

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
заместителя Министра – Главного государственного санитарного врача
Республики Беларусь

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

С целью реализации требований Указа Президента Республики Беларусь от 16 октября 2009 года № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь», пункта 3 постановления Совета Министров Республики Беларусь от 13.12.2012 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 г. № 489» и пункта 2 приказа Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.12.2012 года № 1554 «Об утверждении формы контрольных списков вопросов (чек-листов), применяемой органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор»

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Утвердить:

1.1. Перечень требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению профессионально-

технического и среднего специального образования, согласно приложению 1;

1.2. Методические рекомендации по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования, согласно приложению 2;

2. Главным государственным санитарным врачам областей и г. Минска обеспечить применение перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению образования, и методических рекомендаций по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования 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 08.10.2014 № 41

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 в проверяемых учреждениях профессионально-технического и среднего специального образования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

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"/>	<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 (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 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 проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
1	Требования к земельному участку и территории (максимальное количество баллов - 20)						
1.1	<p>Земельный участок для учреждения выделен в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>Земельный участок удален от источников шума и загрязнения воздуха, имеет уклон для отвода поверхностных вод, хорошо проветривается.</p> <p>Подходы к зданию (зданиям), проезды и дорожки имеют твердое покрытие или покрытие с использованием щебня.</p> <p>Территория в вечернее время освещена.</p>	СанНиП по УПТ и ССО п. п. 12, 10, 20					
1.2	<p>Учреждение образования не размещено в пределах санитарно-защитных зон предприятий.</p> <p>Территория озеленена.</p> <p>В жилой зоне размещены общежития для учащихся.</p>	СанНиП по УПТ и ССО п. п. 11, 18, 17					
1.3	<p>Наличие функциональных зон (физкультурно-спортивной, хозяйственной, жилой).</p> <p>Расположение, площадь, оборудование, физкультурно-спортивной зоны, зоны отдыха соответствуют установленным требованиям.</p>	СанНиП по УПТ и ССО п. п. 13, 14, 15					

1.4	<p>Хозяйственная зона располагается со стороны входа в помещение пищеблока, имеет твердое покрытие, мусоросборники (металлические или пластиковые) с плотно закрывающимися крышками установлены не ближе 20 м от здания и физкультурно-спортивной зоны, на специальной площадке, огражденной с трех сторон на высоту емкостей для сбора твердых отходов.</p>	СанНиП по УПТ и ССО п. 16					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
2	Требования к зданиям (максимальное количество баллов - 35)						
2.1	<p>Объемно-планировочная структура зданий соответствует установленным требованиям. Обеспечена функционально-планировочная связь между зданиями (блоками в здании) учебных помещений, помещений и сооружений для проведения практики и помещениями общего назначения. Предусмотрены конструктивные устройства для создания безбарьерной среды для учащихся с ограниченными возможностями.</p>	СанНиП по УПТ и ССО п. п. 21 - 23					
2.2	<p>Площади учебных помещений, их расположение, соответствуют установленным требованиям. В каждом отдельно стоящем здании оборудованы гардеробы для хранения верхней одежды.</p>	СанНиП по УПТ и ССО п. п. 24 - 27					
2.3	<p>При лабораториях имеются лаборантские. Производственные (учебно-производственные) мастерские имеют условия для размещения крупногабаритного оборудования, для проведения теоретических занятий, для соблюдения правил личной гигиены, хранения специальной одежды.</p>	СанНиП по УПТ и ССО п.п. 29 - 33					

2.4	<p>Устройство и оборудование спортивного, тренажерного залов соответствует установленным требованиям.</p> <p>При спортивном зале предусмотрено не менее двух раздевальных (для юношей и девушек), оборудованных душевыми и санузлами с умывальниками.</p>	<p>СанНиП по УПТ и ССО п. п. 34, 35;</p> <p>СанНиП по физк. спорт. сооружениям</p>					
2.5	<p>В учреждении созданы должные условия для организации питания учащихся (оборудованы столовая, буфет, кафе или другое).</p> <p>Состав, площади и оборудование помещений столовой соответствуют установленным требованиям.</p>	<p>СанНиП по УПТ и ССО п.п. 39, 40;</p> <p>СанНиП по обществ. питанию</p>					
2.6	<p>Оборудованы в соответствии с требованиями санитарные узлы.</p> <p>В каждом учебном блоке имеются комнаты личной гигиены для девушек.</p>	<p>СанНиП по УПТ и ССО п. п. 40, 44</p>					
2.7	<p>Соблюдаются гигиенические требования к отделке помещений.</p> <p>Своевременно проведен ремонт помещений, не отмечено фактов неудовлетворительного санитарно-технического состояния помещений, проведения ремонта в присутствии учащихся.</p>	<p>СанНиП по УПТ и ССО п. п. 52 - 54</p>					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
3	Санитарно-техническое благоустройство (максимальное количество баллов - 30)						
3.1	<p>Отопление централизованное, исправное, эффективное.</p> <p>Нагревательные приборы ограждены съемными решетками из разрешенных для этих целей материалов.</p>	<p>СанНиП по УПТ и ССО п. п. 55, 57</p>					

3.2	<p>Система водоснабжения и водоотведения централизованная, исправна.</p> <p>Наряду с холодным горячим водоснабжением обеспечены пищеблок, помещения медицинского назначения, душевые, мойки для ног, умывальники в санузлах, лаборантские при учебных кабинетах, учебные помещения.</p> <p>В пищеблоке имеются разводка горячей воды от электронагревателей к каждой моечной ванне, резервные источники горячей воды.</p> <p>Питьевой режим учащихся организован в соответствии с установленными требованиями.</p>	СанНиП по УПТ и ССО п.п. 55, 56, 58 - 61					
3.3	<p>Оборудована система вытяжной механической и естественной вентиляции в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>Предусмотрены условия для сквозного и углового проветривания помещений.</p>	СанНиП по УПТ и ССО п. п. 55, 68 - 70					
3.4	Режим проветривания соблюдается.	СанНиП по УПТ и ССО п. п. 71 - 73					
3.5	<p>Параметры микроклимата помещений соответствует установленным требованиям.</p> <p>Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием учащихся оснащены термометрами.</p> <p>В учебных помещениях плесень отсутствует.</p>	СанНиП по УПТиССО п. п. 62 - 66					
3.6	<p>Имеются устройства или специальные помещения для обогрева при работе в неотопливаемых производственных помещениях или при работе на открытом воздухе.</p> <p>Имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность всех используемых в учреждении образования строительных материалов, мебели, оборудования, моющих и дезинфицирующих средств.</p>	СанНиП по УПТиССО п. п. 67, 74					

<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
4	Естественное и искусственное освещение (максимальное количество баллов -30)						
4.1	<p>Основные помещения учреждения имеют естественное освещение.</p> <p>В ряде помещений, допустимым по санитарным правилам, предусмотрено освещение вторым светом.</p>	СанНиП по УПТ и ССО п. п. 75, 82, 83					
4.2	<p>Уровни естественного освещения учебных помещений, холлов, рекреаций, спортивных залов соответствуют гигиеническим нормативам.</p> <p>В учебных помещениях направление основного светового потока естественного освещения - боковое левостороннее.</p>	<p>СанНиП по УПТ и ССО п. п. 75, 77;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p>					
4.3	<p>Учебные помещения для теоретических занятий ориентированы на юг, юго-восток или восток.</p> <p>Используются светозащитные устройства с достаточной степенью светопропускания и хорошими светорассеивающими свойствами.</p> <p>Оконные стекла чистые.</p>	СанНиП по УПТ и ССО п. п. 79 - 81					
4.4	<p>Все основные и подсобные помещения учреждения имеют искусственное освещение.</p> <p>Уровни искусственного освещения основных помещений учреждения соответствуют нормативам.</p> <p>В пасмурные дни искусственное освещение используется в течение всего рабочего дня.</p>	<p>СанНиП по УПТ и ССО п. п. 76, 84 - 86, 90;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p>					

4.5	<p>Для освещения учебных помещений используются преимущественно люминесцентные лампы.</p> <p>Для освещения производственных помещений (учебно-производственных мастерских) используется система комбинированного искусственного освещения.</p> <p>Электросветильники в учебных помещениях размещены равномерно.</p>	СанНиП по УПТ и ССО п. п. 87, 88						
4.6	<p>Электросветильники в учебных помещениях используются закрытые или полузакрытые в сторону потолка (с лампами накаливания), закрытые или ребристые (люминесцентные).</p> <p>Отсутствуют неисправные и перегоревшие лампы.</p> <p>Организован сбор для утилизации в установленном порядке перегоревших люминесцентных ламп.</p>	СанНиП по УПТиССО п.п. 88, 89						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
5	Оборудование помещений (максимальное количество баллов – 25)							
5.1	<p>Используются произведенные в соответствии с техническими нормативными правовыми актами учебное оборудование, медицинская техника, технологическое оборудование пищеблоков, санитарно-техническое оборудование.</p> <p>Мебель и инвентарь исправны.</p>	СанНиП по УПТ и ССО п. 91						

5.2	<p>Учебные помещения оборудованы мебелью ученической с учетом возраста учащихся и назначения помещения.</p> <p>Функциональные размеры ученической и бытовой мебели соответствуют росту детей, нанесена цветовая маркировка.</p> <p>Требования к расстановке ученической и бытовой мебели соблюдены.</p> <p>В учебных помещениях не используются скамейки, табуретки и стулья без спинки.</p>	СанНиП по УПТиССО п. п. 92 - 96						
5.3	<p>В соответствии с установленными требованиями оборудованы лаборатории специальных технологий, химии, физики, биологии, с использованием аудио- и видеотехники, черчения, рисунка, иностранного языка и другие.</p>	СанНиП по УПТиССО п. п. 97 - 102						
5.4	<p>Оборудование кабинетов информатики (площадь на одно рабочее место, ориентация окон, расстановка оборудования, отделка кабинета), характеристики ЭВМ соответствуют установленным требованиям.</p>	СанНиП по УПТ и ССО п. 98; СанНиП по КУВТ						
5.5	<p>Оборудование производственных (учебно-производственных) мастерских и лабораторий соответствует установленным требованиям.</p>	СанНиП по УПТиССО п. п. 103-112						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
6	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима, за исключением пищеблока (максимальное количество баллов – 35)							
6.1	<p>Не выявлено нарушений сроков прохождения работниками учреждений обязательных медицинских осмотров, гигиенического обучения.</p>	СанНиП по УПТиССО п. п. 4, 5; Инструкция по медосмотрам; Инструкция по гиг. обучению						

6.2	Территория содержится в чистоте. Урны, контейнеры, мусоросборники, выгребные ямы своевременно очищаются и дезинфицируются. На территории не выявлено безнадзорных животных.	СанНиП по УПТиССО п. п. 113, 114					
6.3	Помещения учреждения, в том числе спортивный зал и спортивный инвентарь, содержатся в чистоте, режим ежедневной влажной уборки соблюдается.	СанНиП по УПТиССО п. п. 115 – 118, 122					
6.4	Генеральная уборка помещений проводится ежемесячно, в пищеблоке – еженедельно.	СанНиП по УПТиССО п. п. 119, 120					
6.5	Уборочный инвентарь выделен, хранится и используется в соответствии с назначением, промаркирован.	СанНиП по УПТиССО п. 123					
6.6	Дератизационные и дезинсекционные мероприятия проводятся в соответствии с установленными требованиями и в отсутствие учащихся.	СанНиП по УПТ и ССО п. 124; СанНиП по дезинфекции; Инструкция по дезинфекции					
6.7	В санитарных узлах имеются педальные ведра, туалетная бумага, мыло, электрополотенца (бумажные полотенца).	СанНиП по УПТ и ССО п. 125					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
7	Организация образовательного процесса (максимальное количество баллов – 50)						
7.1.	Наполняемость учебных групп соответствует требованиям, установленным законодательством об образовании.	СанНиП по УПТиССО п. 129					
7.2	Учебные занятия учащихся первого и второго года обучения на основе базового образования организованы в первую смену. Соблюдаются требования по режиму занятий (начало и окончание, длительность перермен).	СанНиП по УПТиССО п. п. 131, 135					

7.3	<p>Продолжительность теоретического занятия 45 мин.</p> <p>Не объединяются 2 урока физической культуры.</p> <p>Не превышает количество учебных часов практических занятий сверх установленных учебной программой.</p>	СанНиП по УПТиССО п. 134					
7.4	Максимальная недельная учебная нагрузка учащегося соответствует установленным нормативам.	СанНиП по УПТиССО п. 132					
7.5	<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>	СанНиП по УПТиССО п. 133					
7.6	<p>Проводятся не более чем по одной в день контрольной работе.</p> <p>Контрольные работы не проводятся по понедельникам и на последних учебных занятиях в другие дни.</p>	СанНиП по УПТиССО п. 136					
7.7	Установленные требования к организации физического воспитания в учреждении, включая требования к местам занятий и проведению занятий с учащимися, в том числе с отклонениями в состоянии здоровья, выполняются.	СанНиП по УПТиССО п. п. 139 - 141					
7.8	К занятиям в спортивных секциях, участию в спортивных соревнованиях учащиеся допускаются с письменного разрешения медицинского работника.	СанНиП по УПТиССО п. 142					
7.9	Продолжительность каникул соответствует требованиям, установленным законодательством об образовании.	СанНиП по УПТиССО п. 143					
7.10	Гигиеническое обучение учащихся проводится в соответствии с требованиями.	СанНиП по УПТиССО глава 12					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
8	Требования к организации производственного обучения и практики (максимальное количество баллов - 45)						

8.1	Для проведения производственного обучения, практики выделены ученические (рабочие) места, соответствующие установленным гигиеническим требованиям.	СанНиП по УПТиССО п. 145					
8.2	Факторы производственной среды безопасны для учащихся и не оказывают неблагоприятного воздействия на состояние их здоровья в ближайшем и отдаленном периодах.	СанНиП по УПТиССО п. 146					
8.3	Учащиеся проходят ежегодно медицинский осмотр.	СанНиП по УПТиССО п. 146					
8.4	Перед началом практических занятий учащиеся проходят обучение по технике безопасности, обеспечиваются средствами индивидуальной защиты, моющими средствами и средствами для защиты и очищения кожи.	СанНиП по УПТиССО п. п. 148 - 150					
8.5	Соблюдаются требования к продолжительности рабочего дня, норм выработки, организации отдыха.	СанНиП по УПТиССО п. п. 157, 158, 165, 166					
8.6	Соблюдаются требования к режиму организации труда (начало и окончание занятий, длительность перерывов, продолжительность рабочего дня в организациях).	СанНиП по УПТиССО п. п. 157, 158,					
8.7	Производственное обучение учащихся по профессиям, на которых запрещается применение труда лицами моложе 18 лет, проводится с ограничением по времени до не более 4 часов в день и обеспечении оптимальных условий труда (согласно гигиенической классификации).	СанНиП по УПТиССО п. 147; Пост. Минтруда № 67					
8.8	Соблюдаются требования по обеспечению оптимальных условий труда, организации ученического (рабочего) места.	СанНиП по УПТиССО п. п. 151 - 156					

8.9	<p>Уровни звука и вибрации (общей, локальной) в производственных мастерских не превышают 70 дБА.</p> <p>При прохождении производственного обучения проводится комплекс мероприятий по профилактике неблагоприятного воздействия производственного шума на организм учащегося.</p> <p>При превышении уровней шума и вибрации соблюдаются требования по ограничению возраста учащихся, длительности контакта с данным производственным фактором.</p>	СанНиП по УПТиССО п. п. 161 - 164					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
9.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в пищеблоке (устройство и содержание пищеблока, транспортировка и хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов) (максимальное количество баллов - 100)						
9.1	<p>Набор и площади помещений соответствуют установленным санитарным нормам, строительным нормам проектирования.</p> <p>Размещение помещений и набор торгово-технологического и холодильного оборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса.</p>	<p>СанНиП по УПТиССО п. 168;</p> <p>СанНиП по обществ. питанию</p>					
9.2	<p>Пищеблок обеспечен в необходимом количестве исправным торгово-технологическим оборудованием, холодильным оборудованием.</p>	СанНиП по УПТиССО п. п. 169, 170					
9.3	<p>Пищеблок обеспечен в необходимом количестве производственными ваннами, разделочными столами, стеллажами, разделочными досками и ножами.</p> <p>Маркировка торгово-технологического оборудования, кухонной посуды и разделочного инвентаря соблюдается.</p>	СанНиП по УПТиССО п. п. 169, 172, 173					
9.4	<p>Используется посуда столовая и кухонная из разрешенных материалов.</p> <p>Не используется столовая и кухонная посуда с дефектами.</p>	СанНиП по УПТиССО п.174					

9.5	Столовой и кухонной посуды достаточное количество, в том числе одноразовой на период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств.	СанНиП по УПТиССО п. 175					
9.6	Поставка пищевых продуктов осуществляется специальными транспортными средствами в условиях, обеспечивающих сохранность пищевых продуктов. Транспортные средства подвергаются мойке и дезинфекции не реже 1 раза в месяц. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся пищевые продукты перевозят изотермическим или охлаждаемым транспортом.	СанНиП по УПТиССО п. 176					
9.7	Поступающие в пищеблок пищевые продукты сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Документы сохраняются до окончания реализации пищевых продуктов.	СанНиП по УПТиССО п. 177					
9.8	Соблюдаются сроки годности пищевых продуктов.	СанНиП по УПТиССО п. 179					
9.9	Соблюдаются правила хранения нескоропортящихся пищевых продуктов (сухие, хлеб, плодоовощная продукция, в том числе корнеплоды).	СанНиП по УПТиССО п. п. 179, 180, 182					
9.10	Соблюдаются правила хранения особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов.	СанНиП по УПТиССО п. п. 179 - 182					
9.11	Имеется необходимое количество моечных ванн. Режим мытья и сушки столовой посуды и приборов соблюдается.	СанНиП по УПТиССО п.п.183, 184, 186, 187					
9.12	Режим мытья и сушки кухонной посуды, кухонного инвентаря, деталей технологического оборудования соблюдается. Соблюдается режим мытья салфеток или щеток для посуды, салфеток для протирания столов.	СанНиП по УПТиССО п. п. 185, 187 - 189					

9.13	<p>Помещения пищеблока содержатся в чистоте, режим ежедневной влажной уборки соблюдается.</p> <p>Столы для сбора грязной посуды и подносов имеют гигиеническое покрытие, устойчивое к действию моющих средств и средств дезинфекции.</p> <p>Еженедельно проводится генеральная уборка помещений пищеблока.</p>	СанНиП по УПТиССО п. п. 115 – 116, 118, 120, 191					
9.14	<p>Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья: обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных столах;</p> <p>соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья, обработке яиц, упаковки консервированных продуктов и другое.</p>	СанНиП по УПТиССО п. 121					
9.15	Режим обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, соблюдается.	СанНиП по УПТиССО п. 121					
9.16	Соблюдаются необходимые режимы термической обработки приготавливаемых блюд, сроки хранения готовых блюд.	СанНиП по УПТиССО п. 121					
9.17	Соблюдаются отдельные требования к приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков.	СанНиП по УПТиССО п. 121					
9.18	Дератизационные и дезинсекционные мероприятия проводятся в соответствии с установленными требованиями.	СанНиП по УПТ и ССО п. 124; СанНиП по дезинфекции; Инструкция по дезинфекции					

9.19	Имеются условия для соблюдения работниками личной гигиены: помещения пищеблока оборудованы умывальниками с подводкой холодной и горячей проточной воды, дозаторами с жидким мылом, антисептиками для рук, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, педальными ведрами.	СанНиП по УПТиССО п.п. 125, 60, 190, 191						
9.20	Работники столовой соблюдают правила личной гигиены. Ведется журнал «Здоровье».	СанНиП по УПТиССО п. п. 212, 213						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
10.	Требования к качеству питания (максимальное количество баллов - 40)							
10.1	Питание организовано по примерным двухнедельным рационам. Рационы составлены на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, с учетом установленных норм питания, сезона года, рационального распределения калорийности по приемам пищи. Используются различные формы организации питания.	СанНиП по УПТиССО п. п. 194, 195, 206						
10.2	Не выявлено пищевых продуктов, не допускаемых к приему в учреждение согласно санитарным нормам и правилам. Соблюдается (с позиции здорового питания) примерный ассортиментный перечень буфетной продукции.	СанНиП по УПТиССО п. п. 178, 199, 207						
10.3	В питании учащихся используется разнообразный ассортимент пищевых продуктов. В рацион питания включаются наиболее качественные, биологически ценные пищевые продукты. Питание щадящее по способам приготовления и химическому составу.	СанНиП по УПТиССО п. п. 196, 199, 200						

10.4	Для отдельных учащихся организовано диетическое питание.	СанНиП по УПТиССО п. 201						
10.5	Выполняются установленные нормы питания, их выполнение анализируется ежемесячно.	СанНиП по УПТиССО п. п. 196, 208; пост. СовМина по нормам питания						
10.6	Ежедневно проводится витаминизация супов и сладких (третьих) блюд аскорбиновой кислотой.	СанНиП по УПТиССО п. 03; Инструкция по С-витаминам.						
10.7	Осуществляется, в соответствии с требованиями, производственный контроль за качеством и безопасностью питания. Ежедневно перед отпуском проводится оценка качества готовой продукции, результаты заносятся в бракеражный журнал установленной формы. Ежедневно осуществляется отбор суточных проб каждого приготовленного блюда.	СанНиП по УПТиССО п. п. 209, 210; СанНиП по произв. контролю; Приказ Минздрава по мед. помощи						
10.8	Соблюдаются требования к раздаче пищи, сервировке обеденных столов.	СанНиП по УПТиССО п. 211						
<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. санитарные нормы и правила «Требования для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 6 мая 2013 г. № 38 (далее – СанНиП по УПТ и ССО);

2. санитарные нормы и правила «Требования к устройству и эксплуатации физкультурно-спортивных сооружений», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16.12.2013 № 127 (далее – СанНиП по физк. спорт. сооружениям);

3. 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 28.06.2013 № 59 (далее – СанНиП по КУВТ);

4. 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 (далее – СанНиП и ГН по освещенности);

5. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 августа 2012 г. № 128 (далее – СанНиП по обществ. питанию);

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

7. санитарные нормы и правила «Требования к порядку проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 января 2013 г. № 24 (далее – СанНиП по дезинфекции);

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

9. 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 (далее – Инструкция по С-витаминизации).

10. инструкция 2.4./3.5.1.10-16-31-2005 «Организация и контроль за проведением профилактической дезинфекции в учреждениях для детей», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача республики Беларусь 7 сентября 2005 г. № 136 (далее – Инструкция по дезинфекции);

11. инструкция о порядке проведения обязательных медицинских осмотров работающих, утвержденная постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 апреля 2010 г. № 47 (далее – Инструкция по медосмотрам);

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 (далее – Инструкция по гигиеническому обучению);

13. приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 31.05.2012 г. № 669 «О совершенствовании организации оказания медицинской помощи детям в учреждениях образования» (далее – Приказ Минздрава по мед. помощи);

14. постановление Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 27.06.2013 № 67 «Об установлении списка работ, на которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет» (далее – Постановление Минтруда № 67).

подпись

20__ г.

инициалы, фамилия, должность проверяемого субъекта

подпись

20__ г.

инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки)

<*> 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. При этом максимальное количество баллов по каждому критериальному признаку – 5 баллов.

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» – (5 баллов):

5 баллов – если требование реализовано на 90% - 100%.

2. «Нет» – (0 - 4 балла):

4 балла – если требование реализовано от 70% до 90%;

3 балла – если требование реализовано от 50% до 70%;

2 балла – если требование реализовано от 30% до 50%;

1 балл – если требование реализовано до 30%;

0 баллов – если требование не реализовано.

**Оценка результатов по отдельным санитарно-гигиеническим показателям по
учреждению в целом**
(максимальное количество баллов – 415).

№ 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... до... баллов	Выраженный риск – менее... баллов
1	Требования к земельному участку и территории, <i>Удельный вес: 6,0%</i>		5	25	25 - 22	21 - 20	менее 20
2	Требования к зданию, <i>Удельный вес: 8,4%</i>		7	35	35 - 31	30 - 28	менее 28
3	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации), <i>Удельный вес: 7,2%</i>		6	30	30 - 27	26 - 24	менее 24
4	Естественное и искусственное освещение, <i>Удельный вес: 7,2%</i>		6	30	30 - 27	26 - 24	менее 24
5	Оборудование помещений, <i>Удельный вес: 6,0%</i>		5	25	20 - 17	16 - 14	менее 14
6	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима, за исключением пищеблока, <i>Удельный вес: 8,4%</i>		7	35	35 - 31	30 - 28	менее 28
7	Требования к организации образовательного процесса, <i>Удельный вес: 12,0%</i>		10	50	50 - 45	44 - 40	менее 40
8	Требования к организации производственного обучения и практики <i>Удельный вес: 10,8%</i>		9	45	45 - 40	39 - 36	менее 36
Итого по условиям и организации образовательного процесса, производственного обучения (пункты 1 - 8),			55	275	275 -240	239-214	менее 214

Удельный вес: 66,3%							
9	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в пищеблоке (устройство и содержание пищеблока, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками), <i>Удельный вес: 24,1%</i>		20	100	100 - 90	89 - 80	менее 80
10	Качество питания, контроль <i>Удельный вес: 9,6%</i>		8	40	40 - 36	35 - 32	менее 32
Итого по организации питания, Удельный вес: 33,7%			28	140	140 - 126	125 - 112	менее 112
Итого по учреждению			83	415	415 - 366	365 - 326	менее 326

Приложение 2

УТВЕРЖДЕНО
Постановление заместителя
Министра – Главного
государственного санитарного
врача Республики Беларусь
от 08.10.2014 г. № 41

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по порядку применения контрольного списка вопросов
(чек-листа) для учреждений профессионально-технического и
среднего специального образования**

С целью совершенствования системы государственного санитарного надзора (далее – госсаннадзор), в соответствии с законодательством, осуществляется оптимизация подходов в части надзорной деятельности с учетом критериев, по которым оценивается степень санитарно-эпидемиологической опасности для здоровья населения, в том числе детского, деятельности субъектов хозяйствования.

Для решения указанных задач и предусмотрено использование в практике работы контрольных списков вопросов (чек-листов) для субъектов хозяйствования, в том числе учреждений образования, включая учреждения профессионально-технического и среднего специального образования.

Контрольный список вопросов (чек-лист), в соответствии с законодательством Республики Беларусь, определяет исчерпывающий перечень требований, которые могут быть предъявлены проверяемому субъекту.

При этом контрольные списки вопросов (чек-листы) (далее – чек-лист) устанавливают единые подходы (требования) к процедуре оценки санитарно-эпидемиологической надежности субъектов хозяйствования.

**РАЗДЕЛ 1.
ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ**

Указ Президента Республики Беларусь от 16 октября 2009 года № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь» в редакции Указа Президента Республики Беларусь от 26 июля 2012 года № 332 (далее – Указ Президента Республики Беларусь № 510);

Закон Республики Беларусь от 7 января 2012 года № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Кодекс Республики Беларусь об образовании от 13 января 2011 г.;
постановление Совета Министров Республики Беларусь от 13.12.2012 № 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 г. № 489»;

приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.12.2012 № 1554 «Об утверждении формы контрольных списков вопросов (чек-листов), применяемой органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор»;

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;

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

РАЗДЕЛ 2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Чек-листы для учреждений общего среднего образования **предназначены для применения:**

органами и учреждениями, осуществляющими госсаннадзор;
учреждениями профессионально-технического и среднего специального образования в целях производственного контроля (самоконтроля) для снижения вероятности ухудшения санитарно-эпидемиологического благополучия учреждения.

Использование чек-листов обеспечит открытость, прозрачность, плановость и системность госсаннадзора, а также повысит ответственность руководителей учреждений профессионально-технического и среднего специального образования за нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства на основе самостоятельной оценки.

При применении чек-листов в практике госсаннадзора:

чек-лист используется непосредственно при проведении плановой (внеплановой) проверки и является приложением к акту (справке) плановой (внеплановой) проверки;

чек-лист в обязательном порядке предварительно направляется руководителю учреждения профессионально-технического или среднего специального образования для получения информации в целях анализа соблюдения санитарно-эпидемиологического законодательства и определения необходимости назначения проверки.

Содержание чек-листа представляет собой перечень наиболее эпидемиологически значимых (опасных) факторов, установленных санитарными нормами и правилами для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования и другими техническими нормативными правовыми актами.

Оптимально использование чек-листа при проверке учреждения по всем позициям санитарных норм и правил, что позволяет наиболее объективно оценить состояние учреждения в целом. Однако, можно использовать чек-лист и при проверке учреждения по отдельным вопросам (организация питания или организация образовательного процесса и производственного обучения и практики, к примеру).

При использовании в ходе плановой (внеплановой) проверки чек-листа описательная часть акта (справки) проверки в части соответствия проверяемых вопросов требованиям санитарных норм и правил может быть максимально сокращена, а отражаются лишь позиции, которые не изложены в чек-листе или изложенные позиции нуждаются в комментариях.

Так, в акте (справке) проверки отражаются:

общие сведения об учреждении;

что изменено в сравнении с предыдущей проверкой в части укрепления материально-технической базы или режима деятельности;

выполнение предписания и другое.

Из общих сведений при проверке организации образовательного процесса, производственного обучения и практики должно быть отражено: по каким специальностям и на основе какого образования (базового, общего среднего) ведется обучение, количество учащихся по проекту и фактическое; режим организации образовательного процесса (сменность учебных занятий, какие курсы (количество учащихся) занимаются в первую и вторую смены, какие предусмотрены перерывы); где организовано производственное обучение и практика, как организовано медицинское обслуживание. Позиции устройства здания и помещений можно не отражать, а дать ссылку на акт (справку), где они подробно представлены. А вот позиции невыполнения требований

санитарных норм и правил должны быть отражены четко, конкретно и в полном объеме. К примеру, при невыполнении режима проветривания следует указать, режим проветривания не соблюдается из-за отсутствия условий для проветривания или по другой причине, какая при этом температура воздуха в помещении.

РАЗДЕЛ 3. РАНЖИРОВАНИЕ СТЕПЕНИ ОПАСНОСТИ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

Ранжирование степени опасности каждого санитарно-гигиенического показателя (всех 10) предусмотрено исходя из суммы критериальных признаков. Количество критериальных признаков санитарно-гигиенического показателя определено в зависимости от предполагаемой степени влияния на санитарно-эпидемиологическую надежность учреждения. При этом максимальное количество баллов по каждому критериальному признаку – 5 баллов. В свою очередь критериальный признак сформирован также исходя из эпидемиологической значимости требований санитарных норм и правил. К примеру, отдельные требования (пункты) санитарных норм и правил (соблюдение технологии приготовления блюд, соблюдение работниками личной гигиены и другое) разделены на несколько критериальных признаков, а некоторые пункты санитарных норм и правил наоборот, объединены в один критериальный признак (в таких санитарно-гигиенических показателях, как требования к зданию, к территории, к оборудованию помещений и других).

Фактическая оценка количества баллов по каждому критериальному признаку определяется исходя из степени (в %) выполнения гигиенического требования, представленной в чек-листе.

В зависимости от суммы баллов, полученных при оценке всех санитарно-гигиенических показателей, определяется степень риска учреждения общего среднего образования в плане его санитарно-эпидемиологического благополучия:

риск не выражен или выражен слабо,
средняя степень риска,
выраженный риск.

В целом **применение чек-листов** в процедуре оценки санитарно-эпидемиологической надежности учреждений профессионально-технического или среднего специального образования **позволит:**

провести детальную оценку соответствия учреждения профессионально-технического или среднего специального образования

требованиям санитарных норм и правил (по критериальным признакам, изложенным в каждом пункте чек-листа);

оценить степень эпидемиологической опасности (степень риска) для здоровья учащихся учреждения в целом, а также каждого санитарно-гигиенического показателя с помощью количественной (в баллах) оценки по критериальным признакам;

оценить степень (долю в %) влияния каждого санитарно-гигиенического показателя на санитарно-эпидемиологическое благополучие учреждения профессионально-технического или среднего специального образования, на основании чего руководитель учреждения должен определить первоочередные меры по приведению учреждения в соответствие требованиям санитарных норм и правил;

использовать чек-лист при проведении внеплановых оперативных тематических проверок по вопросам соблюдения требований санитарных норм и правил при организации питания учащихся, так как чек-лист предусматривает возможность определить степень риска отдельно в части образовательного процесса, производственного обучения и практики и отдельно – в части организации питания.

Административные действия органа или учреждения, осуществляющего госсаннадзор, в отношении проверяемого субъекта применением чек-листа определяются действующим законодательством Республики Беларусь. При этом применяемые меры должны быть адекватны выявленным нарушениям – степени влияния санитарно-эпидемиологического показателя на санитарно-эпидемиологическую надежность учреждения.

К примеру:

при наличии нарушений в части непрохождения медицинского осмотра или гигиенического обучения руководителю может даваться предложение об отстранении от работы лиц, своевременно не прошедших медицинский осмотр или гигиеническое обучение;

при наличии нарушений хотя бы одного из требований в части безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (условия транспортировки и хранения, несоблюдение сроков годности) виновные в нарушениях лица привлекаются к административной ответственности, может быть вынесено (обязательно в случае несоблюдения сроков годности) предписание о запрещении реализации продукции.

Решение о возможности неполного выполнения, или невыполнения отдельных требований (согласно критериальным признакам) в конкретном учреждении профессионально-технического или среднего специального образования принимается исключительно органами и учреждениями,

осуществляющими госсаннадзор, на основании оценки риска влияния их на здоровье учащихся с учетом складывающейся ситуации.