



вул. Мяснікова, 39, 220030, г. Мінск
р/р ВУ89АКВВ36049000000100000000
у ААТ «ААБ «Беларусбанк», БИК: АКВВ ВУ 2Х
Тэл. 222 65 47, факс 222 46 27
сайт: www.minzdrav.gov.by
e-mail: mzrb@belcmt.by

ул. Мясникова, 39, 220030, г. Минск
р/с ВУ89АКВВ36049000000100000000
в ОАО «АСБ «Беларусбанк», БИК: АКВВ ВУ 2Х
Тел. 222 65 47, факс 222 46 27
сайт: www.minzdrav.gov.by
e-mail: mzrb@belcmt.by

18.10.2022 № 24

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
заместителя Министра – Главного государственного санитарного врача
Республики Беларусь

Об утверждении перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению общего среднего образования

С целью реализации требований Указа Президента Республики Беларусь от 16 октября 2009 г. № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь», пункта 3 постановления Совета Министров Республики Беларусь от 13 декабря 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 года № 489» и приказа Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 декабря 2018 г. № 1342 «Об утверждении формы контрольных списков вопросов (чек-листов), применяемой органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, и признании утратившим силу приказа Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 декабря 2012 г. № 1554» ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Установить перечень требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению общего среднего образования согласно приложению.

2. Главным государственным санитарным врачам административных территорий обеспечить применение перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению общего среднего образования.

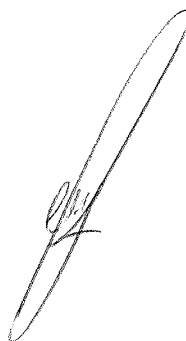
3. Главным санитарным врачам, осуществляющим управление деятельностью в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, рекомендовать применение перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению общего среднего образования.

4. Органам и учреждениям, осуществляющим в соответствии с законодательными актами государственный санитарный надзор, разместить на официальных сайтах в глобальной компьютерной сети Интернет перечень требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению общего среднего образования.

5. Признать утратившим силу постановление заместителя Министра – Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 17 декабря 2020 г. № 6 «Об утверждении перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому учреждению общего среднего образования, и методических рекомендаций по порядку его применения».

6. Настоящее постановление вступает в силу с 1 ноября 2022 г.

Заместитель Министра –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь



А.А.Тарасенко

Приложение
к постановлению
заместителя Министра –
Главного государственного
санитарного врача
Республики Беларусь
от _____ № _____

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 субъектами законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований и процедур, установленных в технических регламентах Таможенного союза, Европейского экономического союза **в учреждении общего среднего образования**

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

Дата направления		
□	□	□
число	месяц	год

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:
 в ходе проверки выборочной , или внеплановой ;
 для использования при планировании проверок ;
 в ходе мониторинга , мероприятий технического (технологического, поверочного) характера (заполняется контрольным(надзорным) органом при необходимости).

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

Сведения о проверяемом субъекте:

Учетный номер плательщика (УНП) □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

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

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта) _____
(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Место осуществления деятельности _____
(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

_____ Форма _____ собственности

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____
Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон представителя
(представителей) _____ проверяемого _____ субъекта

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту<*>:

№	Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении субъектами требований				Примечание (пояснение)
			Да	Нет	Не требуется	Количество показателей	
1	Требования к земельному участку и территории (максимальное количество баллов - 8)						
1.1	Земельный участок размещен за пределами ССЗ, огражден зелеными насаждениями, на территории отсутствует сквозной проезд. Территория в вечернее время освещена. Растущие деревья и кустарники не затеняют учебные помещения.	ОСЭТ – п. 14; ССЭТ – п.п. 8 – 10, 13;					
1.2	Площадь озеленения не менее 40%. Подходы к зданию и дорожки на территории имеют твердое ровное покрытие.	ССЭТ – п.п. 10, 11					

1.3	<p>Выделены физкультурно-спортивная, отдыха (игр) и хозяйственная зоны.</p> <p>Расположение физкультурно-спортивной зоны, зоны отдыха (игр) соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Спортивное и игровое оборудование исправно, хорошо поддается очистке.</p> <p>Песочницы оборудованы крышками.</p> <p>В зоне отдыха выделены площадка для подвижных игр учащихся I – IV классов, игровая площадка для I-х классов.</p> <p>Физкультурно-спортивные площадки и физкультурно-спортивное оборудование установлено в соответствии с ТНПА.</p>	<p>ССЭТ – п.п.11, 14</p> <p>СанНиП по УОСО – п.п. 20, 21</p>					
1.4	<p>Хозяйственная зона имеет отдельный въезд, мусоросборники укомплектованы крышками, установлены не ближе 20 м от здания на специальной площадке с твердым покрытием и ограждением.</p> <p>На территории и в здании созданы условия для сбора мусора.</p> <p>Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место.</p>	<p>ОСЭТ – п. 17;</p> <p>ССЭТ – п. 12</p>					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
2	Требования к зданию (максимальное количество баллов - 10)						
2.1	<p>Обеспечена планировочная связь между группами учебных, жилых помещений с группами помещений общего назначения.</p> <p>Ориентация окон учебных помещений и спален по сторонам горизонта должна отвечать установленным требованиям.</p> <p>Здание размещено в пределах пешеходной доступности учащихся от места проживания или организован подвоз.</p> <p>В случае подвоза учащихся в городах и сельских населенных пунктах радиус транспортной доступности не превышает 30 минут.</p> <p>Места для сбора учащихся при организации подвоза оборудованы навесом, огражденным с трех сторон.</p>	<p>ССЭТ – п. 17</p> <p>СанНиП по УОСО – п.п. 29, 26;</p>					

2.2	<p>Учебные помещения объединены в: учебные для I класса, II – IV классов, V – XI (XII) классов, мастерские и кабинеты обслуживающего труда, помещения физкультурно-спортивного назначения.</p> <p>Учебные, жилые и спальные помещения, групповые ячейки, помещения медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах.</p> <p>Соблюдаются нормативы высоты потолков.</p> <p>Созданы безопасные и беспрепятственные для передвижения, а также соответствующие условия для обучения детей с особенностями психофизического развития (при наличии).</p> <p>При входе в здание оборудован двойной тамбур с теплозащитой.</p> <p>При входе в здание имеются устройства для очистки обуви, урны, очистка которых произведена своевременно (по мере заполнения)</p>	<p>ССЭТ – п.п. 17, 18, 22, 87, приложение 3</p> <p>СанНиП по УОСО – п. 137</p>					
-----	--	--	--	--	--	--	--

2.3	<p>Площади учебных, жилых, спальных помещений соответствуют установленным нормативам.</p> <p>В жилой секции созданы условия для хранения и ухода за одеждой и обувью, отдыха, соблюдения личной гигиены.</p> <p>В прачечной соблюдается поточность движения белья от грязного к чистому, входы и выходы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья, помещения (места) для хранения грязного и чистого белья отдельные.</p> <p>Учебные, жилые и спальные помещения, игровые удалены от помещений, являющихся источником шума, вибрации, запахов.</p> <p>Спортивные, музыкальные и танцевальные залы не размещены вблизи учебных помещений.</p> <p>При спортивных и танцевальных залах имеются отдельные для мальчиков и девочек с 7-летнего возраста раздевалки</p> <p>Набор и площади помещений для размещения 6-леток (I-х классов), их расположение соответствует установленным требованиям.</p> <p>Набор помещений медицинского назначения соответствует установленным требованиям</p>	ССЭТ – п.п. 17, 20, 21, 24, 25, 88, 74, приложения 1, 2.					
2.4	<p>Устройство и оборудование санитарных узлов, количество санитарно-технического оборудования (унитазов, умывальников) соответствуют установленным требованиям.</p>	ССЭТ – п. 23, приложение 4					
2.5	<p>Выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам.</p> <p>Своевременно проведен ремонт помещений. Не выявлено неисправных инженерных сетей, санитарно-технического оборудования.</p> <p>Не выявлено фактов проведения покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для здоровья, в присутствии обучающихся.</p>	ОСЭТ – п. 7; ССЭТ – п.п. 28, 29					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
3	Санитарно-техническое благоустройство (максимальное количество баллов - 8)						

3.1	<p>Здания обеспечены централизованной (или децентрализованной в сельском населенном пункте) системой отопления.</p> <p>В ограждении отопительных приборов не используются ДСП, ДВП, полимерные материалы.</p> <p>При печном отоплении печные трубы закрыты при полном сгорании топлива и не позже чем за 2 часа до прихода учащихся.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 30, 33</p> <p>СанНиП по УОСО – п. 51</p>					
3.2	<p>Системы хозяйственно-питьевого водоснабжения, горячего водоснабжения, водоотведения соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Холодная и горячая вода подведена в помещения объекта питания, медицинского назначения, плавательного бассейна, для мытья ног, санитарные узлы, душевые, комнаты гигиены.</p> <p>Обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн.</p> <p>Питьевой режим учащихся организован с использованием упакованной воды, кипяченой воды или через дополнительные фильтры из централизованной сети, с использованием одноразовой посуды, в обеденном зале с использованием одноразовой или многоразовой посуды.</p> <p>При использовании кипяченой воды обеспечено ее хранение в течение не более 4 часов.</p> <p>После реконструкции холодная и горячая вода подведена в лаборантские, помещения ГПД, мастерские и кабинеты обслуживающих видов труда, кабинеты физики, химии, биологии, изобразительного искусства, учебные помещения I – IV классов.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 21, 22;</p> <p>ССЭТ – п.п. 30 – 32, 155;</p> <p>СанНиП по УОСО – п. 53</p>					

3.3	<p>Здания обеспечены системой механической вентиляции, эффективность работы которой проверяется не реже 1 раза в 3 года.</p> <p>Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем исправны, открыты.</p>	<p>ОСЭТ – п. 19;</p> <p>ССЭТ – п.п. 30, 34, 35, 36</p>					
3.4	<p>В каждом помещении обеспечены условия для круглогодичного проветривания помещений.</p> <p>Соблюдается требования к проветриванию помещений.</p> <p>Параметры микроклимата помещений соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Ртутные термометры не используются.</p> <p>Учащиеся не находятся в помещениях с наличием плесени.</p> <p>Для контроля температуры воздуха помещения с пребыванием учащихся оснащены термометрами.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 37 38, 59, приложение 6;</p> <p>СанНиП по УОСО – п. 56</p>					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
4	Естественное и искусственное освещение (максимальное количество баллов - 14)						
4.1	<p>Помещения имеют естественное освещение, за исключением отдельных помещений.</p>	<p>ССЭТ – п. 39, приложение 7</p>					
4.2	<p>Направление основного потока естественного освещения в учебных помещениях левостороннее.</p>	<p>ССЭТ – п. 40</p>					
4.3	<p>В учебных помещениях окна не затенены цветами, декоративными шторами, мебелью, поверхности интерьера матовых светлых тонов.</p> <p>Учебные, жилые и спальные помещения оборудованы солнцезащитными устройствами (при необходимости), предусмотрено затемнение окна (окон) при использовании интерактивной доски.</p> <p>Уровни естественной освещенности соответствуют нормативам.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 41, 42;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p>					

4.4	<p>Уровни освещенности искусственной соответствуют установленным нормам.</p> <p>Обеспечено равномерное искусственное освещение учебных помещений.</p> <p>Уровень освещенности рабочих мест в производственных мастерских соответствует характеру и точности (разряду) выполняемых работ.</p>	<p>ССЭТ – п. 42; СанНиП по УОСО – п. 69;</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p>						
4.5	<p>Используются, преимущественно, люминесцентные лампы и с электронной пускорегулирующей аппаратурой.</p> <p>Имеется дополнительное освещение классной доски.</p> <p>В помещениях, где организован образовательный и воспитательный процесс, не используются светодиодные источники искусственного света.</p> <p>Электросветильники с лампами накаливания используются закрытые или частично закрытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.</p>	<p>ССЭТ – п. 43</p> <p>СанНиП и ГН по освещенности</p> <p>СанНиП по УОСО – п.70.5</p>						
4.6.	<p>Перегоревшие электролампы своевременно заменяются, хранятся в специально выделенном помещении.</p> <p>Электросветильники и окна содержатся в чистоте.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 43, 52</p>						
4.7	<p>В пасмурные дни искусственное освещение используется в течение всего рабочего дня.</p>	<p>ССЭТ – п. 42</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
5	Оборудование помещений (максимальное количество баллов – 12)							

5.1	<p>Используемые строительные материалы, мебель, наглядные и учебные пособия, игры и игрушки, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, торгово-технологическое, санитарно-техническое оборудование, моющие средства и средства дезинфекции используются произведенные в соответствии с ТНПА и разрешенные законодательством.</p> <p>Используемый твердый и мягкий инвентарь, мебель исправны.</p>	ССЭТ – п.п. 44, 29					
5.2	<p>Гардеробы для учащихся оснащены вешалками для верхней одежды и ячейками для обуви.</p> <p>Для учащихся I – IV классов оборудованы индивидуальные шкафы-ячейки или встроенные шкафы для хранения в классе принадлежностей для учебных занятий и другого.</p> <p>В местах проживания для каждого проживающего имеется кровать, тумбочка, стул, шкаф (место в шкафу), стол (рабочее место).</p> <p>Используемые кровати и их расстановка отвечают установленным требованиям.</p> <p>Не используются кровати с прогибающимся ложем.</p>	ССЭТ – п.п. 89, 90, 47					

5.3	<p>Учебные помещения оборудованы мебелью ученической, произведенной по установленным стандартам, с учетом назначения помещения и соответствующей функциональным ростовым параметрам учащихся.</p> <p>Стулья и столы используются в комплекте одного размера.</p> <p>Не используются табуретки.</p> <p>Ученическая мебель для I – IV классов по мере износа заменена на парты.</p> <p>Требования к расстановке ученической мебели соблюдены.</p> <p>Углы и ребра крышек столов, сидений и спинок стульев должны быть закруглены, не иметь острых выступающих частей и заусенцев, при ремонте размеры не изменены.</p>	<p>ССЭТ – п. 45, приложение 8;</p> <p>ССЭТ – п. 45, приложение 8; СанНиП по УОСО – п.75</p> <p>СанНиП по УОСО – п.77</p>					
5.4	<p>Химические лаборатории оборудованы вытяжными шкафами.</p> <p>Оборудование помещений обшивающих видов труда (швейное дело и кулинария) слесарной и столярной мастерских соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Мастерские укомплектованы обеспечены средствами индивидуальной защиты, аптечками первой помощи универсальными.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 45, 46;</p> <p>СанНиП по УОСО – п. 83</p>					
5.5	<p>Устройство и оборудование спортивного зала (набор подсобных помещений, в том числе раздевальных, душевых и туалетов) соответствует требованиям ТНПА</p> <p>Спортивный зал оснащен исправными оборудованием и инвентарем, его хранение упорядочено.</p>	<p>ССЭТ – п. п. 24, 29</p>					

5.6	<p>Устройство и оборудование кабинетов информатики, в том числе характеристики электронных средств обучения соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Устройство локальной сети передачи данных соответствует установленным требованиям</p>	<p>ССЭТ – п.п. 44, 48, 49, приложение 9</p>					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
6	Организация образовательного процесса (максимальное количество баллов – 38)						
6.1.	<p>Образовательный процесс организован по типовым учебным планам и в условиях сохранения здоровья, поддержания работоспособности, обеспечения двигательной активности.</p> <p>Во вторую смену не организовано обучение учащихся I, II, V, IX - XI классов и классов с изучением отдельных учебных предметов на повышенном уровне, за исключением VI - VII классов (при согласовании).</p> <p>Руководитель учреждения обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрете курения, организывает проведение производственного контроля за соблюдением в учреждении санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 61, 92</p> <p>ССЭТ – п. 7; СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий (пункты 4, 8, 9, 12, 15)</p>					
6.2	<p>Обеспечивается проектная вместимость образовательного процесса в одну смену.</p> <p>Наполняемость и площадь классов соответствует установленным нормативам.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 61, 19, 20</p>					
6.3	<p>Соблюдаются требования к режиму занятий (начало и окончание, длительность перерывов, каникулы, сокращение или отмена занятий, и другое).</p> <p>Продолжительность учебного занятия соответствует нормативам.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 61, 63, 64, приложение 12</p>					

6.4	Максимальная недельная учебная нагрузка учащегося не превышает максимальную допустимую.	ССЭТ – п.п. 61, 93, приложение 16;					
6.5	Расписание уроков (распределение предметов в течение учебного дня и недели, сдвоенные уроки и другое) составлено с учетом установленных требований. Расписание уроков в течение недели составлено с учетом ранговой шкалы трудности предметов	ССЭТ – п.п. 61, 65, 94; СанНиП по УОСО – п. 106 (часть вторая)					
6.6	Контрольные работы проводятся с кратностью не более чем одна в день, не проводятся по пятницам, на последних уроках. Домашние задания не задаются учащимся I-х классов, находящимся на стационарном или санаторно-курортном лечении.	ССЭТ – п.п. 61, 67, 66					
6.7	Дополнительные занятия проводятся не ранее чем через 20 минут после учебных занятий или перед учебными занятиями в случае их начала не ранее 9.00 или перед учебными во 2-ю смену. Факультативные занятия в течение недели проводятся в дни с наименьшим количеством уроков.	ССЭТ – п.п. 61, 64, 92					
6.8	Требования к режиму дня (продолжительность сна прогулок, кратность питания и другое) в группах продленного дня и учреждениях с круглосуточным пребыванием обучающихся соблюдаются.	ССЭТ – п.п. 61, 95, 63 и приложение 11					
6.9	Установленные требования к режиму организации физического воспитания (место уроков в расписании, сдваивание уроков, проведение уроков, организация занятий с учащимися, отнесенными к медицинской подготовительной группе, группе ЛФК и другое) выполняются. Соблюдаются требования к деятельности спортивных классов.	ССЭТ – п.п. 61, 65, 68, 70 СанНиП по УОСО – п. 112 (часть вторая)					

6.10	Установленные требования к организации урока по физической культуре (двигательная активность, физическая нагрузка) соблюдаются.	ССЭТ – п.п. 61, 69					
6.11	Организован и осуществляется медико-педагогический контроль за организацией и проведением всех форм физического воспитания учащихся.	ССЭТ – п.п. 61, 69, 78.1					
6.12	Трудовое обучение, включая общественно полезный труд, проводится с соблюдением норм трудового законодательства и санитарно-эпидемиологических требований.	ССЭТ – п.п. 61, 71, приложения 13, 17					
6.13	Соблюдаются требования к рассаживанию учащихся за ученической мебелью. Соблюдаются требования к проведению занятий и расстановке мебели при использовании аудиовизуальных средств обучения.	ССЭТ – п.п. 61, 96, приложение 8; СанНиП по УОСО – п. 129					
6.14	Проводится комплекс мероприятий, направленных на охрану здоровья учащихся (физкультминутки, офтальмотренажи и другое). Соблюдаются требования к продолжительности домашних заданий учащихся.	ССЭТ – п.п. 61, 66, 97 СанНиП по УОСО – п.131 (часть первая)					
6.15	Гигиеническое обучение и воспитание осуществляется на уроках и во внеклассной деятельности. Педагогические работники требуют от учащихся поддержания чистоты территории и помещений, своевременного проветривания помещений, опрятной одежды, соблюдения правильной рабочей позы за ученической мебелью, регулярного мытья рук.	ССЭТ – п.п. 61, 78.2, 79 СанНиП по УОСО – п. 196					
6.16	Соблюдаются установленные требования к режиму работы с электронными средствами обучения.	ССЭТ – п.п. 61, 48, 72, приложение 9					

6.17	<p>Масса ежедневного комплекта учебников с письменными принадлежностями (без массы ранца или рюкзака) не более чем:</p> <p>1,5 кг для учащихся I - II-х классов; 2,0 кг для учащихся III- IV-х классов; 2,5 кг для учащихся V - VI-х классов; 3,0 кг для учащихся VII – VIII-х классов; 3,5 кг для учащихся IX – XI-х (XII-х) классов.</p>	<p>ССЭТ – п. 61; СанНиП по УОСО – п. 132</p>					
6.18	<p>Условия для организации образовательного процесса для учащихся I-х классов соответствуют установленным требованиям.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 61, 87, 88, приложение 15</p>					
6.19	<p>Образовательный процесс для учащихся I-х классов соответствует установленным требованиям.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 61, 63, 64, 93 - 95</p>					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на территории и в учреждении, за исключением пищеблока (максимальное количество баллов - 16)						
7.1	<p>Территория содержится в чистоте, своевременно очищается от твердых отходов, в зимнее время дорожки своевременно очищаются от снега и льда, посыпаются песком.</p> <p>Песок завозится из специально выделенных мест, чистый, без посторонних примесей, представлены документы, подтверждающие его безопасность. Перед игрой увлажняется.</p> <p>На территории отсутствуют безнадзорные животные.</p>	<p>ОСЭТ – п. 17; ССЭТ – п.п. 14, 15</p>					
7.2	<p>Помещения, оборудование помещений содержатся в чистоте, подвергаются ежедневной и по мере необходимости влажной уборке с применением моющих средств.</p> <p>Уборка проводится в отсутствие учащихся при открытых фрамугах.</p> <p>Реализуются меры в отношении работников и обучающихся по запрету на курение (потребление) табачных изделий.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3; ССЭТ – п.п. 7, 51</p>					

7.3	<p>Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и содержится в чистоте.</p> <p>Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в санузлах или специально отведенных местах.</p>	ССЭТ – п. 53					
7.4	<p>Созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками (санузлы укомплектованы урнами, туалетной бумагой, умывальники – дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными полотенцами, унитазы оснащены накладными сиденьями).</p> <p>Уборка санузлов и унитазов проводится после каждой перемены, накладки на унитазы во время уборки дезинфицируются.</p> <p>В местах проживания клапаны и камеры мусоропроводов содержатся в чистоте.</p>	<p>ОСЭТ – п. 33;</p> <p>ССЭТ – п.п. 23, 51, 55, 57</p>					
7.5	<p>Своевременно проводится генеральная уборка всех помещений. Ковры, мягкая мебель, игрушки содержатся в чистоте, соблюдаются требования к их обработке.</p> <p>Соблюдаются требования к содержанию постельных принадлежностей, постельного белья, санитарной одежды.</p> <p>Соблюдаются правила обработки спортивного оборудования, инвентаря, съемных чехлов, матов.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3;</p> <p>ССЭТ – п.п. 51, 52, 60, 56 и приложение 10</p> <p>СанНиП по УОСО – п. 140</p>					
7.6	<p>Моющие средства и средства дезинфекции безопасны, используются в соответствии с ТНПА, хранятся в недоступных для учащихся местах.</p> <p>В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 6, 7;</p> <p>ССЭТ – п.п. 44, 51, 54, 57</p>					

8.3	<p>Качество воды в чаше плавательного бассейна соответствует нормативам по температуре, органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и паразитологическим показателям, остаточному содержанию хлора (или других хим. веществ, используемых для обеззараживания).</p>	<p>ССЭТ – п. 27; СанНиП по плав. бассейнам – п.п.32,33, 36</p>					
8.4	<p>Организован производственный лабораторный контроль за качеством воды, температурой воды в чаше плавательного бассейна, за микроклиматом помещений. Соблюдается требования к проведению производственного контроля, в том числе кратность лабораторного контроля. Соблюдаются нормативы микроклимата помещений. Соблюдаются правила личной гигиены работниками и посетителями бассейна.</p>	<p>ОСЭТ – п. 66; ССЭТ – п. 27; СанНиП по плав. бассейнам – п.п. 6, 11, 23, 39 – 41.</p>					
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>							
9	<p>Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (устройство и содержание пищеблока, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение технологии приготовления пищи, правил личной гигиены работниками) <i>(максимальное количество баллов – 40)</i></p>						
9.1	<p>Созданы условия для организации горячего питания. Набор и планировка помещений объекта питания соответствуют установленным требованиям с учетом формы организации питания. Набор помещений объекта питания и торгово-технологического электрооборудования, их размещение обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, исключают перекрест потоков чистой и грязной посуды.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 25, 35, 37, 38; ССЭТ – п.п. 129, 132, 139, приложение 21</p>					

9.2	<p>Количество посадочных мест - из расчета одновременного обеспечения питанием 25 % учащихся и 50 % - в учреждениях с круглосуточным пребыванием.</p> <p>Устройство помещений (оборудование подвесных канализационных сетей, размещение разделок, светильников и другое), отделка помещений объекта (материалы нетоксичные, устойчивы к коррозии, моющим и дезсредствам и другое) соответствуют установленным требованиям.</p> <p>Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда.</p> <p>Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 7, 20, 28, 40;</p> <p>ССЭТ – п.п. 26, 28</p>					
9.3	<p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, 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 отдельные для сырой и готовой продукции.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 8, 26;</p> <p>ССЭТ – п.п. 143, 134, 135</p>					
9.4	<p>Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей.</p> <p>Установленная 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>	<p>ОСЭТ – п.п. 42, 43, 50;</p> <p>ССЭТ – п. 136</p>					

9.2	<p>Количество посадочных мест - из расчета одновременного обеспечения питанием 25 % учащихся и 50 % - в учреждениях с круглосуточным пребыванием.</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>Естественное и искусственное освещение соответствуют характеру труда.</p> <p>Помещения для хранения продовольственных и непродовольственных товаров отдельные.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 7, 20, 28, 40;</p> <p>ССЭТ – п.п. 26, 28</p>					
9.3	<p>Торгово-технологического электрооборудования достаточно, 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 отдельные для сырой и готовой продукции.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 8, 26;</p> <p>ССЭТ – п.п. 143, 134, 135</p>					
9.4	<p>Объект питания обеспечен необходимым количеством производственных ванн, столов, стеллажей, разделочных досок и ножей.</p> <p>Установленная 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>	<p>ОСЭТ – п.п. 42, 43, 50;</p> <p>ССЭТ – п. 136</p>					

9.5.	<p>Всех видов столовой и кухонной посуды достаточное количество.</p> <p>Обеспечено наличие одноразовой посуды на период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств.</p> <p>Одноразовая посуда повторно не используется.</p> <p>Посуда используется из разрешенных материалов.</p> <p>Не используется столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь с дефектами покрытия, с отбитыми краями, трещинами и иными дефектами.</p>	<p>ОСЭТ – п.п.9, 54;</p> <p>ССЭТ – п.п. 135, 138;</p>					
9.6	<p>Имеется необходимое количество ванн для мытья посуды.</p> <p>Режим мытья столовой посуды и приборов соблюдается.</p> <p>Столовая посуда на раздаче в сухом виде.</p> <p>Режим мытья и сушки кухонной посуды и кухонного инвентаря, подносов, салфеток и щеток для мытья посуды, салфеток для протирания столов после использования, требования к сушке и хранению соблюдаются.</p>	<p>ОСЭТ – п. 54;</p> <p>ССЭТ – п.п. 133, 137, приложение 22</p>					
9.7	<p>В помещениях объекта питания, обеденном зале уборка поверхностей проведена в соответствии с требованиями.</p> <p>Своевременно (не реже 1 раза в неделю) проводится генеральная уборка помещений объекта питания.</p>	<p>ОСЭТ – п. 3;</p> <p>ССЭТ – п. 51;</p>					
9.8	<p>Пищевые отходы собираются и удаляются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>Наличия насекомых и грызунов объекте питания не наблюдается.</p> <p>Выполнены мероприятия предотвращению появления грызунов, насекомых.</p>	<p>ОСЭТ – п. 59;</p> <p>ССЭТ – п. 54;</p> <p>СанНиП по УОСО – п. 146</p>					

9.9	<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>	<p>ОСЭТ – п.п. 57, 58;</p> <p>ССЭТ – п. 142</p>					
9.10	<p>На поступившие в объект питания продовольственное сырье и пищевые продукты имеются документы, обеспечивающие ее прослеживаемость и подтверждающие качество и безопасность, продукция соответствует установленным гигиеническим нормативам.</p> <p>Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания реализации продукции.</p>	<p>ОСЭТ – п. 12;</p> <p>ССЭТ – п. 142</p>					
9.11.	<p>В объект питания не принята небезопасная пищевая продукция (с признаками порчи, истекшим сроком годности, без маркировки, с нарушением целостности упаковки и т.д.).</p>	<p>ОСЭТ – п. 45</p>					
9.12	<p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе изъятых с обращения, после вскрытия упаковки.</p> <p>Продукция испорченная, с истекшим сроком годности, изъятая из обращения не хранится совместно с остальной продукцией.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47;</p> <p>ССЭТ – п.п.143, 145;</p>					

9.13	<p>Соблюдаются условия хранения и сроки годности не скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов, в т.ч. сухих, хлеба, плодоовощной продукции.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 13, 40, 47;</p> <p>ССЭТ – п.п. 143, 144, 145</p>					
9.14	<p>Соблюдаются требования к первичной обработке продовольственного сырья (поточность технологического процесса): обработка сырых и готовых продуктов производится на разных производственных участках, столах с использованием с соответствующей маркировкой разделочных досок и ножей; обработка неочищенных и немых клубней и корнеплодов производится в отдельном помещении (участке); соблюдаются требования к дефростации замороженного сырья и другое. Необработанные яйца обрабатываются мясо-рыбном цехе, не хранятся в помещениях для готовой продукции.</p> <p>Соблюдаются требования к обработке индивидуальной упаковки консервированных продуктов, яиц.</p>	<p>ОСЭТ – п.п. 37, 38;</p> <p>ССЭТ – п.п. 156 - 158, 160</p> <p>СанНиП по УОСО – п.п. 188.4, 188.11 (часть первая)</p>					
9.15	<p>Режим обработки сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, сроки годности соблюдаются. Соблюдаются требования к варке и хранению овощей для приготовления салатов.</p>	<p>ССЭТ – п. 159</p>					
9.16	<p>Соблюдаются сроки хранения приготовленных блюд. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами блюд.</p> <p>Соблюдаются установленные требования к термической обработке приготавливаемых блюд.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 156, 160;</p> <p>СанНиП по УОСО – п.п. 188.7 – 188.9, 188.12, 188.13</p>					

9.17	Соблюдаются отдельные требования к приготовлению пирожков и блинчиков с мясным фаршем, киселей, гарниров, переливанию молока, кисломолочных и других напитков.	ССЭТ – п.156; СанНиП по УОСО – п.п. 188.10, 188.14 - 188.16						
9.18	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.	ОСЭТ – п. 33 ССЭТ – п.п.23, 32, 139, 132 и приложение 21						
9.19	Работники пищеблока обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды и вещей работников. Смена санитарной одежды проводится не реже 1 раза в день.	ССЭТ – п.п. 139, 140						
9.20	Работники объекта питания: соблюдают правила личной гигиены, в том числе используют одноразовые перчатки при приготовлении готовых блюд и выдаче пищи. Работники объекта питания ежедневно регистрируют данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» с соответствующим контролем медработником (при отсутствии медработника - другим ответственным лицом).	ОСЭТ – п.54; ССЭТ – п. 139; ССЭТ – п. 141, СанНиП по УОСО – п. 191						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								
10	Качество питания, контроль (максимальное количество баллов – 14)							
10.1	Организовано горячее питание, соблюдается кратность питания с учетом времени пребывания в учреждении. Приняты меры по быстрому и качественному обслуживанию детей с возможностью выбора рационов (блюд). Соблюдаются требования к ассортименту буфетной продукции.	ССЭТ – п.п. 129, 146, 148, 154;						

10.2	<p>Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, разработанным с учетом норм питания, физиологических норм, возраста обучающихся, сборников технологических карт блюд, рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи, сезона года.</p> <p>Соблюдаются требования к набору блюд для разных приемов пищи.</p>	<p>ССЭТ – п.147;</p> <p>СанНиП по УОСО – п. 175 (части шестая и седьмая)</p>					
10.3	<p>В питании не используются пищевые продукты и блюда, определенные в целях профилактики острых кишечных инфекций.</p>	<p>ОСЭТ – п.45; ССЭТ – п. 161, Приложение 24</p>					
10.4	<p>Питание щадящее по химическому составу и способам приготовления.</p> <p>В питании не используются блюда, не отвечающие принципам детской дитетики.</p>	<p>ССЭТ – п. 152, приложение 23; СанНиП по УОСО – п. 182</p>					
10.5	<p>Организовано диетическое (лечебное или профилактическое) питание для нуждающихся в нем.</p> <p>Сведения о нуждающихся в диетическом питании имеются в объекте питания (предоставлены медработником).</p> <p>Проводится витаминизация супов и сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой.</p>	<p>ССЭТ – п.п.149, 153;</p> <p>СанНиП по УОСО – п.п.183 (части вторая и третья), 184;</p> <p>Инструкция по С- витаминизации</p>					
10.6	<p>Обеспечено проведение производственного, в том числе лабораторного, контроля за качеством и безопасностью питания, вложением пищевых продуктов.</p> <p>Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд с участием медицинского работника (при наличии), результаты заносятся в бракеражный журнал.</p> <p>Используется установленная форма бракеражного журнала.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 129, 130;</p> <p>СанНиП по произв. контролю;</p> <p>Приказ Минздрава по мед. помощи;</p> <p>СанНиП по УОСО – п. 185 (часть первая)</p>					

10.7	<p>Соблюдаются требования к ассортименту используемых пищевых продуктов в течение месяца, недели.</p> <p>Анализ выполнения установленных норм питания проводится уполномоченным лицом учреждения (или медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) каждые 10 дней и по окончании месяца.</p> <p>Нормы питания и физиологические нормы выполняются.</p>	<p>ССЭТ – п.п. 150, 151</p> <p>Постановление СовМина о нормах питания.</p>						
<i>Итого баллов по результатам оценки</i>								

Контрольный список вопросов (чек-лист) составлен на основании перечня нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. 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 (главы 1 – 5) (сокращенно – ОСЭТ);

2. 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» (сокращенно – пост. СовМина по нормам питания);

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

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

5. постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июня 2019 г. № 74 «О проведении обязательных и внеочередных медицинских осмотров работающих» (сокращенно – Постановление по медосмотрам);

6. санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации бассейнов, аквапарков, объектов по оказанию бытовых услуг бань, саун и душевых, СПА-объектов, физкультурно-спортивных сооружений», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 мая 2022 г. № 44 (сокращенно – СанНиП по плав. бассейнам);

7. 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 июня 2013 г. № 59 (сокращенно – СанНиП по КУВТ);

8. 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 (сокращенно – СанНиП и ГН по освещенности);

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 (сокращенно – СанНиП по произв. контролю);

10. санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 22 декабря 2003 г. №183 (сокр. - СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий);

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

12. приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 31 мая 2012 г. № 669 «О совершенствовании организации оказания медицинской помощи детям в учреждениях образования» (сокращенно – Приказ Минздрава по мед. помощи);

13. 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 (сокращенно – Инструкция по С-витаминизации);

14. 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 (сокращенно – Инструкция по гиг. обучению).

подпись

инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта

_____ 20__ г.

подпись

инициалы, фамилия, должность проверяющего (руководителя проверки)

_____ 20__ г.

<*> В перечне требований, предъявляемых к 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 субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному субъекту, а также, если предъявляемое требование невозможно оценить в рамках мониторинга;

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.

2. «Нет» – 0 - 1 балл:

1 балл – если требование реализовано не в полном объеме;

0 баллов – если требование не реализовано.

3. «Не требуется» – 2 балла.

**Оценка результатов по отдельным санитарно-гигиеническим показателям по
учреждению в целом**
(максимальное количество баллов – 168, при отсутствии плавательного бассейна – 160).

№ п/п	Наименование санитарно-гигиенического показателя, его доля в определении санэпидблагополучия учреждения	Фактическое количество баллов	Количество признаков	Максимальное количество баллов	Риск не выражен или слабо – от... баллов и более	Средняя степень риска – от баллов до баллов	Выраженный риск – менее баллов
1	Требования к земельному участку и территории, <i>Удельный вес: 4,7/5%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
2	Требования к зданию, <i>Удельный вес: 6/6,3%</i>		5	10	10-9	8	7 и менее
3	Санитарно-техническое благоустройство (состояние отопления, вентиляции, водоснабжения и канализации), <i>Удельный вес: 4,7/5%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
4	Естественное и искусственное освещение, <i>Удельный вес: 8,3/8,8%</i>		7	14	14 - 13	12 - 11	10 и менее
5	Оборудование помещений, <i>Удельный вес: 7/7,5%</i>		6	12	12 - 11	10 - 9	8 и менее
6	Требования к организации образовательного процесса, <i>Удельный вес: 23/24%</i>		19	38	38 - 34	33 - 29	28 и менее
7	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания, <i>Удельный вес: 9,5/10%</i>		8	16	16 - 14	13 - 12	11 и менее
8	Устройство и содержание плавательных бассейнов, <i>Удельный вес: 4,7/5%</i>		4	8	8	7 - 6	5 и менее
Итого по условиям и организации			57 /	114 /	114-103/ 106-95	102-86/ 94-80	85 и менее/

образовательного процесса (пункты 1 - 8), Удельный вес: 68/71%		53	106			79 и менее
9	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания (устройство и содержание объекта питания, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками), <i>Удельный вес: 24/25%</i>	20	40	40 - 36	35 - 30	29 и менее
10	Качество питания, контроль, <i>Удельный вес: 7/8%</i>	7	14	14 - 13	12 - 11	10 и менее
Итого по организации питания, Удельный вес: 32/34%		27	54	54 - 49	48 - 41	40 и менее
<i>Итого</i>		84/80	168/160	168 - 151/ 160 - 144	150 - 126/ 143 - 120	125 и менее/ 119 и менее

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