



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.Мінск
р/с 3604900000010 в ОАО «АСБ «Беларусбанк»
Код 795. Факс 222-46-27
e-mail : mzrb@belcmt.by,
minzdrav@mailgov.by

23.01.2014 № 4

На № _____

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

заместителя Министра – Главного государственного санитарного врача
Республики Беларусь

Об утверждении перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению 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» 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:

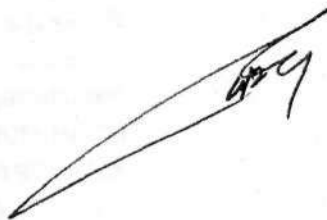
1. Утвердить:

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

1.2. Методические рекомендации по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для учреждений 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 специального образования, и методических рекомендаций по порядку применения контрольного списка вопросов (чек-листа) для учреждений специального 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 № 4

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 специального образования.**

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

Дата направления		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами 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	Участок размещен с учетом градостроительных норм, удален от источников загрязнения воздуха и шума, хорошо инсолируемый. Отсутствует транспортный и пешеходный транзит. Имеет удобные подъездные пути с твердым покрытием. Территория в вечернее время освещена. Территория благоустроена, озеленена в соответствии с требованиями.	СанНиП по УСО, п.п. 11 - 13, 20 - 23					
1.2	Площадь земельного участка 140 - 160 кв. м на 1-го ребенка, ограждена.	СанНиП по УСО, п.п. 14, 27					
1.3	Оборудована безбарьерная среда на территории.	СанНиП по УСО, п.п. 15, 16					
1.4	Выделены необходимые функциональные зоны: физкультурно-спортивная, хозяйственная, учебно-опытная, зона отдыха.	СанНиП по УСО, п.п. 17 - 19					
1.5	Оборудование хозяйственной зоны соответствует установленным требованиям.	СанНиП по УСО, п.п. 23 - 26					
<i>Итого количество баллов по результатам оценки</i>							

1	2	3	4	5	6	7	8
2.	Требования к зданию (максимальное количество баллов - 40)						
2.1	Этажность зданий, набор основных помещений, функционально-планировочная связь между зданиями (блоками в здании) соответствуют установленным требованиям с учетом строительных норм проектирования, вида учреждения специального образования.	СанНиП по УСО, п.п. 28 - 34					
2.2	В помещениях имеются приспособления, облегчающие передвижение и ориентацию детей: с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата; с нарушениями зрения; с нарушениями слуха. На пути передвижения детей (лестницы, коридоры, лифты и другое) предусмотрены специальные приспособления для детей с особенностями психофизического развития.	СанНиП по УСО, п.п. 35 - 37					
2.3	Помещения, издающие шум, не располагаются вблизи учебных помещений. Входные двери в учебные помещения однопольные. Набор, конфигурация и площади учебных помещений соответствуют установленным требованиям.	СанНиП по УСО, п.п. 38 - 42					
2.4	Площади спальных помещений от 4,0 до 6,0 кв. м в зависимости от вида учреждения.	СанНиП по УСО, п. 43					
2.5	Устройство санитарных узлов, набор и количество санитарно-технического оборудования соответствует установленным требованиям с учетом строительных норм. При спальных помещениях созданы условия для хранения и сушки одежды и обуви.	СанНиП по УСО, п.п. 44 - 46					
2.6	Созданы должные условия для организации физического воспитания.	СанНиП по УСО, п.п. 47 - 50					

1	2	3	4	5	6	7	8	
2.7	Устройство и оборудование прачечной, медицинского блока соответствует установленным требованиям.	СанНиП по УСО, п.п. 57 - 60						
2.8	Выполняются гигиенические требования к отделке помещений. Своевременно проводятся ремонты помещений. Отсутствуют факты проведения ремонта в присутствии учащихся.	СанНиП по УСО, п.п. 61, 62						
<i>Итого количество баллов по результатам оценки</i>								
3.	Естественное и искусственное освещение (максимальное количество баллов - 35)							
3.1	Основные помещения имеют естественное и искусственное освещение в соответствии с требованиями.	СанНиП по УСО, п. 63						
3.2	Обеспечено левостороннее направление основного потока естественного освещения. Выполняются требования по предупреждению затемнения помещений (использование штор, расстановка цветов, цветовая гамма внутреннего интерьера помещений). Предусмотрены солнцезащитные устройства.	СанНиП по УСО, п.п. 63 - 67						
3.3	Уровни искусственной освещенности соответствуют установленным нормативам.	СанНиП по УСО, п. 64						
3.4	Обеспечено равномерное искусственное освещение рабочих мест. Используются преимущественно люминесцентные светильники. Включение рядов светильников раздельное.	СанНиП по УСО, п. 68						
3.5	Освещение учебных помещений, читальных залов для детей с нарушениями зрения соответствует требованиям. Используются дополнительные устройства и электрооборудование в офтальмологических кабинетах для детей с нарушениями зрения и помещениях для технических средств обучения для детей с нарушением слуха.	СанНиП по УСО, п.п. 69, 72						

1	2	3	4	5	6	7	8
3.6	Предусмотрено дежурное и аварийное освещение, расположено в соответствии с требованиями	СанНиП по УСО, п. 70					
3.7	Осветительное оборудование содержится в чистоте и очищается по мере загрязнения. Перегоревшие лампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении.	СанНиП по УСО, п.п. 71, 176					
<i>Итого количество баллов по результатам оценки</i>							
4.	Оборудование помещений (максимальное количество баллов – 30)						
4.1	Учреждение обеспечено в необходимом количестве ученической и бытовой мебелью, в соответствии с морфофункциональными особенностями учащихся и с учетом специфики организации коррекционной работы.	СанНиП по УСО, п. 73					
4.2	Соблюдаются требования к расстановке ученической мебели для детей: слабовидящих; с интеллектуальной недостаточностью; с нарушением слуха, опорно-двигательного аппарата.	СанНиП по УСО, п.п. 74.1 - 74.4					
4.3	Оборудование жилых помещений в соответствии с требованиями ТНПА.	СанНиП по УСО, п. 77					
4.4	Оборудование кабинетов социальной адаптации в соответствии с гигиеническими требованиями.	СанНиП по УСО, п. 79					
4.5	Планировочное решение и оборудование санитарных узлов выполнено с учетом пользования инвалидов-колясочников и инвалидов по зрению. Санитарно-техническое оборудование, индивидуальные туалетные кабины установлены в соответствии с требованиями. Оборудованы комнаты гигиены девочек.	СанНиП по УСО, п.п. 80 - 86					

1	2	3	4	5	6	7	8	
4.6	<p>В учебных помещениях предусмотрены условия для хранения учебных принадлежностей, книг и др.</p> <p>Спальные помещения оборудованы кроватями, шкафами, тумбочками, постельными принадлежностями в соответствии с требованиями.</p>	СанНиП по УСО, п.п. 75, 77						
<i>Итого количество баллов по результатам оценки</i>								
5	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации) (максимальное количество баллов - 30)							
5.1	<p>Обеспечена система отопления в соответствии с требованиями.</p> <p>Нагревательные приборы ограждены съемными решетками из разрешенных для этих целей материалов.</p>	СанНиП по УСО, п.п. 87 - 89						
5.2	<p>Имеется централизованное холодное водоснабжение и канализование всех помещений и санитарных узлов.</p> <p>Качество питьевой воды соответствует установленным нормам.</p> <p>Имеется централизованное горячее водоснабжение в санитарных блоках помещений и санитарных узлах.</p> <p>Предусмотрено резервное горячее водоснабжение помещений пищеблока, медицинских помещений, душевых.</p>	<p>СанНиП по УСО, п.п. 87, 96, 97, 99;</p> <p>СанПиН по питьевой воде</p>						
5.3	<p>Оборудована система вытяжной вентиляции для отдельных помещений.</p> <p>Предусмотрены условия для сквозного и углового проветривания помещений.</p> <p>Режим проветривания соблюдается</p> <p>Одностороннее, сквозное, угловое проветривание помещений осуществляется с соблюдением требований, предотвращающих риск охлаждения и заболевания детей.</p>	СанНиП по УСО, п.п. 90, 93 - 95						

1	2	3	4	5	6	7	8
5.4	<p>Параметры микроклимата помещений с пребыванием детей соответствуют оптимальным.</p> <p>Осуществляется контроль за температурой воздуха в помещениях.</p>	СанНиП по УСО п.п. 91, 92					
<i>Итого количество баллов по результатам оценки</i>							
6	Соблюдение требований к устройству и содержанию плавательного бассейна (максимальное количество баллов - 20)						
6.1	<p>Устройство плавательного бассейна (набор и площади помещений, система обеззараживания воды) соответствуют установленным требованиям.</p>	СанНиП по УСО, п. 50; СанНиП по плав. бассейнам, п.п. 5 - 15					
6.2	<p>Обработка поверхностей помещений и чаши плавательного бассейна, резиновых ковриков, мочалок производится в соответствии с установленными требованиями.</p>	СанНиП по УСО, п.п. 186 – 188; СанНиП по плав. бассейнам, п.п. 14, 17, 33, 36 - 39					
6.3	<p>Качество воды в чаше плавательного бассейна соответствует нормативам по температуре, физико-химическим и органолептическим показателям, остаточному содержанию хлора (или других хим. веществ, используемых для обеззараживания) не превышает допустимых количеств.</p> <p>Организован производственный лабораторный контроль за качеством воды в чаше бассейна.</p>	СанНиП по плав. бассейнам, п.п. 16, 23 - 27, 32, 34, 38, 39, 42 - 49					
6.4.	<p>Соблюдаются нормативы микроклимата помещений.</p> <p>Соблюдаются правила личной гигиены работниками и посетителями бассейна.</p>	СанНиП по плав. бассейнам, п.п. 18, 19, 40 - 41					
<i>Итого количество баллов по результатам оценки</i>							

7. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в пищеблоке (устройство и содержание пищеблока, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов) (максимальное количество баллов – 95)							
1	2	3	4	5	6	7	8
7.1	Набор, размещение и площади производственных помещений предусматривают работу на сырье и соблюдение поточности технологического процесса, соответствуют требованиям технических кодексов установившейся практики, содержащих требования к учреждениям общего среднего образования.	СанНиП по УСО, п.п. 55, 100					
7.2	Пищеблок обеспечен достаточным количеством и исправным торгово-технологическим и холодильным оборудованием для соблюдения технологии приготовления блюд.	СанНиП по УСО, п.п. 100, 101					
7.3	Пищеблок обеспечен достаточным количеством производственных ванн, производственных столов, кухонной и столовой посуды, кухонного инвентаря. Производственные ванны при соединении с канализацией имеют воздушный разрыв в 20 мм. Производственные столы, разделочные ножи и доски, кухонная посуда используются согласно назначению и маркировке.	СанНиП по УСО, п.п. 101, 104					
7.4	Столовой и кухонной посуды имеется достаточное количество, в том числе одноразовой на период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств. Упорядочено хранение посуды.	СанНиП по УСО, п. 103					
7.5	Столовая и кухонная посуда используется из разрешенных материалов. Не используется столовая и кухонная посуда с повреждениями.	СанНиП по УСО, п. 102					

1	2	3	4	5	6	7	8
7.6	<p>В помещениях пищеблока, обеденном зале уборка проводится с использованием выделенного уборочного инвентаря после приготовления пищи на каждый прием, в конце рабочего дня – с использованием средств дезинфекции (дезинфекция поверхностей, в том числе оборудования).</p> <p>Один раз в неделю проводится генеральная уборка помещений пищеблока.</p>	<p>СанНиП по УСО, п.п. 175, 176, 178, 182</p> <p>Инструкция по дезинфекции</p>					
7.7	<p>В пищеблоке предусмотрены меры по недопущению наличия грызунов, мух и других насекомых.</p>	<p>СанНиП по УСО, п.п. 182 - 185</p>					
7.8	<p>Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным транспортом в условиях, обеспечивающих сохранность пищевых продуктов, предотвращающих загрязнение.</p> <p>Транспортные средства и тара содержатся в чистоте.</p> <p>Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом.</p>	<p>СанНиП по УСО, п. 110;</p> <p>СанНиП по предприятиям обществ. питания</p>					
7.9	<p>Поступающие в пищеблок учреждения продовольственное сырье и пищевые продукты сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность.</p>	<p>СанНиП по УСО, п. 111</p>					
7.10	<p>Соблюдаются условия и сроки хранения скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p>	<p>СанНиП по УСО, п.п. 112 - 114, 116, 117, 121</p>					
7.11	<p>Соблюдаются условия и сроки хранения не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в т.ч. хлеба, плодоовощной продукции, корнеплодов.</p>	<p>СанНиП по УСО, п.п. 112 - 114, 115, 118 - 120</p>					

1	2	3	4	5	6	7	8
7.12	Не принимаются продовольственное сырье и пищевые продукты недоброкачественные, не отвечающие принципам детской диететики, скоропортящиеся на истечении срока годности.	СанНиП по УСО, п. 122.					
7.13	Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья: обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных столах; соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья, обработке яиц, упаковки консервированных продуктов и другое.	СанНиП по УСО, п. 132 СанПиН по УОСО, п. 188.2 – 188.4, 188.11					
7.14	Режим обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, соблюдается.	СанНиП по УСО, п. 132 СанПиН по УОСО, п.п. 188.5, 188.6					
7.15	При приготовлении блюд соблюдаются необходимые режимы термической обработки продуктов. Срок хранения готовых блюд соблюдается.	СанНиП по УСО, п. 132; СанПиН по УОСО, п. 188.7 - 188.9, 188.12, 188.13, 188.1					
7.16	Отдельные требования к приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков соблюдаются	СанНиП по УСО, п. 132; СанПиН по УОСО, п.п. 188.10, 188.14 - 188.16					
7.17	Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками пищеблока: помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук.	СанНиП по УСО, п.п. 55, 81, 123; СанПиН по УОСО, п. 190					

1	2	3	4	5	6	7	8	
7.18	<p>Работники пищеблока обеспечены санитарной одеждой, обувью, смена санитарной одежды проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в день.</p> <p>Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей.</p>	СанПиН по УОСО, п. 190						
7.19	<p>Работники пищеблока соблюдают правила личной гигиены, регистрируют данные о состоянии своего здоровья в журнале «Здоровье».</p> <p>Заболевшие (при подозрении на заболевание) отстраняются от работы.</p>	<p>СанНиП по УСО, п. 123;</p> <p>СанПиН по УОСО, п. 190</p>						
<i>Итого количество баллов по результатам оценки</i>								
8.	Качество питания, контроль (максимальное количество баллов – 45)							
8.1	<p>Количество посадочных мест предусматривается не менее 50% мест от общей численности детей в учреждении.</p> <p>Питание организовано в соответствии с законодательными актами по примерным двухнедельным рационам, отвечает принципам детской диететики.</p>	СанНиП по УСО, п.п. 55, 124 - 126						
8.2	В случае неисправности торгово-технологического оборудования вносятся коррективы в суточный рацион.	СанНиП по УСО, п. 125						
8.3	Соблюдается рекомендуемая кратность питания в зависимости от длительности пребывания детей, распределение суточной калорийности по приемам пищи, объем блюд.	<p>СанНиП по УСО, п.п. 126, 129;</p> <p>СанНиП по УОСО</p>						
8.4	<p>Питание щадящее по способам приготовления, химическому составу.</p> <p>В питании не используются блюда, опасные в эпидемиологическом отношении и не отвечающие принципам детской диететики.</p>	СанНиП по УСО, п. 128						

1	2	3	4	5	6	7	8	
8.5	Организовано лечебное (диетическое) питание.	СанНиП по УСО, п. 131						
8.6	Выполняются установленные нормы питания, физиологические потребности в пищевых веществах и энергии.	СанНиП по УСО, п. 127; пост. СовМина о нормах питания; СанНиП по физиол. Нормам питания						
8.7	Проводится витаминизация супов и сладких (третьих) блюд аскорбиновой кислотой в порядке, установленном Инструкцией.	СанНиП по УСО, п.130; Инструкция по С-витаминизации						
8.8	Ежедневно перед отпуском проводится оценка качества готовой продукции, результаты заносятся в бракеражный журнал установленной формы.	СанНиП по УСО, п. 133						
8.9	Медицинским работником совместно с руководителем учреждения осуществляется производственный, в т. ч. лабораторный контроль качества и безопасности питания. Ежедневно производится отбор суточных проб каждого приготовленного блюда. Производственный, в том числе лабораторный, контроль осуществляется в соответствии с Положением о питании учащихся.	СанНиП по УСО, п.п. 134, 137, 124						
<i>Итого количество баллов по результатам оценки</i>								
9.	Организация образовательного и воспитательного процесса (максимальное количество баллов – 90)							
9.1	Количество детей в спецшколе-интернате, наполняемость классов – соответствует установленным нормам.	СанНиП по УСО, п. 5						
9.2	Соблюдаются требования к организации общеобразовательных занятий, условиям их проведения и продолжительности с учетом специфики учреждения.	СанНиП по УСО, п. 144						

1	2	3	4	5	6	7	8
9.3	Соблюдаются требования к рассаживанию детей с учетом состояния здоровья.	СанНиП по УСО, п.п. 144, 74; СанНиП по УОСО, п. 128					
9.4	Максимальная недельная учебная нагрузка, объем домашних заданий соответствуют установленным нормативам.	СанНиП по УСО, п.п. 145, 151.					
9.5	Продолжительность основных компонентов режима дня соответствует возрастным возможностям и особенностям состояния здоровья детей. Достаточная длительность ночного сна. Организован дневной сон по показаниям.	СанНиП по УСО, п. 148.					
9.6	Продолжительность прогулок, условия и организация их проведения соответствуют требованиям: для детей в возрасте от 6 до 10 лет - не менее 3,5 часов в день, от 11 до 14 лет – не менее 3 часов, от 15 лет – не менее 2,5 часов. В выходные дни и во время каникул продолжительность пребывания детей на открытом воздухе увеличена на 1,5-2 часа.	СанНиП по УСО, п. 149.					
9.7	Между занятиями по учебным предметам, коррекционными и факультативными занятиями не менее 30 минут.	СанНиП по УСО, п. 146.					
9.8	Порядок выполнения домашних заданий выбирается ребенком по собственному усмотрению. По завершении отдельных этапов работы, но не более чем через 30-40 минут, предоставляется возможность индивидуальных перерывов.	СанНиП по УСО, п.151.					
9.9	Соблюдаются требования к расписанию уроков и факультативных занятий в течение недели, учебного дня, длительность перемен, к непрерывной зрительной нагрузке.	СанНиП по УСО, п.п.145 - 148.					

1	2	3	4	5	6	7	8
9.10	Режим работы учащихся с ЭВМ соответствует установленным требованиям.	СанНиП по УСО, п.п. 155, 156					
9.11	Занятия физической культурой с учащимися, проводятся с учетом состояния здоровья, соблюдения требований к организации (включая контроль) физического воспитания учащихся, проведению уроков физического воспитания.	СанНиП по УСО, п.п. 161, 162, 163					
9.12	Организация трудового обучения (уроков и общественно полезного труда) соответствует установленным требованиям.	СанНиП по УСО, п.п. 158, 159, 160					
9.13	Длительность и организация занятий по интересам, выполнения домашних заданий, массовых мероприятий соответствует требованиям.	СанНиП по УСО, п.п. 151 - 154, 165, 166					
9.14	Организация просмотра телепередач соответствует требованиям.	СанНиП по УСО, п. 157					
9.15	Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания.	СанНиП по УСО, п.п. 161 - 163					
9.16	Закаливающие процедуры дифференцированы с учетом возраста и пола, состояния здоровья и физической подготовленности детей, проводятся под контролем медицинских работников.	СанНиП по УСО, п. 164					
9.17	Выполняются требования по организации общественно полезного труда учащихся.	СанНиП по УСО, п. 158					
9.18	Организовано и осуществляется гигиеническое обучение и воспитание учащихся.	СанНиП по УСО, п.п. 167 - 168					
<i>Итого количество баллов по результатам оценки</i>							

1	2	3	4	5	6	7	8
10.	<p>Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением пищеблока (максимальное количество баллов - 45)</p>						
10.1	<p>Территория содержится в чистоте, мусоросборники, выгребные ямы дворовой уборной своевременно очищаются. На территории отсутствуют безнадзорные животные.</p>	СанНиП по УСО, п.п. 169 - 173					
10.2	<p>Помещения ежедневно, в отсутствие учащихся, убираются влажным способом с применением моющих средств и при открытых фрамугах. Соблюдается установленная кратность уборки. Соблюдается режим обработки игрушек, ковров.</p>	СанНиП по УСО, п.п. 175, 176, 179, 180					
10.3	<p>Уборочный инвентарь используется по назначению и содержится в чистоте. В помещениях 1 раз в месяц и по эпидпоказаниям проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>	СанНиП по УСО, п.п. 175, 176, 178					
10.4	<p>Своевременно производится смена постельного белья и полотенца, соблюдаются требования к содержанию постельных принадлежностей.</p>	СанНиП по УСО, п. 181					
10.5	<p>Проводятся дезинфекция поверхностей, мероприятия по предотвращению появления грызунов, мух и других насекомых. Используются безопасные средства дезинфекции. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в недоступных для детей местах.</p>	СанНиП по УСО, п.п. 183 - 185					
10.6	<p>Санитарные узлы оборудованы закрывающимися полубабинами, туалетной бумагой, мылом, электрополотенцами или бумажными полотенцами.</p>	СанНиП по УСО, п. 81.					

1	2	3	4	5	6	7	8
10.7	Работники, занятые обучением, воспитанием, питанием детей, санитарно-техническим обслуживанием зданий проходят медосмотр и гигиеническое обучение в установленные сроки.	СанНиП по УСО, п.п. 6, 7; Инструкция по медосмотрам; Инструкция по гигиеническому обучению					
10.8	Проводятся мероприятия по профилактике педикулеза и другие.	СанНиП по УСО, п.п. 191 - 196					
10.9	Выполняются противоэпидемические мероприятия по предупреждению распространения инфекционных заболеваний.	СанНиП по УСО, п. 196					
<i>Итого количество 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 которым предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. санитарные нормы и правила «Требования для отдельных учреждений образования, реализующих образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 197 (далее – СанНиП по УСО);

2. санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206 (далее – СанПиН по УОСО);

3. санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, оборудованию и эксплуатации плавательных бассейнов и аквапарков», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 22 сентября 2009 г. № 105 с изменениями и дополнениями (далее – СанПиН по плав. бассейнам);

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. 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 45-2.04-153-2009 (02250)).

6. санитарные нормы и правила «Требования при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», Гигиенический норматив «Предельно-допустимые уровни нормируемых параметров при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28.06.2013 г. № 59 (далее – СанНиП по КУВТ);

7. 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);

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 о нормах питания);

9. 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).

10. 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);

11. 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 питьевой воде);

12. 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);

13. 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 от 7 сентября 2005 г. № 136 (далее – Инструкция по дезинфекции);

14. Инструкция о порядке проведения обязательных медицинских осмотров работающих, утвержденная постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 апреля 2010 года 3 47 (далее – Инструкция по медосмотрам);

15. 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);

_____ 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 по учреждению в целом

(максимальное количество баллов – 445, при отсутствии плавательного бассейна - 425)

№ п/п	Наименование Санитарно-гигиенического показателя, его доля в определении санэпидблагополучия	Фактическое кол-во баллов	Количество 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: 5,6/6%</i>		5	25	25 - 22	19 - 15	менее 15
2	Требования к зданию, <i>Удельный вес: 9/9,4%</i>		8	40	40 - 36	35 - 32	менее 32
3	Естественное и искусственное освещение, <i>Удельный вес: 9/9,4%</i>		7	35	35 - 31	30 - 28	менее 28
4	Оборудование помещений, <i>Удельный вес: 8/8%</i>		6	30	30 - 27	26 - 24	менее 24
5	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16

	канализации), <i>Удельный вес: 4,5/4,7%</i>						
6	Устройство и содержание плавательного бассейна, <i>Удельный вес: 4,5/4,7%</i>		4	20	20 - 18	17 - 16	менее 16
7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением пищеблока, <i>Удельный вес: 10/10,6%</i>		9	45	45 - 40	39 - 36	менее 36
8	Требования к организации образовательного и воспитательного процессов, <i>Удельный вес: 20/21%</i>		18	90	90 - 81	80 - 72	менее 72
Итого по условиям и организации образовательного и воспитательного процессов (пункты 1 - 8), <i>Удельный вес: 68,5/72%</i>			61/57	305/285	305 - 274 / 285 - 256	273 - 244 / 255 - 228	менее 244/ менее 228
9	Качество питания, контроль <i>Удельный вес: 10/11%</i>		9	45	45 - 40	39 - 36	менее 36
10	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: 21/22%</i>		19	95	95 - 85	84 - 76	менее 76
Итого по организации питания (пункты 9, 10) <i>Удельный вес: 31/33%</i>			28	140	140 - 126	125 - 112	менее 112
Итого			89 / 85	445 / 425	445 - 400 / 425 - 382	399 - 356 / 381 - 340	менее 356/ менее 340

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 № 4

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

С целью совершенствования системы государственного санитарного надзора (далее – госсаннадзора), 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 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 № 340-3 «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 отдельных учреждений образования, реализующих образовательную программу специального образования на уровне специального образования, образовательную программу специального образования на уровне специального образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью, утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 197;

санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206;

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 специального образования **предназначены для применения:**

органами и учреждениями, осуществляющими госсаннадзор;

а также учреждениями 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 специального образования за

нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства на основе самостоятельной оценки.

При применении чек-листов в практике госнадзора:

чек-лист используется непосредственно при проведении плановой (внеплановой) проверки;

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

С учетом того, что учреждения специального 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 специального образования для заполнения.

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

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

Оптимально использование чек-листа при проверке учреждения специального образования 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 специального образования по отдельным вопросам (организация питания или организация образовательного процесса).

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) 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 и воспитательного процессов должно быть отражено: количество обучающихся; какие основные психо-физические или физические особенности у обучающихся и адекватность условий для организации образовательного процесса профилю заболевания; режим деятельности учреждения (в режиме продленного дня или как интернатное); режим организации образовательного процесса и реабилитационных занятий; какие предусмотрены перерывы; как организовано медицинское обслуживание и другое. Положения устройства здания и помещений можно не отражать, а дать ссылку на акт (справку), где они подробно представлены. А вот положения 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 специального 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 специального образования **позволит:**

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

оценить степень эпидемиологической опасности (степень риска) для здоровья обучающихся 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 учащихся, 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 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 специального образования принимается исключительно органами и учреждениями, осуществляющими госсаннадзор, на основании оценки риска влияния их на здоровье обучающихся с учетом складывающейся ситуации.