

УТВЕРЖДЕНО  
Приказ  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор)

**КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) №**

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

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

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

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика \_\_\_\_\_

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) \_\_\_\_\_

Место осуществления деятельности \_\_\_\_\_

Форма собственности \_\_\_\_\_

Общая численность работающих \_\_\_\_\_, в том числе женщин \_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

4. санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 января 2013 г. № 8 (далее – СанНиП по УДО);

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

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

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

8. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные

постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32 (далее – СанНиП по произв. контролю).

9. санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183 (далее – СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий);

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

### Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

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

|  |   |   |  |  |  |  |  |
|--|---|---|--|--|--|--|--|
|  | <p>твердое ровное покрытие.<br/>Выделены физкультурно-спортивная, отдыха (игр) и хозяйственная зоны.<br/>Расположение зон физкультурно-спортивной для отдыха (игр) соответствует установленным требованиям.<br/>Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке.<br/>Песочницы оборудованы крышками</p>  |   |  |  |  |  |  |
| 1.3.   | <p>Количество групповых площадок, теневых навесов, веранд или террас соответствует количеству групп.<br/>На групповых площадках покрытие травяное или из утрамбованного грунта (иного аналогичного покрытия)</p>  | п.80 ССЭТ   |  |  |  |  |  |
| 1.4  | <p>Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от здания, зон отдыха (игр) и физкультурно-спортивной зоны, на специальной площадке с твердым покрытием и ограждением.<br/>На территории и в здании созданы условия для сбора мусора.<br/>Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место</p> | п. 17 ОСЭТ,<br>п. 12 ССЭТ   |  |  |  |  |  |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего: |   |   |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 2. Требования к зданию</b>             |   |   |  |  |  |  |  |
| 2.1.   | <p>Обеспечена функционально-планировочная структура между групповыми помещениями и помещениями общего назначения (спортивный зал,</p>   | пп. 82, 17, 18, 81 ССЭТ,<br>часть четвертая п. 32, п. 108 СанНиП по УДО |  |  |  |  |  |

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

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

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

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

| Фактическое количество баллов по разделу, всего:  |   |  |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|--|
| <b>Раздел 5. Соблюдение требований к устройству и содержанию плавательного бассейна, помещений теплопроцедур с обогревочной камерой</b> |   |  |  |  |  |  |
| 5.1.  | <p>Планировка, устройство помещений плавательного бассейна, система обновления и обеззараживания воды соответствуют установленным требованиям и обеспечивают предупреждение распространения кожных заразных и инфекционных болезней.</p> <p>Соответствуют установленным требованиям помещения теплопроцедур с обогревочной камерой.</p>   | <p>п. 66 ОСЭТ,<br/>п. 27 ССЭТ,<br/>пп. 32, 33, 36 СанНиП по плав. бассейнам,<br/>пп. 85–87 СанНиП по УДО</p> |  |  |  |  |
| 5.2.  | <p>Соблюдаются объемы подаваемой для обновления воды, соответствует установленным требованиям площадь зеркала воды на одного обучающегося.</p> <p>Система обеззараживания воды автоматическая, эффективная и безопасная.</p> <p>Полный слив воды с обработкой чаши бассейна проводится не реже 1 раза в год в бассейнах рециркуляционного типа, а также при обнаружении патогенных биологических агентов (независимо от системы водообмена).</p> <p>Обработка чаши плавательного бассейна и поверхностей помещений производится в соответствии с установленными требованиями.</p> | <p>п. 66 ОСЭТ,<br/>пп. 24–28, 33, 35, 38 СанНиП по плав. бассейнам</p>                                       |  |  |  |  |
| 5.3.  | <p>Качество воды в чаше плавательного бассейна соответствует нормативам</p>   | <p>п. 27 ССЭТ,<br/>пп. 32, 33, 36 СанНиП по плав.</p>  |  |  |  |  |

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

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

|      |   |   |  |  |  |  |  |
|------|---|---|--|--|--|--|--|
| 7.1. | <p>Прием воспитанников (вновь поступающих, после болезни) осуществляется по предоставлению медицинской справки. Во время утреннего приема воспитателем оценивается состояние здоровья ребенка. Воспитанники принимаются в группу здоровые. Выявленные в течение дня заболевшие воспитанники своевременно изолируются в медицинский изолятор</p>   | <p>п. 6 ССЭТ<br/>п. 75 ССЭТ,<br/>п. 104 СанПиН по УДО</p> |  |  |  |  |  |
| 7.2. | <p>Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком. Песок для наполнения песочниц завозится из специально выделенных мест, чистый, без посторонних примесей, представлены документы, подтверждающие его безопасность. Перед игрой песок увлажняется. По окончании рабочего дня песочницы закрываются крышками. На территории отсутствуют безнадзорные животные. Игровое и спортивное оборудование хорошо поддается очистке, исправно</p> | <p>п. 17 ОСЭТ,<br/>пп. 14, 15 ССЭТ</p>                    |  |  |  |  |  |
| 7.3. | <p>Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте. Уборочный инвентарь для уборки туалетных и санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного</p>   | <p>п. 53 ССЭТ</p>   |  |  |  |  |  |

|      |   |   |  |  |  |  |
|------|---|---|--|--|--|--|
|      | инвентаря – в туалетных и санузлах или специально отведенных местах   |   |  |  |  |  |
| 7.4. | <p>Помещения и оборудование помещений содержатся в чистоте.</p> <p>Влажная уборка помещений проводится с применением моющих средств в отсутствие воспитанников при открытых фрамугах.</p> <p>Накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются.</p> <p>Индивидуальные горшки после каждого их использования моются ершами под проточной водой с использованием моющих средств</p> <p>Соблюдается минимальная кратность уборки поверхностей в основных помещениях групповых ячеек, туалетных.</p> <p>Используемые в учреждении для мытья унитазов и горшков ерши после использования дезинфицируются и хранятся в емкостях</p> | <p>п. 3 ОСЭТ,<br/>пп. 51, 57 ССЭТ<br/>подп. 109.3, 109.4,<br/>109.5, 109.7 п. 109<br/>СанНиП по УДО</p> |  |  |  |  |
| 7.5. | <p>Не реже 1 раза в месяц проводится генеральная уборка всех помещений.</p> <p>Ковры, игрушки содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке</p>   | <p>п. 3 ОСЭТ,<br/>пп. 51,52 ССЭТ,<br/>п. 111 СанНиП по<br/>УДО –</p>                                    |  |  |  |  |

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

|  |   |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|
|  | текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды. Окна в помещениях, прачечной, спальных помещениях засечены   |  |  |  |  |  |  |
| 7.9.   | Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки   | п.11 ОСЭТ,<br>п. 5 ССЭТ  |  |  |  |  |  |
| 7.10.  | Руководители, воспитатели и помощники воспитателей, уборщики помещений, работники объектов питания, плавательных бассейнов (операторы и медицинские сестры хлораторных установок) и прачечных (кастелянши, рабочие по стирке и ремонту спецодежды и другие), заведующие хозяйством, заместители руководителей по административно-хозяйственной работе, слесари-сантехники прошли гигиеническое обучение в установленные сроки | п.11 ОСЭТ,<br>п.5 ССЭТ   |  |  |  |  |  |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего:           |   |  |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 8. Гигиенические требования к распорядку дня</b> |   |  |  |  |  |  |  |
| 8.1.   | Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрету курения работниками, организует в соответствии с разработанными программами проведение производственного контроля за соблюдением в санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий   | п. 7 ССЭТ,<br>пп. 4, 8, 9, 12, 15 СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий |  |  |  |  |  |

|      |   |                                    |  |  |  |  |  |
|------|---|------------------------------------|--|--|--|--|--|
| 8.2. | Наполняемость групп и площадь помещений групповой ячейки на одного воспитанника соответствует установленным нормам  | пп. 19, 83, приложение 14 ССЭТ     |  |  |  |  |  |
| 8.3. | Соблюдаются требования к продолжительности и кратности обязательных компонентов режима дня (питания, дневного сна, прогулок и др.), в том числе при организации дополнительных образовательных услуг  | пп. 61, 63, 85, приложение 11 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 8.4. | При пребывании в учреждении 10,5 часов и более в режиме дня предусмотрено не менее 2-х прогулок на открытом воздухе общей продолжительностью не менее 3 часов 20 минут. При неблагоприятных погодных условиях прогулки не проводились (их продолжительность была сокращена) | пп. 61, 85, 63 ССЭТ                |  |  |  |  |  |
| 8.5. | Соблюдаются требования к организации и проведению занятий с детьми в рамках оказания дополнительных образовательных услуг. Дополнительные образовательные услуги оказываются воспитанникам с 2-летнего возраста   | п. 86, приложение 11 ССЭТ          |  |  |  |  |  |
| 8.6. | Образовательный процесс организован по типовым учебным планам и программам, утвержденным в установленном Кодексе Республики Беларусь об образовании порядке, в условиях сохранения здоровья, поддержания работоспособности, обеспечения двигательной                        | пп. 61, 64, 85, приложение 12 ССЭТ |  |  |  |  |  |

|       |   |                                     |  |  |  |  |  |
|-------|---|-------------------------------------|--|--|--|--|--|
|       | <p>активности воспитанников.</p> <p>В начале и конце недели занятия облегченные по содержанию и умственной нагрузке.</p> <p>Соблюдается нормируемая продолжительность занятий с воспитанниками, в том числе имеющими недостатки психофизического развития</p>   |                                     |  |  |  |  |  |
| 8.7.  | <p>Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за физическим воспитанием воспитанников</p>  | пп. 61, 69 ССЭТ                     |  |  |  |  |  |
| 8.8.  | <p>Устройство, площади и обрудование, содержание помещений с персональными электронно-вычислительными машинами (ПЭВМ) соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Занятия с использованием ПЭВМ и ВДТ не проводятся для детей в возрасте младше 5-и лет. На занятиях с детьми в возрасте от 5 до 6 лет исключено использование портативных электронных устройств. Соблюдаются продолжительность и режим занятий с использованием ПЭВМ</p> | пп. 61, 48, 72, приложение 9 ССЭТ   |  |  |  |  |  |
| 8.9.  | <p>В образовательном процессе не используется локальная сеть передачи данных с использованием радиоэлектронных средств широкополосного беспроводного доступа</p>  | пп. 61, 50 ССЭТ                     |  |  |  |  |  |
| 8.10. | <p>Длительность просмотра телепередач не превышает:<br/>20 минут для воспитанников 4-5-летнего возраста;<br/>30 минут – для воспитанников 6-летнего возраста.<br/>При просмотре телепередач в</p>   | п. 61 ССЭТ,<br>п. 166 СанНиП по УДО |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  | дневные часы окна зашторены  |  |  |  |  |  |  |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего:                                     |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 9. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания</b> |  |  |  |  |  |  |  |
| 9.1.   | Набор и планировка помещений, размещение торгово-технологического электрооборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды   | пп. 25, 35, 37, 38 ОСЭТ, пп. 129, 132, 139, приложение 21 ССЭТ |  |  |  |  |  |
| 9.2.   | Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение раздевалок, светильников и другое), отделка помещений объекта (материалы нетоксичные, устойчивы к коррозии, моющим и дезинфицирующим средствам и другое) соответствуют установленным требованиям. Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные. Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда работников объекта питания | пп. 7, 20, 28, 40 ОСЭТ, пп. 26, 28 ССЭТ                        |  |  |  |  |  |
| 9.3.   | Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями. Оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса,  | пп. 8, 26 ОСЭТ, пп. 134, 135 ССЭТ                              |  |  |  |  |  |

|      |   |  |      |  |  |  |
|------|---|--|------|--|--|--|
|      | <p>оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами.</p> <p>Торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда предусмотрены (и используются) отдельные для сырой и готовой продукции</p>   |  |      |  |  |  |
| 9.4. | <p>Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей</p> <p>Маркировка производственных ванн, столов, разделочных досок и ножей, кухонной посуды соблюдается.</p> <p>Холодная и горячая вода к ваннам подается через смесители.</p> <p>Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков</p> | <p>пп. 42, 43, 50 ОСЭТ,<br/>п. 136 ССЭТ</p>  | 9.4. |  |  |  |
| 9.5. | <p>Всех видов столовой и кухонной посуды достаточное количество, посуда изготовлена из разрешенных материалов.</p> <p>Обеспечено наличие одноразовой посуды на период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств, которая повторно не используется.</p> <p>Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами</p>         | <p>пп. 9, 54 ОСЭТ,<br/>пп. 135, 138 ССЭТ</p> |      |  |  |  |

|      |   |   |  |  |  |  |  |
|------|---|---|--|--|--|--|--|
| 9.6. | <p>Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды, режим мытья столовой посуды и приборов, соблюдается, посуда на раздаче в сухом виде.</p> <p>Режим мытья, сушки и хранения кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов соблюдается</p>   | п. 54 ОСЭТ, пп. 133, 137, приложение 22 ССЭТ              |  |  |  |  |  |
| 9.7. | <p>Уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями, своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений</p>  | п. 3 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ                                     |  |  |  |  |  |
| 9.8. | <p>Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>Наличия насекомых и грызунов в объекте питания не наблюдается.</p> <p>Окна в помещениях объекта питания засетчены</p>   | п. 59 ОСЭТ, п. 54 ССЭТ, часть вторая п. 122 СанНиП по УДО |  |  |  |  |  |
| 9.9. | <p>Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.</p> <p>Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.</p> <p>Транспортная упаковка чистая.</p> <p>Готовые блюда при необходимости их транспортировки</p> | пп. 57, 58 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ                              |  |  |  |  |  |

|       |  |  |  |  |  |  |
|-------|--|--|--|--|--|--|
|       | <p>доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термоконтейнерах, боксах и т.д.</p> <p>При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости</p>   |  |  |  |  |  |
| 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.</p>   | <p>п. 12 ОСЭТ,<br/>п. 142 ССЭТ</p>                             |  |  |  |  |
| 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> <p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых с обращения, после вскрытия упаковки.</p> <p>Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией</p> | <p>пп. 13, 40, 45, 47<br/>ОСЭТ,<br/>пп. 143, 145 ССЭТ</p>      |  |  |  |  |
| 9.12. | <p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности нескоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба,</p>   | <p>пп. 13, 40, 47<br/>ОСЭТ,<br/>пп. 143, 144, 145<br/>ССЭТ</p> |  |  |  |  |

|       |  |   |  |  |  |  |
|-------|--|---|--|--|--|--|
|       | плодоовощной продукции   |   |  |  |  |  |
| 9.13. | <p>Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса): обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей;</p> <p>обработка неочищенных и немытых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке);</p> <p>соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое.</p> <p>Необработанные яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции.</p> <p>Соблюдаются требования к индивидуальной упаковке консервированных продуктов, обработке и приготовлению отдельных блюд из яиц</p> | <p>пп. 37, 38 ОСЭТ, пп. 156–158, 160 ССЭТ, п. 154 СанНиП по УДО</p> |  |  |  |  |
| 9.14. | <p>Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд.</p> <p>Соблюдаются сроки хранения приготовленных блюд.</p> <p>Режим обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, сроки их годности соблюдаются.</p> <p>Соблюдаются требования к</p>   | <p>пп. 156, 159, 160 ССЭТ</p>                                       |  |  |  |  |

|  |   |   |  |  |  |  |  |
|--|---|---|--|--|--|--|--|
|  | варке и хранению овощей для приготовления салатов   |   |  |  |  |  |  |
| 9.15.  | Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд, приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков  | пп. 156, 160 ССЭТ, п. 154 СанНиП по УДО   |  |  |  |  |  |
| 9.16.  | Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания - помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук.<br>Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи.<br>Работники обеспечены санитарной одеждой.<br>Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников.<br>Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день.<br>Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медицинским работником (при отсутствии медработника - другим ответственным лицом) | пп. 33, 54 ОСЭТ, пп. 23, 32, 132, 139, 140, п. 141, приложение 21 ССЭТ, часть первая п. 130 СанНиП по УДО |  |  |  |  |  |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего: |   |   |  |  |  |  |  |

| Раздел 10. Качество питания, контроль |  |   |  |  |  |  |
|---------------------------------------|--|---|--|--|--|--|
| 10.1.                                 | Организовано горячее питание воспитанников, соблюдается кратность питания с учетом времени пребывания в учреждении.  | пп. 129, 146 ССЭТ   |  |  |  |  |
| 10.2.                                 | Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, разработанным с учетом норм питания, физиологических норм, возраста воспитанников, сборников технологических карт блюд, рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи, сезона года                                     | п. 147 ССЭТ   |  |  |  |  |
| 10.3.                                 | В питании не используются отдельные пищевые продукты и блюда в целях профилактики острых кишечных инфекций   | п.45 ОСЭТ,<br>п.161,<br>приложение 24<br>ССЭТ   |  |  |  |  |
| 10.4.                                 | Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления. В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской диететики  | п. 152,<br>приложение 23<br>ССЭТ  |  |  |  |  |
| 10.5.                                 | Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем. Проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой. С-витаминизация проводится медицинским работником (уполномоченным лицом) в порядке, определенном требованиями правовых актов | пп.149, 153 ССЭТ,<br>п. 152 часть вторая<br>СанНиП по УДО,  |  |  |  |  |
| 10.6.                                 | Обеспечено проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, полностью вложения пищевых  | пп. 129, 130 ССЭТ,<br>СанНиП по<br>произв. контролю,<br>Приказ Минздрава<br>по мед. помощи,<br>пп. 156 (часть |  |  |  |  |

|  |   |   |  |  |  |  |  |
|--|---|---|--|--|--|--|--|
|  | <p>продуктов.<br/>Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд членами бракеражной комиссии, результаты заносятся в бракеражный журнал.<br/>Используется установленная форма бракеражного журнала.<br/>Соблюдаются установленные требования к раздаче пищи, кормлению воспитанников</p>   | первая), 158 СанНиП по УДО  |  |  |  |  |  |
| 10.7.  | <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.<br/>Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели.<br/>Анализ выполнения установленных норм питания проводится уполномоченным лицом учреждения (или медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) каждые 10 дней и по окончании месяца. Нормы питания и физиологические нормы выполняются</p> | пп. 150, 151 ССЭТ, постановление Совмина о нормах питания, СанНиП по физиол. нормам |  |  |  |  |  |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего: |   |   |  |  |  |  |  |

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

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

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

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

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

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

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

## Оценка показателей в баллах

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

## Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае, если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.
3. Максимальное количество баллов – 134, при отсутствии плавательного бассейна или помещений теплопроцедур с обогревочной камерой – 126.

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

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

**Итоговая оценка по организации образовательного процесса и воспитания**

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

**Итоговая оценка по организации питания**

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

**Итоговая оценка**

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

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