



**МІНІСТЭРСТВА
АХОВЫ ЗДАРОУЯ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ**

вул.Мяснікова,39, 220048, г.Мінск
р/р 3604900000010 у ОАО « АСБ «Беларусбанк»
Код 795. Факс 222-46-27
e-mail : mzrb@belcmt.by,
minzdrav@mailgov.by

**МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

ул.Мяснікова,39, 220048, г.Минск
р/с 36049000000010 в ОАО « АСБ «Беларусбанк»
Код 795. Факс 222-46-27
e-mail : mzrb@belcmt.by,
minzdrav@mailgov.by

23.01.2014 № 3

На № _____

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

**заместителя Министра – Главного государственного санитарного врача
Республики Беларусь**

**Об утверждении перечня
требований контрольного списка
вопросов (чек-листа),
предъявляемых к проверяемому
учреждению дошкольного
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» в редакции Указа Президента Республики Беларусь от 26 июля 2012 года № 332, 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 3 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:

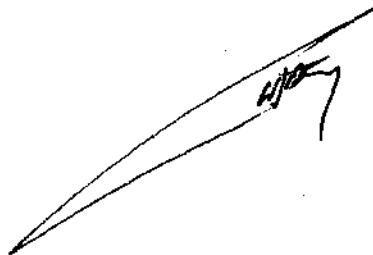
1. Утвердить:

1.1. Перечень требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению дошкольного образования, согласно приложению 1;

1.2. Методические рекомендации по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для учреждений дошкольного 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 дошкольного образования, и методических рекомендаций по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для учреждений дошкольного образования при осуществлении надзорной деятельности.

Заместитель Министра –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь



И.В.Гаевский

Приложение 1

УТВЕРЖДЕНО
 Постановление
 заместителя Министра –
 Главного государственного санитарного
 врача Республики Беларусь
 от 23.01.2014 № 3

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 требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения в проверяемом **учреждении дошкольного 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"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
число	месяц	год	ч.	мин.	число	месяц	год	ч.	мин.
время					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 проверяемым субъектом требований				Примечание (пояснение)	
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель		
1	2	3	4	5	6	7	8	
1.	Требования к земельному участку и территории (максимальное количество баллов - 25)							
1.1	Земельный участок удален от источников загрязнения воздуха и шума; не размещен в санитарно-защитной зоне. На территории отсутствует транспортный и пешеходный транзит. Подходы к зданию и дорожки имеют твердое покрытие. Территория освещена в вечернее время, ограждена.	СанПиП по УДО, п.п.14 - 16, 25						
1.2	Соблюдаются требования по озеленению территории.	СанПиП по УДО, п. 23						
1.3	Выделены необходимые функциональные зоны: групповые, общая физкультурная, хозяйственная. Размещение и обустройство групповых площадок, сооружений (навесы, террасы, веранды) соответствуют установленным требованиям.	по УДО, п.п.17, 18.						
1.4	Устройство хозяйственной зоны соответствует установленным требованиям	СанПиП по УДО, п. 21.						
1.5	Оборудование физкультурно-спортивной зоны и игровых площадок соответствует установленным требованиям.	СанПиН по УДО, п.п. 20, 24						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								

1	2	3	4	5	6	7	8
2.	Требования к зданию (максимальное количество баллов - 20)						
2.1	Обеспечены функционально-планировочная структура и зонирование групп помещений.	СанНиП по УДО, п.п. 26 - 30, 33, 35					
2.2	Устройство и площади помещений групповых ячеек соответствуют установленным требованиям.	СанНиП по УДО, п. 28					
2.3	Соответствуют установленным требованиям площади, размещение, оборудование музыкальных и гимнастических залов, помещений медицинского назначения, прачечной.	СанНиП по УДО, п.п. 39 - 41					
2.4	Выполняются гигиенические требования к отделке стен, полов основных групп помещений. Своевременно проводятся ремонты - помещения, коммуникации, санитарно-техническое оборудование находятся в удовлетворительном состоянии. Отсутствуют факты проведения текущего и капитального ремонта в условиях пребывания воспитанников.	СанНиП по УДО, п.п. 44 - 47					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
3.	Естественное и искусственное освещение (максимальное количество баллов - 20)						
3.1	Основные помещения имеют естественное освещение в соответствии с требованиями.	СанНиП по УДО, п. 49.					
3.2	Выполняются требования по оптимальной инсоляции помещений с пребыванием воспитанников. Выполняются требования по солнечной защите помещений. Своевременно моются оконные проемы с очисткой стекол.	СанНиП по УДО, п.п. 49 - 53, 109.7.					
3.3	Обеспечено равномерное и достаточное искусственное освещение рабочих мест.	СанНиП по УДО, п.п. 50, 54 - 56; СанНиП и ГН, ТКП по освещенности					

1	2	3	4	5	6	7	8	
3.4	Используются преимущественно люминесцентные лампы в соответствии с ТНПА. Электросветильники расположены в соответствии с установленными требованиями.	СанНиП по УДО, п.п. 50, 55.						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
4.	Санитарно-техническое благоустройство: состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации (максимальное количество баллов - 20)							
4.1	Имеется централизованное отопление помещений. Нагревательные приборы соответствуют установленным требованиям, ограждены съемными решетками из разрешенных для этих целей материалов.	СанНиП по УДО, п.п. 57, 61						
4.2	Имеются централизованное холодное водоснабжение и водоотведение в соответствии с требованиями ТНПА. Качество питьевой воды соответствует требованиям ТНПА Круглогодично обеспечено проточное горячее водоснабжение помещений. Горячая вода подведена в пищеблок, прачечную, буфетные и туалетные групповых ячеек, помещения медицинского назначения, санузел, душевые и умывальники для работников, к нагревательным приборам для сушки одежды в приемных и раздевальных	СанНиП по УДО, п. п. 57-60; СанПиН по качеству питьевой воды						
4.3	Для организации питьевого режима воспитанников используется негазированная питьевая вода промышленного производства или кипяченая вода.	СанНиП по УДО, п. 58						
1	2	3	4	5	6	7	8	

4.4	<p>Оборудована система механической приточно-вытяжной вентиляции в помещениях прачечной, пищеблока, медицинского, физкультурно-оздоровительного назначения, ревизия проводится не реже 1 раза в 3 года.</p> <p>Предусмотрены условия для сквозного и углового проветривания помещений.</p> <p>Параметры температуры воздуха помещений соответствуют оптимальным, для контроля используются бытовые термометры.</p> <p>Режим проветривания соблюдается.</p>	СанНиП по УДО, п.п. 62 - 68					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
5	Устройство и содержание плавательных бассейнов, помещений теплопроцедур с обогревочной камерой (максимальное количество баллов - 20)						
5.1	<p>Устройство, функционально-планировочная структура, состав и санитарно-техническое состояние помещений бассейна, теплопроцедур с обогревочной камерой соответствует установленным требованиям.</p>	СанНиП по УДО, п.п. 69 - 76 85 - 87					
5.2	<p>Показатели качества и температуры воды в чаше плавательного бассейна соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Проводится производственный контроль качества и температуры воды.</p>	СанНиП по УДО, п.п. 77, 79, 81; СанПиН по плав. бассейнам, глава 3					
5.3	<p>Режимы уборки помещений плавательного бассейна и помещений теплопроцедур с обогревочной камерой соблюдаются.</p>	СанНиП о УДО, п.п. 80, 82, 88; СанПиН по плав. бассейнам, главы 4, 5					
5.4	<p>Соблюдаются правила личной гигиены, требования к организации обучения плаванию воспитанников и приему воспитанниками теплопроцедур.</p>	СанНиП о УДО, п.п. 83, 84, 89, 90					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							

1	2	3	4	5	6	7	8	
6.	Оборудование помещений (максимальное количество баллов – 20)							
6.1	Учреждение обеспечено детской дошкольной мебелью, соответствующей росту и возрастным особенностям воспитанников, в необходимом количестве.	СанНиП по УДО, п.п. 91, 92,						
6.2	Требования к расстановке детской мебели и рассаживанию воспитанников соблюдаются.	СанНиП по УДО, п.п. 92 - 94, 96						
6.3	Соблюдаются требования к оборудованию и расстановке мебели в спальнях помещений.	СанНиП по УДО, п.п. 97, 101						
6.4	Соответствуют установленным требованиям устройство и оборудование приемных, раздевальных групповых ячеек, умывальных и туалетных.	СанНиП по УДО, п.п. 98 - 101						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
7.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением пищеблока (максимальное количество баллов – 50)							
7.1	Прием воспитанников (вновь поступающих, после болезни) осуществляется по предоставлению медицинской справки. Утренний прием воспитанников проводится в соответствии с установленными требованиями.	СанПиН по УДО, п.п. 103, 104						
7.2	Территория содержится в чистоте, площадки для сбора мусора, мусоросборники своевременно очищаются. Песочницы оборудованы закрывающимися крышками, песок своевременно заменяется, имеются документы о безопасности песка. Вход в здание оборудован устройством для очистки обуви и урнами для сбора мусора.	СанНиП по УДО, п.п. 105 - 108						

1	2	3	4	5	6	7	8
7.3	<p>Помещения содержатся в чистоте, своевременно убираются влажным способом с применением моющих средств и при открытых фрамугах.</p> <p>Соблюдается установленная кратность ежедневной и генеральной уборок.</p> <p>Своевременно очищаются ковры и мягкая мебель, жалюзийные решетки вентиляционных систем.</p>	СанНиП по УДО, п. п. 109, 117					
7.4	Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте.	СанНиП по УДО, п. 110					
7.5	Соблюдается режим обработки игрушек.	СанНиП по УДО, п. 111					
7.6	<p>В наличии более чем 2 комплекта постельного белья, чехлов на матрацники, полотенце из расчета на одного воспитанника. Постельное белье и полотенца промаркированы с целью закрепления за каждым воспитанником.</p> <p>Смена постельного белья и полотенце проводится не реже 1 раза в неделю.</p>	СанНиП по УДО, п. 124					
7.7	<p>Проводятся дезинфекция поверхностей, мероприятия по предотвращению появления грызунов, мух и других насекомых.</p> <p>Безопасность используемых моющих средств и средств дезинфекции подтверждена свидетельством о государственной регистрации.</p> <p>Условия хранения моющих средств и средств дезинфекции соответствуют установленным требованиям.</p>	<p>СанНиП по УДО, п.п. 118-122;</p> <p>СанНиП и Инструкция по дезинфекции</p>					
7.8	Работники соблюдают правила личной гигиены, обеспечены санитарной одеждой.	СанНиП по УДО, п. 125					

1	2	3	4	5	6	7	8	
7.9	Работники, занятые организацией питания и непосредственным обслуживанием воспитанников, проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, определенном МЗ РБ.	СанНиП по УДО, п. 7; Инструкция по медосмотрам						
7.10	Руководители и работники (воспитатели, помощники воспитателей, работники пищеблоков и плавательных бассейнов) проходят гигиеническое обучение в установленные сроки.	СанНиП по УДО, п. 8; Инструкция по гигиеническому обучению						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
8.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в пищеблоке (устройство и содержание пищеблока, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками) (максимальное количество баллов – 80)							
8.1	Набор, размещение и площади производственных помещений предусматривают работу на сырье. Производственные помещения, размещение и количество торгово-технологического оборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса.	СанНиП по УДО, п.п. 42, 131, 136						
8.2	Пищеблок обеспечен холодильным оборудованием для соблюдения условий хранения скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов.	СанНиП по УДО, п.п. 142, 143						
8.3	Пищеблок обеспечен производственными столами, производственными ваннами, разделочным инвентарем, кухонной посудой соответствующего качества для обеспечения соблюдения технологии приготовления пищи.	СанНиП по УДО, п.п. 132 - 134						
8.4	Соблюдаются требования к транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов.	СанНиП по УДО, п. 137						

1	2	3	4	5	6	7	8
8.5	Все поступающие в учреждение - продовольственное сырье и пищевые продукты соответствуют требованиям ТНПА и сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность.	СанНиП по УДО, п.п. 138 - 139					
8.6	Соблюдаются условия и сроки хранения не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов.	СанНиП по УДО, п.п. 140, 141, 143.7, 143.8					
8.7	Соблюдаются условия и сроки хранения скоропортящихся и особо скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, овощей.	СанНиП по УДО, п.п. 140 - 142, 143.1 - 143.5, 143.9 - 143.11; СанПиН по срокам годности					
8.8	Ежедневная и генеральная уборки помещений пищеблока проводятся в соответствии с установленными требованиями.	СанНиП по УДО, п.п. 109.1-109.2, 117					
8.9	Соблюдаются установленные требования к мытью кухонной посуды и кухонного инвентаря.	СанНиП по УДО, п.п. 112 - 114					
8.10	Соблюдаются установленные требования к мытью и сушке столовой посуды в групповых.	СанНиП по УДО, п.п. 113, 115, 116					
8.11	Созданы условия для соблюдения работниками правил личной гигиены (хранение личных вещей и санитарной одежды работников, условия для мытья рук, достаточное количество санитарной одежды).	СанНиП по УДО, п.п. 125 - 129					
8.12	Работники пищеблока соблюдают правила личной гигиены, регистрируют данные о состоянии своего здоровья в журнале «Здоровье».	СанНиП по УДО, п.п. 125 - 130					
8.13	Соблюдается технология обработки овощей и приготовления холодных закусок (салатов).	СанНиП по УДО, п.п. 154.5, 154.6					

1	2	3	4	5	6	7	8	
8.14	Соблюдается технология обработки сырых пищевых продуктов, яиц.	СанНиП по УДО, п.п. 154.2, 154.3, 154.11						
8.15	Соблюдается технология приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, напитков.	СанНиП по УДО, п.п. 154.4, 154.7 - 154.10, 154.12 - 154.16						
8.16	Соблюдаются сроки хранения готовых блюд и кулинарных изделий.	СанНиП по УДО, п. 154.1						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
9.	Качество питания, контроль (максимальное количество баллов – 35)							
9.1	Не принимаются пищевые продукты недоброкачественные и не отвечающие принципам детской диететики. Не изготавливаются опасные в эпидемическом отношении блюда.	СанНиП по УДО, п.п. 139, 153						
9.2	Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, обеспечивающим потребности детей в пищевых веществах и пищевой энергии и отвечающим принципам детской диететики.	СанНиП по УДО, п.п. 144 – 146.1-146.4; СанНиП по физиол. нормам питания						
9.3	Выполняются установленные нормы питания, анализ питания проводится ежемесячно. Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления блюд.	СанНиП по УДО, п.п. 146, 157; Пост. СовМина по нормам питания						
9.4	Проводится витаминизация супов и сладких (третьих) блюд аскорбиновой кислотой.	СанНиП по УДО, п. 152; Инструкция по С-витаминизации						
9.5	Организован производственный, в том числе лабораторный, контроль за качеством и безопасностью питания (бракераж пищи, отбор суточных проб приготовленных блюд и другое).	СанНиП по УДО, п.п. 151, 155, 156; СанНиП по произв. контролю						
9.6	Соблюдаются установленные требования к раздаче пищи, кормлению воспитанников.	СанНиП по УДО, п.п. 158, 159						

1	2	3	4	5	6	7	8	
9.7	Организовано лечебное (диетическое) питание, воспитанников.	СанНиП по УДО, п. 149						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
10.	Гигиенические требования к распорядку дня (максимальное количество баллов –45)							
10.1	Наполняемость групп соответствует установленным нормам.	СанНиП по УДО, п.п. 10, 11						
10.2	Распорядок дня отвечает гигиеническим принципам.	СанНиП по УДО, п.п. 160, 163, 166, 167, 170						
10.3	Соблюдаются условия проведения и нормируемая продолжительность занятий с воспитанниками.	СанНиП по УДО, п.п. 162, 164 - 166						
10.4	Физическое воспитание воспитанников организовано с учетом их подготовленности, состояния здоровья.	СанНиП по УДО, п.п. 167 - 169						
10.5	Систематически проводятся разные закаливающие процедуры. Дневной сон организован при открытых фрамугах.	СанНиП по УДО, п.п. 170, 68						
10.6	Должным образом организован контроль со стороны заведующего и медицинского работника за закаливанием и физическим воспитанием воспитанников.	СанНиП по УДО, п. 171; Приказ по мед. помощи						
10.7	Осуществляется гигиеническое обучение воспитанников.	СанНиП по УДО, п.п. 172, 173						
10.8	Воспитанники пребывают на открытом воздухе не реже двух раз в день, не менее 3 часов 20 минут - 4 часов (в зависимости от режима работы учреждения).	СанНиП по УДО, п. 163						
10.9	Режим занятий воспитанников в рамках платных услуг соблюдается. Соблюдаются режимы занятий с использованием ПЭВМ, при просмотре телепередач.	СанНиП по УДО, п.п. 164, 165, 166						
<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 дошкольного образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 января 2013 г. № 8 (далее СанНиП по УДО);

2. 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);

3. технический кодекс установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250)), утвержденный приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 (далее – ТКП по освещенности);

4. санитарные правила и нормы 2.1.4. «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Санитарные правила и нормы СанПиН 10-124 РБ 99», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46, с изменениями, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 марта 2002 г. № 16 (далее – СанПиН по качеству питьевой воды);

5. 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);

6. санитарные нормы и правила «Требования к порядку проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 января 2013 г. (далее – СанНиП по дезинфекции);

7. 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);

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

9. 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);

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

11. санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119 (далее – СанНиП по срокам годности);

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

13. 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);

14. 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);

15. 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).

_____ инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта
подпись _____ 20 ____ г.

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

<*> 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 100% - 90%.

2. «Нет» – (0 - 4 балла):

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

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

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

1 балл – если требование реализовано до 30% ;

0 баллов – если требование не реализовано.

Оценка результатов по отдельным санитарно-гигиеническим показателям и в целом по учреждению.

(максимальное количество баллов – 335, при отсутствии плавательного бассейна или помещений теплопроцедур с обогревочной камерой – 315).

№ п/п	Наименование санитарно-гигиенического показателя, его доля в определении санэпидблагополучия учреждения	Фактическое количество баллов	Число признаков	Максимальное количество баллов	Риск не выражен или выражен слабо – от...баллов до...баллов	Средняя степень риска – от...баллов до...баллов	Выраженный риск – менее . баллов
1	Требования к земельному участку и территории, <i>Удельный вес: 7,5/8%</i>		5	25	25 - 22	21 - 20	менее 20
2	Требования к зданию, <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16
3	Естественное и искусственное освещение, <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16
4	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации), <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16
5	Устройство и содержание плавательных бассейнов, помещений теплопроцедур с обогревочной камерой, <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16
6	Оборудование помещений,		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16

	<i>Удельный вес: 6/6,3%</i>						
7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением пищеблока, <i>Удельный вес: 15/16%</i>		10	50	50 - 45	44 - 40	менее 40
8	Гигиеническое требования к распорядку дня, <i>Удельный вес: 15/16%</i>		9	45	45 - 40	39 - 36	менее 36
<i>Итого по организации образовательного и воспитательного процессов (пункты 1 - 8), Удельный вес: 66/63,5%</i>			44 / 40	220/200	220 - 198 / 200 - 180	197 - 176 / 175 - 160	менее 176/ менее 160
9	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в пищеблоке (устройство и содержание пищеблока, транспортирование, хранение пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками), <i>Удельный вес: 24/25%</i>		16	80	80 - 72	71 - 64	менее 64
10	Качество питания, контроль, <i>Удельный вес: 10/11%</i>		7	35	35 - 31	30 - 28	менее 28
<i>Итого по организации питания (пункты 9,10), Удельный вес: 34/36,5%</i>			23	115	115 - 103	102 - 92	менее 92
<i>Итого</i>			67/ 63	335/ 315	335 - 301 / 315 - 283	300 - 268 / 282 - 252	менее 268/ менее 252

Примечание: по тексту таблицы числитель – с учетом плавательного бассейна, знаменатель – без учета плавательного бассейна.

Приложение 2

УТВЕРЖДЕНО
Постановление заместителя
Министра – Главного
государственного санитарного
врача Республики Беларусь
от 23.01.2014 № 3

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для учреждений дошкольного 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 дошкольного 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 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 г. № 489»;

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

санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения республики Беларусь от 25 января 2013 г. № 8;

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 дошкольного образования **предназначены для применения:**

органами и учреждениями, осуществляющими госсаннадзор;

учреждениями дошкольного 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 дошкольного 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;

чек-лист прилагается к акту (справке) плановой (внеплановой) проверки.

С учетом того, что учреждения дошкольного образования, в соответствии с Указом Президента Республики Беларусь № 510, относятся

к субъектам высокой группы риска, чек-лист не может являться основанием для планирования (назначения) проверки и предварительно не направляется руководителю учреждения дошкольного образования для заполнения.

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

В сравнении с утвержденной приказом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.12.2012 № 1554 формой чек-листа, в предлагаемой для учреждения дошкольного образования форме чек-листа внесены дополнения, предусматривающие возможность количественной (в баллах) оценки санитарно-эпидемиологической надежности учреждения.

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 и воспитательного процессов).

При использовании в ходе плановой (внеплановой) проверки чек-листов 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) 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 должно быть отражено: количество воспитанников по проекту и фактическое; сколько групп для детей до 3 лет и от 3 до 7 лет; режим деятельности (10,5 часов, 12 часов, 24 часа или другой); как размещены ясельные и садовые группы; укомплектован ли штат работниками, в том числе как организовано медицинское обслуживание, есть ли график работы медицинских работников. 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, в случае

переукомплектованности групп детьми должно быть отражено не только количество детей сверх установленных норм, но и повлияла ли данная ситуация на соблюдение норматива площади на одного воспитанника.

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 дошкольного 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 дошкольного образования **позволит:**

провести детальную оценку соответствия учреждения дошкольного образования требованиям санитарных норм и правил (по критериальным признакам, изложенным в каждом пункте чек-листа);

оценить степень эпидемиологической опасности (степень риска) для здоровья воспитанников 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, 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 воспитанников, так как чек-лист предусматривает возможность определить степень риска отдельно в части образовательного и воспитательного процессов и отдельно – в части организации питания.

Административные действия органа или учреждения, осуществляющего госсаннадзор, в отношении проверяемого субъекта с 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 дается 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 дошкольного образования принимается исключительно органами и учреждениями, осуществляющими госсаннадзор, на основании оценки риска влияния их на жизнь и здоровье воспитанников с учетом складывающейся ситуации.