

**МІНІСТЭРСТВА
АХОВЫ ЗДАРОУЯ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ**

вул. Мяснікова, 39, 220030, г. Мінск
р/р ВУ89АКВВ36049000000100000000
у ААТ «ААБ «Беларусбанк», БИК: АКВВ ВУ 2Х
Тэл. 222 65 47, факс 222 46 27
сайт: www.minzdrav.gov.by
e-mail: mzrb@belcmt.by

**МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

ул. Мясникова, 39, 220030, г. Минск
р/с ВУ89АКВВ36049000000100000000
в ОАО «АСБ «Беларусбанк», БИК: АКВВ ВУ 2Х
Тел. 222 65 47, факс 222 46 27
сайт: www.minzdrav.gov.by
e-mail: mzrb@belcmt.by

18.10.2022 № 21

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
заместителя Министра – Главного государственного санитарного врача
Республики Беларусь

Об утверждении перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению, реализующему образовательные программы профессионально - технического или среднего специального образования

С целью реализации требований Указа Президента Республики Беларусь от 16 октября 2009 г. № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь», пункта 3 постановления Совета Министров Республики Беларусь от 13 декабря 2012 г. № 1147 «Об утверждении перечня контролирующих (надзорных) органов и (или) сфер контроля (надзора), которые применяют (в которых применяются) контрольные списки вопросов (чек-листы), определении требований к форме контрольного списка вопросов (чек-листа) и признании утратившим силу постановления Совета Министров Республики Беларусь от 1 апреля 2010 года № 489» и приказа Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 декабря 2018 г. № 1342 «Об утверждении формы контрольных списков вопросов (чек-листов), применяемой органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, и признании утратившим силу приказа Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 декабря 2012 г. № 1554»
ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Установить перечень требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению, реализующему

образовательные программы профессионально - технического или среднего специального образования согласно приложению.

2. Главным государственным санитарным врачам административных территорий обеспечить применение перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению, реализующему образовательные программы профессионально - технического или среднего специального образования.

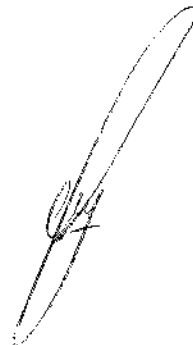
3. Главным санитарным врачам, осуществляющим управление деятельностью в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, рекомендовать применение перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению, реализующему образовательные программы профессионально - технического или среднего специального образования.

4. Органам и учреждениям, осуществляющим в соответствии с законодательными актами государственный санитарный надзор, разместить на официальных сайтах в глобальной компьютерной сети Интернет перечень требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению, реализующему образовательные программы профессионально - технического или среднего специального образования.

5. Признать утратившим силу постановление заместителя Министра – Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 5 марта 2020 г. № 9 «Об утверждении перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению профессионально-технического и среднего специального образования, и методических рекомендаций по порядку его применения».

6. Настоящее постановление вступает в силу с 1 ноября 2022 г.

Заместитель Министра –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь



А.А.Тарасенко

Приложение
к постановлению
заместителя Министра –
Главного государственного
санитарного врача
Республики Беларусь
от _____ № _____

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа или учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____

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

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

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

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

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

Сведения о проверяемом субъекте:

Учетный номер плательщика (УНП)

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Место осуществления деятельности _____

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

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

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту<*>:

№	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
1	Требования к земельному участку и территории (максимальное количество баллов – 8)						
1.1	<p>Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огражден зелеными насаждениями и дополнительным ограждением со стороны примыкающих улиц и проездов, на территории отсутствует сквозной проезд.</p> <p>Территория в вечернее время освещена.</p> <p>Растущие деревья и кустарники не затеняют учебные помещения.</p> <p>Площадь озеленения территории не менее 40%.</p>	<p>ОСЭТ – п. 14;</p> <p>ССЭТ – п.п. 8 – 10, 13</p>					
1.2	<p>Подходы к зданиям учреждения, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки имеют твердое ровное покрытие.</p>	ССЭТ – п. 11					

1.3	<p>Выделены физкультурно-спортивная, отдыха и хозяйственная зоны, как дополнительные – жилая (при наличии общежития), производственная (подсобного хозяйства), учебно-опытная зоны.</p> <p>Расположение физкультурно-спортивной зоны соответствует установленным требованиям.</p> <p>Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке.</p> <p>Спортивные оборудование, спортивный инвентарь по конструкции, размерам, применяемым материалам соответствуют возрастным и психофизическим особенностям обучающихся, требованиям ТНПА.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 11, 14</p> <p>СанНиП по УПТОиССО –</p>					
1.4	<p>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 покрытием и ограждением.</p> <p>На территории и в здании созданы условия для сбора мусора.</p> <p>Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место.</p>	<p>ОСЭТ – п. 17;</p> <p>ССЭТ – п. 12</p>					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
2	Требования к зданию (максимальное количество баллов – 16)						
2.1	<p>Объемно-планировочная структура зданий и состав помещений предусматривают выделение следующих групп помещений:</p> <ul style="list-style-type: none"> учебных и лекционных; для производственного обучения и практики; общего назначения. <p>Обеспечена планировочная связь между группами учебных, жилых помещений с группами помещений общего назначения.</p> <p>Учебные, жилые помещения удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов.</p> <p>При наличии отдельно стоящих зданий (без переходов) в каждом из них имеются гардеробы.</p> <p>Объемно-планировочная структура зданий и состав помещений определены исходя из численности обучающихся в одну смену и в соответствии со строительными нормами.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 17, 106</p> <p>ССЭТ – п. 20</p> <p>СанНиП по УПТОиССО – п. 21</p>					

2.2	<p>Помещения учебные, жилые медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах.</p> <p>Соблюдаются нормативы высоты потолков.</p> <p>При входе в здания оборудованы двойные тамбуры с теплозащитой.</p> <p>При входе в здание имеются устройства для очистки обуви, урны для мусора.</p>	<p>ССЭТ – п. 18</p> <p>СанНиП по УПТОиССО – п. 28 (часть вторая)</p>					
2.3	<p>Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития (при наличии).</p>	<p>ССЭТ – п. 22, приложение 3</p>					
2.4	<p>Площади учебных, жилых помещений соответствуют установленным нормативам.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 20, 21, приложения 1, 2</p>					
2.5	<p>В жилой секции в местах проживания обучающихся созданы условия для хранения и ухода за одеждой и обувью, отдыха, соблюдения личной гигиены.</p> <p>В прачечной соблюдается поточность движения белья от грязного к чистому, входы и выходы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья, помещения (места) для хранения грязного и чистого белья отдельные.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 21, 25, приложение 2</p>					
2.6	<p>Спортивные, музыкальные и танцевальные залы не размещены вблизи учебных помещений.</p> <p>При спортивных и танцевальных залах имеются отдельные для юношей и девушек раздевалки.</p> <p>Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям.</p> <p>Устройство спортивных залов, актовых залов соответствует строительным нормам проектирования в части требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 24, 74;</p> <p>СанНиП по УПТОиССО п.п. 35, 47)</p>					
2.7	<p>Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям.</p>	<p>ССЭТ – п. 23, приложение 4</p>					

2.8	<p>Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам.</p> <p>Своевременно проведен ремонт помещений. Не выявлено неисправных инженерных сетей, санитарно-технического оборудования.</p> <p>Не выявлено фактов проведения покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для здоровья, в присутствии обучающихся.</p>	<p>ОСЭТ – п. 7;</p> <p>ССЭТ – п.п. 28, 29</p>					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
3	Санитарно-техническое благоустройство (максимальное количество баллов – 12)						
3.1	<p>Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном пункте) системой отопления.</p> <p>В ограждении отопительных приборов не используются ДСП, ДВП, полимерные материалы.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 30, 33</p>					
3.2	<p>Системы хозяйственно-питьевого водоснабжения, горячего водоснабжения, водоотведения соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Холодная и горячая вода подведена в помещения объекта питания, медицинского назначения, плавательного бассейна, для мытья ног, санитарные узлы, умывальные, душевые, комнаты гигиены.</p> <p>Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн.</p> <p>После реконструкции холодная и горячая вода подведена в лаборантские при учебных помещениях, к умывальникам в кабинетах физики, химии, биологии и других учебных помещениях.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 21, 22;</p> <p>ССЭТ – п.п. 30, 32</p> <p>СанНиП по УПТОиССО – п. 61</p>					
3.3	<p>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.</p> <p>При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов.</p>	<p>ССЭТ – п. 155</p>					

3.4	<p>Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года.</p> <p>Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты.</p>	<p>ОСЭТ – п. 19;</p> <p>ССЭТ – п.п. 30, 34, 35, 36</p>						
3.5	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>ССЭТ – п. 108</p>						
3.6	<p>В каждом помещении 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>ССЭТ – п. 37, приложение 6</p> <p>СанНиП по УПТО и ССО – п. 63</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
4	Естественное и искусственное освещение (максимальное количество баллов – 12)							
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>ССЭТ – п.п. 39, 40, приложение 7</p>						

4.2	<p>В учебных помещениях окна не затемнены цветами, декоративными шторами, мебелью, поверхности интерьера матовых светлых тонов.</p> <p>Учебные, жилые помещения оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), предусмотрено затемнение окна (окон) при использовании интерактивной доски.</p> <p>Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 41, 42;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p>						
4.3	<p>Обеспечено равномерное и достаточное искусственное освещение основных помещений.</p> <p>Искусственное освещение используется в учебных помещениях и в дневное время при пасмурном дне.</p> <p>Уровни искусственной освещенности соответствуют установленным нормам.</p> <p>Уровень освещенности рабочих мест в производственных (учебно-производственных) мастерских соответствует характеру и точности (разряду) выполняемых работ.</p>	<p>ССЭТ – п. 42;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности;</p> <p>СанНиП по УПТОиССО – п.85, приложение 2</p>						
4.4	<p>Используются, преимущественно, люминесцентные лампы и с электронной пускорегулирующей аппаратурой.</p> <p>Имеется дополнительное освещение классной доски.</p> <p>При трудовом (производственном) обучении при выполнении точных работ используется система комбинированного (общего и местного) электроосвещения рабочих мест.</p> <p>Искусственное освещение используется в помещениях с пребыванием обучающихся и в дневное время при пасмурном дне.</p> <p>В помещениях, где организован образовательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света.</p>	<p>ССЭТ – п. п. 42, 43</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности;</p>						
4.5	<p>Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.</p>	<p>СанНиП по УПТОиССО – п. 88 (абзацы четвертый и пятый)</p>						
4.6.	<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>ССЭТ – п. 20</p> <p>ССЭТ – п.п. 43, 52</p>						

<i>Итого баллов по результатам оценки</i>						
5	Оборудование помещений (максимальное количество баллов – 10)					
5.1	<p>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 ТНПА и разрешенные законодательством.</p> <p>Используемые твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны.</p> <p>Не используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела, средства обучения.</p>	ССЭТ – п.п. 44, 29, 38				
5.2	<p>Устройство и оборудование спортивного зала (набор подсобных помещений, в том числе раздевальных, душевых и туалетов) соответствует требованиям ТНПА.</p> <p>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).</p> <p>Используемые кровати и их расстановка отвечают установленным требованиям.</p> <p>Не используются кровати с прогибающимся ложем.</p>	ССЭТ – п.п. 24, 29, 47				
5.3	<p>Учебные помещения оборудованы мебелью ученической, произведенной по установленным стандартам, с учетом назначения помещения и соответствующей функциональным ростовым параметрам учащихся.</p> <p>Стулья и столы используются в комплекте одного размера.</p> <p>Не используются табуретки.</p> <p>Углы и ребра крышек столов, сидений и спинок стульев закруглены, без острых выступающих частей и заусенцев, при ремонте размеры не изменены.</p> <p>Требования к расстановке ученической мебели соблюдены.</p>	ССЭТ – п. 45, приложение 8 СанНиП по УПТОиССО – п.п. 94, 95				

5.4	Химические лаборатории оборудованы вытяжными шкафами.	ССЭТ – п. 45					
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.	ССЭТ – п.п. 44, 48, 49, приложение 9					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
6	Организация образовательного процесса (максимальное количество баллов – 20)						
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.	ССЭТ – п. 61;					
	Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрету курения, организует проведение производственного контроля за соблюдением в учреждении санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий.	ССЭТ – п. 7, СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий (пункты 4, 8, 9, 12, 15)					
	Гигиеническое обучение и воспитание обучающихся осуществляется в соответствии с установленными требованиями	ССЭТ – п. 78.2; СанНиП по УПТОиССО – 12					
6.2	Наполняемость групп и площадь на одного обучающегося в учебных помещениях соответствует установленным нормативам.	ССЭТ – п.п. 61, 19, 20					
6.3	Учебные занятия начинаются не ранее 8.00 и заканчиваются (вторая смена) не позднее 21.00. Учебные занятия учащихся первого и второго года обучения на основе базового образования организованы в первую смену.	ССЭТ – п.п. 61, 64, 113; приложение 12					
6.4	Продолжительность учебного занятия не превышает 45 мин, перерывы – не менее 10 минут и 20 минут – для приема пищи.	ССЭТ – п.п. 61, 64, приложение 12					

6.5	<p>Не объединяются 2 урока по учебному предмету (учебной дисциплине) «Физическая культура» на I и II курсах на основе базового образования.</p> <p>Учебные занятия по физической культуре проводятся с учетом состояния здоровья обучающихся.</p> <p>Обучающиеся занимаются физической культурой и спортом в спортивной одежде и обуви, допущены к занятиям в спортивных секциях, участию в спортивных соревнованиях – с письменного разрешения медицинского работника.</p> <p>Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания обучающихся.</p>	ССЭТ – п.п. 61, 65, 68, 69					
6.6	Максимальная недельная учебная нагрузка учащегося не превышает максимальную допустимую при 5-дневной и 6-дневной учебных неделях.	ССЭТ – п.п. 61, 114					
6.7	<p>Расписание уроков составлено с учетом равномерного распределения разных по характеру занятий в течение учебного дня, учебной недели.</p> <p>Факультативные занятия проводятся в дни с наименьшей учебной нагрузкой.</p>	ССЭТ – п. 61; СанНиП по УПТОиССО - п. 133					
6.8	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.	ССЭТ – п.п. 61, 67					
6.9	<p>Продолжительность каникул соответствует установленным требованиям.</p> <p>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.</p>	ССЭТ – п.п. 61, 73					
6.10	Соблюдаются установленные требования к режиму работы с электронными средствами обучения.	ССЭТ – п. п. 61, 48, 72, приложение 9					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							

7.	Требования к производственному обучению и практике <i>(максимальное количество баллов - 18)</i>					
7.1	<p>Прием документов у детей, поступающих в учреждение, осуществлен по представлении медицинской справки о состоянии здоровья.</p> <p>Учащиеся проходят ежегодно медицинский осмотр.</p>	<p>ССЭТ - п. 6</p> <p>СанНиП по УПТОиССО п. 146</p>				
7.2	<p>Производственные, (учебно-производственные) мастерские и лаборатории:</p> <p>оснащены в соответствии с реализуемыми образовательными программами и требованиями технологического процесса;</p> <p>имеют помещения (специально отведенные места) для проведения теоретической части занятий, инструктажа, помещения или склады для хранения инструментов, инвентаря, заготовок, сырья и готовой продукции;</p> <p>обеспечены условиями для хранения специальной одежды;</p> <p>оборудованы умывальниками с подачей холодной и горячей воды, при проведении электромонтажных работ – дополнительно емкостями с 1%-м раствором уксусной кислоты или специальной смывочной пастой.</p> <p>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;</p> <p>Столы, за которыми проводится пайка, с несгораемым покрытием.</p> <p>При проведении электротехнических и монтажно-сборочных работ используются регулируемые по высоте стулья со спинкой.</p>	<p>ССЭТ – п. 107, приложение 17</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.</p> <p>При электросварке на нефиксированных рабочих местах помещение оборудовано общеобменной приточно-вытяжной механической вентиляцией из расчета воздухообмена по наиболее токсичному компоненту в зависимости от применяемых электродов.</p> <p>В воздухе производственных (учебно-производственных) мастерских и лабораториях не содержатся пыль, аэрозоль и вредные химические вещества в количествах, превышающих установленные нормативы.</p> <p>Резка металла осуществляется на раскроечном столе, имеющем вытяжную вентиляцию снизу.</p>	ССЭТ – п. 109					
7.4	<p>Производственные (учебно-производственные) мастерские и лаборатории обеспечены средствами индивидуальной защиты и страховочными средствами с учетом вида деятельности, профиля осваиваемой специальности, моющими средствами и средствами для защиты и очищения кожи, аптечками первой помощи универсальными.</p>	ССЭТ – п. 46					
7.5	<p>При организации производственного обучения, практики, труда обучающихся: 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>	ССЭТ – п. 71.1., приложение 13					

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 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.</p>	ССЭТ – п. 110					
7.7	<p>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).</p>	ССЭТ – п. 71.1					
7.8	<p>При организации производственного обучения, практики обучающихся соблюдаются требования продолжительности рабочего дня обучающихся, к организации перерывов, к норме выработки в сравнении со взрослыми.</p>	ССЭТ – п. 111					
7.9	<p>В производственных зонах с уровнем звука более 70 дБА обеспечено использование средств индивидуальной защиты (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.</p>	ССЭТ – п. 112. приложение 18					

<i>Итого баллов по результатам оценки</i>						
8.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением объекта питания (максимальное количество баллов – 14)					
8.1	<p>Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком.</p> <p>Спортивное оборудование хорошо поддается очистке, исправно.</p> <p>На территории отсутствуют безнадзорные животные.</p>	<p>ОСЭТ – п. 17;</p> <p>ССЭТ – п.п. 14, 15</p>				
8.2	<p>Помещения, оборудование помещений содержатся в чистоте, подвергаются ежедневной и по мере необходимости влажной уборке с применением моющих средств.</p> <p>Уборка проводится в отсутствие учащихся при открытых фрамугах.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3;</p> <p>ССЭТ – п. 51</p>				
8.3	<p>Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте.</p> <p>Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в санузлах или специально отведенных местах.</p>	<p>ССЭТ – п. 53</p>				
8.4	<p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками: санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, унитазы оснащены накладными сиденьями; умывальники укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами (бумажными полотенцами), для медицинских работников – дополнительно дозаторами с антисептиком для обработки рук.</p> <p>Уборка санузлов и унитазов проводится после каждой перемены, накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются.</p> <p>В местах проживания клапаны и камеры мусоропроводов содержатся в чистоте.</p>	<p>ОСЭТ – п. 33;</p> <p>ССЭТ – п.п. 23, 51, 55, 57</p>				

8.5	<p>Не реже 1 раза в месяц проводится генеральная уборка всех помещений.</p> <p>Ковры, мягкая мебель, содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке.</p> <p>Соблюдаются требования к содержанию постельных принадлежностей, постельного белья, санитарной одежды.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3;</p> <p>ССЭТ – п.п. 51, 52, 60, 56, приложение 10</p>						
8.6	<p>Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для учащихся местах.</p> <p>В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды.</p> <p>Окна в помещениях прачечной, спальных помещениях засетчены.</p>	<p>ОСЭТ – п. 6;</p> <p>ССЭТ – п.п. 44, 51, 54, 57</p> <p>СанНиП по УПТОиССО – (часть третья)</p>						
8.7	<p>Работники прошли медицинский осмотр в установленные сроки.</p>	<p>ОСЭТ – п.11;</p> <p>ССЭТ – п. 5;</p> <p>Постановление по мед. осмотрам</p>						
	<p>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.</p>	<p>ОСЭТ – п.11;</p> <p>ССЭТ – п. 5;</p> <p>Постановление по гигиеническому обучению</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
9	<p>Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (максимальное количество баллов – 40)</p>							

9.1	<p>Созданы условия для организации горячего питания.</p> <p>Набор и планировка помещений, размещение торгово-технологического электрооборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды.</p> <p>В помещении приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах обеспечена работа бактерицидного освещения.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 25, 35, 37, 38, 51;</p> <p>ССЭТ – п.п. 129, 132, 139, приложение 21</p>						
9.2	<p>Количество посадочных мест - из расчета одновременного обеспечения питанием 25 % обучающихся.</p> <p>Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей и другое), отделка помещений соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда.</p> <p>Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 7, 20, 28, 40;</p> <p>ССЭТ – п.п. 26, 28</p>						
9.3	<p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями.</p> <p>Оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами.</p> <p>Торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда предусмотрены отдельные для сырой и готовой продукции.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 8, 26;</p> <p>ССЭТ – п.п. 143, 134, 135</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>ОСЭТ – п.п. 42, 43, 50;</p> <p>ССЭТ – п. 136</p>						

9.5	<p>Всех видов столовой и кухонной посуды достаточное количество, посуда изготовлена из разрешенных материалов.</p> <p>Обеспечено наличие одноразовой посуды на период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств, которая повторно не используется.</p> <p>Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами.</p>	<p>ОСЭТ – п.п.9, 54;</p> <p>ССЭТ – п.п. 135, 138</p>					
9.6	<p>Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды, режим мытья столовой посуды и приборов, соблюдается, посуда на раздаче в сухом виде.</p> <p>Режим мытья, сушки и хранения кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов соблюдается.</p>	<p>ОСЭТ – п. 54;</p> <p>ССЭТ – п.п. 133, 137, приложение 22</p>					
9.7	<p>Уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями, своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений.</p> <p>Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся упорядоченно.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 3, 6;</p> <p>ССЭТ – п. 51;</p>					
9.8	<p>Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>Наличия насекомых и грызунов в объекте питания не наблюдается.</p> <p>Выполняются мероприятия по предотвращению появления грызунов, насекомых:</p> <ul style="list-style-type: none"> проводится дезинфекция, дезинсекция, дератизация в соответствии с актами законодательства; нижняя часть наружных дверей объекта питания облицована металлом; окна подвальных помещений закрыты металлической сеткой (решеткой); окна в помещениях объекта питания засетчены. 	<p>ОСЭТ – п. 59;</p> <p>ССЭТ – п. 54;</p> <p>СанНиП по УПТОиССО – (часть третья)</p>					

9.9	<p>Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.</p> <p>Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.</p> <p>Транспортная упаковка чистая.</p> <p>Готовые блюда при необходимости их транспортировки доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термokonтейнерах, боксах и т.д.</p> <p>При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 57, 58;</p> <p>ССЭТ – п. 142</p>						
9.10	<p>На поступившие в объект питания продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие качество и безопасность, продукции установленным гигиеническим нормативам.</p> <p>Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции.</p> <p>Используемая в питании обучающихся сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в учебно-производственных объектах учреждений, соответствует гигиеническим нормативам согласно результатам лабораторных исследований.</p>	<p>ОСЭТ – п. 12;</p> <p>ССЭТ – п. 142</p>						
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>ОСЭТ – п. 45</p>						
9.12	<p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящегося 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>ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47;</p> <p>ССЭТ – п.п. 143, 145</p>						

9.13	Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции.	ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47; ССЭТ – п.п. 143, 144, 145					
9.14	Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса): обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей; обработка неочищенных и немытых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке); соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое. Необработанные яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции. Соблюдаются требования к обработке индивидуальной упаковки консервированных продуктов, обработке и приготовлению отдельных блюд из яиц.	ОСЭТ – п.п. 37, 38; ССЭТ – п.п. 156 - 158, 160 СанНиП по УПТОиССО –					
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.	ССЭТ – п. 159					
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.	ССЭТ – п.п. 156, 160; СанНиП по УПТОиССО –					
9.17	Соблюдаются отдельные требования к приготовлению	ССЭТ – п.156; СанНиП по УПТОиССО – п. 202					

9.18	Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания - помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук.	ОСЭТ – п. 33; ССЭТ – п.п.23, 32, 139, 132 и приложение 21						
9.19	Работники обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день.	ССЭТ – п.п. 139, 140						
9.20	Работники объекта питания соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи. Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медработником (при отсутствии медработника - другим ответственным лицом).	ОСЭТ – п.54; ССЭТ – п. 139; ССЭТ – п. 141, СанНиП по УПТОиССО – п. 213, приложение 8						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
10	Качество питания, контроль (максимальное количество баллов – 16)							
10.1	Организовано горячее питание, соблюдается кратность питания с учетом времени пребывания в учреждении. Приняты меры по быстрому и качественному обслуживанию детей с возможностью выбора рационов (блюд). Соблюдаются требования к ассортименту буфетной продукции.	ССЭТ – п.п. 129, 146, 148, 154;						
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.	ССЭТ – п. 147						
10.3	В питании не используются пищевые продукты и блюда, определенные в целях профилактики острых кишечных инфекций.	ОСЭТ – п.45; ССЭТ – п. 161, Приложение 24						

10.4	<p>Питание шадящее по химическому составу и способам приготовления.</p> <p>В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской дитетики.</p>	<p>ССЭТ – п. 152, приложение 23</p>					
10.5	<p>Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем.</p> <p>Сведения о нуждающихся в диетическом питании имеются в объекте питания (предоставлены медработником).</p>	<p>ССЭТ – п. 149;</p> <p>СанНиП по УПТОиССО – п.п. 201 (часть первая)</p>					
10.6	<p>Проводится витаминизация супов или сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой.</p> <p>Порядок проведения и контроля за С-витаминизацией – осуществляется в соответствии с актами законодательства.</p>	<p>ССЭТ – п. 153;</p> <p>СанНиП по УПТОиССО – п. 203 (часть вторая);</p> <p>Инструкция по С- витаминизации</p>					
10.7	<p>Обеспечено в соответствии с разработанной программой проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, вложением пищевых продуктов.</p> <p>Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд членами бракеражной комиссии, результаты заносятся в бракеражный журнал.</p> <p>Используется установленная форма бракеражного журнала.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 129, 130;</p> <p>СанНиП по произв. контролю;</p> <p>Приказ Минздрава по мед. помощи;</p> <p>СанНиП по УПТОиССО – п. 209, приложение 7</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) – два - три раза в неделю.</p> <p>Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели.</p> <p>Анализ выполнения установленных норм питания проводится уполномоченным лицом учреждения (или медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) каждые 10 дней и по окончании месяца.</p> <p>Нормы питания и физиологические нормы выполняются.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 150, 151</p> <p>Постановление СовМина о нормах питания;</p> <p>СанНиП по физиол. нормам</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								

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

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

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

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

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

5. 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 (сокращенно – СанНиП по УПТОиССО);

6. санитарные нормы и правила «Требования при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», гигиенический норматив «Предельно-допустимые уровни нормируемых параметров при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 июня 2013 г. № 59 (сокращенно – СанНиП по КУВТ);

7. санитарные нормы и правила «Требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению помещений жилых и общественных зданий», гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека естественного, искусственного и

совмещенного освещения жилых зданий», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 июня 2012 г. № 82 (сокращенно – СанНиП и ГН по освещенности);

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

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

10. приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 31 мая 2012 г. № 669 «О совершенствовании организации оказания медицинской помощи детям в учреждениях образования» (сокращенно – Приказ Минздрава по мед. помощи);

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

12. Инструкция 1.1.11-11-17-2003 «Порядок проведения гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, питьевой воды и пестицидов, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения и для инженерно-технических работников, организаций и предприятий различных форм собственности», утвержденная постановлением заместителя Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 15 августа 2003 г. № 90 (сокращенно – Инструкция по гигиеническому обучению);

13. Инструкция 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 сентября 2006 г. № 132 (сокращенно – Инструкция по С-витаминизации);

_____ подписью _____ инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта

_____ 20__ г.

_____ подписью _____ инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки)

_____ 20__ г.

<*> В перечне требований, предъявляемых к 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 субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному субъекту, а также, если предъявляемое требование невозможно оценить в рамках мониторинга;

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.

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 по отдельным санитарно-гигиеническим показателям по
учреждению в целом
(максимальное количество баллов – 166).**

№ п/п	Наименование санитарно-гигиенического показателя, его доля в определении санэпидблагополучия учреждения	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Риск не выражен или выражен слабо – от... баллов и более	Средняя степень риска – от баллов до баллов	Выраженный риск – менее баллов
1	Требования к земельному участку и территории, <i>Удельный вес: 4,8%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
2	Требования к зданию, <i>Удельный вес: 9,6%</i>		8	16	16 - 14	13 - 12	11 и менее
3	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации), <i>Удельный вес: 7,2%</i>		6	12	12 - 11	10 - 9	8 и менее
4	Естественное и искусственное освещение, <i>Удельный вес: 7,2%</i>		6	12	12 - 11	10 - 9	8 и менее
5	Оборудование помещений, <i>Удельный вес: 6,0%</i>		5	10	10 - 9	8	7 и менее
6	Требования к организации образовательного процесса, <i>Удельный вес: 12,0%</i>		10	20	20 - 18	17 - 15	14 и менее
7	Требования к организации производственного обучения и практики <i>Удельный вес: 10,8%</i>		9	18	18 - 16	15 - 14	13 и менее
8	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима, за исключением объекта питания, <i>Удельный вес: 8,4%</i>		7	14	14 - 13	12 - 11	10 и менее
Итого по условиям и организации образовательного процесса, производственного обучения (пункты 1 - 8), <i>Удельный вес: 66,3%</i>			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), <i>Удельный вес: 24,1%</i>		20	40	40-36	35-30	29 и менее
10	Качество питания, контроль <i>Удельный вес: 9,6%</i>		8	16	16 - 14	13 - 12	11 и менее
<i>Итого по организации питания, Удельный вес: 33,7%</i>			28	56	56 - 50	49 - 42	41 и менее
<i>Итого по учреждению</i>			83	166	166 - 149	148 - 125	124 и менее