

Приложение

УТВЕРЖДЕНО

Постановление заместителя Министра –  
 Главного государственного санитарного  
 врача Республики Беларусь  
 от . .2021 №

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор)

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

Сфера контроля (надзора): осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением субъектами общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7, специфических санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации учреждений социального обслуживания, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 19 июня 2021 г. № 347, в государственных учреждениях социального обслуживания (далее, если не определено иное, – учреждения).

Дата начала заполнения					Дата завершения заполнения				
□ □	□ □	□ □ □ □	□ □ ч.	□ □ мин.	□ □	□ □	□ □ □ □	□ □ ч.	□ □ мин.
число	месяц	год	время		число	месяц	год	время	

Дата направления		
□ □	□ □	□ □ □ □
число	месяц	год

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

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

Сведения о субъекте:

Учетный номер плательщика (УНП) □ □ □ □ □ □ □ □ □

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

Место нахождения субъекта (объекта проверяемого субъекта)

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Место осуществления деятельности

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Форма собственности \_\_\_\_\_

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

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

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту:

№ п/п	Формулировка требования, предъявляемого к субъекту (далее – требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования <*>	Сведения о соблюдении субъектами требований <***>				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>1.</b>	<b>Общие положения (максимальное количество баллов – 16)</b>						
1.1.	Учреждение размещено за пределами санитарно-защитных зон объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду.	п. 14 ОСЭТ					
1.2.	Текущий, капитальный ремонт зданий и помещений учреждений, ремонт (замена) инженерных систем, в том числе систем отопления, горячего и холодного водоснабжения, водоотведения (канализации), вентиляции, санитарно-технического оборудования, проводятся в зависимости от их санитарно-технического состояния в соответствии с разработанным и утвержденным руководителем учреждения планом мероприятий.	п. 4 ССЭТ					
1.3.	В учреждении есть аптечка первой помощи универсальная с перечнем вложений, установленным Министерством здравоохранения, и обеспечен контроль за сроками годности лекарственных средств.	п. 10 ОСЭТ					
1.4.	В учреждении осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и	п. 6 ССЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
	выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в соответствии с утвержденной руководителем учреждения программой производственного контроля.						
1.5.	На территории, в зданиях и помещениях учреждения предусмотрены условия по безбарьерной среде жизнедеятельности (доступ и пребывание) инвалидов и лиц с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата.	п. 7 ССЭТ					
1.6.	В учреждении выполняются мероприятия по формированию здорового образа жизни, в том числе предусматривающие запрет курения табачных изделий, использования электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях учреждений (за исключением мест, предназначенных для курения). Места, предназначенные для курения, обозначены указателем "Место для курения".	п. 24 ОСЭТ п. 8 ССЭТ					
1.7.	Отдельные категории работников учреждений проходят обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем периодические медицинские осмотры в порядке, установленном Министерством здравоохранения по согласованию с Министерством труда и социальной защиты.	п. 9 ССЭТ					
1.8.	Работники учреждения, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией продовольственного сырья, пищевых продуктов и питьевой воды, обучением и воспитанием детей, коммунальным и бытовым обслуживанием, перед допуском к работе, при повышении квалификации и переподготовке проходят гигиеническое обучение.	п. 10 ССЭТ					
		<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>					

1	2	3	4	5	6	7	8
<b>2.</b>	<b>Требования к содержанию и эксплуатации территории учреждения (максимальное количество баллов – 10)</b>						
2.1.	Территория учреждения содержится в чистоте: очищена от песка и отходов. В зимнее время лестницы, пандусы, тротуары, дорожки, территории спортивных, детских и хозяйственных площадок своевременно очищаются от всех видов снежных, ледяных и снежно-ледяных образований, обрабатываются при необходимости разрешенными к применению противогололедными средствами.	п. 17 ОСЭТ п. 11 ССЭТ					
2.2.	На территории созданы условия для сбора отходов: сбор и временное хранение крупногабаритных отходов лома и отходов черных и цветных металлов (металлолома), тары, стройматериалов, твердых коммунальных отходов осуществляются на обозначенных площадках, имеющих ограждение и твердое покрытие, или других специально оборудованных конструкциях; на территории учреждения установлены урны для сбора отходов.	п. 17 ОСЭТ п. 12 ССЭТ					
2.3.	Площадки и конструкции, указанные в подпункте 2.2. настоящего чек-листа, имеют удобные подъезды для транспортных средств, осуществляющих вывоз отходов, и содержатся в чистоте. Очистка и уборка урн для сбора отходов, других малых архитектурных форм, а также территорий спортивных, детских и хозяйственных площадок осуществляется ежедневно.	п. 17 ОСЭТ п. 12 ССЭТ					
2.4.	Оборудование и элементы площадок для сбора отходов, урны для сбора отходов и другие малые архитектурные формы находятся в технически исправном состоянии.	п. 12 ССЭТ					
2.5.	В целях хранения инвентаря для	п. 17 ОСЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
	уборки территории учреждения необходимо выделено отдельное помещение или специальное место.						
	<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>						
<b>3.</b>	<b>Требования к содержанию и эксплуатации зданий и помещений учреждения (максимальное количество баллов – 92)</b>						
3.1.	В учреждении обеспечивается исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений, твердого и мягкого инвентаря.	п. 13 ССЭТ					
3.2.	В зданиях учреждения, оборудованных мусоропроводами, элементы мусоропровода, помещения мусороприемной камеры содержатся в чистоте.	п. 15 ССЭТ					
3.3.	Системы вентиляции и кондиционирования воздуха находятся в исправном состоянии. Профилактический осмотр, обслуживание и ремонт систем вентиляции и кондиционирования воздуха помещений учреждения проводятся с учетом рекомендаций их производителя, проектных организаций и организаций, проводящих паспортизацию систем вентиляции, но не реже одного раза в 3 года.	п.19 ОСЭТ п. 16 ССЭТ					
3.4.	Помещения учреждений проветриваются круглогодично.	п. 17 ССЭТ					
3.5.	В холодный период года в помещениях учреждения обеспечивается температура воздуха согласно приложению 1 к ССЭТ. Относительная влажность воздуха в указанных помещениях обеспечивается на уровне 30 - 60 процентов.	п. 18 ССЭТ					
3.6.	Организация световой среды, уровни естественной и искусственной освещенности помещений учреждения соответствуют установленным гигиеническим нормативам.	п. 20 ОСЭТ п.19 ССЭТ					
	Остекление оконных проемов должно целостное, осветительные приборы и защитная арматура содержится в исправном состоянии	п. 20 ОСЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
	и чистоте.						
3.7.	На каждого проживающего предусматривается наличие площади жилого помещения (его части) не менее 6 кв. метров.	п. 20 ССЭТ					
3.8.	Количество мест для проживания в жилых помещениях (комнатах) предусматривается из расчета не более 2 - 3 мест для престарелых и инвалидов, не более 3 - 4 мест для детей-инвалидов.	п. 20 ССЭТ					
3.9.	Учреждение обеспечивается холодным и горячим водоснабжением.	п. 21 ОСЭТ					
3.10.	Системы холодного и горячего водоснабжения обеспечивают подачу воды, соответствующей установленным гигиеническим нормативам.	п. 21 ОСЭТ					
3.11.	Предусмотрено резервное горячее водоснабжение в помещениях объекта питания.	п. 21 ССЭТ					
3.12.	Система водоотведения учреждения находится в исправном состоянии. Оборудование системы водоотведения соответствует предназначенной цели и обеспечивает полное удаление сточных вод.	п. 22 ОСЭТ					
3.13.	Санитарные узлы укомплектованы держателями для туалетной бумаги, туалетной бумагой, урнами, унитазами – накладными сиденьями.	п. 22 ССЭТ					
3.14.	Санитарные узлы для проживающих в учреждении должны оборудованы поручнями.	п. 22 ССЭТ					
3.15.	Ванные (душевые) комнаты оборудованы поручнями, смесителями с подводкой проточной горячей и холодной воды, полочками для косметических моющих средств, вешалками (крючками) для полотенец, резиновыми ковриками.	п. 22 ССЭТ					
3.16.	Производственные и санитарно-бытовые помещения учреждения оборудованы умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной	п. 33 ОСЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
	проточной воды, со стационарным смесителем, а также дозатором с жидким мылом и при необходимости средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук.						
3.17.	Умывальники в помещениях учреждений оборудованы дозирующими устройствами с жидким мылом.	п. 33 ОСЭТ п. 22 ССЭТ					
3.18.	Умывальники в помещениях медицинского назначения и объекта питания оборудованы дозирующими устройствами с жидким мылом и антисептическим средством (далее – антисептик).	п. 22 ССЭТ					
3.19.	Дозирующие устройства заполнены жидким мылом и (или) антисептиком.	п. 22 ССЭТ					
3.20.	Жилые помещения учреждения оборудованы кроватями, стульями, прикроватными тумбочками исходя из количества проживающих (за исключением проживающих, имеющих резко выраженное ограничение способности к самостоятельному передвижению), шкафами для хранения личных вещей, одежды и обуви.	п. 23 ССЭТ					
3.21.	В жилых помещениях учреждения отсутствуют двухъярусные кровати и кровати-раскладушки.	п. 23 ССЭТ					
3.22.	Проживающие, имеющие резко выраженное ограничение способности к самостоятельному передвижению, обеспечены функциональными кроватями и противопролежневыми матрасами (системами) по медицинским показаниям.	п. 23 ССЭТ					
3.23.	В учреждении предусмотрены общие бытовые холодильники для хранения пищевых продуктов проживающими.	п. 24 ССЭТ					
3.24.	Содержание и эксплуатация оборудования учреждения соответствуют инструкции по его эксплуатации (руководству, паспорту изготовителя	пп.3,8 ОСЭТ п. 25 ССЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
	<p>оборудования). Оборудование, мебель, спортивный инвентарь учреждения имеют покрытие, выполненное из материалов, стойких к влажной обработке, моющим средствам и средствам дезинфекции (за исключением мягкой мебели), и находятся в исправном состоянии.</p> <p>Эксплуатация пришедших в негодность инженерного оборудования, систем отопления, вентиляции, освещения, водоснабжения и водоотведения, санитарно-технического оборудования не допускается.</p>						
3.25.	<p>Все помещения и оборудование помещений учреждения, включая спортивное оборудование и спортивный инвентарь, санитарно-техническое, торгово-технологическое, содержатся в чистоте. Влажная уборка помещений и оборудования в учреждениях проводится ежедневно и по мере необходимости с применением моющих средств.</p>	п. 3 ОСЭТ п. 26 ССЭТ					
3.26.	<p>В учреждении проводится дезинфекция резиновых коврик в душевых, накладок на унитазах, мочениемников (суден), емкостей, помещений для хранения грязного постельного белья, полотенец (далее, если не предусмотрено иное, – белье), грязного белья из медицинских изоляторов, санитарной одежды работников в порядке, установленном ССЭТ.</p>	п. 26 ССЭТ					
3.27.	<p>Игрушки (за исключением мягконабивных) необходимо мыются ежедневно теплой водой с применением моющих средств. Дезинфекция игрушек проводится по эпидемическим показаниям.</p>	п. 27 ССЭТ					
3.28.	<p>Проводится обработка мягконабивных игрушек в соответствии с рекомендациями производителя.</p>	п. 27 ССЭТ					



1	2	3	4	5	6	7	8
3.29.	Генеральная уборка всех помещений учреждения проводится не реже одного раза в месяц и по эпидемическим показаниям с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкцией по их применению.	п. 3 ОСЭТ п. 28 ССЭТ					
3.30.	Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально отведенных помещениях (местах) или отдельных шкафах.	п. 6 ОСЭТ п. 29 ССЭТ					
3.31.	Выделен отдельный уборочный инвентарь для: жилых помещений; помещений медицинского назначения (в том числе отдельный – для каждой из палат медицинского изолятора); помещений медицинского назначения (в том числе отдельный – для каждой из палат медицинского изолятора); поверхностей выше пола; санитарных узлов.	п. 30 ССЭТ					
3.32.	Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря в санитарных узлах или специально отведенных местах.	п. 6 ОСЭТ п. 30 ССЭТ					
3.33.	Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается.	п. 30 ССЭТ					
3.34.	Не допускается пересечение и соприкосновение чистого и грязного белья при хранении и транспортировке	п. 31 ССЭТ					
3.35.	Для хранения чистого и грязного белья в учреждении выделены специально оборудованные раздельные помещения.	п. 31 ССЭТ					
3.36.	Чистое белье хранится в помещении, оборудованном шкафами или стеллажами. Стеллажи имеют покрытие, устойчивое к моющим средствам и средствам дезинфекции.	п. 32 ССЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
3.37.	В помещении для хранения чистого белья не допускается хранение посторонних вещей.	п. 32 ССЭТ					
3.38.	Исключается хранение грязного белья на полу.	п. 32 ССЭТ					
3.39.	Тара для транспортировки белья выполнена из материалов, устойчивых к моющим средствам и средствам дезинфекции, отдельная для чистого и грязного белья и имеет соответствующую маркировку.	п. 33 ССЭТ					
3.40.	После каждого использования (транспортировки) осуществляется мытье (стирка) тары для постельного белья, полотенца с применением моющих средств и средств дезинфекции.	п. 33 ССЭТ					
3.41.	Исключается транспортировка грязного и чистого белья в одной и той же таре.	п. 33 ССЭТ					
3.42.	У работников, осуществляющих выдачу чистого и прием грязного белья, мягкого инвентаря (матрасы, подушки, одеяла), имеется отдельная санитарная одежда для работы с чистым и грязным бельем, мягким инвентарем.	п. 34 ССЭТ					
3.43.	Смена белья в учреждениях производится по мере загрязнения, но не реже одного раза в 7 календарных дней. При загрязнении постельного белья биоматериалом замена на чистое постельное белье производится незамедлительно.	п. 35 ССЭТ					
3.44.	Мягкий инвентарь (матрасы, подушки, одеяла) учреждений подвергается обеззараживанию методом камерной дезинфекции: по эпидемическим показаниям; при загрязнении постельных принадлежностей биоматериалом проживающих; в случае отчисления проживающего из учреждения, его смерти.	п. 36 ССЭТ					
3.45.	В помещениях учреждений не допускается наличие грызунов и насекомых.	п. 37 ССЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
3.46	Дезинсекционные и дератизационные мероприятия на проводятся с использованием препаратов, разрешенных к применению.	п. 5 ОСЭТ					
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							
<b>4.</b>	<b>Требования к медицинскому обеспечению, профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний в учреждении (максимальное количество баллов – 28)</b>						
4.1.	Содержание и эксплуатация помещений медицинского назначения и медицинское обслуживание проживающих в учреждениях организуются в порядке, установленном законодательством.	п. 38 ССЭТ					
4.2.	Медицинские работники учреждений проводят прием поступающих в учреждения. При их приеме проводится осмотр на наличие педикулеза и чесотки, при необходимости – санитарная обработка.	п. 39 ССЭТ					
4.3.	Медицинский изолятор в учреждении рассчитан на раздельное нахождение лиц с симптомами, не исключающими воздушно-капельные и кишечные инфекции, отделен от других медицинских помещений шлюзом с умывальником, должен иметь отдельный туалет и отдельный выход.	п. 40 ССЭТ					
4.4.	Для медицинского изолятора выделена отдельная столовая посуда. Дезинфекция столовой, стеклянной посуды и столовых приборов должна проводиться после каждого приема пищи.	п. 41 ССЭТ					
4.5.	Руководителем учреждения порядок и график проведения уборок помещений медицинского назначения.	п. 42 ССЭТ					
4.7.	В помещениях медицинского назначения проводятся текущие и генеральные уборки, включая дезинфекцию воздушной среды и проветривание (при необходимости).	п. 42 ССЭТ					
4.8.	Исключается использование в медицинском изоляторе мягконабивных игрушек.	п. 42 ССЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
4.9.	При поступлении лиц в учреждения осуществляется проверка наличия у них документов в соответствии с ССЭТ.	п. 43 ССЭТ					
4.10.	Медицинские работники учреждения ежедневно ведут прием, регистрируя обращения в журнале регистрации амбулаторных больных по форме, установленной Министерством здравоохранения.	п. 44 ССЭТ					
4.11.	Работники помещений медицинского назначения обеспечиваются комплектами сменной санитарной одежды и средствами индивидуальной защиты, антисептиками и дезинфицирующими средствами.	п. 45 ССЭТ					
4.12.	Медицинские работники обеспечивают проведение мероприятий по предупреждению возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний в соответствии с ССЭТ.	п. 46 ССЭТ					
4.13.	Поступающие вакцинируются в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок и перечнем профилактических прививок по эпидемическим показаниям (при отсутствии сведений о профилактических прививках).	п. 47 ССЭТ					
4.14.	Обеспечена готовность проведения мероприятий по изоляции и (или) госпитализации проживающих в учреждении, иных санитарно-противоэпидемических мероприятий при выявлении инфекционного заболевания или подозрении на наличие инфекционного заболевания в соответствии с ССЭТ.	пп. 48 – 50 ССЭТ					
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							

1	2	3	4	5	6	7	8
5.	<p><b>Требования к организации образовательного процесса для детей-инвалидов с особенностями психофизического развития, находящихся в учреждении (максимальное количество баллов – 10)</b></p>						
5.1.	<p>Образовательный процесс организован в соответствии с законодательством об образовании, в том числе нормативными правовыми актами Министерства образования, регулирующими деятельность учреждений специального образования, иных учреждений образования и организаций, реализующих образовательную программу специального образования на уровне дошкольного образования, образовательную программу специального образования на уровне дошкольного образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью.</p>	п. 51 ССЭТ					
5.2.	<p>Организация образовательного процесса осуществляется на основании требований к условиям и организации образовательного процесса, установленных в специфических санитарно-эпидемиологических требованиях к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. N 525, иных актов законодательства и с учетом заключения государственного центра коррекционно-развивающего обучения и реабилитации с рекомендациями об обучении и воспитании лиц с особенностями психофизического развития по образовательным программам</p>	п. 51 ССЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
	специального образования.						
5.3.	Наполняемость специальных групп (специальных классов) в учреждениях соответствует установленной Кодексом Республики Беларусь об образовании наполняемости специальных групп (специальных классов).	п. 52 ССЭТ					
5.4.	Количество учебных часов (по учебным предметам, коррекционным и факультативным занятиям) должно соответствовать учебным планам специального образования.	п. 53 ССЭТ					
5.5.	Продолжительность основных компонентов режима дня в учреждениях соответствует возрастным возможностям детей-инвалидов и особенностям состояния их здоровья.	п. 54 ССЭТ					
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							
<b>6.</b>	<b>Требования к отдельным учреждениям (максимальное количество баллов – 6)</b>						
6.1.	Помещение для приема пищи структурного подразделения территориального центра социального обслуживания населения, обеспечивающего дневное пребывание (далее, если не определено иное, – отделение дневного пребывания), оборудовано столами, стульями, шкафами для хранения посуды, холодильником, устройством для подогрева воды и пищи, раковиной с подводкой холодной и горячей воды через смеситель и подключением к централизованным системам питьевого водоснабжения и водоотведения (канализации).	п. 55 ССЭТ					
6.2.	Оборудование рабочих мест в реабилитационно-трудовых мастерских (помещениях) отделений дневного пребывания организовано в соответствии со специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям труда работающих, утвержденными постановлением Совета Министров Республики Беларусь	п. 56 ССЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
	от 1 февраля 2020 г. № 66, законодательством об охране труда.						
6.3.	Производственная среда организована таким образом, чтобы ее факторы были безопасны для посетителей отделений дневного пребывания и не оказывали неблагоприятного воздействия на состояние их здоровья.	п. 57 ССЭТ					
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							
<b>7.</b>	<b>Требования к организации питания проживающих (максимальное количество баллов – 10)</b>						
7.1.	Питание проживающих организовано на основе примерных двухнедельных рационов питания с учетом установленных норм питания, соответствовать установленным требованиям по химическому составу, режиму приема пищи.	п. 58 ССЭТ					
7.2.	В учреждении разработана программа производственного, в том числе лабораторного, контроля за безопасностью и качеством питания, за соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд и кулинарных изделий (далее – блюда) рецептурам, меню-раскладкам, а также за безопасностью питания на основании оценки рисков или идентификации опасностей.	п. 59 ССЭТ					
7.3.	Приготовление блюд осуществляется по разработанным технологическим картам (рецептурам) блюд.	п. 60 ССЭТ					
7.4.	Диетическое (лечебное и профилактическое) питание осуществляется в соответствии с рекомендациями (назначениями) врача.	п. 61 ССЭТ					
7.5.	Администрацией учреждения обеспечен контроль за качеством и безопасностью питания в соответствии с требованиями ССЭТ.	п. 62 ССЭТ					
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							

1	2	3	4	5	6	7	8
<b>8.</b>	<b>Требования к рационам питания проживающих (максимальное количество баллов – 14)</b>						
8.1.	Руководителем учреждения утверждены примерные двухнедельные рационы питания, разработанные в соответствии с нормами питания в стационарных учреждениях социального обслуживания и государственных организациях, подчиненных Министерству труда и социальной защиты, с учетом критериев разработки рационов питания для взрослых и детей согласно приложению 3 ССЭТ.	п. 63 ССЭТ					
8.2.	Горячее питание осуществляется по дневным (суточным) рационам питания на основе примерных двухнедельных рационов питания.	п. 64 ССЭТ					
8.3.	Обеспечивается разнообразие питания в соответствии с требованиями ССЭТ.	п. 65 ССЭТ					
8.4.	Обеспечиваются требования к питанию детей с соответствии с требованиями ССЭТ.	п. 66 ССЭТ					
8.5.	Каждые 10 дней и по окончании месяца проводится анализ выполнения норм питания с соответствии с требованиями ССЭТ.	п. 67 ССЭТ					
8.6.	Проводится С-витаминизация супов или сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой в соответствии с нормами питания и требованиями ССЭТ.	п.68 ССЭТ					
8.7.	Для организации питьевого режима используется упакованная питьевая вода, вода из централизованной системы питьевого водоснабжения после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства или кипяченая вода.	п. 69 ССЭТ					
	<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>						
<b>9.</b>	<b>Требования к устройству объектов питания, оборудованию, инвентарю, посуде (максимальное количество баллов – 44)</b>						
9.1.	На объектах общественного питания исключается проживание людей, содержание в производственных, вспомогательных и санитарно-бытовых помещениях животных и	п.34 ОСЭТ					



1	2	3	4	5	6	7	8
	птиц.						
9.2.	Помещения объекта питания, производственная мощность, планировочные решения соответствуют: формам и методам обслуживания; организации производственного процесса (приготовлению, отпуску продукции); исходным продуктам, используемым в работе.	п. 35 ОСЭТ					
9.3.	В объекте питания набор производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное расположение обеспечивают последовательность (поточность) технологического процесса приготовления блюд, исключение встречных потоков чистой и грязной посуды.	пп. 37, 50 ОСЭТ пп. 70-72 ССЭТ					
9.4.	Для разделки мяса (туши, полутуши, четвертины) выделено отдельное специальное помещение.	п. 37 ОСЭТ					
9.5.	Все производственные и вспомогательные помещения объекта питания обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.	п. 38 ОСЭТ					
9.6.	Горячая и холодная вода на объекте питания подведена ко всем моечным ваннам через смесители.	п. 42 ОСЭТ					
9.7.	Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения объекта питания препятствует обратному току стоков.	п. 43 ОСЭТ					
9.8.	В учреждении обеспечиваются требования ОСЭТ и ССЭТ к организации привозного горячего питания.	п. 43 ОСЭТ п. 73 ССЭТ					
9.9.	В помещениях объекта питания для приготовления холодных блюд и закусок, мягкого мороженого, в кондитерских цехах, где осуществляются приготовление крема и отделка тортов и пирожных, обеспечена работа бактерицидного освещения.	п. 51 ССЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
9.10.	Объекты питания, которые использующий замороженную продукцию, имеет помещения или оборудование (инвентарь) для разморозки.	п. 53 ОСЭТ					
9.11.	Объект питания обеспечен торгово-технологическим оборудованием (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой, моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в соответствии с законодательством.	п. 74 ОСЭТ					
9.12.	Для сырых и готовых пищевых продуктов предусмотрены отдельные электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда.	п. 74 ОСЭТ					
9.13.	На объекте питания производственные столы маркированы с указанием назначения и используются в соответствии с маркировкой.	п. 50 ОСЭТ					
9.14.	Электрическое торгово-технологическое оборудование должно исправное, обеспечивает возможность проведения влажной уборки и дезинфекции.	п. 74 ОСЭТ					
9.15.	Объект питания оснащен посудомоечной машиной и (или) моечными ваннами для мытья посуды и инвентаря.	п. 44 ОСЭТ					
9.16.	Мытье столовой посуды в посудомоечной машине проводится по режиму, установленному в соответствии с технической документацией по ее использованию. Ручным способом посуда моется в соответствии с разработанной инструкцией.	п. 76 ССЭТ					
9.17.	В объекте питания имеется следующая посуда согласно назначению: столовая посуда (тарелки, блюда, салатницы, супницы, хлебницы, чашки или стаканы, столовые приборы); кухонная посуда и кухонный	п. 77 ССЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
	инвентарь; посуда для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.						
9.18.	Алюминиевая кухонная посуда используется только для приготовления и временного (до одного часа) хранения блюд, использование столовой посуды из алюминия исключается.	п. 77 ССЭТ					
9.19.	Посуда не имеет дефектов покрытия, сколов, содержится в чистоте.	п. 77 ССЭТ					
9.20.	Разделочный инвентарь (доски, ножи) закреплен за каждым производственным помещением объекта (участком объекта) и имеет маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции (назначением).	п. 38 ОСЭТ п. 75 ССЭТ					
9.21.	В объекте питания кухонная посуда для приготовления пищи используется в соответствии с маркировкой: "Супы", "Горячие блюда", "Напитки".	п. 75 ССЭТ					
9.22.	Для раздачи и организации потребления готовых блюд на объекте питания используются чистые сухие столовая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования). Повторное использование одноразовых посуды и столовых приборов исключается.	п. 54 ОСЭТ					
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							
<b>10.</b>	<b>Требования к транспортировке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов в объекте питания (максимальное количество баллов – 34)</b>						
10.1.	Хранение пищевой продукции и непродовольственных товаров осуществляются в отдельных помещениях.	п. 40 ОСЭТ					
10.2.	При хранении и реализации пищевой продукции соблюдаются условия ее хранения (реализации) и срок годности, установленные изготовителем.	п. 40 ОСЭТ пп. 79, 82 ССЭТ					
10.3.	Пищевые продукты в объекте питания хранятся по видам продукции (сухие и консервированные; хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты)	п. 79 ССЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
	и ягоды, грибы).						
10.4.	Хранение и реализация пищевой продукции осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ.	п. 40 ОСЭТ					
10.5.	Исключается совместное хранение доброкачественной продукции с продукцией испорченной, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения.	п. 40 ОСЭТ					
10.6.	Продукция, имеющая специфический запах, хранится отдельно от пищевой продукции, воспринимающей посторонние запахи.	п. 40 ОСЭТ					
10.7.	Исключается хранение пищевой продукции непосредственно на полу.	п. 40 ОСЭТ					
10.8.	Молоко и кисломолочные продукты хранятся в таре производителя. Исключается розлив молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости при его транспортировке.	пп. 78, 80 ССЭТ					
10.9.	Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя сохраняются до окончания реализации пищевых продуктов.	п. 78 ССЭТ					
10.10.	Сельскохозяйственная продукция растительного и животного происхождения, выращенная в личных подсобных хозяйствах, используется в питании проживающих при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее соответствие гигиеническим нормативам.	п. 78 ССЭТ					
10.11.	Свежие овощи, фрукты и ягоды, грибы, квашеные овощи хранятся в сухом темном вентилируемом помещении, овощехранилище или холодильнике.	п. 80 ССЭТ					
10.12.	В овощехранилище перед загрузкой овощей проведены очистка и ремонт (при необходимости).	п. 80 ССЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
10.13.	Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы, выращенные в открытом грунте) хранятся отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и пищевых продуктов.	п. 80 ССЭТ					
10.14.	Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое), хранятся в упаковке производителя или в транспортной маркированной таре.	п. 81 ССЭТ					
10.15.	Яйца, в том числе обработанные, хранятся в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше плюс 20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.	п. 81 ССЭТ					
10.16.	Сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах.	п. 81 ССЭТ					
10.17.	На объекте питания исключается обращение: пищевой продукции с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачества, а также не соответствующей установленным требованиям; пищевой продукции без наличия маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза); размороженной (дефростированной) и повторно замороженной пищевой продукции; мяса и субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарных документов; яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой, а также яиц из хозяйств,						

1	2	3	4	5	6	7	8
	неблагополучных по сальмонеллезам; грибов несъедобных, а также съедобных, но с дефектами либо изготовленных (маринованных, консервированных) в домашних условиях; пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре; фруктов и овощей, загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры; иной продукции, на которую установлены ограничения.						
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							
<b>11.</b>	<b>Требования к технологии приготовления блюд (максимальное количество баллов – 24)</b>						
11.1.	Блюда должны готовиться на каждый прием пищи.	п. 83 ССЭТ					
11.2.	Технология приготовления блюд соответствует технологическим картам блюд, обеспечивает их качество и безопасность.	п. 83 ССЭТ					
11.3.	Обеспечивается соблюдение требований к размораживанию мяса, мяса птицы и кроликов, рыбы и рыбных продуктов в соответствии с требованиями ССЭТ.	п. 84 ССЭТ					
11.4.	Обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, осуществляется в соответствии с требованиями ОСЭТ и ССЭТ.	п.50 ОСЭТ п. 85 ССЭТ					
11.5.	Очищенные сырые овощи хранятся в подсоленной воде не более 2 часов.	п. 86 ССЭТ					
11.6.	Неочищенные и очищенные отварные овощи, готовые салаты перед заправкой хранятся при температуре плюс 2 - плюс 6 °С.	п. 86 ССЭТ					
11.7.	Заправка салатов производится непосредственно перед их отпуском.	п. 86 ССЭТ					
11.8.	Необработанные яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе. Исключается обращение и хранения необработанных яиц в кассетах в производственных помещениях для готовой продукции.	п. 87 ССЭТ					
11.9.	Яйца варятся в течение 10 минут	п. 87 ССЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
	после закипания воды.						
11.10.	Молоко и кисломолочные продукты (сметана, творог и другое) в фасовке не более 1 килограмма используются в питании детей без дополнительной термической обработки.	п. 88 ССЭТ					
11.11.	В питании детей исключается использование пищевых продуктов, указанных в приложении 6 ССЭТ.	п. 89 ССЭТ					
11.12.	Пищевые отходы на объекте питания собираются в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, очищаются по мере наполнения и своевременно удаляются из помещений объекта.	п. 59 ОСЭТ					
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							
<b>12.</b>	<b>Требования к личной гигиене работников объекта питания (максимальное количество баллов – 14)</b>						
12.1.	В объекте питания (в учреждении) созданы условия для соблюдения работниками объектов питания личной гигиены, раздельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, а также должен предусматриваться санитарный узел для работников объекта питания.	п. 90 ССЭТ					
12.2.	Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены в соответствии с ССЭТ.	п. 90 ССЭТ					
12.3.	Каждый работник объекта питания обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда полностью закрывает личную одежду.	п. 91 ССЭТ					
12.4.	Работники объектов питания ежедневно в начале рабочей смены регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале "Здоровье" по форме согласно приложению 7 ССЭТ.	п. 92 ССЭТ					
12.5.	Медицинский работник (при его отсутствии – другое ответственное лицо) осуществляет контроль за ведением журнала "Здоровье".	п. 92 ССЭТ					

1	2	3	4	5	6	7	8
12.6.	При порционировании (нарезке), фасовке пищевой продукции без заводской упаковки работники объекта питания используют инвентарь и (или) одноразовые перчатки (отдельные для различных групп товаров).	п. 54 ОСЭТ					
12.7.	На объекте питания приготовление блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, сервировка, порционирование и выдача блюд осуществляются работниками объекта с использованием одноразовых перчаток.	п. 54 ОСЭТ					
<i>Итого баллов по результатам оценки –</i>							
<b>Фактическое количество баллов, всего –</b>							

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта

20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки)

20 \_\_\_\_ г.

<\*> Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется за период с года окончания предыдущей выборочной проверки (включая этот год). При отсутствии предыдущей выборочной проверки контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется за период, не превышающий трех календарных лет.

<\*\*\*> Контрольный список вопросов (чек-лист) составлен на основании перечня нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

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 (сокращенно – ОСЭТ);

Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений социального обслуживания, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 19 июня 2021 г. № 347 (сокращенно – ССЭТ).

<\*\*\*> Расшифровка использованных обозначений в контрольном списке вопросов:

в графе «Да» - если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «Нет» - если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

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

в графе «Количественный показатель» - указывается количество баллов исходя из степени выполнения гигиенического требования;

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).
2. «Нет» – (0 - 1 балл):
  - 1 балл – если требование реализовано не в полном объеме;
  - 0 баллов – если требование не реализовано.
3. «Не требуется» – (2 балла)

### Оценка результатов

1. Оценка результатов осуществляется по каждому разделу отдельно.
2. Итоговой оценкой объекта считается наихудшая по любому из разделов.

№ п/п	Наименование санитарно-гигиенического показателя, его доля в определении санэпидблагополучия	Фактическое количество баллов	Число признаков	Максимальное количество баллов	Риск не выражен или выражен слабо – от...баллов до...баллов	Средняя степень риска – от ...баллов до...баллов	Выраженный риск – менее ... баллов
1.	Общие положения		8	16	16-15	14-13	12 и менее
2.	Требования к содержанию и эксплуатации территории учреждения		5	10	10-8	7-5	4 и менее
3.	Требования к содержанию и эксплуатации зданий и помещений учреждения		46	92	92-82	81-72	71 и менее
4.	Требования к медицинскому обеспечению, профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний в учреждении		14	28	28-27	26-25	24 и менее
5.	Требования к организации образовательного процесса для детей-инвалидов с особенностями психофизического развития, находящихся в учреждении		5	10	10-9	9-8	8 и менее
6.	Требования к отдельным учреждениям		3	6	6-5	4-3	2 и менее
7.	Требования к организации питания проживающих		5	10	10-9	8-7	6 и менее
8.	Требования к рационам питания проживающих		7	14	14-13	13-12	11 и менее
9.	Требования к устройству объектов питания, оборудованию, инвентарю, посуде		22	44	44-40	39-34	33 и менее
10.	Требования к транспортировке и хранению продовольственного сырья и		17	34	34-33	32-30	29 и менее

	пищевых продуктов в объекте питания						
11.	Требования к технологии приготовления блюд		12	24	24-23	22-20	19 и менее
12.	Требования к личной гигиене работников объекта питания		7	14	14-13	12-10	9 и менее

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