

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

| №<br>п/п                                               | Формулировка требования,<br>предъявляемого к<br>проверяемому субъекту                                                                                                                                                                                | Структурные<br>элементы<br>нормативных<br>правовых актов,<br>технических<br>нормативных<br>правовых актов,<br>устанавливающих<br>требования | Сведения о<br>соблюдении<br>проверяемым<br>субъектом<br>требований |     |              |                           | Примечание<br>(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<br>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: |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 2 Требования к зданию</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                |  |  |  |  |  |
| 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:       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 3. Санитарно-техническое благоустройство</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |  |  |  |  |  |
| 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:        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                      |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 4. Естественное и искусственное освещение</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                      |  |  |  |  |  |
| 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: |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                             |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 5. Оборудование помещений</b>          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                             |  |  |  |  |  |
| 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. Не используются кровати с прогибающимся ложем</p> | пп. 24, 29, 47<br>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,<br>приложение 8<br>ССЭТ,<br>пп. 94–95<br>СанНиП по<br>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:       |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                  |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 6. Организация образовательного процесса</b> |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                  |  |  |  |  |  |
| 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, организывает 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.<br>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<br>ССЭТ                     |  |  |  |  |
| 6.3. | Учебные занятия начинаются не ранее 8.00 и заканчиваются (вторая смена) не позднее 21.00 часов.<br>Учебные занятия учащихся первого и второго года обучения на основе базового образования организованы в первую смену                                                                  | пп. 61, 64, 113,<br>приложение 12<br>ССЭТ |  |  |  |  |
| 6.4. | Продолжительность учебного занятия не превышает 45 мин, перерывы – не менее 10 минут и 20 минут – для приема пищи                                                                                                                                                                       | пп. 61, 64,<br>приложение 12<br>ССЭТ      |  |  |  |  |
| 6.5. | Не объединяются 2 урока по учебному предмету (учебной дисциплине) «Физическая культура» на I и II курсах на основе базового образования.<br>Учебные занятия по физической культуре проводятся с учетом состояния здоровья обучающихся.<br>Обучающиеся занимаются физической культурой и | пп. 61, 65, 68, 69<br>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<br/>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,<br/>п. 133 СанНиП<br/>по<br/>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<br/>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:                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 7. Требования к производственному обучению и практике</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |  |  |  |  |  |
| 7.1.                                                                | Прием документов у детей, поступающих в учреждение, осуществлен по представлению 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<br/>помещение оборудовано<br/>общеобменной приточно-<br/>вытяжной механической<br/>вентиляцией из расчета<br/>воздухообмена по<br/>наиболее токсичному<br/>компоненту в<br/>зависимости от<br/>применяемых электродов.<br/>В воздухе<br/>производственных<br/>(учебно-<br/>производственных)<br/>мастерских и<br/>лабораториях не<br/>содержатся пыль,<br/>аэрозоль и вредные<br/>химические вещества в<br/>количествах,<br/>превышающих<br/>установленные<br/>нормативы.<br/>Резка металла<br/>осуществляется на<br/>раскроечном столе,<br/>имеющем вытяжную<br/>вентиляцию снизу</p> |                                   |  |  |  |  |
| 7.4. | <p>Производственные<br/>(учебно-<br/>производственные)<br/>мастерские и лаборатории<br/>обеспечены средствами<br/>индивидуальной защиты и<br/>страховочными<br/>средствами с учетом вида<br/>деятельности, профиля<br/>осваиваемой<br/>специальности, моющими<br/>средствами и средствами<br/>для защиты и очищения<br/>кожи, аптечками первой<br/>помощи универсальными</p>                                                                                                                                                                                                                             | п. 46 ССЭТ                        |  |  |  |  |
| 7.5. | <p>При организации<br/>производственного<br/>обучения, практики, труда<br/>обучающихся:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | п. 71.1,<br>приложение 13<br>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:                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                            |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 8. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением объекта питания</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                            |  |  |  |  |  |
| 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:                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                               |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 9. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                               |  |  |  |  |  |
| 9.1.                                                                                 | Созданы условия для организации горячего                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | пп. 25, 35, 37, 38, 51 ОСЭТ,                                  |  |  |  |  |  |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                            |  |  |  |  |  |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
|      | <p>питания.<br/>Набор и планировка помещений, размещение торгово-технологического электрооборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды.<br/>В помещении приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах обеспечена работа бактерицидного освещения</p>                                             | <p>пп. 129, 132, 139, приложение 21<br/>ССЭТ</p>           |  |  |  |  |  |
| 9.2. | <p>Количество посадочных мест - из расчета одновременного обеспечения питанием 25 % обучающихся.<br/>Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей и другое), отделка помещений соответствуют установленным требованиям.<br/>Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда.<br/>Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные</p> | <p>пп. 7, 20, 28, 40<br/>ОСЭТ,<br/>пп. 26, 28<br/>ССЭТ</p> |  |  |  |  |  |
| 9.3. | <p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается</p>                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>пп. 8, 26 ОСЭТ,<br/>пп. 143, 134, 135<br/>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,</p> <p>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</p> <p>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.<br>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.<br>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.<br>Выполняются мероприятия по предотвращению появления грызунов,                                                                                        | п. 59 ОСЭТ, п. 54 ССЭТ, п. 124 СанНиП по УПТОиССО |  |  |  |  |  |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                        |  |  |  |  |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--|--|--|--|
|      | <p>насекомых:<br/>проводится дезинфекция,<br/>дезинсекция, дератизация<br/>в соответствии с актами<br/>законодательства;<br/>нижняя часть наружных<br/>дверей объекта питания<br/>облицована металлом;<br/>окна подвальных<br/>помещений закрыты<br/>металлической сеткой<br/>(решеткой);<br/>окна в помещениях<br/>объекта питания<br/>засетчены</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                        |  |  |  |  |
| 9.9. | <p>Условия транспортировки<br/>пищевых продуктов<br/>соответствуют<br/>установленным<br/>изготовителем,<br/>исключают загрязнение и<br/>изменение<br/>органолептических<br/>свойств пищевых<br/>продуктов.<br/>Транспортные средства<br/>содержатся в чистоте,<br/>внутренняя отделка<br/>грузовых отделений<br/>выполнена из материалов,<br/>предназначенных для<br/>контакта с пищевыми<br/>продуктами.<br/>Транспортная упаковка<br/>чистая.<br/>Готовые блюда при<br/>необходимости их<br/>транспортировки<br/>доставляются в<br/>учреждение в чистых<br/>контейнерах,<br/>термоконтейнерах, боксах<br/>и т.д.<br/>При транспортировке не<br/>производится розлив<br/>молока и кисломолочных<br/>напитков в</p> | <p>пп. 57–58 ОСЭТ,<br/>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<br><br>пп. 143–145 ССЭТ                            |  |  |  |  |
| 9.14. | Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса):<br>обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей;<br>обработка неочищенных и немых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке);<br>соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое.<br>Необработанные яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции. | пп. 37–38 ОСЭТ, пп. 156 –158, 160 ССЭТ, п. 202 СанНиП по УПТОиССО<br>– |  |  |  |  |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                          |  |  |  |  |  |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
|       | 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,<br>п. 202 СанНиП по УПТОиССО          |  |  |  |  |  |
| 9.17. | Соблюдаются требования к приготовлению отдельных блюд                                                                                                                                                                                                                                                            | п.156 ССЭТ,<br>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,<br>пп. 23, 32, 139, 132 и приложение 21 ССЭТ |  |  |  |  |  |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                        |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
|                                                  | мылом, одноразовыми<br>полотенцами либо<br>электросушилками,<br>антисептиками для рук                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                        |  |  |  |  |  |
| 9.19.                                            | Работники обеспечены<br>санитарной одеждой.<br>Санитарная одежда<br>хранится отдельно от<br>личной одежды и вещей<br>работников.<br>Смена санитарной одежды<br>проводится не реже 1 раза<br>в день                                                                                                                                                                                                                                | пп. 139–140<br>ССЭТ                                                                    |  |  |  |  |  |
| 9.20.                                            | Работники объекта<br>питания соблюдают<br>правила личной гигиены,<br>в том числе используют<br>одноразовые перчатки при<br>приготовлении готовых<br>блюд и выдаче пищи.<br>Работники объекта<br>питания ежедневно<br>регистрируют данные о<br>состоянии своего здоровья<br>в специальном журнале<br>«Здоровье» с<br>соответствующим<br>контролем медработником<br>(при отсутствии<br>медработника - другим<br>ответственным лицом | п.54 ОСЭТ,<br>п. 139, 141<br>ССЭТ,<br>п. 213,<br>приложение 8<br>СанНиП по<br>УПТОиССО |  |  |  |  |  |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего: |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                        |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 10. Качество питания, контроль</b>     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                        |  |  |  |  |  |
| 10.1.                                            | Организовано горячее<br>питание, соблюдается<br>кратность питания с<br>учетом времени<br>пребывания в<br>учреждении.<br>Приняты меры по<br>быстрому и<br>качественному<br>обслуживанию детей с<br>возможностью выбора<br>рационов (блюд)<br>Соблюдаются требования<br>к ассортименту буфетной                                                                                                                                     | пп. 129, 146, 148,<br>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 дитетики                                                                                                                     | 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.

| №<br>п/п | Наименование показателя<br>(раздела), его доля в<br>формировании санитарно-<br>эпидемиологического<br>благополучия | Фактическое<br>количество баллов | Количество признаков | Максимальное<br>количество баллов | Оценка результатов                   |                          |                 |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|-----------------|
|          |                                                                                                                    |                                  |                      |                                   | риск не выражен<br>или выражен слабо | средняя степень<br>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)