>					
8.18.	<p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания: помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной</p>	<p>ОСЭТ – п. 33;</p> <p>ССЭТ – пп.23, 32, 139, 132 и приложение 21</p>					

	водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук						
8.19.	Работники обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день	ССЭТ – пп. 139, 140					
8.20.	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. Воспитатели, родители-воспитатели при приготовлении пищи в кухнях-столовых опрятны, содержат руки в чистоте, используют передник и косынку. Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по установленной форме	ОСЭТ –п. 54; ССЭТ – п. 139; СанНиП по УДС – п. 164 ССЭТ – п. 141; СанНиП по УДС – п. 165					
Фактическое количество баллов по разделу:							
Раздел 9. Качество питания, контроль							
9.1.	Соблюдается кратность питания с учетом круглосуточного пребывания в учреждении.	ССЭТ – пп. 129, 146, 148					

	Приняты меры по быстрому и качественному обслуживанию воспитанников с возможностью выбора рационов (блюд)					
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> <p>Питание воспитанников в детских деревнях (городках) организовано на основе примерных двухнедельных рационов, используемых в качестве методического материала</p>	<p>ССЭТ – п. 147</p> <p>СанНиП по УДС – п. 152 (часть пятая)</p>				
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 рубленым яйцом, мясные и рыбные заливные блюда, окрошка, яичница-глазунья, кондитерские изделия с кремом</p>	<p>ОСЭТ – п. 45;</p> <p>ССЭТ – п. 161, Приложение 24;</p> <p>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> <p>В выходные и праздничные дни в питание воспитанников в возрасте от 6 лет включаются отдельные деликатесные пищевые продукты</p>	<p>ССЭТ – п. 152, приложение 23;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 155 (часть третья)</p>					
9.5.	<p>Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем.</p> <p>Проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой.</p> <p>Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией – осуществляется в соответствии с актами законодательства</p>	<p>ССЭТ – пп.149, 153;</p>					
9.6.	<p>За исключением детских деревень (городков) обеспечено:</p> <p>проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, полнотой вложения пищевых продуктов;</p> <p>проведение ежедневной оценки качества приготовленных блюд с занесением результатов оценки в бракеражный журнал.</p> <p>Используется установленная форма бракеражного журнала</p>	<p>ССЭТ – пп. 129, 130;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 168</p> <p>СанНиП по произв. контролю;</p> <p>СанНиП по УДС – п. 168</p>					

9.7.	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	ССЭТ – пп. 150, 151; СанНиП по УДС – п. 160 (часть первая); Постановление Совмина о нормах питания; СанНиП по физиол. нормам					
9.8.	Установленные нормы питания и физиологические нормы выполняются	ССЭТ – п. 150; Постановление Совмина о нормах питания; СанНиП по физиол. нормам					
Фактическое количество баллов по разделу:							

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

20 ____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

20 ____ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае, если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.
3. Максимальное количество баллов – 144.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1	Требования к земельному участку и территории		4	8	8	7–6	5 и менее
2	Требования к зданию		6	12	12–11	10–9	8 и менее
3	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации)		5	10	10–9	8	7 и менее
4	Естественное и искусственное освещение		4	8	8	7–6	5 и менее
5	Оборудование помещений		4	8	8	7–6	5 и менее
6	Требования к распорядку дня		9	18	18–16	15–14	13 и менее

7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания		12	24	24–22	21–18	17 и менее
Итого по условиям пребывания и воспитанию (разделы 1–7)			44	88	88–79	78–66	65 и менее
8	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания		20	40	40–36	35–30	29 и менее
9	Качество питания, контроль		8	16	16–14	13–12	11 и менее
Итого по организации питания (разделы 8–9)			28	56	56–50	49–42	41 и менее
Итого (разделы 1–9)			72	144	144–130	129–108	107 и менее

Итоговая оценка по условиям пребывания и воспитанию

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)

Итоговая оценка по организации питания

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)

Итоговая оценка

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (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 специального образования

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);

для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень 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) (далее – ОСЭТ);

2. постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования» (далее – пост. Совмина о нормах питания);

3. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 (далее – ССЭТ);

4. санитарные нормы и правила «Требования для отдельных учреждений образования, реализующих образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 197 (далее – СанНиП по УСО);

5. санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206 (далее – СанНиП по УОСО);

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

7. гигиенический норматив «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37 (далее – ГН по освещенности);

8. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32 (далее – 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 от 22 декабря 2003 г. № 183 (далее – 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 (далее – СанНиП по физиол. нормам).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Требования к земельному участку и территории							
1.1.	Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огражден зелеными	п. 14 ОСЭТ, пп. 8–9, 13 ССЭТ					

	насаждениями и ограждением, на территории отсутствует сквозной проезд. Территория в вечернее время освещена						
1.2.	Площадь озеленения территории не менее 40%. Растущие деревья и кустарники не затеняют учебные помещения. Подходы к зданиям учреждения, въезды и входы на его территорию имеют твердое ровное покрытие	пп. 10–11 ССЭТ					
1.3.	Выделены физкультурно-спортивная, отдыха (игр) и хозяйственная зоны. Расположение физкультурно-спортивной зоны соответствует установленным требованиям. Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке. Песочницы оборудованы крышками. В Центре коррекционно-развивающего обучения и реабилитации (далее - ЦКРОиР) на территории выделены зоны: физкультурно-оздоровительная, коррекционная отдыха, хозяйственная. При наличии в учреждении детей дошкольного возраста учтены требования к оборудованию территории учреждения дошкольного образования. Покрытия площадок физкультурно-спортивной и	пп. 11, 14 ССЭТ, пп. 18–19 СанНиП по УСО					

	<p>физкультурно-оздоровительной зон соответствуют техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к проектированию физкультурно-спортивных зданий и сооружений</p>					
1.4.	<p>На территории создана безбарьерная среда для передвижения детей: пешеходные дорожки имеют твердое, прочное и не допускающее скольжения покрытие с незначительным продольным и поперечным уклоном; на путях передвижения детей с нарушениями зрения имеются ограждения для всех опор, точечные элементы благоустройства (деревья, кустарники, столбы и прочее), по краям дорожек оборудован бордюр; на путях передвижения детей с нарушениями функций опорно- двигательного аппарата через каждые 30 м предусмотрены места отдыха (устройство скамеек со спинками, места для кресла-коляски)</p>	п. 98 ССЭТ				
1.5.	<p>Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от окон зданий, зоны отдыха (игр), физкультурно- спортивной зоны на</p>	п. 17 ОСЭТ, п. 12 ССЭТ				

	специальной площадке с твердым покрытием и ограждением. На территории и в здании созданы условия для сбора мусора. Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Требования к зданию							
2.1.	Обеспечена планировочная связь между группами учебных, жилых помещений с группами помещений общего назначения	п. 17 ССЭТ					
2.2.	Учебные, жилые и спальные помещения, помещения медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах. Соблюдаются нормативы высоты потолков. При входе в здание оборудован двойной тамбур с теплозащитой	п. 18 ССЭТ					
2.3.	Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития	п. 22, приложение 3 ССЭТ					
2.4.	Планировочная структура здания учреждения специального образования, кроме помещений для организации образовательного процесса, сна, питания, медицинского обслуживания детей, предусматривает	пп. 99–100 ССЭТ					

	<p>помещения для коррекционной работы с учетом вида учреждения специального образования.</p> <p>В ЦКРОиР:</p> <p>планировочные решения универсальные, обеспечивают возможность пребывания и передвижения детей с тяжелыми и (или) множественными физическими и (или) психическими нарушениями, в том числе детей, не способных к самостоятельному передвижению; дополнительно предусматривают группы помещений для диагностической работы, социальной реабилитации</p>					
2.5.	<p>Учебные, жилые и спальные помещения, игровые удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов. Спортивные, музыкальные и танцевальные залы не размещены вблизи учебных помещений, помещений медицинского назначения. При спортивных и танцевальных залах имеются отдельные для мальчиков и девочек с 7-летнего возраста раздевалки. Входные двери в учебные помещения однопольные. Набор, конфигурация учебных помещений</p>	<p>пп. 17, 24 ССЭТ, пп. 39–40 СанНиП по УСО</p>				

	соответствуют установленным требованиям						
2.6.	<p>Площади жилых, спальных помещений не менее 4,5 кв.м на проживающего, для детей-колясочников – не менее 6 кв.м. Площадь учебных помещений: в ЦКРОиР – не менее 4,2 кв. м; в специальных дошкольных учреждениях, специальных общеобразовательных школах (специальных общеобразовательных школах-интернатах) и вспомогательных школах (вспомогательных школах-интернатах): для детей с интеллектуальной недостаточностью, с трудностями в обучении – не менее 2,2 кв. м; для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата – не менее 3,5 кв. м; для детей с другими видами нарушений – не менее 3 кв. м. В жилой секции созданы условия для хранения и ухода за одеждой и обувью, отдыха, соблюдения личной гигиены. В прачечной соблюдается поточность движения белья от грязного к чистому, входы и выходы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья, помещения (места) для хранения грязного и</p>	пп. 20–21, 24–25, 74, приложения 1, 2 ССЭТ					

	<p>чистого белья раздельные. Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям</p>						
2.7.	<p>Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям</p>	<p>пп. 22–23, приложение 3–4 ССЭТ, п. 80 СанНиП по УСО</p>					
2.8.	<p>Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам. Своевременно проведен ремонт помещений. Не выявлено неисправных инженерных сетей, санитарно-технического оборудования. Не выявлено фактов проведения покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для здоровья, в присутствии обучающихся</p>	<p>п. 7 ОСЭТ, пп. 28–29 ССЭТ</p>					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<p>Раздел 3. Санитарно-техническое благоустройство (водоснабжение, канализование, отопление, вентиляция)</p>							
3.1.	<p>Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном пункте) системой отопления. В ограждении отопительных приборов не используются ДСП, ДВП, полимерные материалы</p>	<p>пп. 30, 33 ССЭТ</p>					

3.2.	<p>Системы хозяйственно-питьевого водоснабжения, горячего водоснабжения, водоотведения соответствуют установленным требованиям. Холодная и горячая вода подведена в помещения объекта питания, медицинского назначения, плавательного бассейна, для мытья ног, санитарные узлы, умывальные, душевые, комнаты гигиены. Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн. 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. При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах). Холодная и горячая вода подведена в мастерские, кабинеты обслуживающих видов труда. Холодная и горячая вода подведена в лаборантские, помещения</p>	<p>пп. 21–22 ОСЭТ, пп. 30, 32, 155 ССЭТ, п. 96 СанНиП по УСО</p>					
------	--	--	--	--	--	--	--

	ГПД, кабинеты физики, химии, биологии, изобразительного искусства, учебные помещения 1 - 4 классов при строительстве, после капитального ремонта, реконструкции или модернизации						
3.3.	Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты	п. 19 ОСЭТ, пп. 30, 34–36 ССЭТ					
3.4.	В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений через фрамуги и форточки, створки стеклопакетов. Соблюдается требования к проветриванию помещений, параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям. Обучающиеся не находятся в помещениях с наличием плесени. Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием учащихся оснащены термометрами	пп. 37, 59, приложение 6 ССЭТ, п. 92 СанНиП по УСО					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 4. Естественное и искусственное освещение							
4.1.	Выполняются гигиенические требования к наличию естественного освещения в помещениях	пп. 39–40, приложение 7 ССЭТ					

	учреждения. Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях левостороннее						
4.2.	В учебных помещениях окна не затенены цветами, декоративными шторами, мебелью, поверхности интерьера матовых светлых тонов. Учебные, жилые и спальные помещения оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), предусмотрено затемнение окна (окон) при использовании интерактивной доски. Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам	пп. 41–42 ССЭТ, ГН по освещенности					
4.3.	Уровни искусственной освещенности соответствуют установленным нормам. Обеспечено равномерное искусственное освещение учебных помещений. Уровень освещенности рабочих мест в мастерских соответствует характеру и точности (разряду) выполняемых работ	п. 42 ССЭТ, п. 68 СанНиП по УСО, ГН по освещенности					
4.4.	Соблюдаются требования к уровням естественного и искусственного освещения рабочих мест в учебных помещениях, библиотеке для детей с нарушениями зрения в зависимости от вида зрительной патологии	п. 102 ССЭТ					
4.5.	Используются,	п. 43 ССЭТ,					

	преимущественно, люминесцентные лампы и с электронной пускорегулирующей аппаратурой. Имеется дополнительное освещение классной доски. В помещениях, где организован образовательный и воспитательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света. Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые	ГН по освещенности, п.71 СанНиП по УСО					
4.6.	Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении. Остекление оконных проемов целостное. Электросветильники и окна содержатся в чистоте	п. 20 ОСЭТ, пп. 43, 52 ССЭТ					
4.7.	Искусственное освещение используется в помещениях с пребыванием учащихся и в дневное время при пасмурном дне	п. 42 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Оборудование помещений							
5.1.	Используются строительные материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, игры и игрушки, электронные средства обучения, медицинская техника и	пп. 29, 38, 44 ССЭТ					

	<p>изделия медицинского назначения, торговое-технологическое, санитарно-техническое оборудование, моющие средства и средства дезинфекции, произведенные в соответствии с ТНПА и разрешенные законодательством. Используемые твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны. Не используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела, средства обучения</p>					
5.2.	<p>В местах проживания для каждого проживающего имеется кровать, тумбочка, стул, шкаф (место в шкафу), стол (рабочее место). Используемые кровати и их расстановка отвечают установленным требованиям, в том числе: для детей с заболеваниями опорно-двигательного аппарата ложе кроватей ограждено с четырех сторон, не используются двухъярусные кровати и кровати с прогибающимся ложем. Учебные помещения оборудованы: для незрячих детей – столами с горизонтальной доской, размер, специальные приспособления которой позволяют использовать для занятий учебники с рельефно-точечной системой Брайля; для</p>	<p>пп. 45, 47, 103, приложение 8 ССЭТ, п. 75 СанНиП по УОСО, пп. 74–75 СанНиП по УСО</p>				

	детей с интеллектуальной недостаточностью — одноместными столами; для детей с нарушением слуха (неслышащих, слабослышащих) — одноместными столами с индивидуальными пультами, столом для педагога с пультом управления, оборудованием для индивидуальной работы педагога с одним или двумя детьми. Требования к расстановке ученической мебели соблюдены, в том числе для детей: слабовидящих; с интеллектуальной недостаточностью; с нарушением слуха, опорно-двигательного аппарата. В учебных помещениях созданы условия для хранения учебников, учебных пособий и письменных принадлежностей						
5.3.	Учебные помещения оборудованы мебелью ученической, произведенной по установленным стандартам, с учетом назначения помещения и соответствующей функциональным ростовым параметрам обучающихся. Стулья и столы используются в комплекте одного размера. Не используются табуретки. Ученическая мебель для 1–4 классов по мере износа заменена на парты	п.45, приложение 8 ССЭТ п. 77 СанНиП по УОСО					

	Углы и ребра крышек столов, сидений и спинок стульев закруглены, без острых выступающих частей и заусенцев, при ремонте размеры не изменены					
5.4.	Химические лаборатории оборудованы вытяжными шкафами. Оборудование помещений обслуживающих видов труда (швейное дело и кулинария) слесарной и столярной мастерских соответствуют установленным требованиям. Мастерские обеспечены средствами индивидуальной защиты, аптечками первой помощи универсальными	пп. 45–46, приложение 8 ССЭТ, п. 83 СанНиП по УОСО, п. 74 СанНиП по УСО				
5.5.	Устройство и оборудование спортивного зала (набор подсобных помещений, в том числе раздевальных, душевых и туалетов) соответствует требованиям ТНПА. Спортивный зал оснащен исправным оборудованием и инвентарем, их хранение упорядочено	пп. 24, 29 ССЭТ, п. 47 СанНиП по УСО				
5.6.	Устройство и оборудование кабинетов информатики, в том числе характеристики электронных средств обучения соответствуют установленным требованиям. Устройство локальной сети передачи данных соответствует установленным требованиям	пп. 44, 48–49, приложение 9 ССЭТ, п. 74 СанНиП по УСО				

Фактическое количество баллов по разделу, всего:						
Раздел 6. Организация образовательного процесса, воспитание						
6.1.	Образовательный процесс организован по типовым учебным планам, утвержденным в установленном Кодексе Республики Беларусь об образовании порядке, и в условиях сохранения здоровья, поддержания работоспособности, обеспечения двигательной активности. Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрету курения, организует проведение производственного контроля за соблюдением в учреждении санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий	п. 7, 61 ССЭТ, пп. 4, 8–9, 12, 15 СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий				
6.2.	Обеспечивается проектная вместимость образовательного процесса в одну смену. Наполняемость учебных помещений и площадь на одного обучающегося соответствует установленным нормативам	пп. 19, 61 ССЭТ				
6.3.	В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах), учреждениях общего среднего образования,	п. 104 ССЭТ				

	<p>реализующих образовательные программы специального образования на уровне общего среднего образования, в том числе для лиц с интеллектуальной недостаточностью, образовательный процесс, количество учебных, коррекционных и факультативных занятий соответствует учебным планам специального образования на уровне общего среднего образования. Для детей с тяжелыми и (или) множественными физическими и (или) психическими нарушениями с учетом структуры нарушений и степени их тяжести разработаны индивидуальные учебные планы на основе учебного плана первого и второго отделений вспомогательной школы (вспомогательной школы-интерната) для детей с интеллектуальной недостаточностью, учебного плана ЦКРОиР для учащихся с тяжелыми и (или) множественными физическими и (или) психическими нарушениями</p>						
6.4.	<p>Соблюдаются требования к режиму занятий (начало и окончание, длительность перерывов, каникулы, сокращение или отмена занятий и</p>	<p>пп. 61, 63–64, приложение 12 ССЭТ</p>					

	другое)						
6.5.	Между занятиями по учебным предметам и коррекционными, факультативными, логопедическими занятиями, занятиями в пунктах коррекционно-педагогической помощи в учреждениях общего среднего образования предусмотрен перерыв не менее 30 минут	п. 104, приложение 12 ССЭТ					
6.6.	Продолжительность учебного занятия (занятия) соответствует нормативам. Продолжительность индивидуальных коррекционных занятий в ЦКРОиР, ПКПП, учреждениях дошкольного и общего среднего образования, коррекционных занятий в учреждениях специального образования составляет 15–30 минут (в зависимости от возраста ребенка и характера нарушения), подгрупповых и групповых занятий – 25–45 минут. Для обучающихся с детским церебральным параличом, не передвигающихся самостоятельно, допущено проведение индивидуальных занятий продолжительностью 30–45 минут	п. 64, приложение 12 ССЭТ					
6.7.	Продолжительность основных компонентов режима дня соответствует длительности пребывания	п. 63, приложение 11 ССЭТ					

	в учреждении, возрастным возможностям и особенностям состояния здоровья детей. Достаточная длительность ночного сна. Организован дневной сон по показаниям						
6.8.	В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах соблюдаются требования к условиям и режиму организации групп продленного дня	пп. 61, 95 ССЭТ, п. 144 СанНиП по УСО					
6.9.	Продолжительность прогулок, условия и организация их проведения соответствуют установленным требованиям	п. 63, приложение 11 ССЭТ					
6.10.	В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) учебный процесс организован в соответствии с требованиями, предъявляемыми к образовательному процессу в учреждениях общего среднего образования. Расписание уроков (распределение предметов в течение учебного дня и недели, сдвоенные уроки и другое) составлено с учетом установленных требований Расписание уроков в течение недели	пп. 61, 65, 94 ССЭТ, п. 144 СанНиП по УСО п. 106 СанНиП по УОСО					

	составлено с учетом ранговой шкалы трудности предметов					
6.11.	В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) контрольные работы проводятся с кратностью не более чем одна в день, не проводятся по пятницам, на последних уроках. Порядок выполнения домашних заданий выбирается ребенком по усмотрению с перерывами через 30 - 40 минут. Соблюдаются требования к продолжительности домашних заданий обучающихся	пп. 61, 66–67 ССЭТ, пп. 144, 151 СанНиП по УСО, п.131 СанНиП по УОСО				
6.12.	В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) соблюдаются требования, установленные 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)	пп. 61, 65, 68, 70 ССЭТ, п. 144 СанНиП по УСО				
6.13.	В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных	пп. 61, 65, 69 ССЭТ				

	<p>общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) соблюдаются установленные требования к организации урока по физической культуре (двигательная активность, физическая нагрузка). Обучающиеся 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>					
6.14.	<p>Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания обучающихся</p>	<p>пп. 61, 69, 78.1 ССЭТ</p>				
6.15.	<p>В специальных общеобразовательных и вспомогательных школах (специальных общеобразовательных и вспомогательных школах-интернатах) трудовое обучение, включая общественно полезный труд, проводится с соблюдением норм трудового законодательства и санитарно-эпидемиологических требований</p>	<p>пп. 61, 71, приложение 13, 17 ССЭТ</p>				
6.16.	<p>Соблюдаются требования к рассаживанию обучающихся за ученической мебелью.</p>	<p>пп. 61, 96–97 приложение 8 ССЭТ, п. 129 СанНиП</p>				

	Проводится комплекс мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся (физкультминутки, офтальмо-тренажи и другое)	по УОСО, п. 144 СанНиП по УСО.					
6.17.	Соблюдаются установленные требования к режиму работы с электронными средствами обучения	пп. 48, 61, 72, приложение 9 ССЭТ					
6.18.	Гигиеническое обучение и воспитание обучающихся осуществляется на уроках и во внеклассной деятельности	пп. 61, 78.2, 79 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 7. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением объекта питания							
7.1.	Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком. Песок для наполнения песочниц завозится из специально выделенных мест, чистый, без посторонних примесей, представлены документы, подтверждающие его безопасность. Перед игрой песок увлажняется. По окончании рабочего дня песочницы закрываются крышками. На территории отсутствуют бродячие животные	п. 17 ОСЭТ, пп. 14–15 ССЭТ					
7.2.	Помещения, оборудование помещений содержатся в чистоте, подвергаются ежедневной и по мере необходимости	п. 3 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ					

	влажной уборке с применением моющих средств. Уборка проводится в отсутствие обучающихся при открытых фрамугах					
7.3.	Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в санузлах или специально отведенных местах	п. 6 ОСЭТ, п. 53 ССЭТ				
7.4.	Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками: санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, унитазы оснащены накладными сиденьями; умывальники укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами (бумажными полотенцами), для медицинских работников и работников объекта питания – дополнительно дозаторами с антисептиком для обработки рук. Уборка санузлов и унитазов проводится после каждой перемены, накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются	п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 51, 57 ССЭТ				
7.5.	Соблюдаются требования к содержанию постельных	п. 56, приложение 10				

	принадлежностей, постельного белья, санитарной одежды	ССЭТ					
7.6.	Генеральная уборка всех помещений проводится не реже 1 раза в месяц. Ковры, мягкая мебель, игрушки содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке. Соблюдаются правила обработки спортивного оборудования, инвентаря, съемных чехлов, матов	п. 3 ОСЭТ, пп. 51–52 ССЭТ, п. 177 СанНиП по УСО, п. 140 СанНиП по УОСО					
7.7.	Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для обучающихся местах. Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды. В помещениях наличия насекомых, грызунов не выявлено. Окна в помещениях прачечной, спальных помещениях засетчены	пп. 6–7 ОСЭТ пп. 44, 51, 54, 57 ССЭТ, п. 182 СанНиП по УСО					
7.8.	Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки	п.11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ,					
7.9.	Работники объектов питания, уборщики помещений, работники плавательных бассейнов (операторы и медицинские сестры хлораторных установок) и прачечных (кастелянши, рабочие по стирке и ремонту спецодежды и	п. 11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ,					

	другие), заведующие хозяйством, заместители руководителей по административно-хозяйственной работе, слесари-сантехники прошли гигиеническое обучение в установленные сроки						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 8. Соблюдение требований к устройству и содержанию плавательного бассейна							
8.1.	Планировка, устройство помещений плавательного бассейна, система обновления и обеззараживания воды соответствуют установленным требованиям и обеспечивают предупреждение распространения кожных заразных и инфекционных болезней	п. 66 ОСЭТ, п. 27 ССЭТ, пп. 32–33, 36 СанНиП по плав. бассейнам					
8.2.	Соблюдаются объемы подаваемой для обновления воды, соответствует установленным требованиям площадь зеркала воды на одного обучающегося. Система обеззараживания воды автоматическая, эффективная и безопасная. 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). Обработка	п. 66 ОСЭТ, пп. 24–28, 33, 35, 38 СанНиП по плав. бассейнам					

	чаши плавательного бассейна и поверхностей помещений производится в соответствии с установленными требованиями						
8.3.	Качество воды в чаше плавательного бассейна соответствует нормативам по температуре, органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и паразитологическим показателям, остаточному содержанию хлора (или других хим. веществ, используемых для обеззараживания)	п. 27 ССЭТ, пп. 32–33, 36 СанНиП по плав. бассейнам					
8.4.	Организован производственный лабораторный контроль за качеством воды, температурой воды в чаше плавательного бассейна, за микроклиматом помещений. Соблюдается требования к проведению производственного контроля, в том числе кратность лабораторного контроля. Соблюдаются нормативы микроклимата помещений. Соблюдаются правила личной гигиены работниками и посетителями бассейна	п. 66 ОСЭТ, п. 27 ССЭТ, п.п. 6, 11, 23, 39–41 СанНиП по плав. бассейнам					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 9. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания							
9.1.	Созданы условия для организации горячего питания. Набор и планировка помещений, размещение торгово-технологического электрооборудования	пп. 25, 35, 37, 38, 51 ОСЭТ, пп. 129, 132, 139, приложение 21 ССЭТ					

	<p>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>					
9.2.	<p>Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение раздевалок, светильников и другое), отделка помещений объекта (материалы нетоксичные, устойчивы к коррозии, моющим и дезинфектантам и другое) соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда. Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные</p>	<p>пп. 7, 20, 28, 40 ОСЭТ, п. 28 ССЭТ</p>				
9.3.	<p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями на соответствие паспортным характеристикам.</p>	<p>пп. 8, 26 ОСЭТ, пп.134–135 ССЭТ</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>					
9.4.	<p>Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей. Маркировка производственных ванн, столов, разделочных досок и ножей, кухонной посуды соблюдается. Холодная и горячая вода к ваннам подается через смесители. Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков</p>	<p>пп. 42–43, 50 ОСЭТ, п. 136 ССЭТ</p>				
9.5.	<p>Всех видов столовой и кухонной посуды достаточное количество, посуда изготовлена из разрешенных материалов. Обеспечено наличие одноразовой посуды на период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств, которая повторно не используется.</p>	<p>пп. 9, 54 ОСЭТ, пп. 135, 138 ССЭТ</p>				

	Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами						
9.6.	Имеется необходимое количество производственных ванн для мытья посуды, режим мытья столовой посуды и приборов, соблюдается, посуда на раздаче в сухом виде. Режим мытья, сушки и хранения кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов соблюдается	п. 54 ОСЭТ, пп. 133, 137, приложение 22 ССЭТ					
9.7.	Уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями, своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений. Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся упорядоченно	пп. 3, 6 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ					
9.8.	Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями. Наличие насекомых и грызунов в объекте питания не наблюдается. Выполняются мероприятия по предотвращению появления грызунов, насекомых: проводится дезинфекция,	п. 59 ОСЭТ, п. 54 ССЭТ, п. 182 СанНиП по УСО					

	<p>дезинсекция, дератизация в соответствии с актами законодательства; нижняя часть наружных дверей объекта питания облицована металлом; окна подвальных помещений закрыты металлической сетью (решеткой); окна помещений объекта питания засетчены</p>					
9.9.	<p>Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Транспортная упаковка чистая. Готовые блюда при необходимости их транспортировки доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термоконтейнерах, боксах и т.д. При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости</p>	<p>пп. 57–58 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ</p>				
9.10.	<p>На поступившие в объект питания</p>	<p>п. 12 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ</p>				

	<p>продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие качество и безопасность. Продукция, находящаяся в обращении, соответствует установленным гигиеническим нормативам.</p> <p>Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции. Используемая в питании обучающихся сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в учебно-производственных объектах учреждений, соответствует гигиеническим нормативам согласно результатам лабораторных исследований</p>					
9.11.	<p>В объекте питания отсутствует в обращении пищевая продукция с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и другими признаками небезопасности</p>	п. 45 ОСЭТ				
9.12.	<p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного</p>	<p>пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп.143, 145 ССЭТ</p>				

	сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых из обращения, с нарушением целостности упаковки. Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией					
9.13.	Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции	пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп. 143–145 ССЭТ				
9.14.	Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса): обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей; обработка неочищенных и немых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке); соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое. Необработанные яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции. Соблюдаются требования	пп. 37, 38 ОСЭТ, пп. 156–158, 160 ССЭТ, п. 132 СанНиП по УСО, подп. 188.4, 188.11 п. 188 СанНиП по УОСО				

	к обработке яиц, индивидуальной упаковки консервированных продуктов					
9.15.	Режим обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, сроки их годности соблюдаются. Соблюдаются требования к варке и хранению овощей для приготовления салатов	п. 159 ССЭТ				
9.16.	Соблюдаются сроки хранения приготовленных блюд. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами. Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд	пп. 156, 160 ССЭТ, п. 132 СанНиП по УСО, подп. 188.7–188.9, 188.12, 188.13 п. 188 СанНиП по УОСО				
9.17.	Соблюдаются отдельные требования к приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков	п.156 ССЭТ, п. 132 СанНиП по УСО, подп. 188.10, 188.14–188.16 п. 188 СанНиП по УОСО				
9.18.	Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания: помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук Работники обеспечены	п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 32, 132, 139–140, приложение 21 ССЭТ				

	санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день						
9.19.	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. Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медработником (при отсутствии медработника – другим ответственным лицом)	п. 54 ОСЭТ, пп. 139, 141 ССЭТ, п. 137 СанНиП по УСО					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 10. Качество питания, контроль							
10.1.	Количество посадочных мест предусматривается не менее 25 % от общей численности детей в учреждении, не менее 50 % – в учреждении с круглосуточным пребыванием. При входе в обеденный зал установлены умывальники из расчета один умывальник на 20 мест	п. 26 ССЭТ					
10.2.	Организовано горячее	пп. 129, 146, 148,					

	питание, соблюдается кратность питания с учетом времени пребывания в учреждении. Приняты меры по быстрому и качественному обслуживанию детей с возможностью выбора рационов (блюд). Соблюдаются требования к ассортименту буфетной продукции	154 ССЭТ					
10.3.	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	п. 147 ССЭТ					
10.4.	В питании не используются пищевые продукты и блюда, определенные в целях профилактики острых кишечных инфекций	п. 45 ОСЭТ, п. 161, приложение 24 ССЭТ					
10.5.	Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления. В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики	п. 152, приложение 23 ССЭТ					
10.6.	Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем. Сведения о нуждающихся в диетическом питании	п. 149 ССЭТ, п. 131 СанНиП по УСО					

	имеются в объекте питания, у педагогов и воспитателей (предоставлены медработником)						
10.7.	Проводится витаминизация супов или сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой. Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией — осуществляется в соответствии с актами законодательства	п. 153 ССЭТ, п. 130 СанНиП по УСО					
10.8.	Обеспечено в соответствии с разработанной программой проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, полнотой вложения пищевых продуктов. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд членами бракеражной комиссии, результаты заносятся в бракеражный журнал. Используется установленная форма бракеражного журнала	пп. 129–130 ССЭТ, СанНиП по произв. контролю, п. 137 СанНиП по УСО					
10.9.	Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели. Анализ выполнения установленных норм питания проводится уполномоченным лицом учреждения (или медицинским работником в учреждениях с круглосуточным	пп. 150–151 ССЭТ, пост. Совмина о нормах питания; СанНиП по физиол. нормам					

	пребыванием детей) каждые 10 дней и по окончании месяца. Нормы питания и физиологические нормы выполняются						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

_____ (подпись) _____ 20 ____ г.	_____ (инициалы, фамилия, наименование должности служащего представителя проверяемого субъекта)
_____ (подпись) _____ 20 ____ г.	_____ (инициалы, фамилия, наименование должности служащего проверяющего (руководителя проверки))

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.

2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

3. По тексту таблицы числитель – с учетом плавательного бассейна, знаменатель – без учета плавательного бассейна.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования к земельному участку и территории		5	10	10–9	8	7 и менее
2.	Требования к зданию,		8	16	16–14	13–12	11 и менее
3.	Санитарно-техническое благоустройство (водоснабжение, канализование, отопление, вентиляция)		4	8	8	7–6	5 и менее
4.	Естественное и искусственное освещение		7	14	14–13	12–11	10 и менее
5.	Оборудование помещений		6	12	12–11	10–9	8 и менее

6.	Требования к организации образовательного процесса, воспитанию		18	36	36–32	31–27	26 и менее
7.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания		9	18	18–16	15–14	13 и менее
8.	Устройство и содержание плавательных бассейнов		4	8	8	7–6	5 и менее
	Итого по условиям и организации образовательного процесса (пункты 1–8)		61–57	122–114	122–110 / 114–103	109–92 / 102–86	91 и менее / 85 и менее
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)		19	38	38–34	33–29	28 и менее
10.	Качество питания, контроль		9	18	18–16	15–14	13 и менее
	Итого по организации питания (пункты 9–10)		28	56	56–51	50–42	41 и менее
	Итого		89–85	178–170	178–160 / 170–152	159–134 / 151–128	133 и менее / 127 и менее

Итоговая оценка

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

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

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

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

Перечень 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) (далее – ОСЭТ);
2. постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования» (далее – пост. Совмина по нормам питания);
3. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 (далее – ССЭТ);
4. санитарные нормы и правила «Требования для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 6 мая 2013 г. № 38 (далее – СанНиП по УПТОиССО);
5. гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности факторов производственной среды и трудового процесса при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37;
6. гигиенический норматив «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37 (далее – ГН по освещенности);
7. 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 (далее – СанНиП по произв. контролю);

8. 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 (далее – СанНиП по физиол. нормам);

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 от 22 декабря 2003 г. № 183 (далее – СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Требования к земельному участку и территории							
1.1.	Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огражден зелеными насаждениями и дополнительным ограждением со стороны примыкающих улиц и проездов, на территории отсутствует сквозной проезд. Территория в вечернее время освещена. Растущие деревья и	п. 14 ОСЭТ, пп. 8–10, 13 ССЭТ					

	кустарники не затеняют учебные помещения Площадь озеленения территории не менее 40%						
1.2.	Подходы к зданиям учреждения, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки имеют твердое ровное покрытие	п. 11 ССЭТ					
1.3.	Выделены физкультурно-спортивная, отдыха и хозяйственная зоны, как дополнительные – жилая (при наличии общежития), производственная (подсобного хозяйства), учебно-опытная зоны. Расположение физкультурно-спортивной зоны соответствует установленным требованиям. Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке. Спортивные оборудование, спортивный инвентарь по конструкции, размерам, применяемым материалам соответствуют возрастным и психофизическим особенностям обучающихся, требованиям ТНПА	пп. 11, 14 ССЭТ, п. 15 СанНиП по УПТОиССО					
1.4.	Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от здания, зоны отдыха, физкультурно-спортивной зоны на специальной площадке с твердым	п. 17 ОСЭТ, п. 12 ССЭТ					

	покрытием и ограждением. На территории и в здании созданы условия для сбора мусора. Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2 Требования к зданию							
2.1.	Объемно-планировочная структура зданий и состав помещений предусматривают выделение следующих групп помещений: учебных и лекционных; для производственного обучения и практики; общего назначения. Обеспечена планировочная связь между группами учебных, жилых помещений с группами помещений общего назначения. Учебные, жилые помещения удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов. При наличии отдельно стоящих зданий (без переходов) в каждом из них имеются гардеробы. Объемно-планировочная структура зданий и состав помещений определены исходя из численности обучающихся в одну смену и в соответствии со строительными нормами	пп. 17, 20, 106 ССЭТ, п. 21 СанНиП по УПТОиССО					
2.2.	Помещения учебные, жилые медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах.	п. 18 ССЭТ, п. 28 СанНиП по УПТОиССО					

	Соблюдаются нормативы высоты потолков. При входе в здания оборудованы двойные тамбуры с теплозащитой. При входе в здание имеются устройства для очистки обуви, урны для мусора						
2.3.	Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития (при наличии)	п. 22, приложение 3 ССЭТ					
2.4.	Площади учебных, жилых помещений соответствуют установленным нормативам	пп. 20–21, приложения 1–2 ССЭТ					
2.5.	В жилой секции в местах проживания обучающихся созданы условия для хранения и ухода за одеждой и обувью, отдыха, соблюдения личной гигиены. В прачечной соблюдается поточность движения белья от грязного к чистому, входы и выходы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья, помещения (места) для хранения грязного и чистого белья отдельные	пп. 21, 25, приложение 2 ССЭТ					
2.6.	Спортивные, музыкальные и танцевальные залы не размещены вблизи учебных помещений. При спортивных и танцевальных залах имеются отдельные для юношей и девушек раздевалки.	пп. 24, 74 ССЭТ, пп. 35, 47 СанНиП по УПТОиССО					

	Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям. Устройство спортивных залов, актов залов соответствует строительным нормам проектирования в части требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения						
2.7.	Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям	п. 23, приложение 4 ССЭТ					
2.8.	Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам. Своевременно проведен ремонт помещений. Не выявлено неисправных инженерных сетей, санитарно-технического оборудования. Не выявлено фактов проведения покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для здоровья, в присутствии обучающихся	п. 7 ОСЭТ, пп. 28–29 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 3. Санитарно-техническое благоустройство							
3.1.	Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном	пп. 30, 33 ССЭТ					

	пункте) системой отопления. В ограждении отопительных приборов не используются ДСП, ДВП, полимерные материалы						
3.2.	Системы хозяйственно-питьевого водоснабжения, горячего водоснабжения, водоотведения соответствуют установленным требованиям. Холодная и горячая вода подведена в помещения объекта питания, медицинского назначения, плавательного бассейна, для мытья ног, санитарные узлы, умывальные, душевые, комнаты гигиены. Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн. После реконструкции холодная и горячая вода подведена в лаборантские при учебных помещениях, к умывальникам в кабинетах физики, химии, биологии и других учебных помещениях	пп. 21–22 ОСЭТ, пп. 30, 32 ССЭТ, п. 61 СанНиП по УПТОиССО					
3.3.	Питьевой режим обучающихся организован с использованием упакованной питьевой воды, кипяченой воды или через дополнительные фильтры из централизованной сети, с использованием одноразовой посуды, в обеденном зале с использованием одноразовой или многоразовой посуды.	п. 155 ССЭТ					

	При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов						
3.4.	Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты	п. 19 ОСЭТ, пп. 30, 34–36 ССЭТ					
3.5.	В производственных (учебно-производственных) мастерских и лабораториях оптимальные величины показателей микроклимата соответствуют особенностям технологического процесса, категории тяжести работы и санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным к микроклимату производственных помещений. В неотапливаемых производственных помещениях или при работе на открытом воздухе с постоянным соприкосновением с мокрыми и холодными предметами предусмотрены устройства или специальные помещения для обогрева	п. 108 ССЭТ					
3.6.	В каждом помещении	п. 37,					

	<p>обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений.</p> <p>Соблюдается требования к проветриванию помещений, параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Обучающиеся не находятся в помещениях с наличием плесени.</p> <p>Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием обучающихся оснащены термометрами</p>	<p>приложение 6 ССЭТ, п. 63 СанНиП по УПТО и ССО</p>					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 4. Естественное и искусственное освещение							
4.1.	<p>Выполняются гигиенические требования к наличию естественного освещения в помещениях учреждения.</p> <p>Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях левостороннее</p>	<p>пп. 39–40, приложение 7 ССЭТ</p>					
4.2.	<p>В учебных помещениях окна не затенены цветами, декоративными шторами, мебелью, поверхности интерьера матовых светлых тонов. Учебные, жилые помещения оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), предусмотрено затемнение окна (окон) при использовании интерактивной доски.</p>	<p>пп. 41–42 ССЭТ, ГН по освещенности</p>					

	Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам						
4.3.	Обеспечено равномерное и достаточное искусственное освещение основных помещений. Искусственное освещение используется в учебных помещениях и в дневное время при пасмурном дне. Уровни искусственной освещенности соответствуют установленным нормам. Уровень освещенности рабочих мест в производственных (учебно-производственных) мастерских соответствует характеру и точности (разряду) выполняемых работ	п. 42 ССЭТ, ГН по освещенности, п.85, приложение 2 СанНиП по УПТОиССО					
4.4.	Используются, преимущественно, люминесцентные лампы и с электронной пускорегулирующей аппаратурой. Имеется дополнительное освещение классной доски. При трудовом (производственном) обучении при выполнении точных работ используется система комбинированного (общего и местного) электроосвещения рабочих мест. Искусственное освещение используется в помещениях с пребыванием обучающихся и в дневное	пп. 42–43 ССЭТ, ГН по освещенности					

	время при пасмурном дне. В помещениях, где организован образовательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света						
4.5.	Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристы	п. 88 СанНиП по УПТОиССО					
4.6.	Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении. Остекление оконных проемов целостное. Электросветильники и окна содержатся в чистоте	п. 20 ОСЭТ, пп. 43, 52 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Оборудование помещений							
5.1.	Используемые строительные материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, игры и игрушки, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, торгово-технологическое, санитарно-техническое оборудование, моющие средства и средства дезинфекции, произведенные в соответствии с ТИПА и разрешенные законодательством. Используемые твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны. Не	пп. 29, 38, 44 ССЭТ					

	используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела, средства обучения						
5.2.	<p>Устройство и оборудование спортивного зала (набор подсобных помещений, в том числе раздевальных, душевых и туалетов) соответствует требованиям ТНПА. Спортивный зал оснащен исправным оборудованием и инвентарем, их хранение упорядочено.</p> <p>В местах проживания для каждого проживающего имеется кровать, тумбочка, стул, шкаф (место в шкафу), стол (рабочее место). Используемые кровати и их расстановка отвечают установленным требованиям.</p> <p>Не используются кровати с прогибающимся ложем</p>	пп. 24, 29, 47 ССЭТ					
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. Не используются табуретки. Углы и ребра крышек столов, сидений и спинок</p>	п. 45, приложение 8 ССЭТ, пп. 94–95 СанНиП по УПТОиССО					

	стульев закруглены, без острых выступающих частей и заусенцев, при ремонте размеры не изменены. Требования к расстановке ученической мебели соблюдены						
5.4.	Химические лаборатории оборудованы вытяжными шкафами	п. 45 ССЭТ					
5.5.	Устройство и оборудование кабинетов информатики, в том числе характеристики электронных средств обучения соответствуют установленным требованиям. Устройство локальной сети передачи данных соответствует установленным требованиям	пп. 44, 48–49, приложение 9 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 6. Организация образовательного процесса							
6.1.	Образовательный процесс организован по типовым учебным планам, утвержденным в установленном Кодексе Республики Беларусь об образовании порядке, и в условиях сохранения здоровья, поддержания работоспособности, обеспечения двигательной активности	п. 61 ССЭТ					
	Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрету курения, организует проведение производственного контроля за соблюдением	п. 7, 78.2 ССЭТ, пп. 4, 8, 9, 12, 15 СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий, глава 12 СанНиП по УПТОиССО					

	в учреждении санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий. Гигиеническое обучение и воспитание обучающихся осуществляется в соответствии с установленными требованиями						
6.2.	Наполняемость групп и площадь на одного обучающегося в учебных помещениях соответствует установленным нормативам	пп. 61, 19–20 ССЭТ					
6.3.	Учебные занятия начинаются не ранее 8.00 и заканчиваются (вторая смена) не позднее 21.00 часов. Учебные занятия учащихся первого и второго года обучения на основе базового образования организованы в первую смену	пп. 61, 64, 113, приложение 12 ССЭТ					
6.4.	Продолжительность учебного занятия не превышает 45 мин, перерывы – не менее 10 минут и 20 минут – для приема пищи	пп. 61, 64, приложение 12 ССЭТ					
6.5.	Не объединяются 2 урока по учебному предмету (учебной дисциплине) «Физическая культура» на I и II курсах на основе базового образования. Учебные занятия по физической культуре проводятся с учетом состояния здоровья обучающихся. Обучающиеся занимаются физической культурой и	пп. 61, 65, 68, 69 ССЭТ					

	<p>спортом в спортивной одежде и обуви, допущены к занятиям в спортивных секциях, участию в спортивных соревнованиях – с письменного разрешения медицинского работника. Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания обучающихся</p>					
6.6.	<p>Максимальная недельная учебная нагрузка учащегося не превышает максимальную допустимую при 5-дневной и 6-дневной учебных неделях</p>	<p>пп. 61, 114 ССЭТ</p>				
6.7.	<p>Расписание уроков составлено с учетом равномерного распределения разных по характеру занятий в течение учебного дня, учебной недели. Факультативные занятия проводятся в дни с наименьшей учебной нагрузкой</p>	<p>п. 61 ССЭТ, п. 133 СанНиП по УПТОиССО</p>				
6.8.	<p>Контрольные, курсовые работы, зачеты и экзамены проводятся не более чем по одному учебному предмету в день, не проводятся для обучающихся на 1-м и 2-м курсах на основе общего базового образования в пятницу и на последних учебных часах занятий</p>	<p>пп. 61, 67 ССЭТ</p>				
6.9.	<p>Продолжительность каникул соответствует установленным</p>	<p>пп. 61, 73 ССЭТ</p>				

	требованиям. В учреждениях профессионально-технического образования для обучающихся на 1-м и 2-м курсах на основе общего базового образования в конце марта – начале апреля предусмотрены дополнительные каникулы в течение не менее 1-й недели						
6.10.	Соблюдаются установленные требования к режиму работы с электронными средствами обучения	пп. 61, 48, 72, приложение 9 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 7. Требования к производственному обучению и практике							
7.1.	Прием документов у детей, поступающих в учреждение, осуществлен по представлении медицинской справки о состоянии здоровья. Учащиеся проходят ежегодно медицинский осмотр	п. 6 ССЭТ, п. 146 СанНиП по УПТОиССО					
7.2.	Производственные, (учебно-производственные) мастерские и лаборатории: оснащены в соответствии с реализуемыми образовательными программами и требованиями технологического процесса; имеют помещения (специально отведенные места) для проведения теоретической части занятий, инструктажа, помещения или склады	п. 107, приложение 17 ССЭТ					

	<p>для хранения инструментов, инвентаря, заготовок, сырья и готовой продукции; обеспечены условиями для хранения специальной одежды; оборудованы умывальниками с подачей холодной и горячей воды, при проведении электромонтажных работ – дополнительно емкостями с 1%-м раствором уксусной кислоты или специальной смывочной пастой. Движущиеся части сверлильных, заточных и других станков оснащены предохранительными сетками (экранами из оргстекла), неподвижные части металлорежущих станков окрашены в светло-зеленый цвет, движущиеся – в кремовый и другой; Столы, за которыми проводится пайка, с несгораемым покрытием. При проведении электротехнических и монтажно-сборочных работ используются регулируемые по высоте стулья со спинкой</p>						
7.3.	<p>У станков и механизмов, работа на которых связана с выделением повышенного тепла, вредных веществ, пыли, аэрозолей, предусмотрена общая и местная механическая вентиляция. При электросварке на нефиксированных</p>	п. 109 ССЭТ					

	<p>рабочих местах помещение оборудовано общеобменной приточно- вытяжной механической вентиляцией из расчета воздухообмена по наиболее токсичному компоненту в зависимости от применяемых электродов. В воздухе производственных (учебно- производственных) мастерских и лабораториях не содержатся пыль, аэрозоль и вредные химические вещества в количествах, превышающих установленные нормативы. Резка металла осуществляется на раскроечном столе, имеющем вытяжную вентиляцию снизу</p>					
7.4.	<p>Производственные (учебно- производственные) мастерские и лаборатории обеспечены средствами индивидуальной защиты и страховочными средствами с учетом вида деятельности, профиля осваиваемой специальности, моющими средствами и средствами для защиты и очищения кожи, аптечками первой помощи универсальными</p>	п. 46 ССЭТ				
7.5.	<p>При организации производственного обучения, практики, труда обучающихся:</p>	п. 71.1, приложение 13 ССЭТ				

	<p>обучающиеся допущены к работе в соответствующей одежде и обуви с использованием других средств индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемых работ;</p> <p>трудовая нагрузка и виды работ организованы с учетом состояния здоровья обучающегося;</p> <p>не допущено использование утиля, стекла, легко воспламеняющихся материалов, жидкостей и газов</p>					
7.6.	<p>Обучающиеся в возрасте 16 - 17 лет допущены к производственному обучению, практике по работам, на которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет, в условиях обеспечения оптимальных условий труда в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, устанавливающими гигиеническую классификацию условий труда.</p> <p>При освоении обучающимися профессий, связанных с вибрацией, уровни общей вибрации всех категорий и локальной вибрации на ученических (рабочих) местах не превышают предельно допустимые значения для II класса (допустимого для взрослых) условий труда в</p>	п. 110 ССЭТ				

	соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, устанавливающими гигиеническую классификацию условий труда. К практическим занятиям на ученических (рабочих) местах в таких условиях допущены обучающиеся, достигшие возраста 16 лет					
7.7.	При организации производственного обучения, практики обучающихся соблюдаются требования к охране труда, установленные Трудовым кодексом Республики Беларусь, Законом Республики Беларусь от 23 июня 2008 г. № 356-З «Об охране труда» (обучающиеся в возрасте моложе 18 лет не привлечены к работам в вечернее и ночное время, в выходные и праздничные дни и другое)	п. 71.1 ССЭТ				
7.8.	При организации производственного обучения, практики обучающихся соблюдаются требования продолжительности рабочего дня обучающихся, к организации перерывов, к норме выработки в сравнении со взрослыми	п. 111 ССЭТ				
7.9.	В производственных зонах с уровнем звука более 70 дБА обеспечено использование средств индивидуальной защиты	п. 112. приложение 18 ССЭТ				

	(противошумные наушники, вкладыши, шлемы и другое), проводятся 15-минутные перерывы через 45 минут работы в помещениях без источников шума, сокращается продолжительность работы в соответствии с установленными требованиями						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 8. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением объекта питания							
8.1.	Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком. Спортивное оборудование хорошо поддается очистке, исправно. На территории отсутствуют бродячие животные	п. 17 ОСЭТ, пп. 14–15 ССЭТ					
8.2.	Помещения, оборудование помещений содержатся в чистоте, подвергаются ежедневной и по мере необходимости влажной уборке с применением моющих средств. Уборка проводится в отсутствие учащихся при открытых фрамугах	п. 3 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ					
8.3.	Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную	п. 53 ССЭТ					

	маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в санузлах или специально отведенных местах						
8.4.	<p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками: санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, унитаза оснащены накладными сиденьями; умывальники укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами (бумажными полотенцами), для медицинских работников – дополнительно дозаторами с антисептиком для обработки рук. Уборка санузлов и унитазов проводится после каждой перемены, накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются. В местах проживания клапаны и камеры мусоропроводов содержатся в чистоте</p>	п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 51, 55, 57 ССЭТ					
8.5.	<p>Не реже 1 раза в месяц проводится генеральная уборка всех помещений. Ковры, мягкая мебель, содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке. Соблюдаются требования к содержанию постельных принадлежностей, постельного белья,</p>	п. 3 ОСЭТ, пп. 51, 52, 60, 56, приложение 10 ССЭТ					

	санитарной одежды						
8.6.	Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для учащихся местах. В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны. Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды. Окна в помещениях прачечной, спальных помещениях засетчены	п. 6 ОСЭТ, пп. 44, 51, 54, 57 ССЭТ, п. 124 СанНиП по УПТОиССО					
8.7.	Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки.	п.11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ					
8.8.	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	п.11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 9. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания							
9.1.	Созданы условия для организации горячего	пп. 25, 35, 37, 38, 51 ОСЭТ,					

	<p>питания. Набор и планировка помещений, размещение торгово-технологического электрооборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды. В помещении приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах обеспечена работа бактерицидного освещения</p>	<p>пп. 129, 132, 139, приложение 21 ССЭТ</p>					
9.2.	<p>Количество посадочных мест - из расчета одновременного обеспечения питанием 25 % обучающихся. Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей и другое), отделка помещений соответствуют установленным требованиям. Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда. Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные</p>	<p>пп. 7, 20, 28, 40 ОСЭТ, пп. 26, 28 ССЭТ</p>					
9.3.	<p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается</p>	<p>пп. 8, 26 ОСЭТ, пп. 143, 134, 135 ССЭТ</p>					

	<p>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 раздельные для сырой и готовой продукции</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. 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>пп. 42, 43, 50 ОСЭТ, п. 136 ССЭТ</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</p>	<p>пп. 9, 54 ОСЭТ пп. 135, 138 ССЭТ</p>				

	обстоятельств, которая повторно не используется. Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами						
9.6.	Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды, режим мытья столовой посуды и приборов, соблюдается, посуда на раздаче в сухом виде. Режим мытья, сушки и хранения кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов соблюдается	п. 54 ОСЭТ, пп. 133, 137, приложение 22 ССЭТ					
9.7.	Уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями, своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений. Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся упорядоченно	пп. 3, 6 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ					
9.8.	Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями. Наличие насекомых и грызунов в объекте питания не наблюдается. Выполняются мероприятия по предотвращению появления грызунов,	п. 59 ОСЭТ, п. 54 ССЭТ, п. 124 СанНиП по УПТОиССО					

	<p>насекомых: проводится дезинфекция, дезинсекция, дератизация в соответствии с актами законодательства; нижняя часть наружных дверей объекта питания облицована металлом; окна подвальных помещений закрыты металлической сеткой (решеткой); окна в помещениях объекта питания засетчены</p>					
9.9.	<p>Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Транспортная упаковка чистая. Готовые блюда при необходимости их транспортировки доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термоконтейнерах, боксах и т.д. При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в</p>	<p>пп. 57–58 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ</p>				

	промежуточные емкости.						
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. Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции. Используемая в питании обучающихся сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в учебно-производственных объектах учреждений, соответствует гигиеническим нормативам согласно результатам лабораторных исследований</p>	п. 12 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ					
9.11.	<p>В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.)</p>	п. 45 ОСЭТ					
9.12.	<p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного</p>	пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп.143, 145 ССЭТ					

	сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых с обращения, после вскрытия упаковки. Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией					
9.13.	Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции	пп. 13, 40, 47 ОСЭТ пп. 143–145 ССЭТ				
9.14.	Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса): обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей; обработка неочищенных и немых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке); соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое. Необработанные яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции.	пп. 37–38 ОСЭТ, пп. 156 –158, 160 ССЭТ, п. 202 СанНиП по УПТОиССО –				

	Соблюдаются требования к обработке индивидуальной упаковки консервированных продуктов, обработке и приготовлению отдельных блюд из яиц						
9.15.	Режим обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, сроки их годности соблюдаются. Соблюдаются требования к варке и хранению овощей для приготовления салатов	п. 159 ССЭТ					
9.16.	Соблюдаются сроки хранения приготовленных блюд. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд. Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд, пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков	пп. 156, 160 ССЭТ, п. 202 СанНиП по УПТОиССО					
9.17.	Соблюдаются требования к приготовлению отдельных блюд	п.156 ССЭТ, п. 202 СанНиП по УПТОиССО					
9.18.	Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания - помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким	п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 32, 139, 132 и приложение 21 ССЭТ					

	мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук						
9.19.	Работники обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день	пп. 139–140 ССЭТ					
9.20.	Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи. Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медработником (при отсутствии медработника - другим ответственным лицом	п.54 ОСЭТ, п. 139, 141 ССЭТ, п. 213, приложение 8 СанНиП по УПТОиССО					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 10. Качество питания, контроль							
10.1.	Организовано горячее питание, соблюдается кратность питания с учетом времени пребывания в учреждении. Приняты меры по быстрому и качественному обслуживанию детей с возможностью выбора рационов (блюд) Соблюдаются требования к ассортименту буфетной	пп. 129, 146, 148, 154 ССЭТ					

	продукции						
10.2.	Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, разработанным с учетом норм питания, физиологических норм, возраста обучающихся, сборников технологических карт блюд, рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи, сезона года	п. 147 ССЭТ					
10.3.	В питании не используются пищевые продукты и блюда, определенные в целях профилактики острых кишечных инфекций	п.45 ОСЭТ, п. 161, приложение 24 ССЭТ					
10.4.	Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления. В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики	п. 152, приложение 23 ССЭТ					
10.5.	Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем. Сведения о нуждающихся в диетическом питании имеются в объекте питания (предоставлены медработником)	п. 149 ССЭТ, п. 201 СанНиП по УПТОиССО					
10.6.	Проводится витаминизация супов или сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой. Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией — осуществляется в соответствии с актами	п. 153 ССЭТ, п. 203 СанНиП по УПТОиССО					

	законодательства						
10.7.	<p>Обеспечено в соответствии с разработанной программой проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, вложением пищевых продуктов. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд членами бракеражной комиссии, результаты заносятся в бракеражный журнал. Используется установленная форма бракеражного журнала</p>	<p>пп. 129–130 ССЭТ, СанНиП по произв. контролю, п. 209, приложение 7 СанНиП по УПТОиССО</p>					
10.8.	<p>В примерные двухнедельные рационы для обучающихся, получающих 2–5-разовое питание, обеспечено включение молока и кисломолочных напитков, масел растительного и из коровьего молока, сахара, мяса (птицы), хлеба, круп, овощей, свежих фруктов или соков (нектаров) ежедневно, других пищевых продуктов (рыбы, яиц, сыра, творога, сметаны) – 2–3 раза в неделю. Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели. Анализ выполнения установленных норм питания проводится уполномоченным лицом учреждения (или</p>	<p>пп. 150–151 ССЭТ, постановление Совмина о нормах питания, СанНиП по физиол. нормам</p>					

	медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) каждые 10 дней и по окончании месяца. Нормы питания и физиологические нормы выполняются						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

(подпись)
_____ 20 ____ г.

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

(подпись)
_____ 20 ____ г.

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки)

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования к земельному участку и территории.		4	8	8	7–6	5 и менее
2.	Требования к зданию.		8	16	16–14	13–12	11 и менее
3.	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации).		6	12	12–11	10–9	8 и менее
4.	Естественное и искусственное освещение.		6	12	12–11	10–9	8 и менее
5.	Оборудование помещений.		5	10	10–9	8	7 и менее
6.	Требования к организации образовательного процесса.		10	20	20–18	17–15	14 и менее

7.	Требования к организации производственного обучения и практики.		9	18	18–16	15–14	13 и менее
8.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима, за исключением объекта питания.		7	14	14–13	12–11	10 и менее
Итого по условиям и организации образовательного процесса, производственного обучения (пункты 1–8).			55	110	110–99	98–83	82 и менее
9.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (устройство и содержание пищеблока, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками).		20	40	40–36	35–30	29 и менее
10.	Качество питания, контроль		8	16	16–14	13–12	11 и менее
Итого по организации питания (пункты 9-10).			28	56	56–50	49–42	41 и менее

Итоговая оценка

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (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 стационарной оздоровительной или санаторно-курортной организации с круглосуточным пребыванием детей.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

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

Перечень 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) (далее – ОСЭТ);

2. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 26 сентября 2019 г. № 663 (далее – ССЭТ);

3. 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» (далее – пост. СовМина по нормам питания);

4. постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 ноября 2019 г. № 106 «Об утверждении Инструкции о порядке организации диетического питания» (далее – Инструкция по диетпитанию);

5. санитарные нормы и правила «Требования к оздоровительным организациям для детей», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 26 декабря 2012 г. № 205 (далее – СанНиП по ДОЛ);

6. санитарные нормы и правила «Требования к санаторно-курортным организациям для детей, взрослых и детей», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 26 июня 2015 г. № 83 (далее – СанНиП по ДСО);

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

8. гигиенический норматив «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых

зданий», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37 (далее – ГН по освещенности);

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

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

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

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Требования к земельному участку и территории							
1.1.	Земельный участок размещен за пределами ССЗ. Территория организации,	п. 14 ОСЭТ, пп. 12–13, приложение 1 ССЭТ,					

	<p>размещенной в лесной (лесопарковой) зоне, ограждена по периметру, за исключением участка, примыкающего к зоне рекреации водного объекта. На территории организации, размещенной в лесной (лесопарковой) зоне, проведены санитарно-противоэпидемические мероприятия по снижению численности (уничтожению) иксодовых клещей. Количество иксодовых клещей не превышает 0,5 экземпляра и более на флаго/км. На территории организации отсутствуют безнадзорные животные.</p> <p>Площадь озеленения основной застройки оздоровительной организации 50–60%. Площадь озеленения территории санаторно-курортной организации не менее 60 %, в лесной (лесопарковой) зоне – не менее 40 %</p>	п. 30 СанНиП по ДОЛ, п. 15 СанНиП по ДСО					
1.2.	<p>Территория благоустроена, оснащена централизованными системами водоснабжения, канализации (в том числе дождевой) или водонепроницаемыми выгребями. Поверхностные водные объекты, используемые в рекреационных целях, удалены от источников загрязнения воды и воздуха, шума, берег и прибрежная полоса благоустроены, качество</p>	пп. 13, 17ССЭТ					

	<p>воды соответствует установленным гигиеническим нормативам безопасности воды, территория пляжа благоустроена (созданы условия для переодевания, защиты от прямых солнечных лучей, предусмотрены туалеты (биотуалеты) при условии удаленности пляжа от зданий или сооружений организации более чем на 50 метров). Организован производственный контроль за качеством воды до начала купального сезона (май) и в период купального сезона (купания)</p>						
1.3.	<p>Выделены зоны проживания, общественного обслуживания, физкультурно-оздоровительного назначения, озелененных территорий, хозяйственная. Площадки для отдыха (игр) детей, имеющих функциональные нарушения опорно-двигательного аппарата, нарушения зрения, располагаются в непосредственной близости от выходов из группы жилых помещений. В зоне отдыха (игр) выделены места с тенью навесами, беседками или террасами. В вечернее и ночное время суток территория освещена, уровень искусственной освещенности на поверхности земли</p>	<p>п. 14 ССЭТ, п. 34 СанНиП по ДОЛ, п. 19 СанНиП по ДСО</p>					

<p>составляет не менее 20 люкс. Физкультурно-спортивное и игровое оборудование, спортивный инвентарь по конструкции, размерам, используемым материалам соответствуют возрасту и психофизическим особенностям детей, требованиям стандартов, технических условий, водостойкие и хорошо поддаются очистке</p>						
<p>1.4. Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от окон жилых зданий, физкультурно-спортивных сооружений, площадок для отдыха (игр) на специальной площадке с твердым покрытием и ограждением с трех сторон выше емкостей для сбора отходов. Емкости для сбора отходов в технически исправном состоянии, оборудованы крышками, промаркированы с указанием вида отходов. При наличии выгребные ямы очищаются при заполнении не более 2/3 объема, в летний период ежедневно обрабатываются дезинсекционными средствами. На территории и в здании созданы условия для сбора мусора. Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место</p>	<p>п. 17 ОСЭТ, п. 15 ССЭТ</p>					
<p>Фактическое количество баллов по разделу, всего:</p>						

Раздел 2. Требования к устройству оздоровительной и санаторно-курортной организации						
2.1.	<p>Организация спроектирована как самостоятельный объект на отдельном земельном участке. Помещения для пребывания детей размещены в надземных этажах зданий. Помещения выделены в отдельные группы (блоки) в соответствии с их функциональным назначением. Жилые помещения сгруппированы в жилые секции. При совместной организации санаторно-курортного лечения взрослых и оздоровления детей жилые помещения для детей размещены в отдельных зданиях или на отдельных этажах здания. В санаториях совместное проживание взрослых, детей и взрослых организуется в жилых помещениях, рассчитанных на 2–3 места и обеспеченных санитарным узлом. Жилые помещения отдельные (для девочек и для мальчиков) с 7-летнего возраста. При размещении в организации детей с особенностями психофизического развития обеспечена безбарьерная среда в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>пп. 18–19, 25, приложение 4 ССЭТ, пп. 40, 44 СанНиП по ДОЛ, п. 29 СанНиП по ДСО</p>				
2.2.	<p>Высота жилых (спальных) помещений от пола до потолка не менее 3,0 м.</p>	<p>пп. 40–41 СанНиП по ДОЛ,</p>				

	Жилые (спальные) помещения изолированы от помещений, являющихся источниками шума	п. 30 СанНиП по ДСО					
2.3.	Состав помещений жилой секции, площадь и вместимость жилых (спальных) помещений соответствуют установленным требованиям. В ДРОЦ обеспечено оптимальное размещение детей дошкольного возраста по принципу групповых ячеек учреждений дошкольного образования, при этом одна дошкольная группа размещена на базе двух групповых ячеек	п. 20, приложение 2 ССЭТ, п. 33.2 СанНиП по ДСО					
2.4.	Количество санитарно-технического оборудования в жилой секции соответствует установленным требованиям: жилые ячейки для детей дошкольного возраста оборудованы санитарным узлом, оборудованном детскими умывальниками из расчета 1 на 5 детей, но не менее 3 на группу, детскими унитазами из расчета 1 на 7 детей, но не менее 2 на группу, 1 мелким поддоном с душевой сеткой на гибком шланге на 15 – 20 детей; при размещении жилых помещений по типу жилых ячеек санузел предусмотрен на 1 - 2 жилых (спальных) помещения и включает ванну (душ), умывальник, унитаз); при коридорном размещении жилых ячеек в	пп. 20, 22, приложение 2 ССЭТ					

	<p>санузле: 1 умывальник на 5 детей; 2 унитаза на 15 девочек; 1 унитаз и 1 писсуар на 15 мальчиков; 2 поддона для мытья ног на 15 детей; 1 кабина с преддушевой на 15 детей; 1 кабина личной гигиены, оборудованная биде, унитазом и умывальником на 15 девочек. Выделены отдельные санитарные узлы для работников, отдельные для девочек и для мальчиков с 5-летнего возраста.</p> <p>Унитазы в санитарных узлах установлены для детей до 10 лет в закрывающихся без запора полукабинах, для детей от 11 лет – в закрывающихся на запор полукабинах, для взрослых – в закрывающихся на запор полукабинах (кабинах)</p>						
2.5.	<p>Помещения медицинского назначения организаций включают: медицинский (приема пациентов) и процедурный кабинеты; медицинский изолятор рядом с медицинским кабинетом, с выделением не менее 2 палат для лиц с подозрением на воздушно-капельные и кишечные инфекции (с отдельными туалетами или индивидуальными биотуалетами). В санаторно-курортных организациях созданы необходимые условия для предоставления диагностических и лечебно-реабилитационных услуг</p>	п. 21 ССЭТ					

	(процедур) с учетом профиля организации						
2.6.	Обеспечено исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического, торгово-технологического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений. Не выявлено фактов проведения в зданиях и на территориях капитального ремонта, реконструкции, покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для жизни и здоровья детей	п. 6 ССЭТ					
2.7.	Соблюдаются установленные требования к отделке помещений с учетом назначения помещений: стены, полы и потолки помещений с пребыванием детей, помещений медицинского назначения, объекта питания, в коридорах и холлах имеют гладкую поверхность и позволяют проводить уборку и дезинфекцию влажным способом; стены (на высоту не менее 1,6 м от пола) и полы в санитарных узлах (туалетных и умывальных), душевых, процедурном и других лечебных кабинетах, производственных помещениях объекта питания облицованы керамической глазурованной плиткой (другими материалами с аналогичными характеристиками); над	п. 82 СанНиП по ДОЛ, п. 46 СанНиП по ДСО					

	всеми умывальными раковинами оборудован фартук из керамической глазурованной плитки на высоту не менее 1,6 м от пола; потолки в помещениях окрашены водостойкими красками						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 3. Санитарно-техническое благоустройство (водоснабжение, водоотведение, отопление, вентиляция)							
3.1.	<p>Организация обеспечена централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, водоотведения, отопления и вентиляции в соответствии со строительными нормами проектирования. Вода отвечает установленным гигиеническим нормативам. В случае отсутствия централизованной системы канализации удаление сточных вод организовано через устройство выгребов с последующим удалением сточных вод на местные очистные сооружения. Система водоотведения находится в исправном состоянии. Расстояние туалетов с водонепроницаемым выгребом, биотуалетов, расположенных отдельно от зданий, составляет не менее 25 м до окон жилых (спальных) помещений, не менее 20 м до окон учебных помещений, физкультурно-спортивных зданий и сооружений, зданий (помещений) медицинского назначения, объектов питания и не менее 50 м до зоны рекреации</p>	<p>пп. 21, 22 ОСЭТ, пп. 60, 62 СанНиП по ДОЛ, п. 47 СанНиП по ДСО</p>					

	поверхностного водного объекта. В туалетах, расположенных отдельно от зданий, созданы условия для мытья рук						
3.2.	Холодная и горячая вода подведена в санитарные узлы, душевые, умывальные, помещения для мытья ног, буфетные, постирочные и прачечные, помещения медицинского назначения. В объекте питания установлены резервные автономные устройства горячего водоснабжения с подводкой горячей воды к каждой посудомоечной ванне	п. 29 ССЭТ					
3.3.	Для организации питьевого режима детей используется упакованная питьевая вода, или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры, или кипяченая вода. Кипяченая вода хранится в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах) не более 4 часов	п. 70 ССЭТ					
3.4.	Вентиляционные системы находятся в исправном состоянии и чистоте, имеют паспорт, обеспечена проверка эффективности работы механической вентиляции не реже 1 раза в 3 года. Системы вытяжной вентиляции предусмотрены в обеденном зале, помещениях медицинского назначения, актовом зале, спортивном зале, киноаппаратной, санитарных узлах,	п. 19 ОСЭТ, пп. 68–69 СанНиП по ДОЛ, пп. 50–51 СанНиП по ДСО					

	<p>душевых. Механическая приточно-вытяжная вентиляция предусмотрена в помещениях прачечной, объекта питания, залах актовом, спортивном, плавательном бассейне и других помещениях физкультурно-оздоровительного назначения. Вытяжная вентиляция из медицинского изолятора осуществляется посредством индивидуальных раздельных воздушных каналов, исключающих перетекание воздуха по вертикали. Все помещения организации оборудованы системой вентиляции посредством системы воздуховодов, форточек, откидных фрамуг, створок и других приспособлений в оконных переплетах и наружных стенах</p>					
3.5.	<p>Обеспечивается оптимальная температура воздуха: в жилых (спальных) помещениях, помещениях для отдыха (игр) — + 20 — + 22°C; в помещениях медицинского назначения — +21 — + 24°C; в душевых для детей — не ниже + 25°C; относительная влажность воздуха основных помещений составляет 30–60 %.</p> <p>Древесностружечные и древесноволокнистые плиты, полимерные</p>	п. 30 ССЭТ				

	материалы для ограждения отопительных приборов не используются						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 4. Естественное и искусственное освещение							
4.1.	Ориентация окон жилых (спальных) помещений оптимальная (юг, юго-восток, восток) или допустимая (север, северо-восток, северо-запад, запад, юго-запад при количестве не более 10% от общего числа жилых (спальных) помещений). Окна в жилых (спальных) помещениях имеют солнцезащитные шторы (жалюзи)	п. 31 ССЭТ, п. 44 СанНиП по ДОЛ, п. 32 СанНиП по ДСО					
4.2.	Помещения с пребыванием детей имеют естественное освещение в соответствии с установленным гигиеническим нормативом	п. 31 ССЭТ, ГН по освещенности					
4.3.	Все помещения имеют искусственное освещение. Уровни искусственной освещенности помещений соответствуют установленным гигиеническим нормативам. Для освещения помещений для занятий (кружков) не используются светодиодные светильники. Для искусственного освещения помещений используются преимущественно люминесцентные лампы с электронными пускорегулирующими устройствами. Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка, с	п. 31 ССЭТ, п. 72–73 СанНиП по ДОЛ, ГН по освещенности, п. 64 СанНиП по ДСО					

	люминесцентными лампами – закрытые или ребристые. Неисправные и перегоревшие электросветильники своевременно заменяются, газоразрядные – собираются в контейнер и направляются на утилизацию в установленном порядке						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Оборудование помещений							
5.1.	Используемые строительные, в том числе отделочные, материалы, мебель (детская, бытовая и иная), игры и игрушки, изделия медицинского назначения и медицинской техники, электросветильники, моющие средства и средства дезинфекции, мягкий инвентарь произведены в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и разрешены к применению в соответствии с законодательством	п. 32 ССЭТ					
5.2.	Функциональные размеры используемой мебели детской мебели соответствуют росту детей. Используемая мебель, санитарно-техническое и другое оборудование исправно	пп. 6, 32 ССЭТ					
5.3.	Жилые (спальные) помещения оборудованы кроватями с твердым ложем по числу мест, прикроватными тумбочками (комодами), стульями, шкафами для одежды. Табуретки вместо	п. 33 ССЭТ					

	стульев не используются. В двухъярусных кроватях, используемых детьми старше 3 лет, второй ярус огражден на высоту не менее 30 см и расстояние между ярусами обеспечивает возможность сидения на первом ярусе с прямой спиной. Обеспечен удобный подход к мебели						
5.4.	Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (наматрасник, подушка, байковое или шерстяное одеяло) и комплектом постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, два полотенца). Количество постельного белья достаточное (более двух комплектов на спальное место)	п. 76 СанНиП по ДОЛ, п. 68 СанНиП по ДСО					
5.5.	Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками. Умывальники укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными салфетками (разовыми полотенцами), а умывальники, предназначенные для медицинских работников и работников объектов питания, – дополнительно дозаторами с антисептиками. Туалетные кабины укомплектованы держателями для туалетной бумаги, урнами, а унитазы – накладными сиденьями	п. 33 ОСЭТ, п. 22 ССЭТ					

Фактическое количество баллов по разделу, всего:						
Раздел 6. Требования к режиму деятельности, медицинскому обслуживанию, оздоровлению детей						
6.1.	Начало работы смен (оздоровительной, санаторно-курортной) допущено при готовности помещений, территории, инженерных коммуникаций, объектов питания. Готовность к работе оздоровительной организации определена комиссией исполкома и подтверждена актом приемки по установленной форме. Не допущено функционирование оздоровительной организации без наличия отопления жилых помещений и помещений отдыха (игровых) при среднесуточной температуре атмосферного воздуха ниже +15 °С в течение 5 дней	пп. 9–10 ССЭТ				
6.2.	В оздоровительную организацию для детей не приняты дети в возрасте до 6 лет. В организации для детей наполняемость отрядов (отделений): не более 25 детей. Продолжительность смены в оздоровительной организации в период летних школьных каникул, в образовательно-оздоровительном и оздоровительном центре круглогодично – не менее 15 дней	пп. 7, 43 ССЭТ				
6.3.	Продолжительность перерыва между оздоровительными или санаторно-курортными	п. 8 ССЭТ				

	<p>сменами достаточная – обеспечено проведение генеральной уборки помещений, смены постельного белья, на матрасников, текущих ремонтов (при необходимости).</p> <p>В оздоровительном лагере обеспечен перерыв между сменами не менее одних суток</p>						
6.4.	<p>Режим дня в организации предусматривает достаточную для оздоровления и с учетом возраста детей продолжительность ночного сна (10,5–9,5 часа в зависимости от возраста), дневного сна (2–1,5 часа в зависимости от возраста), пребывания на открытом воздухе (не менее 5 часов), свободного (личного) времени, а также необходимую двигательную активность, кратность питания</p>	п. 44 ССЭТ					
6.5.	<p>Физическое воспитание, купание детей организованы с учетом состояния здоровья, возраста, физической подготовленности и закаленности ребенка. Дети пребывают под открытыми солнечными лучами в головных уборах. Купание детей организовано не ранее чем через 1,5 часа после еды. С наступлением темноты дети не купаются. Проведение спортивно-массовых мероприятий осуществляется под контролем медицинских</p>	<p>п. 49 ССЭТ, пп. 116–118 СанНиП по ДОЛ, п. 95 СанНиП по ДСО</p>					

	<p>работников. Для занятий физической культурой дети в зависимости от состояния здоровья распределены на основную, подготовительную и специальную медицинские группы. Дети, отнесенные по состоянию здоровья к подготовительной и специальной медицинским группам, участвуют в физкультурно-оздоровительных мероприятиях с учетом рекомендаций врача и уровня физической подготовленности. Соблюдаются установленные требования к режиму проведения закаливающих процедур, пребыванию на солнце, купанию детей</p>					
6.6.	Выполняются установленные требования к выполнению работ по самобслуживанию, организации труда	пп. 46–47 ССЭТ				
6.7.	<p>При просмотре телепередач соблюдается расстояние от экрана телевизора до первых рядов стульев не менее 2 м.</p> <p>Продолжительность просмотра телепередач не более 1,5 часа в день для детей в возрасте от 6 до 10 лет и не более 2,5 часа – для детей в возрасте от 10 до 18 лет</p>	<p>пп. 80, 113 СанНиП по ДОЛ,</p> <p>п. 68 СанНиП по ДСО</p>				
6.8.	<p>Количество медицинских работников соответствует установленным нормативам.</p> <p>Достаточная обеспеченность аптечками первой медицинской</p>	<p>п. 11 ССЭТ,</p> <p>пп. 17–174, 176, 180, 183 СанНиП по ДОЛ,</p> <p>пп. 144–145, 147</p>				

	<p>помощи, лекарственными и дезинфицирующими средствами, изделиями медицинского назначения и медицинской техникой.</p> <p>Медицинские работники постоянно наблюдают за состоянием здоровья детей, ведут амбулаторный прием, медицинскую документацию по установленным формам, организуют и контролируют проведение профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий, по окончании смены оценивают эффективность проведенных оздоровительных и лечебно-реабилитационных услуг (процедур)</p>	СанНиП по ДСО					
6.9.	<p>Медицинскими работниками обеспечена проверка медицинских документов и осмотр детей при заезде на наличие кожных заразных заболеваний и педикулеза. Заболевшие дети своевременно помещены в медицинский изолятор. Медицинский изолятор используется строго по назначению. Не допущено лечение в медицинском изоляторе лиц с инфекционными заболеваниями</p>	<p>п. 11 ССЭТ, п. 175 СанНиП по ДОЛ, п. 143 СанНиП по ДСО</p>					
6.10.	<p>Медицинские и педагогические работники проводят гигиеническое воспитание детей, формируя у них навыки здорового образа жизни</p>	<p>пп. 181–182 СанНиП по ДОЛ, п. 146 СанНиП по ДСО</p>					

Фактическое количество баллов по разделу, всего:

Раздел 7. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в организации, за исключением объекта питания

7.1.	Территория содержится в чистоте. В зимнее время дорожки и площадки очищены от снега и льда и посыпаны песком. Выделено специальное место или помещение для хранения уборочного инвентаря для уборки территории. На территории и в зданиях установлены урны для сбора отходов, которые своевременно очищаются. Спортивное оборудование и спортивный инвентарь содержатся в чистоте. На песок, завозимый в песочницы, имеются данные о содержании в нем радионуклидов, солей тяжелых металлов. Песок слегка увлажненный, чистый, к песочницам имеются крышки	п. 17 ОСЭТ, пп. 16, 34 ССЭТ, п. 87 СанНиП по ДОЛ, п. 77 СанНиП по ДСО					
7.2.	Помещения, оборудование помещений содержатся в чистоте, подвергаются ежедневной и по мере необходимости влажной уборке с применением моющих средств. Уборка проводится в отсутствие детей при открытых фрамугах	п. 3 ОСЭТ, п. 34 ССЭТ					
7.3.	Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте, выделен отдельный для: помещений медицинского назначения (в том числе отдельный для каждой из палат	п. 38 ССЭТ					

	<p>медицинского изолятора); поверхностей выше пола; санитарных узлов. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в санитарных узлах или специально отведенных местах. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается</p>						
7.4.	<p>Генеральная уборка жилых (спальных) и других помещений с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению проводится перед началом каждой смены (заселением детей). Моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально отведенных помещениях (местах), недоступных для детей</p>	<p>п. 3 ОСЭТ, п. 36 ССЭТ</p>					
7.5.	<p>Проводится дезинфекция: резиновых коврик в душевых и ершей для унитазов (в конце рабочего дня); накладок на унитазы (во время уборки); емкостей, помещения для хранения грязного белья (после освобождения от грязного белья); грязного постельного белья из медицинских изоляторов; санитарной одежды работников (после работы с</p>	<p>пп. 34, 37 ССЭТ</p>					

	<p>грязным бельем – перед стиркой или во время стирки). Игрушки моются ежедневно теплой водой с применением моющих средств, их дезинфекция проводится по эпидемическим показаниям. Ковры ежедневно очищаются пылесосом или влажной щеткой</p>					
7.6.	<p>В помещениях не отмечено наличие грызунов и насекомых. Дератизационные и дезинсекционные мероприятия в присутствии детей не проводились. Проведены мероприятия по предотвращению появления грызунов, мух и других насекомых: окна подвальных помещений закрыты металлической сеткой (решеткой); окна помещений прачечной и спальных помещений засечены</p>	<p>п. 35 ССЭТ, п. 98 СанНиП по ДОЛ, п. 87 СанНиП по ДСО</p>				
7.7.	<p>Соблюдаются требования к режиму проветривания помещений</p>	<p>п. 39 ССЭТ</p>				
7.8.	<p>Постельные принадлежности подвергаются химической чистке не реже одного раза в год, а в период между сменами – просушиваются. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Чехлы из текстильных материалов на матрасниках меняют после каждой смены и перед заселением детей. Грязное белье хранится в</p>	<p>пп. 40–41 ССЭТ</p>				

	<p>специальном помещении или в прачечной.</p> <p>Грязное белье из медицинского изолятора промаркировано, собирается, хранится, транспортируется и стирается отдельно от иного белья</p>						
7.9.	<p>Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки.</p> <p>Руководитель оздоровительной организации, 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), заведующий хозяйством, работники водопроводных сооружений и канализационного хозяйства (слесари-сантехники) прошли гигиеническое обучение в установленные сроки</p>	<p>п. 11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ,</p>					
7.10.	<p>Руководитель организации обеспечивает: санитарно-эпидемиологическое благополучие в организации, в том числе прохождение административных процедур в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, предусмотренных законодательными актами; реализацию мер по запрету курения (потребления)</p>	<p>п. 4 ССЭТ</p>					

	табачных изделий, использования электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях организации						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 8. Соблюдение требований к устройству и содержанию плавательного бассейна							
8.1.	Планировка, устройство помещений плавательного бассейна, система обновления и обеззараживания воды соответствуют установленным требованиям и обеспечивают предупреждение распространения кожных заразных и инфекционных болезней	п. 66 ОСЭТ, п. 50 СанНиП по ДОЛ, п. 38 СанНип по ДСО, пп. 32, 33, 36 СанНиП по плав. бассейнам					
8.2.	Соблюдаются объемы подаваемой для обновления воды, соответствует установленным требованиям площадь зеркала воды на одного обучающегося. Система обеззараживания воды автоматическая, эффективная и безопасная. 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). Обработка чаши плавательного бассейна и поверхностей помещений производится в соответствии с	п. 66 ОСЭТ, пп. 24–28, 33, 35, 38 СанНиП по плав. бассейнам					

	установленными требованиями						
8.3.	Качество воды в чаше плавательного бассейна соответствует нормативам по температуре, органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и паразитологическим показателям, остаточному содержанию хлора (или других хим. веществ, используемых для обеззараживания)	п. 27 ССЭТ, пп. 32, 33, 36 СанНиП по плав. бассейнам					
8.4.	Организован производственный лабораторный контроль за качеством воды, температурой воды в чаше плавательного бассейна, за микроклиматом помещений. Соблюдается требования к проведению производственного контроля, в том числе кратность лабораторного контроля. Соблюдаются нормативы микроклимата помещений. Соблюдаются правила личной гигиены работниками и посетителями бассейна	п. 66 ОСЭТ, п. 27 ССЭТ, пп. 6, 11, 23, 39–41 СанНиП по плав. бассейнам					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 9. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания							
9.1.	Объект питания размещен в отдельном блоке или отдельно стоящем здании, в котором вестибюль с гардеробом и санитарным узлом. Состав производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное	пп. 25, 35, 37, 38, 51 ОСЭТ, пп. 60–61 ССЭТ					

	<p>расположение обеспечивают последовательность (поточность) технологического процесса приготовления блюд, исключение встречных потоков чистой и грязной посуды. В помещении приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах обеспечена работа бактерицидного освещения</p>						
9.2.	<p>Количество посадочных мест предусмотрено из расчета одновременного обеспечения питанием в одну смену (или в 2 смены в функционирующих). В обеденных залах (при входах в обеденный зал) имеются умывальники из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест. В буфетных созданы условия для мытья и сушки посуды, хранения тележек для доставки готовой пищи. Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение раздевалок, светильников и другое), отделка помещений объекта (материалы нетоксичные, устойчивы к коррозии, моющим и дезинфектантам и другое) соответствуют установленным требованиям. Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда. Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных</p>	<p>пп. 7, 20, 28, 40 ОСЭТ, п. 58 СанНиП по ДОЛ, п. 40 СанНиП по ДСО</p>					

	товаров отдельные					
9.3.	<p>Объект питания обеспечен в необходимом количестве торгово-технологическим оборудованием (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой (столовой, кухонной, для хранения пищевых продуктов), моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в соответствии с законодательством. Электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда отдельные для сырых и готовых пищевых продуктов Торгово-технологическое оборудование соответствует инструкции по эксплуатации, а оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами</p>	<p>пп. 8, 26 ОСЭТ, п. 62 ССЭТ</p>				
9.4.	<p>Холодная и горячая вода к производственным ваннам подается через смесители. Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков. Маркировка производственных ванн,</p>	<p>пп. 42–43, 50 ОСЭТ, п. 63 ССЭТ</p>				

	столов, разделочных досок и ножей, кухонной посуда для работы в производственных цехах (участках) соблюдается («МС», «РС», «СП», «МП», «СО», «ГП», «Салат», «Х»)					
9.5.	Всех видов столовой и кухонной посуды достаточное количество, посуда изготовлена из разрешенных материалов. Кухонная посуда для приготовления пищи используется в соответствии с маркировкой «Супы», «Горячие блюда», «Напитки». Алюминиевая кухонная посуда используется для приготовления и временного хранения (не более 1 часа) блюд. Столовая посуды из алюминия не используется. Пластмассовая посуда используется только для хранения сырых и сухих пищевых продуктов	пп. 9, 54 ОСЭТ, пп. 62, 64 ССЭТ, п. 138 СанНиП по ДОЛ, п. 100 СанНиП по ДСО				
9.6.	Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды ручным способом. Режим мытья посуды ручным способом и в посудомоечной машине соблюдается, посуда на раздаче в сухом виде. Режим мытья, сушки и хранения кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов соблюдается	п. 54 ОСЭТ, п. 65, приложение 5 ССЭТ				
9.7.	Влажная уборка всех помещений и оборудования проведена по мере	п. 3 ОСЭТ, пп. 34, 36 ССЭТ				

	необходимости, своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка						
9.8.	Пищевые отходы в объекте питания собираются в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, своевременно удаляются из помещений. Наличие насекомых и грызунов в объекте питания не наблюдается	п. 59 ОСЭТ, п. 35 ССЭТ					
9.9.	Выполняются мероприятия по предотвращению появления грызунов, насекомых: проводится дезинфекция, дезинсекция, дератизация в соответствии с актами законодательства; нижняя часть наружных дверей объекта питания облицована металлом; окна подвальных помещений закрыты металлической сеткой (решеткой); окна в помещениях объекта питания засетчены	пп. 98, 99 СанНиП по ДОЛ, п. 87 СанНиП по ДСО					
9.10.	Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Транспортная	пп. 57–58 ОСЭТ, п. 56 ССЭТ					

	упаковка чистая. При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости						
9.11.	На поступившие в объект питания продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие качество и безопасность продукции установленным гигиеническим нормативам. Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции. Сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в организациях, соответствует гигиеническим нормативам	п. 12 ОСЭТ, п. 56 ССЭТ					
9.12.	В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.)	п. 45 ОСЭТ					
9.13.	Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых с обращения, после вскрытия упаковки. Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с	пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп. 57, 59 ССЭТ					

	<p>остальной продукцией. Обеспечено хранение пищевых продуктов по видам продукции (сухие и консервированные; хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды).</p> <p>Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты хранятся в упаковке производителя или в транспортной маркированной таре. Яйца хранятся в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше + 20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов. Молоко и кисломолочные продукты хранятся в таре производителя.</p> <p>Сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах</p>					
9.14.	<p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции. Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашенные овощи хранятся в сухом темном</p>	<p>пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп. 57–58 ССЭТ</p>				

	<p>вентилируемом помещении, овощехранилище или в холодильнике. В овощехранилище перед загрузкой овощей проведены очистка и ремонт (при необходимости). Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) хранятся отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов</p>					
9.15.	<p>Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса), в том числе: обработка сырых и готовых пищевых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей; обработка неочищенных и немытых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке); соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое. Необработанные яйца в фасовочной таре не хранятся в помещениях для готовой продукции (хранятся и обрабатываются в мясо-рыбном цехе (участке). Соблюдаются требования к обработке яиц, индивидуальной упаковки консервированных</p>	<p>пп. 37–38 ОСЭТ, пп. 74, 76–77 ССЭТ, п. 168 СанНиП по ДОЛ, п. 133 СанНиП по ДСО</p>				

	продуктов						
9.16.	<p>Очищенные сырые овощи хранят в подсоленной воде не более 2 часов. Неочищенные и очищенные отварные овощи хранят не более 6 часов, салаты перед заправкой – не более 2 часов при температуре + 2 °С – + 6 °С. 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. Салаты заправляются непосредственно перед их отпуском</p>	п. 77 ССЭТ					
9.17.	<p>Блюда готовятся на каждый прием пищи и хранятся на электроплите или электромармите в течение не более 3 часов</p>	п. 72 ССЭТ					
9.18.	<p>Соблюдаются установленные требования к термической обработке блюд из сырого мясного фарша, отварного мясного фарша (пирожки, блинчики), сосисок и вареных колбас, супов с использованием вареного мяса</p>	п. 72 ССЭТ					
9.19.	<p>Соблюдаются отдельные требования к приготовлению яиц, творожных запеканок, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков</p>	<p>п. 168 СанНиП по ДОЛ, п. 133 СанНиП по ДСО</p>					

9.20.	Созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, раздельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, предусмотрен отдельный санузел. Помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук	п. 33 ОСЭТ, пп. 22, 29, 78 ССЭТ					
9.21.	Работники обеспечены санитарной одеждой, которая при ношении полностью закрывает личную одежду. Работники следят за чистотой санитарной одежды. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день	пп. 78–79 ССЭТ, п. 109 СанНиП по ДОЛ, п. 140 СанНиП по ДСО					
9.22.	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. Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье». Используется установленная форма журнала «Здоровье»,	п. 54 ОСЭТ, п. 79 ССЭТ, п. 110 СанНиП по ДОЛ, п. 141 СанНиП по ДСО					

	контроль за ведением которого осуществляет медицинский работник						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 10. Качество питания, контроль							
10.1.	Количество приемов пищи, включая дополнительные к основным приемам (второй завтрак и (или) полдник, второй ужин), не менее 5. Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) не менее 3,5 часа и не более 4 часов	п. 66 ССЭТ					
10.2.	Питание детей отвечает научно обоснованным принципам рационального питания. Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, разработанным с учетом норм питания, физиологических норм, возраста детей, сборников технологических карт блюд, рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи, сезона года. Примерные двухнедельные рационы утверждены руководителем организации	пп. 50, 67 ССЭТ					
10.3.	Примерные рационы прошли государственную санитарно-гигиеническую экспертизу (или гигиеническую оценку). Калорийность дневного (суточного) рациона питания обеспечивается за счет белков на 10 - 15%, жиров – на 30— 32%, углеводов – на 55% - 60%. При объективной необходимости замена блюд согласно примерным	пп. 4, 67 ССЭТ					

	рационам проводится равноценная по пищевой и энергетической ценности. В пути следования на транспорте или во время экскурсий организовано питание детей и питьевой режим с использованием упакованной питьевой воды						
10.4.	В примерных двухнедельных рационах молоко и кисломолочные напитки, растительное масло и масло из коровьего молока, сахар, мясо (мясо птицы), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) включены в рацион ежедневно, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – 2 - 3 раза в неделю	п. 68 ССЭТ					
10.5.	Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления. Из способов приготовления блюд преимущественно используются запекание, варение, приготовление на пару. В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики. В питании детей используются: диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина); мясо цыплят-бройлеров, кур или индейки потрошенных первого сорта (категории), субпродукты первой категории; колбасы и сосиски вареные, предназначенные для детей дошкольного и школьного	п. 69, приложение 6 ССЭТ					

	возраста или высшего сорта (не более двух раз в неделю); из жиров – масло из коровьего молока и растительные масла; богатые пектином кондитерские изделия (зефир, мармелад, джем); йодированная соль; преимущественно охлажденные, а не замороженные, мясные полуфабрикаты						
10.6.	В питании не используются отдельные пищевые продукты в целях профилактики острых кишечных инфекций	п. 45 ОСЭТ, п. 73, приложение 7 ССЭТ					
10.7.	Для детей, находящихся на диетическом (лечебном и профилактическом) питании, в дневной (суточный) рацион внесены изменения в соответствии с рекомендациями врача. В случае необходимости (наличие детей с целиакией, фенилкетонурией, сахарным диабетом и других) разработаны отдельные от общих рационы диетического (лечебного и профилактического) питания. В соответствии с нормами питания проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой. Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией рационов питания осуществляется в соответствии с актами законодательства	п. 52 ССЭТ, п. 165 СанНиП по ДОЛ, п. 131 СанНиП по ДСО,					
10.8.	Обеспечено проведение	пп. 53–54 ССЭТ,					

	<p>производственного, в том числе лабораторного, контроля за соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд рецептурам, меню-раскладкам, а также за безопасностью питания на основании оценки рисков или идентификации опасностей. В случае установления несоответствия блюда по исследуемым показателям проведены корректирующие мероприятия с организацией повторного проведения лабораторных исследований. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества приготовленных блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством готовых блюд (бракеражном журнале). Используется установленная форма бракеражного журнала</p>	<p>СанНиП по произв. контролю, п. 170 СанНиП по ДОЛ, п. 135 СанНиП по ДСО</p>					
10.9.	<p>При приеме пищи обеденные столы покрыты чистой скатертью или используются салфетки под каждый столовый прибор. Горячие блюда при раздаче имеют температуру +50 °С (оптимальную), холодные напитки – комнатной температуры (для детей дошкольного возраста – не ниже +20 °С, для детей школьного возраста – не ниже +16 °С), салаты – +14</p>	<p>п. 55 ССЭТ, п. 172 СанНиП по ДОЛ, п. 137 СанНиП по ДСО</p>					

	<p>– +16 °С.</p> <p>Блюда каждому ребенку дошкольного возраста порционируют персонально, а для детей школьного возраста для раздачи супов используют супницы (на каждый стол), третьих горячих блюд – чайники. Смена блюд производится по очередности их приема</p>					
10.10.	<p>Организован ежедневный учет расхода пищевых продуктов. Каждые 10 дней и по окончании месяца уполномоченным руководителем организации (субъекта общественного питания) лицом или медицинским работником проводится анализ выполнения норм питания, по окончании смены – оценка пищевой и энергетической ценности рационов питания детей. Нормы питания выполняются с учетом допустимых отклонений + (-) 10% от установленных норм питания в течение недели, смены при условии выполнения по итогам смены норм физиологических потребностей ребенка в пищевых веществах и энергии</p>	<p>пп. 68, 71 ССЭТ, Постановление СовМина о нормах питания, СанНиП по физиол. нормам</p>				
Фактическое количество баллов по разделу, всего:						

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

20 ____ г.

_____ (подпись)	_____ (инициалы, фамилия, наименование должности служащего проверяющего (руководителя проверки))
____ 20 ____ г.	

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.
3. По тексту таблицы числитель – с учетом плавательного бассейна, знаменатель – без учета плавательного бассейна.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования к земельному участку и территории		4	8	8	7–6	5 и менее
2.	Требования к зданию		7	14	14–13	12–11	10 и менее
3.	Санитарно-техническое благоустройство (водоснабжение, водоотведение, отопление, вентиляция)		5	10	10–9	8	7 и менее
4.	Естественное и искусственное освещение		3	6	6	5	4 и менее
5.	Оборудование помещений		5	10	10–9	8	7 и менее

6.	Требования к режиму деятельности, медицинскому обслуживанию и оздоровлению детей		10	20	20–18	17–15	14 и менее
7.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания		10	20	20–18	17–15	14 и менее
8.	Устройство и содержание плавательных бассейнов.		4	8	8	7–6	5 и менее
	Итого по условиям пребывания и оздоровления детей		48/ 44	96/ 88	96–86/ 88–79	85–72/ 78–66	71 и менее/ 65 и менее
9.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания		20	40	40–36	35–30	29 и менее
10.	Качество питания, контроль		10	20	20–18	17–15	14 и менее
	Итого по организации питания		30	60	60–54	53–45	44 и менее

Итоговая оценка _____
 (риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
 выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор)

Сфера контроля (надзора): соблюдение субъектами хозяйствования санитарно-эпидемиологических требований к производству и (или) реализации продукции для детей.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);

для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 797 (далее – ТР ТС 007/2011);

2. ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек», утвержденный решением Комиссии Таможенного сою
за от 23 сентября 2011 г. № 798 (далее – ТР ТС 008/2011);

3. Гигиенический норматив «Показатели безопасности отдельных видов продукции для детей», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 № 37 (далее – ГН № 37);

4. Санитарные нормы и правила «Требования к производству, и реализации отдельных видов продукции для детей», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20.10.2015 № 156 (далее – СанНиП № 156);

5. Санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183 (далее – СанПиН № 183);

6. Специфические санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда работающих, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 1 февраля 2020 г. № 66 (далее – ССЭТ № 66).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	

Раздел 1. Требования к транспортировке, хранению и реализации товаров для детей и (или) игрушек							
1.1.	На реализуемые товары представлен документ, подтверждающий качество и безопасность	статьи 3, 12, 13 ТР ТС 007/2011, статьи 6, 7 ТР ТС 008/2011, п. 4 СанНиП № 156					
1.2.	Соблюдаются требования к маркировке товаров в зависимости от вида товара	статья 9 ТР ТС 007/2011, статья 4, пункт 5, приложение 3 ТР ТС 008/2011, п. 7 СанНиП № 156					
1.3.	Соблюдаются требования к упаковке товара, установленные санитарными нормами и правилами, техническими нормативными правовыми актами на производство конкретного вида товара (ГОСТ, СТБ, ТУ)	п.8 СанНиП № 156					
1.4.	Транспортировка, хранение и реализация товаров для детей и (или) игрушек, осуществляется в условиях, предотвращающих их загрязнение	п.9 СанНиП № 156					
1.5.	Осуществляется производственный, в том числе лабораторный, контроль по показателям безопасности реализуемых товаров. Установленная кратность лабораторного контроля соблюдается	п.5 СанНиП № 156, СанПиН № 183					

	с учетом вида изделия						
1.6.	Соблюдаются установленные требования безопасности по результатам визуального осмотра реализуемого товара	статьи 4–8 ТР ТС 007/2011, статья 4 ТР ТС 008/2011, ГН № 37					
1.7.	Соблюдаются установленные требования безопасности по результатам лабораторных исследований	статьи 4–8, приложения 1–13 ТР ТС 007/2011, статья 4, приложение 2 ТР ТС 008/2011, ГН № 37					
Фактическое количество баллов, всего:							
Раздел 2. Требования к производству товаров для детей и (или) игрушек							
2.1.	Соблюдаются санитарные нормы и правила, устанавливающие требования к организации технологического процесса и производственному оборудованию	п.3 СанНиП № 156, ССЭТ № 66					
2.2.	Осуществляется входной контроль безопасности используемых (поступающих на предприятие) сырья и материалов. Установленная кратность лабораторного контроля соблюдается с учетом вида изделия	п. 5 СанНиП № 156					
2.3.	Осуществляется производственный, в том числе лабораторный, контроль по	п.5 СанНиП № 156, СанПиН № 183					

	показателям безопасности производимых товаров. Установленная кратность лабораторного контроля соблюдается с учетом вида изделия						
2.4.	Соблюдаются установленные требования безопасности по результатам визуального осмотра и результатам лабораторных исследований	статьи 4–8, приложения 1–13 ТР ТС 007/2011, статья 4, приложение 2 ТР ТС 008/2011, ГН № 37					
Фактическое количество баллов, всего:							

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

_____ 20 ____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

_____ 20 ____ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.

2. В случае, если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно-эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования к транспортировке, хранению и реализации товаров для детей, в том числе игрушек, в торговой сети и на рыночных образованиях		7	14	14–12	11–10	9 и менее
2.	Требования к производству товаров для детей		5	10	10–9	9–8	7 и менее

Итоговая оценка по разделу 1

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)

Итоговая оценка по разделу 2

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО

Приказ

Министерства здравоохранения
Республики Беларусь

31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор)

Сфера контроля (надзора): соблюдение субъектами хозяйствования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения в учреждениях общего среднего образования.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);

для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

[illegible]

1.1.	На реализуемые товары представлен документ, подтверждающий качество и безопасность	статьи 3, 12, 13 ТР ТС 007/2011, статьи 6, 7 ТР ТС 008/2011, п. 4 СанНип № 156					
1.2.	Соблюдаются требования к маркировке товаров в зависимости от вида товара	статья 9 ТР ТС 007/2011, статья 4, пункт 5, приложение 3 ТР ТС 008/2011, п. 7 СанНип № 156					
1.3.	Соблюдаются требования к упаковке товара, установленные санитарными нормами и правилами, техническими нормативными правовыми актами на производство конкретного вида товара (ГОСТ, СТБ, ТУ)	п.8 СанНип № 156					
1.4.	Транспортировка, хранение и реализация товаров для детей и (или) игрушек, осуществляется в условиях, предотвращающих их загрязнение	п.9 СанНип № 156					
1.5.	Осуществляется производственный, в том числе лабораторный, контроль по показателям безопасности реализуемых товаров. Установленная кратность лабораторного контроля соблюдается с учетом вида изделия	п.5 СанНип № 156, СанПиН № 183					

1.6.	Соблюдаются установленные требования безопасности по результатам визуального осмотра реализуемого товара	статьи 4–8 ТР ТС 007/2011, статья 4 ТР ТС 008/2011, ГН № 37					
1.7.	Соблюдаются установленные требования безопасности по результатам лабораторных исследований	статьи 4–8, приложения 1–13 ТР ТС 007/2011, статья 4, приложение 2 ТР ТС 008/2011, ГН № 37					
Фактическое количество баллов, всего:							
Раздел 2. Требования к производству товаров для детей и (или) игрушек							
2.1.	Соблюдаются санитарные нормы и правила, устанавливающие требования к организации технологического процесса и производственному оборудованию	п.3 СанНиП № 156; ССЭТ № 66					
2.2.	Осуществляется входной контроль безопасности используемых (поступающих на предприятие) сырья и материалов. Установленная кратность лабораторного контроля соблюдается с учетом вида изделия	п. 5 СанНиП № 156					
2.3.	Осуществляется производственный, в том числе лабораторный, контроль по показателям	п.5 СанНиП № 156 СанПиН № 183					

	безопасности производимых товаров. Установленная кратность лабораторного контроля соблюдается с учетом вида изделия						
2.4.	Соблюдаются установленные требования безопасности по результатам визуального осмотра и результатам лабораторных исследований	статьи 4–8, приложения 1–13 ТР ТС 007/2011, статья 4, приложение 2 ТР ТС 008/2011, ГН № 37					
Фактическое количество баллов, всего:							

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

_____ 20 ____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

_____ 20 ____ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае, если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно-эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования к транспортировке, хранению и реализации товаров для детей, в том числе игрушек, в торговой сети и на рыночных образованиях		7	14	14–12	11–10	9 и менее
2.	Требования к производству товаров для детей		5	10	10–9	9–8	7 и менее

Итоговая оценка по разделу 1

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)

Итоговая оценка по разделу 2

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска / выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением объектами деятельности субъектов хозяйствования специфических санитарно-эпидемиологических требований к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 05 марта 2019 г. № 146 (далее – ССЭТ), общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства» (далее – ОСЭТ).

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);

для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. ОСЭТ;
2. ССЭТ.

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Общие положения (максимальное количество баллов – 40)							
1.1.	Соблюдены требования ОСЭТ в части, касающейся производства пищевой продукции	пп. 3–5, 7–13, 17– 22, 24–33 ОСЭТ					
1.2.	На объекте осуществляется производственный контроль, в том числе лабораторный	п. 3 ССЭТ					

1.3.	На объекте обеспечено соблюдение сроков годности пищевой продукции, материалов и изделий, контактирующих с ней, правил (условий) их хранения	п. 4 ССЭТ					
1.4.	Пищевые добавки применяются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	п. 5 ССЭТ					
1.5.	Производство пищевой продукции на всех этапах осуществляется в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке	п. 6 ССЭТ					
1.6.	Используемые формы регистрации параметров технологии производства пищевой продукции отражают производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего	п. 6 ССЭТ					
1.7.	На всех стадиях процесса производства пищевых продуктов обеспечена их прослеживаемость	п. 6 ССЭТ					
1.8.	Транспортирование пищевой продукции осуществляется при соблюдении условий транспортирования (условий хранения), установленных изготовителем продукции	п. 8 ССЭТ					
1.9.	На объекте не допускается:						
1.9.1.	проведение работ и оказание услуг, не	п. 9 ССЭТ					

	связанных с деятельностью объекта; нахождение посторонних лиц, не являющихся работниками объекта, в производственных и бытовых помещениях						
1.9.2.	хранение производственных отходов, любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевых продуктов, в холодильниках, холодильных камерах	п. 9 ССЭТ					
1.9.3.	наличие насекомых, грызунов и птиц	п. 9 ССЭТ					
1.9.4.	использование ртутных контрольно-измерительных приборов в производственных помещениях	п. 9 ССЭТ					
1.9.5.	хранение, использование в производстве и продажа пищевой продукции в загрязненной, поврежденной таре и упаковке, с нечеткой, неполной маркировкой, без маркировки;	п. 9 ССЭТ					
1.9.6.	повторное замораживание пищевой продукции	п. 9 ССЭТ					
1.9.7.	хранение пищевой продукции непосредственно на полу	п. 9 ССЭТ					
1.9.8.	образование «снеговой шубы» на потолках, стенах, полах, дверях холодильного оборудования, наростов снега и льда на пищевой продукции и упаковках с ней	п. 9 ССЭТ					
1.9.9.	совместное хранение сырой и готовой	п. 9 ССЭТ					

	пищевой продукции, обращение пищевой продукции в условиях, не исключающих ее загрязнение, проникновение посторонних запахов, и в иных условиях, способствующих ухудшению показателей качества и безопасности продукции						
1.10.	При производстве пищевой продукции используется только йодированная соль	п. 10 ССЭТ					
1.11	На объекте используются одноразовые перчатки	п. 12 ССЭТ					
1.12.	Для осуществления мойки и дезинфекции на объекте используются согласно инструкциям по их применению моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные к применению в соответствии с законодательством	п. 13 ССЭТ					
1.13.	Проектирование, размещение, устройство и эксплуатация систем отопления, вентиляции, освещения в помещениях объектов соответствуют типу объекта и процессам обращения пищевой продукции	п. 29 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Требования к территории (максимальное количество баллов – 8)							
2.1.	Территория объекта ограждена, имеет сквозной (кольцевой) проезд для автотранспорта, деление на функциональные зоны	п. 14 ССЭТ					

	(корпуса, блоки), в том числе на предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников водоснабжения (объекты по переработке продукции животного происхождения имеют зону предубойного содержания животных с санитарным блоком (согласно технологии процесса производства))						
2.2.	В самостоятельную функциональную зону объекта выделена зона санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды	п. 14 ССЭТ					
2.3.	Емкости для сбора отходов находятся в технически исправном состоянии, с крышками, промаркированы с указанием вида отходов	п. 15 ССЭТ					
2.4.	При проведении погрузочно-разгрузочных работ обеспечена защита пищевой продукции от атмосферных осадков	п. 16 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 3. Требования к водоснабжению и водоотведению (максимальное количество баллов – 20)							
3.1.	Вводы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения объекта оборудованы в изолированных помещениях	п. 17 ССЭТ					
3.2.	Вода, используемая в процессе производства,	п. 19 ССЭТ					

	реализации, хранения, транспортирования пищевой продукции, поставляется постоянно, в достаточном количестве, соответствует гигиеническим нормативам, установленным в отношении питьевой воды централизованных систем питьевого водоснабжения					
3.3.	Лед, контактирующий с пищевой продукцией при ее производстве, изготовлен из воды питьевого качества; лед изготовлен, транспортируется и хранится в условиях, исключающих его загрязнение	п. 20 ССЭТ				
3.4.	На объекте имеются планы-схемы водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для лабораторных испытаний	п. 22 ССЭТ				
3.5.	Система технического водоснабжения объекта отделена от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения объекта; указанные системы водоснабжения объекта не имеют соединений между собой и окрашены в разные цвета, значительно отличающиеся друг от друга	п. 23 ССЭТ				
3.6.	Ведется журнал учета и регистрации причин аварий и ремонтов	п. 24 ССЭТ				

	систем водоснабжения и водоотведения объекта, а также причин отсутствия пара и холода						
3.7.	Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения объекта препятствует обратному току стоков	п. 25 ССЭТ					
3.8.	В производственных помещениях объекта предусмотрены смывные краны, гибкие шланги хранятся выше уровня пола и трапов способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения объекта и трапами, снабжены наконечниками	п. 27 ССЭТ					
3.9.	Туалеты не выходят в производственные помещения, оборудованы вешалками для санитарной одежды в тамбуре, оснащённом умывальными раковинами для мытья рук, перед входом в тамбур предусмотрена табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или обеспечения ее защиты путем надевания поверх нее халата	п. 28 ССЭТ					
3.10.	У входа в туалеты, производственные помещения объекта, где непосредственно производится пищевая продукция животного происхождения, установлены	п. 28 ССЭТ					

	приспособления для дезинфекции обуви						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 4. Требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре, упаковке, укупорочным средствам (максимальное количество баллов – 28)							
4.1.	Исключены встречные или перекрестные потоки чистой и грязной тары, готовой пищевой продукции с животными, навозом, отходами производства; производственные помещения обозначены табличками и используются в соответствии с их назначением	п. 30 ССЭТ					
4.2.	Ремонты производятся по мере необходимости.	п. 31 ССЭТ					
4.3.	Производственные помещения объекта, требующие обеззараживания воздуха, оснащены бактерицидным освещением	п. 33 ССЭТ					
4.4.	Оборудование, инвентарь, посуда, емкости, тара, используемые на объекте, находятся в исправном состоянии, изготовлены из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевой продукцией, содержатся в чистоте	пп. 35, 45 ССЭТ					
4.5.	Для производства сырой и готовой пищевой продукции используется раздельное, промаркированное в соответствии с видом обрабатываемой продукции	п. 35 ССЭТ					

	оборудование, инвентарь; стеллажи, полки, поддоны имеют гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку						
4.6.	Производство консервов оборудовано автоклавами, стерилизаторами непрерывного действия или другими стерилизующими установками, оснащенными приборами (системами) регулирования и контроля режимов стерилизации	п. 36 ССЭТ					
4.7.	Остатки смывных вод в емкостях, трубопроводах отсутствуют	п. 37 ССЭТ					
4.8.	Имеется отдельный инвентарь для уборки и дезинфекции помещений (в зависимости от назначения), который промаркирован с указанием назначения или обозначен цветом, отличающим его от другого инвентаря	п. 38 ССЭТ					
4.9.	Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку	пп. 39, 40 ССЭТ					
4.10.	В помещениях моечной для внутрицеховой тары и инвентаря предусмотрены прокалиброванные по	п. 41 ССЭТ					

	объему ванны, обеспечивающие возможность мытья, с подводкой горячей и холодной воды, со стационарными смесителями, оснащенные пробками из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции.						
4.11.	Подготовка сырья к производству осуществляется в отдельном помещении объекта (подготовительном отделении)	п. 43 ССЭТ					
4.12.	После вскрытия тары сырье пересыпается (перекладывается) во внутрицеховую маркированную тару; хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях объекта не допускается	п. 43 ССЭТ					
4.13.	Сыпучее пищевое сырье (мука, яичный порошок, сухое молоко, крахмал, йодированная соль, специи, пряности и другое) хранится изолированно от производственных помещений объекта	п. 43 ССЭТ					
4.14.	Для фасовки пряностей выделено обособленное помещение объекта, оснащенное механической вентиляцией	п. 43 ССЭТ					
4.15.	Имеется тара для сбора санитарного брака с обозначением «Санитарный брак», ежедневно подвергается	п. 44 ССЭТ					

	санитарной обработке						
4.16.	Не допускается хранение тары, упаковки и укупорочных средств в условиях, не исключаяющих их загрязнение, а также в производственных помещениях объекта, кроме технологически необходимого запаса на одну смену	п. 47 ССЭТ					
4.17.	Возвратная тара принимается от получателей пищевой продукции в чистом виде; на объекте данная тара подвергается дополнительной санитарной обработке (отдельно от внутрицеховой тары и инвентаря)	п. 48 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 5. Требования к личной гигиене (максимальное количество баллов – 12)							
5.1.	На объектах ежедневно перед началом смены уполномоченные работники проводят осмотры открытых поверхностей тела работников, непосредственно участвующих в процессе производства и (или) реализации пищевой продукции, на наличие гнойничковых заболеваний; результаты осмотров регистрируются в журнале	п. 50 ССЭТ					
5.2.	Санитарно-бытовые помещения обустроены по типу санитарного пропускника	п. 51 ССЭТ					

5.3.	Работники обеспечены специальной (санитарной) одеждой и обувью, используют их в процессе работы; не допускается входить в производственные помещения объекта без специальной (санитарной) одежды; специальная (санитарная) одежда на работниках объекта чистая	п. 52 ССЭТ					
5.4.	Обеспечено раздельное хранение личных вещей, одежды и специальной (санитарной) одежды, обуви; в санитарно-бытовых помещениях созданы условия для сбора и хранения грязной санитарной одежды	п. 53 ССЭТ					
5.5.	Стирка санитарной одежды производится на объекте централизованно	п. 54 ССЭТ					
5.6.	Лица, непосредственно участвующие в процессе производства (реализации) пищевой продукции, работают без ювелирных украшений, часов, с убранными волосами под косынку (колпак); в чистой санитарной одежде; с коротко остриженными ногтями, не покрытыми лаком	п. 56 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
<p align="center">Раздел 6. Требования к объектам по производству определенных групп пищевой продукции</p> <p align="center">(максимальное количество баллов – 38)</p>							
6.1.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство мяса и мясной продукции	пп. 58–79 ССЭТ					

6.2.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство рыбы и рыбной продукции	пп. 80–136 ССЭТ					
6.3.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство продукции из мяса птицы	пп. 137–211 ССЭТ					
6.4.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство молочной продукции	пп. 212–260 ССЭТ					
6.5.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство мороженого	пп. 261–288 ССЭТ					
6.6.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство чая	п.п.289–297 ССЭТ					
6.7.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пищевых концентратов	пп. 298–314 ССЭТ					
6.8.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пищевой масложировой продукции	пп. 315–329 ССЭТ					
6.9.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство консервов, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей	пп. 330–339 ССЭТ					
6.10.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство крахмала, патоки	пп. 340–346 ССЭТ					

6.11.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство и розлив упакованной питьевой воды, включая природную и искусственно минерализованную минеральную воду.	пп. 347–388 ССЭТ					
6.12.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим заготовку и переработку грибов	пп. 389–402 ССЭТ					
6.13.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство вин	пп. 403–410 ССЭТ					
6.14.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство пива и безалкогольных напитков	пп. 411–485 ССЭТ					
6.15.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство сахара	пп. 486–491 ССЭТ					
6.16.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство спирта этилового из пищевого сырья, водок и ликероводочных изделий	пп. 492–510 ССЭТ					
6.17.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство макаронных изделий	пп. 511–521 ССЭТ					
6.18.	Соблюдены требования к объектам, осуществляющим производство хлебобулочных и кондитерских изделий	пп. 522–553 ССЭТ					
6.19.	Соблюдены требования к объектам,	пп. 554–567 ССЭТ					

	осуществляющим производство пищевой продукции для детского питания						
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

(подпись)
____ 20 ____ г.

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

(подпись)
____ 20 ____ г.

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 0 баллов (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 1 балл или 2 балла, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 2 балла – требование не реализовано;
3. «Не требуется» – 0 баллов (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.

2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно-эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Общие положения		20	40	0–7	8–14	15 и более
2.	Требования к территории		4	8	0–1	2–4	5 и более
3.	Требования к водоснабжению и водоотведению		10	20	0–4	5–8	9 и более
4.	Требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре, упаковке, укупорочным средствам		17	28	0–5	6–8	9 и более
5.	Требования к личной гигиене		6	12	0–3	4–6	7 и более
6.	Требования к объектам по производству определенных групп пищевой продукции		19	38	0	1	2 и более

Итоговая оценка _____

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований и процедур, установленных в технических регламентах Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011), «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012), «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), технических регламентах Евразийского экономического союза: «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017), «О безопасности алкогольной продукции» (ТР ЕАЭС 047/2018), «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021) на объектах деятельности субъектов хозяйствования, осуществляющих обращение пищевой продукции, упаковки (укупорочных средств), контактирующих с пищевой продукцией.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐,
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого
субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических
нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены
требования к проверяемому субъекту:

1. технический регламент Таможенного союза «О безопасности
пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии
Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (далее – ТР ТС 021/2011);

2. технический регламент Таможенного союза «О безопасности
молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятый Решением
Коллегии Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67
(далее – ТР ТС 033/2013);

3. технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса
и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), принятый Решением Коллегии
Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68 (далее –
ТР ТС 034/2013);

4. технический регламент Таможенного союза «Требования
безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), принятый Решением Совета

Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58 (далее – ТР ТС 029/2012);

5. технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34 (далее – ТР ТС 027/2012);

6. технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882 (далее – ТР ТС 023/2011);

7. технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883 (далее – ТР ТС 024/2011);

8. технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 (далее – ТР ТС 022/2011);

9. технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 (далее – ТР ТС 005/2011);

10. технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 874 (далее – ТР ТС 015/2011);

11. технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162 (далее – ТР ЕАЭС 040/2016);

12. технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 г. № 45 (далее – ТР ЕАЭС 044/2017);

13. технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции» (ТР ЕАЭС 047/2018), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 5 декабря 2018 г. № 98 (далее – ТР ЕАЭС 047/2018);

14. технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021), принятый Решением Совета Евразийской

экономической комиссии от 29 октября 2021 г. № 110 (далее – ТР ЕАЭС 051/2021).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Требования к транспортировке, хранению и реализации пищевой продукции (максимальное количество баллов – 14)							
1.1.	На пищевую продукцию, упаковку (укупорочные средства), контактирующую с пищевой продукцией, имеется документ, подтверждающий качество и безопасность (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, ветеринарный сертификат)	глава 4 ТР ТС 021/2011, раздел XIII ТР ТС 034/2013, раздел XIV ТР ТС 033/2013, глава 6 ТР ТС 024/2011, статья 8 ТР ТС 023/2011, статья 10 ТР ТС 027/2012, статьи 5, 10 ТР ТС 029/2012, статья 7 ТР ТС 005/2011, статья XI ТР ЕАЭС 040/2016, статья IX ТР ЕАЭС 044/2017, раздел X ТР ЕАЭС 047/2018, раздел XIV ТР ЕАЭС 051/2021,					

		статьи 3, 7 ТР ТС 015/2011					
1.2.	Пищевая продукция, упаковка (укупорочные средства), контактирующая с пищевой продукцией, идентифицируются с прилагаемыми документами о соответствии	глава 4 ТР ТС 021/2011, раздел XIII ТР ТС 034/2013, раздел XIV ТР ТС 033/2013, глава 6 ТР ТС 024/2011, статья 8 ТР ТС 023/2011, статья 3 ТР ТС 027/2012, статья 10 ТР ТС 029/2012, статья 7 ТР ТС 005/2011, статья XI ТР ЕАЭС 040/2016, статья IX ТР ЕАЭС 044/2017, раздел X ТР ЕАЭС 047/2018, раздел XIV ТР ЕАЭС 051/2021, статья 1 ТР ТС 015/2011					
1.3.	Соблюдаются требования к маркировке пищевой продукции, упаковке (укупорочным средствам), контактирующей с пищевой продукцией, в зависимости от вида продукции	глава 6, статья 39 ТР ТС 021/2011, раздел XI ТР ТС 034/2013, раздел XII ТР ТС 033/2013, статьи 3–5 ТР ТС 022/2011, статья 8 ТР ТС 024/2011, статья 5 ТР ТС 023/2011, глава 3 ТР ТС 027/2012, статья 9 ТР ТС 029/2012, статья 6 ТР ТС 005/2011, статья IX ТР ЕАЭС 040/2016,					

		<p>статья VII ТР ЕАЭС 044/2017, раздел VIII ТР ЕАЭС 047/2018, раздел XII ТР ЕАЭС 051/2021, статья 4 ТР ТС 015/2011</p>					
1.4.	<p>Транспортировка пищевой продукции, упаковки (укупорочных средств), контактирующей с пищевой продукцией, осуществляется в условиях, предотвращающих их загрязнение</p>	<p>статья 17 ТР ТС 021/2011, раздел IX ТР ТС 034/2013, раздел VI ТР ТС 033/2013, статьи 14–17 ТР ТС 024/2011, статья 6 ТР ТС 023/2011, глава 4 ТР ТС 027/2012, статья 5 ТР ТС 005/2011, статья 8 ТР ТС 029/2012, статья VIII ТР ЕАЭС 040/2016, статья VI ТР ЕАЭС 044/2017, раздел VI ТР ЕАЭС 047/2018, раздел X ТР ЕАЭС 051/2021, статья 4 ТР ТС 015/2011</p>					
1.5.	<p>Соблюдаются условия хранения и срок годности пищевой продукции, упаковки (укупорочных средств), контактирующей с пищевой продукцией</p>	<p>статья 17 ТР ТС 021/2011, раздел IV ТР ТС 034/2013, разделы IV, VII ТР ТС 033/2013, главы 4, 5 ТР ТС 024/2011, статья IV ТР ЕАЭС 040/2016, статья IV ТР ЕАЭС 044/2017, раздел III ТР ЕАЭС 047/2018,</p>					

		раздел X ТР ЕАЭС 051/2021, статья 4 ТР ТС 015/2011					
1.6.	Соблюдаются установленные требования безопасности по результатам визуального осмотра реализуемой пищевой продукции, упаковки (укупорочных средств), контактирующей с пищевой продукцией	статьи 7–9 ТР ТС 021/2011, раздел III ТР ТС 034/2013, раздел III ТР ТС 033/2013, глава 2 статья 5, глава 4 ТР ТС 024/2011, статья 5 ТР ТС 023/2011, глава 2 статьи 6, 10 ТР ТС 027/2012, статья 7 ТР ТС 029/2012, статья 5 ТР ТС 005/2011, статья III ТР ЕАЭС 040/2016, статья III ТР ЕАЭС 044/2017, раздел IV ТР ЕАЭС 047/2018, раздел III ТР ЕАЭС 051/2021, статья 1, приложение 1 ТР ТС 015/2011					
1.7.	Соблюдаются установленные требования безопасности по результатам лабораторных исследований пищевой продукции, упаковки (укупорочных средств), контактирующей с пищевой продукцией	статьи 7–9, приложения 1-10 ТР ТС 021/2011, раздел V, приложения 1–5 ТР ТС 034/2013, разделы V, VII, приложения 1–5, 8–16 ТР ТС 033/2013, глава 4, статья 6, приложения 1, 3 ТР ТС 024/2011, статья 5, приложения 1, 3 ТР ТС 023/2011,					

		статья 6, приложения 1, 3 ТР ТС 027/2012, статья 7, приложения 1–29 ТР ТС 029/2012, статья 5 приложение 1 ТР ТС 005/2011, статья V ТР ЕАЭС 040/2016, статья V ТР ЕАЭС 044/2017, раздел V, VI, приложения 2–4 ТР ЕАЭС 047/2018, раздел V, приложения 1–7 ТР ЕАЭС 051/2021, статья 4, приложения 2–6 ТР ТС 015/2011					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Требования к производству пищевой продукции (максимальное количество баллов – 10)							
2.1.	Соблюдаются требования к организации технологического процесса и производственному оборудованию	статьи 12, 14, 15 ТР ТС 021/2011, раздел VI ТР ТС 034/2013, разделы VII, IX ТР ТС 033/2013, статья 8 ТР ТС 027/2012, статья 8 ТР ТС 029/2012, статья 10 ТР ТС 024/2011, статьи 5–6 ТР ТС 023/2011, статья 5 ТР ТС 005/2011, статья VI ТР ЕАЭС 040/2016, статья VI ТР ЕАЭС 044/2017, разделы II, VI ТР ЕАЭС 047/2018, разделы VI–IX					

		ТР ЕАЭС 051/2021, статья 4 ТР ТС 015/2011					
2.2.	Соблюдаются требования организации производственных помещений, которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции	к в статья 14 ТР ТС 021/2011, разделы VI, VII ТР ТС 034/2013, раздел IX ТР ТС 033/2013, статья 8 ТР ТС 027/2012, статья 8 ТР ТС 029/2012, статья 10 ТР ТС 024/2011, статья 6 ТР ТС 023/2011, статья VI ТР ЕАЭС 040/2016, статья VI ТР ЕАЭС 044/2017, раздел VI ТР ЕАЭС 047/2018, раздел VI ТР ЕАЭС 051/2021, статья 4 ТР ТС 015/2011					
2.3.	Лица, связанные с производством, транспортировкой, хранением и реализацией пищевой продукции, проходят обязательные медицинские осмотры в установленном порядке	с и статья 11 ТР ТС 021/2011					
2.4.	Организован и проводится производственный, в том числе лабораторный, контроль по показателям безопасности производимой пищевой продукции, упаковки	и в числе по статья 11 ТР ТС 021/2011, раздел VI ТР ТС 034/2013, раздел IX ТР ТС 033/2013, статья 5 ТР ТС 023/2011, статья 8 ТР ТС 027/2012, статья 13					

	(укупорочных средств), контактирующей с пищевой продукцией	ТР ТС 024/2011, статья VIII ТР ЕАЭС 040/2016, статья VI ТР ЕАЭС 044/2017, раздел VI ТР ЕАЭС 047/2018, раздел VI ТР ЕАЭС 051/2021, статья 7 ТР ТС 015/2011					
2.5.	Соблюдаются требования к упаковке пищевой продукции	статья 7 ТР ТС 021/2011, раздел X ТР ТС 034/2013, раздел XI ТР ТС 033/2013, статья 7 ТР ТС 024/2011, статья 5 ТР ТС 023/2011, статья 7 ТР ТС 027/2012, статья 7 ТР ТС 029/2012, ТР ТС 005/2011, статья IX ТР ЕАЭС 040/2016, статья VII ТР ЕАЭС 044/2017, раздел VII ТР ЕАЭС 047/2018, раздел XI ТР ЕАЭС 051/2021, статья 4 ТР ТС 015/2011					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

(подпись)

_____ 20 ____ г.

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

(подпись)

_____ 20 ____ г.

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме,

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме,

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту,

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке,

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 0 баллов (требование реализовано в полном объеме),
2. «Нет» – 1 балл или 2 балла, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме,
 - 2 балла – требование не реализовано,
3. «Не требуется» – 0 баллов (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно- эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Требования к транспортировке, хранению и реализации пищевой продукции		7	14	0–2	3–6	7 и более
2.	Требования к производству пищевой продукции		5	10	0–2	3–4	5 и более

Итоговая оценка

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО

Приказ

Министерства здравоохранения
Республики Беларусь

31.12.2025 № 1624

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства», объектами деятельности (торговля, общественное питание, рынки) субъектов хозяйствования.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);

для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

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 «О развитии предпринимательства» (далее – ОСЭТ).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
1	Раздел 1. Общие положения (максимальное количество баллов – 16)						
1.1.	В помещениях объекта поддерживается чистота	п. 3 ОСЭТ					
1.2.	Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами	п. 6 ОСЭТ					

1.3.	Уборочный инвентарь для туалетов имеет маркировку, соответствующую его назначению, и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря	п. 6 ОСЭТ					
1.4.	Все поверхности помещений объектов (полы, стены, потолки) изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения), поддерживаются в исправном состоянии	п. 7 ОСЭТ					
1.5.	При обращении продукции не используется оборудование, емкости, тара, инвентарь, посуда с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированные, с трещинами и иными дефектами	п. 9 ОСЭТ					
1.6.	Лица, участвующие в обращении пищевой продукции, имеют медицинскую справку о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения	п. 11 ОСЭТ					
1.7.	Пищевая продукция сопровождается документами, обеспечивающими ее прослеживаемость и подтверждающими качество и безопасность	п. 12 ОСЭТ					
1.8.	Продукция, изъятая из обращения, хранится изолированно от остальной продукции	п. 13 ОСЭТ					
Фактическое количество баллов, всего							

2.	Раздел 2. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению и устройству объектов (максимальное количество баллов – 26)					
2.1.	При размещении объектов в многоквартирных жилых домах:					
2.1.1.	помещения объекта изолированы от жилых помещений и имеют отдельные входы (выходы)	п. 16 ОСЭТ				
2.1.2.	деятельность объекта не приводит к выделению в воздушную среду жилых помещений вредных веществ с превышением предельно допустимой концентрации, не создает в жилых помещениях уровни шума, инфразвука, ультразвука, вибрации, электромагнитных полей с превышением гигиенических нормативов	п. 16 ОСЭТ				
2.1.3.	под жилыми помещениями многоквартирных жилых домов без проведения мероприятий, обеспечивающих соблюдение гигиенических нормативов условий проживания человека, не располагаются помещения машинного отделения для стационарных холодильных агрегатов, вентиляционных камер, электрощитовой, бойлерной или теплового узла, холодильные камеры с агрегатами, грузоподъемники	п. 16 ОСЭТ				
2.2.	Территория объекта содержится в чистоте	п. 17 ОСЭТ				
2.3.	На территории созданы условия для сбора отходов	п. 17 ОСЭТ				
2.4.	Обеспечено соблюдение гигиенических нормативов по параметрам факторов производственной среды	п. 18 ОСЭТ				

2.5.	Вентиляционные системы находятся в исправном состоянии и чистоте	п. 19 ОСЭТ					
2.6.	Остекление оконных проемов целостное, осветительные приборы и защитная арматура содержатся в исправном состоянии и чистоте	п. 20 ОСЭТ					
2.7.	Объект обеспечен холодным и горячим водоснабжением	п. 21 ОСЭТ					
2.8.	Система водоотведения находится в исправном состоянии	п. 22 ОСЭТ					
2.9.	Оборудован(ы) туалет(ы) (либо имеется общественный, надворный, биотуалет) с созданными условиями для соблюдения личной гигиены	п. 23 ОСЭТ					
2.10.	Туалеты и (или) биотуалеты содержатся в исправном состоянии и чистоте	п. 23 ОСЭТ					
2.11.	Объекты, в которых разрешено курение, оборудованы специальными местами на территории или комнатами для курения	п. 24 ОСЭТ					
Фактическое количество баллов, всего							
3.	Раздел 3. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию производственных помещений объектов (максимальное количество баллов – 8)						
3.1.	Обеспечена защита от осыпания частиц в производимую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений; возможность осуществления уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений; защита от проникновения в	п. 25 ОСЭТ					

	производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых						
3.2.	Оборудование, аппараты и инвентарь, требующие контроля параметров технологического процесса производства пищевых продуктов, обеспечены соответствующими контрольно-измерительными приборами	п. 26 ОСЭТ					
3.3.	В производственных помещениях отсутствуют объекты личной одежды и обуви работников, другие вещества и материалы, не используемых при производстве продукции	п. 28 ОСЭТ					
3.4.	Производственные и санитарно-бытовые помещения объектов оборудованы умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, дозатором с жидким мылом и средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук	п. 33 ОСЭТ					
Фактическое количество баллов, всего							
4.	Раздел 4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию объектов общественного питания, торговых объектов, рынков при обращении пищевой продукции (максимальное количество баллов – 50)						
4.1.	Территория рынка разделена на функциональные зоны: торговую (с торговыми местами, разделенными по видам и группам пищевой	п. 36 ОСЭТ					

	продукции, имеющими соответствующие обозначения, крытыми навесами), административно-складскую (с административными, вспомогательными и бытовыми помещениями), хозяйственную (с контейнерной площадкой для сбора твердых отходов, помещением для хранения уборочного инвентаря, предназначенного для уборки территории рынка и туалетов), размещенные и оборудованные в соответствии с установленными требованиями					
4.2.	Соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов	п. 37 ОСЭТ				
4.3.	Все производственные и вспомогательные помещения объекта обозначены табличками и используются по назначению	п. 38 ОСЭТ				
4.4.	Разделочный инвентарь (доски, ножи) закреплен за каждым производственным помещением (участком объекта), имеет маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции	п. 38 ОСЭТ				
4.5.	Выделены отдельные торговые зоны (отделы, места) для реализации сырья и готовой пищевой продукции, непродовольственных товаров, кормов для животных	п. 39 ОСЭТ				

4.6.	Соблюдены условия хранения (реализации) и сроки годности пищевой продукции, установленные изготовителем	п. 40 ОСЭТ					
4.7.	Хранение и реализация пищевой продукции осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ; не допускается хранение пищевой продукции непосредственно на полу	п. 40 ОСЭТ					
4.8.	Холодильное оборудование оснащено приборами контроля температуры	п. 40 ОСЭТ					
4.9.	Созданы условия (посудомоечные машины или моечные ванны) для мытья посуды, инвентаря, тары	п. 44 ОСЭТ					
4.10.	Не допускается обращение следующей пищевой продукции:						
4.10.1.	с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачества, не соответствующая установленным требованиям	п. 45 ОСЭТ					
4.10.2.	размороженной (дефростированной) и повторно замороженной, с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре	п. 45 ОСЭТ					
4.10.3	без наличия маркировки (с неполной информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза)	п. 45 ОСЭТ					
4.10.4.	яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой,	п. 45 ОСЭТ					

	фруктов и овощей, загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры и иной продукции, на которую установлены ограничения						
4.11.	Реализация сырой пищевой продукции и полуфабрикатов из нее производится отдельно от реализации готовой к употреблению	п. 46 ОСЭТ					
4.12.	Выкладка неупакованной пищевой продукции непосредственно на дно витрины, морозильного ларя, охлаждаемого прилавка не допускается	п. 46 ОСЭТ					
4.13.	Вкалывание держателей ценников в пищевую продукцию, установка ценников непосредственно на неупакованную пищевую продукцию и (или) погружение ценников в пищевую продукцию не допускается	п. 46 ОСЭТ					
4.14.	Скоропортящаяся пищевая продукция из вскрытой потребительской упаковки и пищевая продукция, качество и (или) безопасность которой изменяются после вскрытия упаковки, реализуются в срок не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения, если иное не установлено изготовителем	п. 47 ОСЭТ					
4.15.	Продукция хранится в таре производителя; при необходимости продукция перекладывается в чистую тару с сохранением этикетки (ярлыка) с тары	п. 48 ОСЭТ					

	производителя до конца реализации						
4.16.	Производственные столы маркированы с указанием назначения и используются в соответствии с маркировкой	п. 50 ОСЭТ					
4.17.	При жарке изделий во фритюре используется специализированное оборудование и осуществляется контроль качества фритюрных жиров	п. 52 ОСЭТ					
4.18.	При порционировании (нарезке), фасовке пищевой продукции без заводской упаковки используются инвентарь и (или) одноразовые перчатки (отдельные для различных групп товаров)	п. 54 ОСЭТ					
4.19.	Для раздачи и организации потребления готовых блюд на объекте общественного питания используются чистые сухие столовая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования)	п. 54 ОСЭТ					
4.20.	Доставка готовых блюд непосредственно потребителю осуществляется при наличии потребительской упаковки и чистой транспортной упаковки (контейнера, бокса, термоконтейнера, сумки-холодильника и других емкостей, предназначенных для контакта с пищевой продукцией)	п. 57 ОСЭТ					

4.21.	Транспортировка пищевой продукции осуществляется с соблюдением условий транспортировки (условий хранения, установленных изготовителем продукции)	п. 58 ОСЭТ					
4.22.	Пищевые отходы на объекте собираются в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, которые очищаются по мере наполнения и своевременно удаляются из помещений объекта	п. 59 ОСЭТ					
Фактическое количество баллов, всего							

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

_____ 20 __ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

_____ 20 __ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 0 баллов (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 1 балл или 2 балла, в зависимости от степени выполнения требования:
 - 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;
 - 2 балла – требование не реализовано;
3. «Не требуется» – 0 баллов (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.

2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно-эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Общие положения		8	16	0–3	4–7	8 и более
2.	Санитарно-эпидемиологические требования к размещению и устройству объектов		13	26	0–4	5–8	9 и более
3.	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию производственных помещений объектов		4	8	0–1	2–4	5 и более
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию объектов общественного питания, торговых объектов, рынков при обращении пищевой продукции		25	50	0–7	8–15	16 и более

Итоговая оценка _____

(риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /выраженный риск)

УТВЕРЖДЕНО
Приказ
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
31.12.2025 № 1624

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

Сфера контроля (надзора): соблюдение субъектами хозяйствования, содержащими и (или) эксплуатирующими радиационные объекты (за исключением атомных электростанций) законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Дата начала заполнения			Дата завершения заполнения			Дата направления		
число	месяц	год	число	месяц	год	число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика _____

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

Место осуществления деятельности _____

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

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

Перечень 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 (далее – ОСЭТ);

2. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации радиационных объектов, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 24 марта 2020 г. № 168 (далее – ССЭТ);

3. санитарные нормы и правила «Требования к обеспечению радиационной безопасности персонала и населения при осуществлении деятельности по использованию атомной энергии и источников ионизирующего излучения», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 31 декабря 2013 г. № 137 (далее – ОСП-2013).

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)
			да	нет	не требуется	количественный показатель	
Раздел 1. Общие требования							
1.1.	В помещениях объекта поддерживается чистота	п.3 ОСЭТ					
1.2.	Генеральная уборка и дезинфекция помещений объекта проводятся не реже одного раза в месяц	п.3 ОСЭТ					

1.3.	Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами	п. 6 ОСЭТ					
1.4.	Уборочный инвентарь для туалетов имеет маркировку, соответствующую его назначению, и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря	п. 6 ОСЭТ					
1.5.	Все поверхности помещений объекта (полы, стены, потолки) изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения)	п. 7 ОСЭТ					
1.6.	Все поверхности помещений объекта (полы, стены, потолки) поддерживаются в исправном состоянии	п. 7 ОСЭТ					
1.7.	На объекте имеется аптечка первой помощи универсальная с перечнем вложений, установленным Министерством здравоохранения, отсутствуют лекарственные средства с истекшим сроком годности	п. 10 ОСЭТ					
1.8.	Помещения объекта изолированы от жилых помещений многоквартирного жилого дома и имеют отдельные входы (выходы) (при размещении объектов в многоквартирных жилых домах)	п. 16 ОСЭТ					
1.9.	Обеспечено соблюдение гигиенических нормативов по параметрам факторов	п. 18 ОСЭТ					

	производственной среды						
1.10.	Система приточно-вытяжной вентиляции объекта оборудована отдельно от системы вентиляции многоквартирного жилого дома (при размещении объектов в многоквартирных жилых домах)	п. 19 ОСЭТ					
1.11.	Вентиляционная система находится в исправном состоянии и чистоте	п. 19 ОСЭТ					
1.12.	На все действующие вентиляционные установки имеются паспорта	п. 19 ОСЭТ					
1.13.	Проводится определение эффективности работы вентиляционных установок не реже одного раза в 3 года	п. 19 ОСЭТ					
1.14.	Естественное и искусственное освещение помещений и рабочих мест объектов соответствует характеру труда и разряду зрительных работ	п. 20 ОСЭТ					
1.15.	Остекление оконных проемов целостное, осветительные приборы и защитная арматура в исправном состоянии и чистоте	п. 20 ОСЭТ					
1.16.	Объект обеспечен холодным и горячим водоснабжением, обеспечивающим подачу воды, соответствующей установленным гигиеническим нормативам	п. 21 ОСЭТ					
1.17.	Оборудование систем водоотведения объекта соответствует предназначенной цели и обеспечивает полное удаление сточных вод, система водоотведения находится в исправном состоянии	п. 22 ОСЭТ					
1.18.	Помещения объекта оборудованы туалетами,	п. 23 ОСЭТ					

	содержащимися в исправном состоянии и чистоте, и в которых созданы условия для соблюдения личной гигиены						
1.19.	Обеспечено естественное освещение при организации постоянных рабочих мест в производственных помещениях, если иное не предусмотрено требованиями технологии	п. 29 ОСЭТ					
1.20.	В производственных помещениях без естественного освещения для отдыха работников предусмотрены места с естественным освещением, при этом коэффициент естественной освещенности не менее 0,5 процента	п. 29 ОСЭТ					
1.21.	Производственные и санитарно-бытовые помещения объекта оборудованы умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, а также дозатором с жидким мылом и при необходимости средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук	п. 33 ОСЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							
Раздел 2. Специфические санитарно-эпидемиологические требования и требования к обеспечению радиационной безопасности							
2.1.	Работы с ИИИ производятся при наличии санитарного паспорта на право работы с ИИИ	пп. 7, 34 ОСП-2013					
2.2.	На объекте ведется радиационно-гигиенический паспорт пользователя ИИИ	п. 16 ОСП-2013					
2.3.	При получении ИИИ в течение 15 календарных дней направляется уведомление об	п. 8 ССЭТ					

	этом в органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор, по месту нахождения радиационного объекта (за исключением случая получения радиофармацевтических лекарственных средств с периодом полураспада менее 10 суток пользователем ИИИ)						
2.4.	Передача ИИИ на другой объект производится с уведомлением органов госсаннадзора в течение 15 календарных дней по месту нахождения передающего и принимающего объекта	п. 9 ССЭТ					
2.5.	При вывозе ИИИ для проведения работ вне объекта, на который распространяется действие санитарно-гигиенического заключения, в течение 15 календарных дней до вывоза ИИИ направлялось уведомление в органы госсаннадзора как по месту нахождения радиационного объекта, так и по месту планируемого проведения работ	п. 10 ССЭТ					
2.6.	Оформлялось новое санитарно-гигиеническое заключение по месту планируемого проведения работ в случае организации временного хранилища ИИИ	п. 10 ССЭТ					
2.7.	При прекращении деятельности с ИИИ в течение 15 календарных дней об этом уведомлялись органы госсаннадзора	п. 11 ССЭТ					
2.8.	Деятельность с ИИИ на объекте проводится только в местах, указанных в санитарном паспорте	п. 13 ССЭТ					

2.9.	На объекте не выполняются операции с ИИИ, не предусмотренные инструкциями по эксплуатации (руководством, паспортом изготовителя оборудования) и требованиями радиационной безопасности	п. 14 ССЭТ					
2.10.	Перемещение ИИИ внутри помещений, а также на территории объекта, производится в контейнерах и упаковках с учетом состояния ИИИ, активности, вида излучения, габаритов и массы упаковки, и соблюдением условий, исключающих повреждение ИИИ, а также поступление радиоактивных веществ в окружающую среду	п. 15 ССЭТ					
2.11.	Обращение с радиоактивными отходами на объекте, осуществляется с учетом способов их последующего хранения и (или) захоронения, агрегатного состояния, периода полураспада радионуклидов и вида излучений (альфа-, бета-, гамма-, нейтронное излучение), физических, химических и биологических характеристик радиоактивных отходов, а также условий, указанных в п. 2.10 контрольного списка вопросов (чек-листа)	п. 16 ССЭТ					
2.12.	На объекте имеется схема обращения с радиоактивными отходами	п. 184 ОСП-2013					
2.13.	На объекте с учетом особенностей и условий выполняемой деятельности разработана система	п. 17 ССЭТ, пп. 30,31 ОСП-2013					

	радиационного контроля, включающая индивидуальный дозиметрический контроль персонала и радиационный контроль на рабочих местах						
2.14.	На объекте установлены граничные дозы, уровни контролируемых параметров	пп. 13,14, 34, 196 ОСП-2013					
2.15.	Информируются органы госнадзора, а также Министерство по чрезвычайным ситуациям Республики Беларусь, о случаях превышения пределов доз и граничных доз персонала радиационного объекта с анализом причин и оценкой эффективности мероприятий по обеспечению радиационной безопасности	п. 18 ССЭТ					
2.16.	На объекте осуществляется контроль за обеспечением радиационной безопасности	п. 24 ОСП-2013					
2.17.	На объекте определен перечень лиц, относящихся к персоналу, обеспечено их обучение и инструктаж	п. 34 ОСП-2013					
2.18.	На объекте назначено лицо, ответственное за радиационную безопасность (лицо, ответственное за осуществление контроля за обеспечением радиационной безопасности)	п. 34 ОСП-2013					
2.19.	На объекте создана комиссия по проверке знаний персонала в области обеспечения радиационной безопасности	п. 34 ОСП-2013					
2.20.	На объекте разработана инструкция по радиационной безопасности при работе с ИИИ	п. 35 ОСП-2013					
2.21.	Персонал объекта знает и выполняет требования по обеспечению радиационной	п. 36 ОСП-2013					

	безопасности, установленные нормативными документами						
2.22.	Персонал объекта использует средства индивидуального дозиметрического контроля и средства радиационной защиты	п. 36 ОСП-2013					
2.23.	Персонал объекта соблюдает меры по защите персонала и населения от радиационной аварии и ее последствий	п. 36 ОСП-2013					
2.24	Персонал объекта информирует об обнаруженных неисправностях или авариях в работе установок, приборов и аппаратов, являющихся ИИИ, руководителя цеха, участка, лаборатории и соответствующих должностных лиц	п. 36 ОСП-2013					
2.25.	Персонал объекта обеспечивает радиационную защиту пациентов при медицинском облучении	п. 36 ОСП-2013					
2.26.	Персонал объекта проходит обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры в установленном порядке	п. 264 ОСП-2013					
2.27.	На объекте имеется план мероприятий по защите работников (персонала) и населения от радиационной аварии и ее последствий	п. 245 ОСП-2013					
2.28.	На объекте имеются средства для оповещения населения и персонала, а также средства обеспечения ликвидации последствий радиационной аварии	п. 245 ОСП-2013					
2.29.	На объекте имеются медицинские средства профилактики радиационных поражений и средства оказания медицинской	п. 245 ОСП-2013					

	помощи пострадавшим при радиационной аварии						
2.30.	На объекте имеются инструкции по действиям персонала в случае радиационной аварии, хранящиеся на рабочих местах персонала	п. 251 ОСП-2013					
2.31.	В случае радиационной аварии на объекте немедленно информировались об этом органы госнадзора, Министерство по чрезвычайным ситуациям Республики Беларусь, Министерство природных ресурсов и охраны окружающей среды Республики Беларусь	п. 12 ССЭТ					
2.32.	Решение о выводе из эксплуатации объекта и (или) ИИИ первой-третьей категорий по степени радиационной опасности принималось после обследования объекта и прилегающей территории, позволяющего оценить состояние радиационной безопасности	п. 19 ССЭТ					
2.33.	Разрабатывался проект вывода из эксплуатации объекта и (или) ИИИ первой-третьей категорий по степени радиационной опасности, за исключением устройств, генерирующих ионизирующее излучение	п. 20 ССЭТ					
2.34.	При выводе объекта и (или) ИИИ из эксплуатации предусматривались мероприятия по обеспечению безопасности при остановке, консервации, демонтаже, перепрофилировании, ликвидации или захоронении,	п. 21 ССЭТ					

	а также при проведении ремонтных работ						
2.35.	До вывода объекта из эксплуатации определялись ожидаемые индивидуальные и коллективные дозы облучения персонала и населения	п. 22 ССЭТ					
2.36.	После вывода из эксплуатации радиационных устройств, генерирующих ионизирующее излучение, они приводились в состояние, исключающее возможность их использования в качестве ИИИ	п. 23 ССЭТ					
Фактическое количество баллов по разделу, всего:							

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего представителя проверяемого субъекта)

20 ____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности
служащего проверяющего (руководителя проверки))

20 ____ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.

Оценка показателей в баллах

По разделу 1:

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);

2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:

1 балл – требование реализовано не в полном объеме;

0 баллов – требование реализовано;

3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

По разделу 2:

1. «Да» – 5 баллов (требование реализовано в полном объеме);

2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:

1 балл – требование реализовано не в полном объеме;

0 баллов – требование реализовано;

3. «Не требуется» – 5 баллов (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.

2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

№ п/п	Наименование показателя (раздела), его доля в формировании санитарно-эпидемиологического благополучия	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Оценка результатов		
					риск не выражен или выражен слабо	средняя степень риска	выраженный риск
1.	Общие требования		21	42	42–38	38–32	32
2.	Специфические санитарно-эпидемиологические		36	180	180–175	175–165	165

	требования и требования к обеспечению радиационной безопасности						
--	---	--	--	--	--	--	--

Итоговая оценка _____
 (риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /
 выраженный риск)