



**МІНІСТЭРСТВА
АХОВЫ ЗДАОУЎЯ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ**

вул. Мяснікова, 39, 220048, г. Мінск
р/р 3604900000010 у ААТ «ААБ Беларусбанк»
Код 795. Тэл. 222-65-47, факс 222-46-27
e-mail: mzrb@belcmt.by,
minzdrav@mailgov.by

**МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

ул. Мясникова, 39, 220048, г. Минск
р/с 3604900000010 в ОАО «АСБ Беларусбанк»
Код 795. Тел. 222-65-47, факс 222-46-27
e-mail: mzrb@belcmt.by,
minzdrav@mailgov.by

06.11.2013 № 46

На № _____

ПОСТАНОВЛЕНИЕ 46
заместителя Министра - Главного государственного санитарного врача
Республики Беларусь

Об утверждении перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к учреждениям высшего образования и учреждениям дополнительного образования взрослых

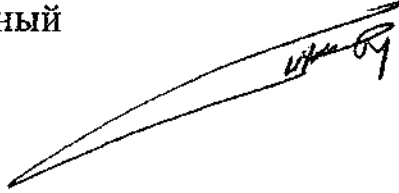
С целью реализации требований Указа Президента Республики Беларусь «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь» от 16.10.2009 № 510, пункта 3 постановления Совета Министров Республики Беларусь от 13 декабря 2012 года № 1147 «Об утверждении перечня контролирующих (надзорных) 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 пункта 3 приказа Министерства здравоохранения Республики Беларусь «Об утверждении формы контрольного списка вопросов (чек-листа), применяемой органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор»

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Утвердить перечень требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к учреждениям высшего образования и учреждениям дополнительного образования взрослых, согласно приложению.

2. Главным государственным санитарным врачам областей, г.Минска, республиканских органов государственного управления обеспечить применение перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к учреждениям высшего образования и учреждениям дополнительного образования взрослых при осуществлении надзорной деятельности.

Заместитель Министра –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь



И.В.Гаевский

УТВЕРЖДЕНО
Постановление заместителя
Министра-Главного
государственного санитарного
врача Республики Беларусь
от 06.11.2013 № 46

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 учреждениями высшего образования и учреждениями
дополнительного образования взрослых

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

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

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
в ходе проверки (плановой или внеплановой
для использования при планировании проверок

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

Сведения о проверяемом субъекте:

Учетный номер платильщика (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 проверенному субъекту (далее – требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающие требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснение)
		Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
1	2	3	4	5	6	7
ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ И ТЕРРИТОРИИ УЧРЕЖДЕНИЯ						
1. Обеспечение системами централизованного холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, водоотведения, отопления, оборудование вентиляции в помещениях учреждения	Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для учреждений высшего образования и учреждений дополнительного образования взрослых», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 октября 2012г. № 167 п.8					
2. На территории участка выделены функциональные зоны: учебно-производственная спортивная жилая хозяйственная	СанПиН п.10					
3. Функциональные зоны имеют связь со зданием и между собой	СанПиН п.12					
4. Соответствие состава и площади помещений в учебно-производственной функциональной зоне расчету проведения учебных занятий по сменам, учебным планам, назначению помещений	СанПиН п.11					

5. Отдельно стоящие здания оборудованы переходами в каждом из них организован гардероб для хранения верхней одежды	СанПиН п.12					
6. Санитарные узлы оборудованы на каждом этаже здания в блоке учебных помещений и административном блоке	СанПиН п.16					
7. Предусмотрены отдельные санитарные узлы для обучающихся и работников учреждений	СанПиН п.16					
8. В санитарных узлах учреждения установлены (оборудованы): вешалки (крючки) для одежды; держатели туалетной бумаги; умывальные раковины со смесителями холодной и горячей воды; дозаторы жидкого мыла; электрополотенца или держатели одноразовых гигиенических полотенец	СанПиН п.17					
9. Состав и площади помещений медицинского назначения в учреждении определены с учетом лечебно-диагностических возможностей организаций здравоохранения, расположенных по месту нахождения учреждения	СанПиН п.18					
10. Хозяйственная функциональная зона учреждений расположена со стороны входа в производственные помещения столовой с самостоятельным въездом со стороны улицы	СанПиН п.19					
11. Имеется контейнерная площадка для сбора и временного хранения твердых отходов потребления	СанПиН п.20 Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 ноября 2011г. № 110 п.17.					
12. Оборудование и содержание контейнерной площадки для сбора и временного хранения твердых отходов потребления	СанПиН п.20 Санитарные нормы, правила и гигиенические					

соответствует требованиям санитарных правил	нормативы «Гигиенические требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 ноября 2011г. № 110 п.18.					
13.При входах в здание учреждения: устроены тамбуры, оборудованы урны для сбора мусора; решетки для очистки обуви. В тамбуре находятся коврики (щетки). Коврики (щетки) по мере необходимости очищаются от загрязнений	СанПиН п.21					
14.Во всех помещениях объекта поддерживается чистота	СанПиН п.22					
15.Уборочный инвентарь используется по назначению, имеет маркировочную надпись и хранится в специальных шкафах или помещениях	СанПиН п.24					
16.Инвентарь, используемый для уборки санитарных узлов, имеет маркировочную надпись, соответствующую его назначению, и хранится в специально отведенном месте учреждения	СанПиН п.24					
17.Санитарные узлы учреждения обеспечены в достаточном количестве из расчета потребности на один календарный день туалетной бумагой, мылом, а при необходимости – одноразовыми гигиеническими полотенцами	СанПиН п.25					
18.Территория учреждения благоустроена, озеленена и содержится в чистоте	СанПиН п.27					
19.В темное время суток территория учреждения освещается	СанПиН п.27,28					
ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ, МИКРОКЛИМАТУ УЧРЕЖДЕНИЙ						

20. Учебные помещения обеспечены нормативными уровнями инсоляции и освещенности	СанПиН п.7,29 ТКП «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250)					
21. Учебные помещения обеспечены боковым левосторонним естественным освещением рабочей поверхности	СанПиН п.30					
22. В поточных лекционных аудиториях на 200 и более мест предусмотрено двустороннее расположение светопроемов	СанПиН п.30					
23. Осветительные приборы в учреждении исправны и содержатся в чистоте	СанПиН п.32					
24. Соответствие микроклимата в помещениях учреждения Санитарным нормам и правилам	СанПиН п.33					
25. В учебных помещениях учреждения предусмотрена вентиляция с естественным побуждением с учетом не менее чем однократного воздухообмена в час	СанПиН п.34					
26. Самостоятельные системы вытяжной вентиляции с искусственным побуждением предусмотрены для: лабораторий, аудиторий, актового зала, плавательного бассейна, тира, столовой, помещения медицинского назначения, киноаппаратной, санитарных узлов	СанПиН п.35					
27. Учебные помещения учреждения проветриваются во время перерывов между учебными занятиями, а рекреационные – во время учебных занятий	СанПиН п.36					
ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И ОСНАЩЕНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЙ						

28. Учебные помещения и лаборатории обеспечены учебными столами и стульями (скамейками)	СанПиН п38					
29. Использование табуретов и скамеек без спинок	СанПиН п38					
30. Оборудование кабинета иностранного языка столами закрытыми с акустическими полукабинами; столами открытыми без акустических полукабин	СанПиН п39					
31. Кабинеты черчения (изобразительного искусства) обеспечены специальными столами для черчения (изобразительного искусства)	СанПиН п40					
32. Соответствие использования в образовательном процессе учреждения компьютерной техники Санитарным нормам и правилам	СанПиН п41. 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», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 июня 2013 г. № 59.					

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В УЧРЕЖДЕНИЯХ						
33. Учебные занятия проводятся в соответствии с учебно-программной документацией образовательных программ высшего и дополнительного образования, в том числе с типовым учебным планом по специальности (направлению специальности)	СанПиН п.43					
34. Между первым и вторым учебным занятием для обучающихся учреждения - устраивается перерыв продолжительностью 15-20 минут, - после второго или третьего учебных занятий – 30-60 минут	СанПиН п.43					
35. Перерывы между учебными занятиями удлиняются на время, необходимое для прибытия к ним обучающихся. (при размещении зданий и производственных баз учреждений в разных районах (микрорайонах) населенных пунктов)	СанПиН п.44.					
36. Курсовые проекты (курсовые работы), зачеты (дифференцированные зачеты), экзамены по учебным дисциплинам в одной учебной группе проводится не более чем по одному учебному предмету, учебной дисциплине в день	СанПиН п.45					
37. Занятия физической культурой и спортом организованы и проходят с учетом группы здоровья обучающихся	СанПиН п.46					
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ						

38. В здании учреждения предусмотрены: столовая буфетная кафе.	СанПиН п.48					
39. Набор и площади помещений пищеблока обеспечивают работу на сырье	СанПиН п.48 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 августа 2012 № 128, с изменением, утвержденным постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2013 № 67 .					
40. Транспортирование пищевых продуктов проводится при соблюдении товарного соседства, в закрытой маркированной таре	СанПиН п.52 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»,					
41. Пищевые продукты имеют документы, удостоверяющие их качество и безопасность	СанПиН п.53,54 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»,					
42. Сроки годности продуктов соблюдаются	СанПиН 53,54 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»,					
43. При кулинарной обработке пищевых продуктов выполняются требования, предъявляемые к рецептурам и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, противоэпидемические	СанПиН п.53 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для					

требования	торговых объектов общественного питания»,					
44.Мытье столовой и кухонной посуды производится с использованием моющих средств, разрешенных к применению	СанПиН п55 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»,					
45.Наличие резервного источника горячего водоснабжения	СанПиН п.55 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»,					
46.Столы моются ветошью из промаркированной тары	СанПиН п.56 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»,					
47.Уборочный инвентарь промаркирован	СанПиН п.57 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»,					
48.Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в промаркированных емкостях в специально отведенном месте	СанПиН п.56 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»,					
49.Смена спецодежды проводится не реже 1 раза в 2 дня	СанПиН п58 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»,					
50.Имеются условия для раздельного хранения саноддежды и верхней одежды персонала	СанПиН п.58 Санитарные нормы и правила «Санитарно-					

	эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»,					
51.Работники пищеблока подвергаются предварительному и периодическим медицинским осмотрам	СанПиН п.59 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»,					
52.К работе допускаются лица, прошедшие гигиеническое обучение и аттестацию в ЦГЭ	СанПиН п.59 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»,					
53.Наличие медицинской справки о состоянии здоровья у работников пищеблока	СанПиН п.59 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»,					
54.Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	СанПиН п.59 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»,					
55.Курение (потребление) табачных изделий в зданиях и на иной территории учреждений не установлено	СанПиН п.5					

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. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для учреждений высшего образования и учреждений дополнительного образования взрослых», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 октября 2012г. № 167.

2. 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», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 июня 2013 г. № 59.

3. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 августа 2012 № 128, с изменением, утвержденным постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2013 № 67 .

4. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 ноября 2011г. № 110 п.18

5. Технический кодекс установившейся практики ТКП 45-2.04-153-2009 (02250) «Естественное и искусственное освещение».

_____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия представителя проверяемого субъекта)
 _____ 20__ г.

_____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки))
 _____ 20__ г.

<*> В перечне требований, предъявляемых к проверенному 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 субъекту.

в графе «Количественный показатель» - если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

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