

УТВЕРЖДЕНО  
Приказ  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
31.12.2025 № 1627

Форма

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование органа (учреждения), осуществляющего государственный санитарный надзор)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № \_\_\_\_\_

Сфера контроля (надзора): соблюдение субъектами хозяйствования, содержащими и (или) эксплуатирующими учреждения высшего образования, учреждения дополнительного образования взрослых (далее – учреждения образования) законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

| Дата начала заполнения |       |     | Дата завершения заполнения |       |     | Дата направления |       |     |
|------------------------|-------|-----|----------------------------|-------|-----|------------------|-------|-----|
| число                  | месяц | год | число                      | месяц | год | число            | месяц | год |
|                        |       |     |                            |       |     |                  |       |     |

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:  
в ходе проверки ☐ (выборочной ☐, внеплановой ☐);  
для использования при планировании проверок ☐.

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

Сведения о проверяемом субъекте

Учетный номер плательщика \_\_\_\_\_

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) \_\_\_\_\_

Место осуществления деятельности \_\_\_\_\_

Форма собственности \_\_\_\_\_

Общая численность работающих \_\_\_\_\_, в том числе женщин \_\_\_\_\_

Инициалы, фамилия, должность служащего, контактный телефон представителя (представителей) проверяемого субъекта \_\_\_\_\_

Перечень нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

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

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

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту

| №<br>п/п                                                                      | Формулировка требования,<br>предъявляемого к проверяемому<br>субъекту                                                                                                                                                             | Структурные<br>элементы<br>нормативных<br>правовых<br>актов,<br>технических<br>нормативных<br>правовых<br>актов,<br>устанавливаю<br>щих<br>требования | Сведения о<br>соблюдении<br>проверяемым<br>субъектом<br>требований |     |              |                           | Приме<br>чание<br>(поясне<br>ние) |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----|--------------|---------------------------|-----------------------------------|
|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                       | да                                                                 | нет | не требуется | количественный показатель |                                   |
| Раздел 1. Требования к земельному участку и территории учреждения образования |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                       |                                                                    |     |              |                           |                                   |
| 1.1.                                                                          | Земельный участок учреждения образования обеспечивает отвод поверхностных вод, имеются подъездные пути.<br>Земельный участок с размещением открытых спортивных сооружений в составе учреждения образования, размещен за пределами | п. 14 ОСЭТ<br>п. 8 ССЭТ<br>№ 525                                                                                                                      |                                                                    |     |              |                           |                                   |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                    |  |  |  |  |  |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|--|--|--|--|
|      | санитарно-защитных зон                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                    |  |  |  |  |  |
| 1.2. | <p>На территории учреждения образования выделены физкультурно-спортивная и хозяйственная зоны.</p> <p>Размещение физкультурно-спортивной зоны соответствует настоящим требованиям ССЭТ.</p> <p>Подходы к зданиям учреждения образования, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки имеют твердое ровное покрытие</p>                                                                                                                                                                                                                                              | п. 11 ССЭТ<br>№ 525                |  |  |  |  |  |
| 1.3. | <p>Хозяйственная зона в учреждении образования имеет отдельный въезд. В ней размещены здания хозяйственного назначения, площадка для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов.</p> <p>Площадка для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов ограждена на высоту выше емкостей для сбора отходов, имеет твердое покрытие, находится на расстоянии не менее 20 м от окон здания учреждения образования, физкультурно-спортивной зоны.</p> <p>Мусоросборники с закрывающимися крышками.</p> <p>На территории и в здании учреждения созданы условия для сбора мусора</p> | п. 17 ОСЭТ,<br>п. 12 ССЭТ<br>№ 525 |  |  |  |  |  |
| 1.4. | <p>Территория учреждения образования в вечернее время освещена. Уровень освещенности поверхности земли составляет не менее 20 люкс, физкультурно-спортивной зоны – не менее 40 люкс</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | п. 13 ССЭТ<br>№ 525                |  |  |  |  |  |
| 1.5. | <p>На территории учреждения образования спортивное оборудование исправное и хорошо поддается очистке</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | п. 14 ССЭТ<br>№ 525                |  |  |  |  |  |
| 1.6. | <p>Территория учреждения образования содержится в</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | п. 17 ОСЭТ,<br>п. 15 ССЭТ          |  |  |  |  |  |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                    |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|--|--|--|--|
|                                                                                     | чистоте: очищена от твердых отходов, в зимнее время дорожки и площадки своевременно очищаются от снега и льда.<br>На территории учреждения образования безнадзорные животные отсутствуют                                                                                                                                                                                                                                                                               | № 525                              |  |  |  |  |  |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего:                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                    |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 2. Требования к планировочной структуре зданий учреждения образования</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                    |  |  |  |  |  |
| 2.1.                                                                                | Гигиенические нормативы естественного освещения основных помещений выполняются                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | п. 20 ОСЭТ,<br>п. 16 ССЭТ<br>№ 525 |  |  |  |  |  |
| 2.2.                                                                                | Планировочная структура зданий учреждения образования предусматривает выделение основных функциональных групп помещений.<br>Между группами учебных помещений и помещениями общего назначения (объект питания, спортивный, актовый залы, библиотека, административно-хозяйственные и другие помещения) обеспечена функционально-планировочная связь.<br>При наличии отдельно стоящих зданий без переходов в каждом из них имеются гардеробы для хранения верхней одежды | п. 17 ССЭТ<br>№ 525                |  |  |  |  |  |
| 2.3.                                                                                | В учреждении образования высота помещений от пола до потолка составляет не менее 3 м.<br>В действующем учреждении образования в случае оборудования подвесных потолков высота помещений от пола до потолка составляет не менее 2,75 м                                                                                                                                                                                                                                  | п. 18 ССЭТ<br>№ 525                |  |  |  |  |  |
| 2.4.                                                                                | Площадь учебных помещений учреждения образования установлена согласно настоящим требованиям ССЭТ из расчета на одного обучающегося в одну смену                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | п. 20, прил. 1<br>к ССЭТ № 525     |  |  |  |  |  |
| 2.5.                                                                                | В местах проживания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | п. 21, прил. 2                     |  |  |  |  |  |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                  |  |  |  |  |  |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--|--|--|--|--|
|      | <p>обучающихся жилые помещения при любом из планировочных решений (жилые ячейки или коридорное размещение жилых помещений) сгруппированы в жилые секции.</p> <p>В жилой секции дополнительно к жилым помещениям созданы условия для хранения и ухода за одеждой и обувью, для занятий и отдыха обучающихся, соблюдения ими личной гигиены.</p> <p>Требования к жилой секции в местах проживания обучающихся установлены согласно настоящим требованиям ССЭТ</p> | к ССЭТ № 525                     |  |  |  |  |  |
| 2.6. | <p>Устройство и содержание санитарных узлов в учреждении образования соответствует настоящим требованиям ССЭТ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | п. 23, прил. 4 к ССЭТ № 525      |  |  |  |  |  |
| 2.7. | <p>В учреждении образования спортивные, музыкальные, танцевальные залы не располагаются вблизи учебных помещений, помещений медицинского назначения или под (над) такими помещениями, предусмотрены, за исключением музыкального зала, отдельные мужские и женские раздевалки с санитарными узлами (умывальник, душевая сетка, унитаз).</p> <p>Хранение спортивного оборудования и спортивного инвентаря осуществляется упорядочено</p>                         | п. 24 ССЭТ № 525                 |  |  |  |  |  |
| 2.8. | <p>Планировка, устройство и содержание помещений плавательного бассейна соответствуют настоящим требованиям ОСЭТ, ССЭТ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | п. 66 ОСЭТ, п. 27 ССЭТ № 525     |  |  |  |  |  |
| 2.9. | <p>Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам.</p> <p>В учреждении обеспечивается исправное состояние инженерных</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | п. 7 ОСЭТ, пп. 28, 29 ССЭТ № 525 |  |  |  |  |  |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                   |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--|--|--|--|--|
|                                                                                             | коммуникаций, санитарно-технического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений, твердого и мягкого инвентаря.<br>Не выявлено фактов проведения покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для здоровья, в присутствии обучающихся                                                                                                                               |                                   |  |  |  |  |  |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего:                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                   |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 3. Требования к санитарно-техническому благоустройству учреждения образования</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                   |  |  |  |  |  |
| 3.1.                                                                                        | Здания учреждения образования оборудованы централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения, отопления, системами механической вентиляции и кондиционирования воздуха                                                                                                                                                                                         | пп. 21, 22 ОСЭТ, п. 30 ССЭТ № 525 |  |  |  |  |  |
| 3.2.                                                                                        | При ликвидации в учреждении образования последствий аварий на канализационных, водопроводных сетях и сетях отопления сточные воды из подвальных, цокольных, технических этажей и подполья удаляются в течение одних суток, данные помещения очищаются, дезинфицируются и проветриваются                                                                                                                | п. 31 ССЭТ № 525                  |  |  |  |  |  |
| 3.3.                                                                                        | В учреждении образования питьевая вода отвечает гигиеническим нормативам, установленным к воде из централизованных систем питьевого водоснабжения; холодная и горячая вода подведены в душевые, умывальные, туалетные помещения, помещения для мытья ног, санитарные узлы, комнаты гигиены, буфетные, помещения объектов питания, медицинского назначения, плавательного бассейна; посудомоечные ванны | п. 21 ОСЭТ, п. 32 ССЭТ № 525      |  |  |  |  |  |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                           |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--|--|--|--|--|
|                                                                          | обеспечены аварийным горячим водоснабжением                                                                                                                                                                                                                                     |                                           |  |  |  |  |  |
| 3.4.                                                                     | В учреждении образования для ограждения отопительных приборов не используются древесно-стружечные и древесно-волоконистые плиты, полимерные материалы                                                                                                                           | п. 33 ССЭТ № 525                          |  |  |  |  |  |
| 3.5.                                                                     | Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года.<br>Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты, содержатся в чистоте                                                              | п. 19 ОСЭТ, пп. 30, 34, 35, 36 ССЭТ № 525 |  |  |  |  |  |
| 3.6.                                                                     | В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений. Соблюдены требования к проветриванию помещений, параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям. Учащиеся не находятся в помещениях с наличием плесени              | пп. 37, 59, прил. 6 к ССЭТ № 525          |  |  |  |  |  |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего:                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                           |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 4. Требования к освещению помещений учреждения образования</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                           |  |  |  |  |  |
| 4.1.                                                                     | Помещения учреждения образования имеют естественное освещение, за исключением отдельных помещений                                                                                                                                                                               | п. 39, прил. 7 к ССЭТ № 525               |  |  |  |  |  |
| 4.2.                                                                     | Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях левостороннее                                                                                                                                                                                         | п. 40 ССЭТ № 525                          |  |  |  |  |  |
| 4.3.                                                                     | В учреждении образования в учебных помещениях (помещениях для занятий) окна не затенены цветами, декоративными шторами, мебелью.<br>Поверхность интерьера учебных помещений матовая светлых тонов, потолки – белые.<br>Учебные и другие помещения при необходимости оборудованы | п. 41 ССЭТ № 525                          |  |  |  |  |  |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |  |  |  |  |  |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--|--|--|--|--|
|      | регулируемыми солнцезащитными устройствами. При использовании интерактивной доски предусмотрено затемнение окна (окон)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |  |  |  |  |  |
| 4.4. | <p>Все помещения учреждения образования имеют равномерное искусственное освещение. Организация световой среды, уровни естественной и искусственной освещенности основных помещений учреждения образования соответствуют установленным гигиеническим нормативам.</p> <p>При трудовом (производственном) обучении (практике) и в лабораториях при выполнении точных работ применяется система комбинированного (общего и местного) искусственного освещения рабочих мест. Уровень освещенности рабочих мест обеспечивается в соответствии с характером и точностью (разрядом) проводимых работ по нормам освещения промышленных предприятий, но не ниже освещенности, нормируемой для учебных помещений.</p> <p>В пасмурные дни искусственное освещение в учреждении образования используют в течение всего рабочего дня</p> | п. 42 ССЭТ № 525 |  |  |  |  |  |
| 4.5. | <p>В учебных помещениях в качестве электросветильников используются преимущественно люминесцентные лампы с электронной пускорегулирующей аппаратурой, предусмотрено дополнительное освещение классной доски с размещением над доской либо на потолке</p> <p>Неисправные и перегоревшие</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | п. 43 ССЭТ № 525 |  |  |  |  |  |

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--|--|--|--|--|
|                                                                             | газоразрядные лампы<br>своевременно заменяются,<br>собираются в контейнер в<br>специально выделенном<br>помещении для дальнейшей<br>отправки на утилизацию                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                |  |  |  |  |  |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего:                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 5. Требования к оборудованию помещений учреждения образования</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                |  |  |  |  |  |
| 5.1.                                                                        | В учреждении образования используются строительные, в том числе отделочные, материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, электросветильники, моющие средства и средства дезинфекции, произведенные в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и разрешенные к применению законодательством.<br>Используемые твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны.<br>Не используются с ртутным наполнением термометры, в том числе для измерения температуры тела, средства обучения | пп. 29, 38, 44<br>ССЭТ № 525   |  |  |  |  |  |
| 5.2.                                                                        | В учреждении образования мастерские, производственные (учебно-производственные) мастерские и лаборатории обеспечены средствами индивидуальной защиты и страховочными средствами с учетом вида деятельности, профиля осваиваемой специальности, моющими средствами и средствами для защиты и очищения кожи, аптечками первой помощи универсальными                                                                                                                                                                                                                                     | п. 46 ССЭТ<br>№ 525            |  |  |  |  |  |
| 5.3.                                                                        | Устройство кабинетов учебно-вычислительной техники в учреждении образования, режим работы с электронными средствами обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | п. 48, прил. 9 к<br>ССЭТ № 525 |  |  |  |  |  |

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--|--|--|--|--|
|                                                                           | соответствуют установленным требованиям                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                |  |  |  |  |  |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего:                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 6. Требования к содержанию помещений учреждения образования</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                |  |  |  |  |  |
| 6.1.                                                                      | <p>В учреждении образования все помещения, оборудование помещений, включая спортивное оборудование и спортивный инвентарь, торгово-технологическое и санитарно-техническое оборудование, содержатся в чистоте.</p> <p>Влажная уборка помещений проводится в течение дня по мере необходимости при открытых окнах и фрамугах с применением моющих средств и в отсутствие обучающихся. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению.</p> <p>Влажная уборка учебных помещений проводится в период между учебными сменами, санитарных узлов – после каждой перемены.</p> <p>Моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально отведенных помещениях (местах), недоступных для обучающихся</p> | пп. 3,6 ОСЭТ, п. 51 ССЭТ № 525 |  |  |  |  |  |
| 6.2.                                                                      | <p>В учреждении образования ковры ежедневно очищаются пылесосом или влажной щеткой, при необходимости подвергаются химической чистке;</p> <p>электросветильники и окна очищаются по мере загрязнения, но не реже одного раза в три месяца</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | п. 52 ССЭТ № 525               |  |  |  |  |  |
| 6.3.                                                                      | <p>В учреждении образования уборочный инвентарь обозначен соответствующей маркировкой и отдельный для различных</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | п. 6 ОСЭТ, п. 53 ССЭТ № 525    |  |  |  |  |  |

|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--|--|--|--|--|
|                                                                                               | помещений<br>Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в санитарных узлах или специально отведенных местах.<br>Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается                                                                                                                                                                             |                  |  |  |  |  |  |
| 6.4.                                                                                          | В учреждении образования грызуны и насекомые отсутствуют.<br>Дератизационные и дезинсекционные мероприятия в присутствии обучающихся не проводятся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | п. 54 ССЭТ № 525 |  |  |  |  |  |
| 6.5.                                                                                          | В учреждении образования дезинфекции подвергаются:<br>резиновые коврики в душевых, ерши для унитазов – в конце рабочего дня;<br>накладки на унитазы – во время уборки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | п. 57 ССЭТ № 525 |  |  |  |  |  |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего:                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                  |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 7. Требования к образовательному процессу и воспитанию в учреждении образования</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                  |  |  |  |  |  |
| 7.1.                                                                                          | Руководитель учреждения образования обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, в том числе прохождение административных процедур в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, предусмотренных законодательными актами; реализацию мер в отношении обучающихся и работников по запрету курения (потребления) табачных изделий, использование электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях учреждения | п. 7 ССЭТ № 525  |  |  |  |  |  |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |  |  |  |  |  |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--|--|--|--|--|
| 7.2. | Образовательный процесс в учреждении образования осуществляется в соответствии с учебными планами (программами), разработанными и утвержденными в установленном законодательством порядке                                                                                                                                                                                                                                                  | п. 61 ССЭТ № 525              |  |  |  |  |  |
| 7.3. | В учреждении высшего образования обязательная недельная учебная нагрузка (в режиме шестидневной или пятидневной учебной недели) для студентов первого и второго курсов составляет не более 40 учебных часов без учета учебных часов, предусмотренных учебными планами для самостоятельной работы                                                                                                                                           | п. 62 ССЭТ № 525              |  |  |  |  |  |
| 7.4. | Режим учебных занятий (занятий) в учреждении образования установлен согласно настоящим требованиям ССЭТ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | п. 64 ССЭТ № 525              |  |  |  |  |  |
| 7.5. | Установленные требования к режиму организации физического воспитания (место занятий в расписании, сдвигание занятий, проведение занятий, организация занятий с учащимися, отнесенными к медицинской подготовительной группе, группе ЛФК и другое) выполняются                                                                                                                                                                              | пп. 65, 68, 69, 70 ССЭТ № 525 |  |  |  |  |  |
| 7.6. | Курсовые проекты (курсовые работы), зачеты (дифференцированные зачеты) и экзамены в учреждении образования проводятся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем учреждения (заместителем руководителя по учебной работе) не более чем по одному учебному предмету (учебной дисциплине) в день в одной учебной группе. Для обучающихся в заочной форме получения высшего образования допускается совмещение в один день учебных | п. 67 ССЭТ № 525              |  |  |  |  |  |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                             |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--|--|--|--|--|
|                                                                                             | занятий и одного из видов текущей аттестации. В случае отсутствия учебных занятий допускается проведение в один день не более одного экзамена и одного зачета или не более двух зачетов                                                                                                                                                                                                                         |                             |  |  |  |  |  |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего:                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                             |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 8. Требования к медицинскому обеспечению обучающихся в учреждении образования</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                             |  |  |  |  |  |
| 8.1.                                                                                        | Медицинское обеспечение обучающихся в учреждении образования соответствует настоящим требованиям ССЭТ                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | п. 74 ССЭТ № 525            |  |  |  |  |  |
| 8.2.                                                                                        | Прием в учреждение образования, лечение в медицинском изоляторе обучающихся с кожными заразными и острыми инфекционными заболеваниями не осуществляется                                                                                                                                                                                                                                                         | п. 76 ССЭТ № 525            |  |  |  |  |  |
| 8.3.                                                                                        | Работники прошли медицинский осмотр и гигиеническое обучение в установленные сроки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | п. 11 ОСЭТ, п. 5 ССЭТ № 525 |  |  |  |  |  |
| 8.4.                                                                                        | Прием (поступление) в учреждение высшего образования осуществляется по представлении медицинской справки о состоянии здоровья                                                                                                                                                                                                                                                                                   | п. 6 ССЭТ № 525             |  |  |  |  |  |
| 8.5.                                                                                        | В учреждении образования медицинские работники, уборщики помещений обеспечены санитарной одеждой. Смена санитарной одежды проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Хранение верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей работников учреждения образования совместно с санитарной одеждой, одевание верхней или какой-либо другой одежды на санитарную одежду не осуществляется | п. 60 ССЭТ № 525            |  |  |  |  |  |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего:                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                             |  |  |  |  |  |
| <b>Раздел 9. Соблюдение требований к объектам питания в учреждении образования</b>          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                             |  |  |  |  |  |
| 9.1.                                                                                        | В учреждении образования созданы условия для организации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | п. 129 ССЭТ № 525           |  |  |  |  |  |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                 |  |  |  |  |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--|--|--|--|
|      | горячего питания.<br>Обеспечено проведение<br>производственного, в том числе<br>лабораторного, контроля за<br>качеством и безопасностью<br>питания, соответствием пищевой<br>и энергетической ценности<br>приготавливаемых блюд и<br>кулинарных изделий рецептурам,<br>меню-раскладкам                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 |  |  |  |  |
| 9.2. | Выдача готовых блюд в объекте<br>питания проводится после<br>проведения органолептической<br>оценки качества блюд членами<br>бракеражной комиссии с<br>соответствующей записью в<br>журнале по контролю за<br>качеством пищи (бракеражном<br>журнале).<br>В контроле за качеством и<br>безопасностью питания,<br>соблюдением настоящих<br>требований участвуют<br>администрация учреждения<br>образования, субъект<br>общественного питания,<br>медицинские работники в<br>пределах своих функциональных<br>обязанностей, советы по питанию,<br>общественные советы.<br>При выявлении нарушений в<br>части соответствия требований к<br>кулинарной обработке и (или)<br>качеству блюда такое блюдо к<br>выдаче не допускается, о чем<br>производится соответствующая<br>запись в бракеражном журнале | п. 130 ССЭТ<br>№ 525            |  |  |  |  |
| 9.3. | Такие объекты питания, как<br>столовые, кафе, столовые-<br>раздаточные, размещены в<br>отдельном блоке или отдельно<br>стоящем здании.<br>В отдельно стоящем здании<br>предусмотрены вестибюль с<br>гардеробом и санитарным узлом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | п. 131 ССЭТ<br>№ 525            |  |  |  |  |
| 9.4. | Набор и планировка помещений,<br>размещение торгово-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | пп. 25, 35, 37<br>ОСЭТ, п. 132, |  |  |  |  |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                      |  |  |  |  |  |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
|      | <p>технологического электрооборудования обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды; необходимое пространство для осуществления технологических операций; условия для хранения сырья и продукции; защиту от осыпания частиц в производимую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений; возможность осуществления уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений; защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых</p> | <p>прил. 21 к<br/>ССЭТ № 525</p>                     |  |  |  |  |  |
| 9.5. | <p>Все производственные и вспомогательные помещения объекта питания обозначены табличками с указанием их назначения и используются по назначению.</p> <p>Разделочный инвентарь (доски, ножи) закреплены за каждым производственным помещением объекта (участком объекта) и имеют маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции.</p> <p>В помещении приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах обеспечена работа бактерицидного освещения</p>                                                                                                                                                                    | <p>пп. 38, 51<br/>ОСЭТ</p>                           |  |  |  |  |  |
| 9.6. | <p>Количество посадочных мест из расчета одновременного обеспечения питанием 20 % обучающихся.</p> <p>При входе в обеденный зал установлены умывальники из</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>пп. 7, 28, 40<br/>ОСЭТ, пп. 26, 28 ССЭТ № 525</p> |  |  |  |  |  |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |  |  |  |  |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--|--|--|--|
|      | <p>расчета один умывальник на 30 мест.</p> <p>Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение раздевалок, светильников и другое), отделка помещений объекта (материалы нетоксичные, устойчивы к коррозии, моющим и дезинфектантам и другое) соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные</p>                                                                                                                    |                                         |  |  |  |  |
| 9.7. | <p>При прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения в течение более трех часов производственная деятельность столовых, кафе, столовых-раздаточных приостанавливается</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | п. 133 ССЭТ № 525                       |  |  |  |  |
| 9.8. | <p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, оборудование исправно, соответствует инструкции по эксплуатации и ежегодно оценивается специализированными организациями.</p> <p>Оборудование, требующее контроля параметров технологического процесса, оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами.</p> <p>Торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда предусмотрены и используются отдельные для сырой и готовой продукции</p> | пп. 8, 26 ОСЭТ, пп. 134, 135 ССЭТ № 525 |  |  |  |  |
| 9.9. | Объект питания обеспечен                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | пп. 42, 43, 50                          |  |  |  |  |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                               |  |  |  |  |  |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--|--|--|--|--|
|       | <p>необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей</p> <p>Маркировка производственных ванн, столов, разделочных досок и ножей, кухонной посуды соблюдается.</p> <p>Холодная и горячая вода к ваннам подается через смесители.</p> <p>Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков</p>                  | ОСЭТ, п. 136<br>ССЭТ № 525                    |  |  |  |  |  |
| 9.10. | <p>Всех видов столовой и кухонной посуды достаточное количество, посуда изготовлена из разрешенных материалов.</p> <p>Обеспечено наличие одноразовой посуды на период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств, которая повторно не используется.</p> <p>Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами</p> | пп. 9, 54<br>ОСЭТ, пп. 135, 138<br>ССЭТ № 525 |  |  |  |  |  |
| 9.11. | <p>Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды, режим мытья столовой посуды и приборов, соблюдается, посуда на раздаче в сухом виде.</p> <p>Режим мытья, сушки и хранения кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов соблюдается</p>                                                                                   | п. 137, прил. 22<br>к ССЭТ № 525              |  |  |  |  |  |
| 9.12. | <p>Влажная уборка помещений объекта питания проводится ежедневно и по мере необходимости с использованием разрешенных к применению моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по их применению.</p>                                                                                                                                                                             | п. 3 ОСЭТ,<br>п. 51 ССЭТ<br>№ 525             |  |  |  |  |  |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                    |  |  |  |  |  |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|--|--|--|--|
|       | Генеральная уборка помещений объекта питания проводится не реже одного раза в неделю                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                    |  |  |  |  |  |
| 9.13. | Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | п. 59 ОСЭТ;                        |  |  |  |  |  |
| 9.14. | <p>Условия транспортировки пищевых продуктов соответствуют установленным изготовителем, исключают загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.</p> <p>Транспортные средства содержатся в чистоте, внутренняя отделка грузовых отделений выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.</p> <p>Транспортная упаковка чистая.</p> <p>Готовые блюда при необходимости их транспортировки доставляются в учреждение в чистых контейнерах, термоконтейнерах, боксах и т.д.</p> <p>При транспортировке не производится розлив молока и кисломолочных напитков в промежуточные емкости</p> | пп. 57, 58 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ № 525 |  |  |  |  |  |
| 9.15. | <p>На поступившие в объект питания продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие качество и безопасность, продукции установленным гигиеническим нормативам.</p> <p>Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции.</p> <p>Используемая в питании обучающихся сельскохозяйственная продукция растительного происхождения,</p>                                                                                                                                                                               | п. 12 ОСЭТ, п. 142 ССЭТ № 525      |  |  |  |  |  |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                    |  |  |  |  |  |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
|       | выращенная в учебно-производственных объектах учреждения образования, соответствует гигиеническим нормативам согласно результатам лабораторных исследований                                                                                                                               |                                                    |  |  |  |  |  |
| 9.16. | Небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.) на объекте питания отсутствует                                                                                                                    | п. 45 ОСЭТ                                         |  |  |  |  |  |
| 9.17. | Условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых из обращения, после вскрытия упаковки соблюдены. Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения хранится изолированно от остальной продукции | пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп. 143, 145 ССЭТ № 525       |  |  |  |  |  |
| 9.18. | Условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе сухих, хлеба, плодоовощной продукции соблюдены                                                                                                                             | пп. 13, 40, 47 ОСЭТ, пп. 143, 144, 145 ССЭТ № 525  |  |  |  |  |  |
| 9.19. | Созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками объекта питания: помещения оборудованы умывальниками с горячей и холодной водой, дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук                                               | п. 33 ОСЭТ, пп. 23, 32, 139, прил. 21 к ССЭТ № 525 |  |  |  |  |  |
| 9.20. | Работники обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день                                                                                                                | пп. 139, 140 ССЭТ № 525                            |  |  |  |  |  |
| 9.21. | Работники объекта питания                                                                                                                                                                                                                                                                 | п. 54 ОСЭТ,                                        |  |  |  |  |  |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                           |                   |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--|--|--|--|--|
|                                                  | соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи                                                                                                | п. 139 ССЭТ № 525 |  |  |  |  |  |
| 9.22.                                            | Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медработником (при отсутствии медработника – другим ответственным лицом) | п. 141 ССЭТ № 525 |  |  |  |  |  |
| Фактическое количество баллов по разделу, всего: |                                                                                                                                                                                                                           |                   |  |  |  |  |  |

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности  
служащего представителя проверяемого субъекта)

20 \_\_\_\_ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, наименование должности  
служащего проверяющего (руководителя проверки))

20 \_\_\_\_ г.

Примечание. В перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

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

### Оценка показателей в баллах

1. «Да» – 2 балла (требование реализовано в полном объеме);
2. «Нет» – 0 или 1 балл, в зависимости от степени выполнения требования:  
 1 балл – требование реализовано не в полном объеме;  
 0 баллов – требование реализовано;
3. «Не требуется» – 2 балла (требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту).

### Оценка результатов

1. Оценка результатов проводится по каждому разделу контрольного списка вопросов (чек-листа) отдельно.
2. В случае если по результатам оценки по различным разделам установлены разные уровни риска, итоговой оценкой объекта считается наиболее высокий (наиболее неблагоприятный) уровень риска, выявленный хотя бы по одному из разделов.

| №<br>п/п | Наименование показателя<br>(раздела), его доля в<br>формировании санитарно-<br>эпидемиологического<br>благополучия | Фактическое<br>количество баллов | Количество признаков | Максимальное<br>количество баллов | Оценка результатов                   |                          |                 |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|-----------------|
|          |                                                                                                                    |                                  |                      |                                   | риск не выражен<br>или выражен слабо | средняя степень<br>риска | выраженный риск |
| 1.       | Требования к земельному участку и территории учреждения образования                                                |                                  | 6                    | 12                                | 12–11                                | 10–9                     | 8 и менее       |
| 2.       | Требования к планировочной структуре зданий учреждения образования                                                 |                                  | 9                    | 18                                | 18–17                                | 16–13                    | 12 и менее      |
| 3.       | Требования к санитарно-техническому благоустройству учреждения образования                                         |                                  | 6                    | 12                                | 12–11                                | 10–9                     | 8 и менее       |
| 4.       | Требования к освещению помещений учреждения образования                                                            |                                  | 5                    | 10                                | 10–9                                 | 8–7                      | 6 и менее       |
| 5.       | Требования к оборудованию помещений учреждения образования                                                         |                                  | 3                    | 6                                 | 6–5                                  | 4–3                      | 2 и менее       |
| 6.       | Требования к содержанию                                                                                            |                                  | 5                    | 10                                | 10–9                                 | 8–7                      | 6 и             |

|    |                                                                              |  |    |    |       |       |            |
|----|------------------------------------------------------------------------------|--|----|----|-------|-------|------------|
|    | помещений учреждения образования                                             |  |    |    |       |       | менее      |
| 7. | Требования к образовательному процессу и воспитанию в учреждении образования |  | 6  | 12 | 12–11 | 10–9  | 8 и менее  |
| 8. | Требования к медицинскому обеспечению обучающихся в учреждении образования   |  | 5  | 10 | 10–9  | 8–7   | 6 и менее  |
| 9. | Соблюдение требований к объектам питания в учреждении образования            |  | 22 | 44 | 44–40 | 39–34 | 33 и менее |

Итоговая оценка \_\_\_\_\_  
 (риск не выражен или выражен слабо / средняя степень риска /  
 выраженный риск)