

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ
**«Новосибирский
научно-исследовательский
институт гигиены»**

630108, Новосибирск, ул. Пархоменко, 7
Тел./факс 8-383-343-34-01
E-mail: ngi@niig.su
ОКПО 01966779. ОГРН 1035401488858.
ИНН 5404105128/КПП 540401001

13.03.2018 г. № 167-01

О разработке проверочных листов
для организаций отдыха и
оздоровления детей

Руководителю Федеральной
службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей
и благополучия человека
А.Ю. Поповой

(127994 Москва,
Вадковский пер., 18, стр. 5 и 7)

Уважаемая Анна Юрьевна!

В соответствии с государственным заданием на 2018 год институтом разработана форма проверочных листов по организациям отдыха и оздоровления детей (стационарные организации отдыха и оздоровления детей - приложение 1; лагеря палаточного типа – приложение 2; учреждения с дневным пребыванием детей в период каникул – приложение 3).

Подготовленные проекты проверочных листов составлены на основании действующего перечня законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации, в соответствии с которыми предъявляются требования к стационарным организациям отдыха и оздоровления детей. Ответы на все вопросы формализованы.

После утверждения проверочных листов, институтом в месячный срок может быть подготовлен алгоритм оценки и формализации данных, а также программный продукт позволяющий в автоматизированном режиме оценивать информацию по субъекту надзора, использовать ее для объективизированной оценки потенциального ущерба здоровью, использовать данные проверочного листа в оценке эффективности оздоровления, накапливать информацию для последующей оценки общих проблем в обеспечении соблюдения санитарного законодательства Российской Федерации и Законодательства в сфере защиты прав потребителей.

Директор

И.И.Новикова

**Проверочный лист (список основных контрольных вопросов)
при проведении плановой проверки с целью федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований в стационарных организациях отдыха и оздоровления детей**

Настоящая форма проверочного листа применяется при проведении должностными лицами территориальных органов Роспотребнадзора плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований в стационарных организациях отдыха и оздоровления детей. Предмет плановой проверки ограничивается требованиями, изложенными в форме проверочного листа. Проверочный лист утвержден приказом Роспотребнадзора от __ № __ "Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора".

1. Наименование территориального (уполномоченного) органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: _____

2. Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя: _____

3. Наименование балансодержателя _____

4. Индивидуальный номер налогоплательщика _____

5. ФИО руководителя оздоровительной организации _____

6 Место нахождения объекта государственного надзора: почтовый индекс. адрес _____

Телефон/факс _____ Моб. телефон _____ Email _____

7. Продолжительность смены _____ дней.

8. Возраст детей с ____ по ____.

9. Количество детей в смену ____.

10. Количество персонала _____, в т.ч. задействованного в приготовлении пищи ____.

12. Дата составления проверочного листа _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований СанПиН 2.4.4.3155-13	Ответы на вопросы	Реквизиты
СОБЛЮДЕНИЕ ОБЩИХ ТРЕБОВАНИЙ			
1	Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества.	да/нет	П.1.7. (СанПиН 2.4.4.3155-13)
2	Все работники, допущенные к работе, прошли в полном объеме медицинские осмотры, привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, прошли профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (перед началом оздоровительного сезона)	да/нет	П.1.8. (СанПиН 2.4.4.3155-13)
3	На всех детей, принятых в лагерь имеются заключения врача об отсутствии контактов с инфекционными больными, о состоянии здоровья детей и сведения об имеющихся у детей прививках	да/нет	П.1.10. (СанПиН 2.4.4.3155-13)
4	Медицинский персонал в ежедневном режиме проводит санитарно-противоэпидемические мероприятия; осматривает работников пищеблока и дежурных детей на наличие гнойничковых заболеваний кожи, катаральных явлений верхних дыхательных путей, проводит опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечного тракта. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.	да/нет	П.13.2. (СанПиН 2.4.4.3155-13)
5	Инфекционные больные – изолируются, о случаях инфекционных заболеваний по составляются извещение в территориальные медицинские организации и управления Роспотребнадзора в течение первых двух часов.	да/нет	П.13.2. (СанПиН 2.4.4.3155-13)

6	Медицинские работники регулярно осматривают детей на педикулез и чесотку – перед началом смены и далее в еженедельном режиме	да/нет	П.13.2. (СанПиН 3.2.3215-14)
СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К ТЕРРИТОРИИ			
7	На территории предусмотрен отвод паводковых и ливневых вод от участка для предупреждения его затопления и загрязнения	да/нет	П.2.4. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
8	Колочих кустарников, а также зеленые насаждений, дающих мелкие семена и ядовитые плоды, нет.	да/нет	П.3.1. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
9	Территория имеет наружное электрическое освещение. Уровень искусственной освещенности в темное время суток в местах возможного нахождения детей не менее 10 лк на уровне земли	да/нет	П.3.2. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
10	Покрытие спортивных площадок беспыльное, выполнено из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека	да/нет	П.3.5. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
11	Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны установлены раздельные контейнеры, с плотно закрывающимися крышками. Площадка оборудована с трех сторон ветронепроницаемым ограждением, превышающим высоту контейнеров	да/нет	П.3.6. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
12	Мусор собирается в металлические мусоросборники с закрывающимися крышками. Очистка мусоросборников производится при их заполнении на 2/3 объема. После опорожнения мусоросборники дезинфицируются разрешенными для этих целей средствами.	да/нет	П.12.10. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
13	На территории клещей нет, акарицидная обработка проведена, грызунов нет, дератизационные мероприятия проведены в необходимом объеме	да/нет	П.3.9. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
14	Территория содержится в чистоте. Уборка проводится не менее одного раза в сутки.	да/нет	П.12.10. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К УСЛОВИЯМ ПРОЖИВАНИЯ			
15	Площадь спальных помещений по всем жилым зданиям составляет не менее 4 м ² на 1-го ребенка	да/нет	П.4.4. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
16	В каждой спальне установлены тумбочки, стулья (табуреты), стол, шкаф (шкафы) для хранения одежды и обуви	да/нет	П. 4.7(Сан ПиН 2.4.4.3155-13).
17	Мебель исправна, ее покрытие предусматривает возможность проведения влажной уборки и дезинфекции	да/нет	П.4.7. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
18	Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (матрацем с наматрасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и 3 полотенцами (для лица, ног и банное). На одного ребенка отдыхающего в смену предусмотрено не менее двух комплектов постельного белья, наматрасников и полотенец.	да/нет	П.4.8(Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
19	Окна спальных помещений оборудованы солнцезащитными устройствами	да/нет	4.9. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
20	Оконные стекла моются по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в смену	Да/нет	12.2.(СанПиН 2.4.4.3155-13)
21	Уровни искусственной освещенности в спальнях помещениях и помещениях для отрядных мероприятий жилого корпуса соответствуют гигиеническим требованиям к искусственному и освещению жилых и общественных зданий.	да/нет	7.1. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
22	В качестве источников искусственного освещения в жилых помещениях применяются люминесцентные лампы и лампы с аналогичными светотехническими характеристиками со светорассеивающей арматурой;	да/нет	7.1. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
23	Перегоревших люминесцентных ламп нет.	да/нет	7.5. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
24	В жилых корпусах обеспечены необходимые условия для просушивания верхней одежды и обуви, стирки и глажения.	да/нет	П.4.11 (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
25	Банные дни для детей проводятся не реже 1 раза в 7 дней. Возможность	Да/нет	12.5.(СанПиН

	помывки в душе - предоставлена ежедневно.		2.4.4.3155-13)
26	Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю	Да/нет	12.7.(СанПиН 2.4.4.3155-13)
27	Санитарно-техническое оборудование в туалетах исправное, без сколов, трещин и других дефектов. Мыло, туалетная бумага имеются в наличии, электрополотенца функционируют.	да/нет	П.4.13 (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
28	Созданы условия для стирки личных вещей	да/нет	П.4.14. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
29	Потолки, стены и полы всех помещений без нарушения целостности, признаков поражения грибом, выполнены из материалов, допускающих уборку влажным способом и дезинфекцию	да/нет	4.18. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
30	Температура воздуха: в спальнях помещениях составляет +20 ... +24 °С	Да/нет/не оцен.	6.3. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
31	Все помещения ежедневно проветриваются, площадь фрамуг и форточек, используемых для проветривания, составляет не менее 1/50 площади пола	да/нет	6.5. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
32	Во всех помещениях пребывания детей 2 раза в сутки техническим персоналом детского оздоровительного лагеря проводится влажная уборка с применением моющих средств. Половое покрытие, панели, окна, светильники – чистые. Ковровые покрытия убираются ежедневно с помощью пылесоса	Да/нет	12.2.(СанПиН 2.4.4.3155-13)
33	Генеральная уборка территории и всех помещений проводится перед началом смены с применением моющих и дезинфицирующих средств	Да/нет	12.1.(СанПиН 2.4.4.3155-13)
34	Уборка помещений медицинского назначения и обработка изделий медицинского назначения проводятся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность	Да/нет	12.11.(СанПиН 2.4.4.3155-13)
35	Уборку туалетов проводят с применением дезинфицирующих средств по мере загрязнения, но не менее 2 раз в день. Унитазы моются с помощью ершей и щеток горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Да/нет	12.3.(СанПиН 2.4.4.3155-13)
36	Уборочный инвентарь имеет маркировку в зависимости от назначения помещений	Да/нет	12.4.(СанПиН 2.4.4.3155-13)
37	Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в промаркированных емкостях.	Да/нет	12.4.(СанПиН 2.4.4.3155-13)
38	Уборочный инвентарь и дезинфицирующие средства хранятся в недоступном для детей месте	да/нет	П.4.15. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
39	Дверные ручки, краны умывальников, спусковые ручки бачков унитазов и писсуаров, сидения на унитазах моются ежедневно горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств	Да/нет	12.3.(СанПиН 2.4.4.3155-13)
40	Вода, поступающая в сеть отвечает гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения по микробиологическим показателям	Да/нет/не оцен.	5.2. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
41	Вода, используемая для питьевых целей и приготовления пищи отвечает гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям	Да/нет/не оцен.	5.2., 10.10 (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
42	Бесперебойной подачей холодной и горячей воды обеспечены помещения медицинского назначения, столовой, туалеты, душевые, умывальные с ногомойками, комнаты гигиены девочек, умывальные перед обеденным залом, постирочная, помещения для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов.	Да/нет	5.4. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
43	Аварийных ситуаций в течение оздоровительной смены в системах хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и канализации не было	Да/нет	5.6. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
44	Замечаний по организации питьевого режима нет	Да/нет	10.10., 10.11 (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
СОБЛЮДЕНИЕ ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ			
45	К работе на пищеблоке допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинский осмотр,	Да/нет	13.9,13.10 (СанПиН

	профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (не реже 1 раза в 2 года), привитые в соответствии с национальным календарем прививок, имеющие ЛМК		2.4.5.2409 -08)
46	Фактическое меню соответствует утвержденному цикличному	Да/нет	10.2 (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
47	Утвержденное цикличное меню отвечает гигиеническим требованиям по химическому составу и биологической ценности, не включает повторы блюд в течение дня и двух смежных дней, не содержит блюда в приготовлении которых используются не щадящие способы кулинарной подготовки, запрещенных продуктов и блюд нет.	Да/нет	10.1, 10.5., 10.7 (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
48	Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке.	Да/нет	14.6 (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
49	Результаты лабораторного контроля содержания С-витамина в третьих блюдах отвечают гигиеническим требованиям	Да/нет/ не оцен.	9.24. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
50	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, результаты оценки калорийности исследованных блюд соответствуют расчётным данным	Да/нет/ не оцен.	6.11 (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
51	Результаты лабораторных исследований готовых блюд по микробиологическим показателям отвечают гигиеническим требованиям	Да/нет/ не оцен.	ТР ТС 021/2011
52	Результаты лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям отвечают гигиеническим требованиям	Да/нет/ не оцен.	ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2011, ТР ТС 034/2011, ТР ТС 015/2011, ТР ЕАЭС 040/2016
53	Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье, на этапе поступления на пищеблок сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции, имеет маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Фактов приема продукции без единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и приема продукции без товаросопроводительной документации нет	Да/нет	ТР ТС 021/2011 - ст.5.1, 5.3.
54	При хранении и реализации пищевой продукции соблюдаются сроки годности и условия хранения, установленные изготовителем.	Да/нет	ТР ТС 021/2011 - ст.17.7,17.12
55	Продукция в маркировке которой указаны не полные сведения, регламентированные ТР ТС, не принимается	Да/нет	ТР ТС 022/2011
56	Пищеблок обеспечен необходимым оборудованием, инвентарем и посудой	Да/нет	8.4. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
57	Разделочный инвентарь промаркирован, используется в соответствии с маркировкой	Да/нет	8.6. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
58	Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока созданы	Да/нет	8.11 (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
59	Производственные столы, кухонная посуда, оборудование, инвентарь имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов, используются в соответствии с маркировкой	Да/нет	8.5. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
60	Моечные ванны для мытья кухонной посуды, оборудования и инвентаря обеспечиваются подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды (кухонной и столовой) моечные ванны оборудуются гибкими шлангами с душевой насадкой	Да/нет	8.8. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
61	Документация пищеблока ведется в полном объеме и своевременно (бракеражные журналы, журнал здоровья, накопительная ведомость, меню раскладки и др.)	Да/нет	9.2, 9.3., 9.24, 9.25, 10.3. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
62	Суточные пробы оставлены от всех приемов пищи в полном объеме (хранение 48 часов), замечаний по условиям хранения суточных проб нет	Да/нет	9.6. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
63	Для искусственного освещения в помещениях пищеблока установлены	Да/нет	3.4. (СанПиН

	светильники во влагопылезащитном исполнении.		2.4.5.2409 -08)
64	Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.	Да/нет	4.3 (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
65	Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.	Да/нет	5.3. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
66	Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.	Да/нет	5.6. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
67	Гигиенические требования к мытью и обработке столовой и кухонной посуды, инвентаря, технологического оборудования соблюдаются	Да/нет	5.18-5.17. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
68	Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника.	Да/нет	13.3 (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
69	В гардеробных персонала пищеблока личные вещи и обувь хранится отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).	Да/нет	13.6 (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
70	Перед входом в столовую установлены раковины для мытья рук из расчета не менее 1 раковины на 25 посадочных мест, все в рабочем состоянии. Для сушки рук установлены электрополотенца (или одноразовые полотенца). Мыло в наличии.	Да/нет	8.3. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕЧЕБНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ И ЗАКАЛИВАЮЩИХ ПРОЦЕДУР			
71	Режим дня предусматривает: наличие закаливающих (водных, воздушных, солнечных) процедур.	Да/нет	11.1 (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
72	Физкультурные и спортивные мероприятия организуются с учетом возраста, физической подготовленности и здоровья детей.	Да/нет	11.3 (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
73	При организации закаливания детей реализованы основные гигиенические принципы - постепенность, систематичность, комплексность и учет индивидуальных особенностей ребенка.	Да/нет	11.4 (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
74	Проводится купание детей в открытых водоемах (бассейнах)	Да/нет	11.6 (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
75	В оздоровительной организации реализуются оздоровительные процедуры, направленные на коррекцию и профилактику имеющейся патологии у детей	Да/нет	11.1 (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
ОЦЕНКА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ			
76	Набор и площади помещений для кружковых занятий соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям дополнительного образования детей	да/нет	П.4.6. (Сан ПиН 2.4.4.3155-13)
77	Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях, используемых для организации занятий по программам дополнительного образования соответствуют гигиеническим требованиям	Да/нет	7.1 (СанПиН 2.4.4.3155-13)
78	В качестве источников искусственного освещения в помещениях, используемых для дополнительного образования детей, применяются люминесцентные лампы или лампы с аналогичными светотехническими характеристиками со светорассеивающей арматурой. Не используются в одном помещении в качестве общего освещения одновременно лампы разного типа.	Да/нет	7.3. (СанПиН 2.4.4.3155-13)
79	Ученическая мебель должна быть стандартной комплектной, табуреты и скамьи не используются	Да/нет	5.3. (СанПиН 2.4.2.2821-10)
80	На ученическую мебель должна быть нанесена цветовая маркировка, которую наносят на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга или полос. Маркировка соответствует номеру мебели.	Да/нет	5.4. (СанПиН 2.4.2.2821-10)
81	Температура воздуха в помещениях для проведения занятий: +20 ... +24 °С	Да/нет/ не оценив алось	6.3. (СанПиН 2.4.4.3155-13)
82	Все помещения, используемые для дополнительного образования детей, ежедневно проветриваются, площадь фрамуг и форточек, используемых для проветривания, составляет не менее 1/50 площади пола	Да/нет	6.5. (СанПиН 2.4.4.3155-13)
83	Перегоревших люминесцентных ламп в помещениях дополнительного образования нет	Да/нет	7.5. (СанПиН 2.4.4.3155-13)

Контрольный список вопросов составлен на основании перечня законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации, в соответствии с которыми предъявляются требования к общеобразовательной организации с учетом осуществляемых ей видов деятельности:

1. СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей.
2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
3. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
4. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
5. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
6. СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества»;
7. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
8. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
9. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
10. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
11. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
12. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции»;
13. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок»;
14. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» ;
15. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
16. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбной продукции».

ФИО и подпись ответственного лица территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека составившего проверочный лист:

ФИО и подпись представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, в отношении которого проводилась проверка и составлен проверочный лист:

**Проверочный лист (список основных контрольных вопросов)
при проведении плановой проверки с целью федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований в детских лагерях палаточного типа**

Настоящая форма проверочного листа применяется при проведении должностными лицами территориальных органов Роспотребнадзора плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований в детских лагерях палаточного типа. Предмет плановой проверки ограничивается требованиями, изложенными в форме проверочного листа. Проверочный лист утвержден приказом Роспотребнадзора от ___ № ___ "Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора".

1. Наименование территориального (уполномоченного) органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: _____
2. Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя: _____
3. Наименование балансодержателя _____
4. Индивидуальный номер налогоплательщика _____
5. ФИО руководителя оздоровительной организации _____
- 6 Место нахождения объекта государственного надзора: почтовый индекс _____ адрес _____
Телефон/факс _____ Моб. телефон _____ Email _____
7. Продолжительность смены _____ дней.
8. Возраст детей с ___ по ___.
9. Количество детей в смену _____.
10. Количество персонала _____, в т.ч. задействованного в приготовлении пищи _____.
11. Форма организации питания (костровое, военно-полевая кухня, столовая иного оздоровительного учреждения, привозное питание).
12. Дата составления проверочного листа _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований СанПиН 2.4.4.3048-13	Ответы на вопросы	Реквизиты
СОБЛЮДЕНИЕ ОБЩИХ ТРЕБОВАНИЙ			
1	Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества.	да/нет	1.9. (Сан ПиН 2.4.4.3048-13)
2	Все работники, допущенные к работе, прошли в полном объеме медицинские осмотры, привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, прошли профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (перед началом оздоровительного сезона)	да/нет	1.10. (Сан ПиН 2.4.4.3048-13)
3	На всех детей, принятых в лагерь имеются заключения врача об отсутствии контактов с инфекционными больными, о состоянии здоровья детей и сведения об имеющихся у детей прививках	да/нет	1.12. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
4	Медицинские работники регулярно осматривают детей на педикулез и чесотку – перед началом смены и далее в еженедельном режиме	да/нет	П.13.2. (СанПиН 3.2.3215-14)
5	Количество детей в отрядах не превышает 15 человек	да/нет	1.12. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
6	В штате палаточного лагеря имеется медицинский работник	да/нет	1.15. (Сан ПиН

			2.4.4. 3048-13)
7	Лагерь имеет устойчивую телефонную связь	да/нет	1.16. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
8	Территория сухая, незаболоченная, незатопляемая дождевыми и паводковыми водами с ровным рельефом и одним склоном для стока ливневых вод	да/нет	2.3. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
9	Территория обозначена по периметру хорошо заметными знаками	да/нет	2.4. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
10	На территории имеются зоны функционирующие в соответствии с прямым назначением: жилая; приготовления и приема пищи, хранения продуктов питания; санитарно-бытовая; административно-хозяйственная; физкультурно-спортивная.	да/нет	2.5. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
11	Территория очищена от мусора и сухостоя, акарицидные и дератизационные мероприятия проведены, клещей и грызунов - нет	да/нет	2.6. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
12	На расстоянии более 25 метров от жилой зоны и пищеблока выделено место для сбора и хранения мусора в емкостях, недоступных для грызунов и иных животных.	да/нет	2.7. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
13	Замечаний по организации питьевого режима нет	да/нет	3.1.,3.4. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
14	Дезинфекция емкостей для воды (доставка и хранение) проводится препаратами, разрешенными к применению в установленном порядке, в соответствии с инструкцией производителя	да/нет	3.2. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
15	Для питья, мытья овощей и фруктов, которые в дальнейшем не подвергаются термической обработке, используется вода, отвечающая требованиям безопасности предъявляемым к питьевой воде	да/нет	3.4. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
16	Для обеспечения горячей водой пищеблока и санитарно-бытовой зоны в постоянном режиме имеется запас горячей воды	да/нет	3.5. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
УСЛОВИЯ ДЛЯ ПРОЖИВАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИИ ДОСУГА			
17	Палатки прочные, непромокаемые, ветроустойчивые, имеют защитные сетки на двери и окнах (от насекомых). Под тентом выделено место для хранения обуви.	да/нет	4.3. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
18	Мальчики и девочки размещены в разных палатках. Каждый проживающий в палаточном лагере должен иметь индивидуальное спальное место.	да/нет	4.4. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
19	Запас постельного белья сформирован с учетом обеспечения смены комплекта не менее 1 раза в 7 дней.	да/нет	4.5. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
20	В палатках, не обеспеченных кроватями или раскладушками, используются теплоизоляционные коврики и спальные мешки. Спальные мешки укомплектованы съемными вкладышами из хлопчатобумажной ткани.	да/нет	4.6. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
21	Перед началом работы лагеря постельные принадлежности (матрацы, одеяла, подушки) и спальные мешки (кроме личных индивидуальных спальных мешков), прошли камерную дезинфекцию (или химическую чистку), подтверждающие документы имеются	да/нет	4.7. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
22	В жилой зоне оборудовано место для сушки одежды и обуви	да/нет	4.1. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
23	Палатки содержатся в чистоте, мусора нет.	да/нет	10.6. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
24	Физкультурно-спортивная зона хорошо инсолируема, условия для проведения подвижных игр имеются	да/нет	5.1. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
25	Замечаний по обустройству водного объекта для рекреационных целей нет	да/нет	5.2. – 5.4. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
26	Замечаний по обустройству и эксплуатации санитарно-бытовой зоны нет (установлены под навесом наливные умывальники из расчета 1 на 10 чел., оборудованы душевая и место для стирки белья, туалеты отдельные для мальчиков и девочек из расчета 1 очко на 20 чел.; оборудовано место для личной гигиены девушек)	да/нет	7.1.,7.2.,7.5.,7.7 (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
27	Сточные воды (от пищеблока, бани, душевых, умывальников, моечной столовой и кухонной посуды) отводятся в специальную яму через мьлоуловитель	да/нет	7.2.,9.7. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
28	Помывка детей в бане проводится не реже 1 раза в 7 дней.	да/нет	7.3. (Сан ПиН

			2.4.4. 3048-13)
29	Туалеты расположены на расстоянии не менее 25 метров от жилой зоны и пищеблока, оборудованы навесом. Заполнение выгреба менее 2/3 объема, возле туалетов оборудованы рукомойники. Дорожки к туалетам ровные, без впадин и ям.	да/нет	7.5.,7.6. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
30	Ямы для сбора сточных вод закрыты крышками, допускается их заполнение не более чем на 2/3 объема. Для предупреждения выплода мух рекомендуется использовать дезинсекционные средства	да/нет	10.3. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
31	Органические (пищевые) отходы утилизируются посредством компостной ямы, глубиной не менее 1 метра, с крышкой, отходы ежедневно присыпаются слоем земли не менее 2,5 сантиметра. При заполнении на 2/3 объема яма засыпается землей и далее не используется.	да/нет	10.3(Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
32	Выгребные ямы туалетов ежедневно заливаются растворами дезинфицирующих средств, а также периодически обрабатываются инсектицидами для предотвращения выплода мух.	да/нет	10.5. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
33	Дверные ручки и полы в туалетах ежедневно промываются персоналом лагеря с использованием моющих средств и дезинфицирующих средств.	да/нет	10.4(Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
34	Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку (красную, оранжевую) и хранится отдельно.	да/нет	10.8. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
ОБУСТРОЙСТВО АДМИНИСТРАТИВНО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ЗОНЫ			
36	Замечаний по обустройству административно-хозяйственной зоны – нет. Зона включает административную палатку, палатки для приготовления и приема пищи, мочную столовой и кухонной посуды, палатку для хранения продуктов, палатку снаряжения и инвентаря, медицинскую палатку.	да/нет	6.1.,6.3. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
37	Кладовая оборудована стеллажами, приподнятыми над полом более чем на 0,35 м и установленными на расстоянии от стены более чем 0,2 м. Продукты хранятся в емкостях с крышками, исключающих возможность проникновения влаги, насекомых, грызунов и животных.	да/нет	6.3. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
38	Перед входом на пищеблок оборудован умывальник для мытья рук персонала, занятого приготовлением пищи, вода имеется.	да/нет	6.3. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
39	Столовая для приема пищи размещена под навесом, оборудована столами и стульями (скамьями)	да/нет	6.5. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ			
40	Принцип поточности на пищеблоке соблюдается, имеются необходимые для технологического процесса кухонная посуда, промаркированный разделочный инвентарь и доски, технологические столы для сырой и готовой продукции, стеллажи для сушки и хранения чистой посуды, ведра с крышками для сбора пищевых отходов. Столы промаркированы, имеют гигиеническое покрытие устойчивое к воздействию дезинфицирующих и моющих средств.	да/нет	9.6., 9.7., 9.13 (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
41	Персонал пищеблока обеспечен спец. одеждой - фартуки, халаты, косынки (не менее чем в двух комплектах для всего поварского состава и дежурных по кухне)	да/нет	9.7. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
42	Для приема пищи используется металлическая, эмалированная и фаянсовая посуда. Количество комплектов посуды и столовых приборов соответствует количеству детей и персонала лагеря	да/нет	9.8.,9.9. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
43	Уборка столовой и мытье столов проводятся после каждого приема пищи с использованием чистой ветоши и промаркированных емкостей.	да/нет	9.10. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
44	Для мытья столовой и чайной посуды, столовых приборов используются промаркированные емкости (не менее 3). Смена воды в каждой емкости проводится после мытья и ополаскивания 20 единиц посуды	да/нет	9.14. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
45	После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются. Разделочные доски и ножи - ошпариваются кипятком, просушиваются и хранятся на стеллажах. Чистая посуда и столовые приборы - на полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Столовые приборы хранятся в вертикальном положении ручками вверх.	да/нет	9.14. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
46	Ветошь, щетки для мытья посуды после использования подвергаются кипячению в течение 15 минут в воде с добавлением моющих средств (или обрабатываются дезинфицирующим раствором, разрешенным к применению), затем промывают, сушат и хранят в специально промаркированной емкости.	да/нет	9.15. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
47	В палаточном лагере организуется 3 - 5-разовое питание, фактический	да/нет	9.15., 9.23.

	рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.		(Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
48	Замечаний по содержанию цикличного меню – нет: меню утверждено начальником палаточного лагеря (или его учредителем), предусматривает три приема пищи с горячими блюдами; содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда, ссылки на рецепты; запрещенных блюд и продуктов, а также повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение дня и двух последующих дней – нет.	да/нет	9.16, 9.18, 9.19, 9.24, (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
49	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Мясные и рыбные консервы используются только для приготовления горячей пищи непосредственно после вскрытия банки. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, морковь, свеклу) используют только после термической обработки.	да/нет	9.20 (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
50	Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении от суточного рациона составляет: завтрак - 20 - 25%, второй завтрак - 5 - 10%; обед - 30 - 35%, полдник - 10%, ужин - 25 - 30%.	да/нет	9.21 (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
51	В суточном рационе питания содержание белков обеспечивает 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.	да/нет	9.22 (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
52	Результаты лабораторных исследований готовых блюд по микробиологическим показателям отвечают гигиеническим требованиям	Да/нет/ не опред	ТР ТС 021/2011
53	Результаты лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям отвечают гигиеническим требованиям	Да/нет/ не опред	ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2011, ТР ТС 034/2011, ТР ТС 015/2011, ТР ЕАЭС 040/2016
54	Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье, на этапе поступления на пищеблок сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции, имеет маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Фактов приема продукции без единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и приема продукции без товаросопроводительной документации нет	Да/нет	ТР ТС 021/2011 - ст.5.1, 5.3.
55	При хранении и реализации пищевой продукции соблюдаются сроки годности и условия хранения, установленные изготовителем.	Да/нет	ТР ТС 021/2011 - ст.17.7,17.12
56	Продукция в маркировке которой указаны не полные сведения, регламентированные ТР ТС, не принимается	Да/нет	ТР ТС 022/2011
57	Информация о качестве и безопасности поступающих на пищеблок продуктов питания и кулинарных изделий, допущенных до приготовления пищи отражается в журнале бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	да/нет	9.27 (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
58	Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы и внесения информации об органолептических свойствах готовых блюд и кулинарных изделий в журнал бракеража готовой продукции	да/нет	9.29 (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
59	Готовые блюда реализуются не позднее 1-го часа с момента их приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается	да/нет	9.30. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
60	Персонал пищеблока перед началом работы должен одевает чистую спецодежду, убирать волосы под головной убор, тщательно моет руки с мылом	да/нет	11.1(Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
61	Ежедневно перед началом работы медицинский работник осматривает персонал пищеблока и дежурных по кухне на наличие гнойничковых заболеваний и заболеваний верхних дыхательных путей	да/нет	11.2(Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
ОЦЕНКА РЕЖИМА ДНЯ			
62	Замечаний по режиму дня нет - продолжительность сна более 8 часов, в режиме предусмотрены зарядка, оздоровительные и закаливающие процедуры, виды деятельности чередуются рационально	да/нет	8.1. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)

63	Физкультурные и спортивные мероприятия организуются с учетом возраста, физической подготовленности и здоровья детей. Пот всем детям имеется информация о распределении на группы для занятий физической культурой	да/нет	8.3. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)
64	Перед выходом в поход все участники проходят медицинский осмотр и получают разрешение медицинского работника	да/нет	8.7. (Сан ПиН 2.4.4. 3048-13)

Контрольный список вопросов составлен на основании перечня законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации, в соответствии с которыми предъявляются требования к общеобразовательной организации с учетом осуществляемых ей видов деятельности:

1. СанПиН 2.4.4. 3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа»;
2. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
4. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
5. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
6. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
7. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
8. ТР ТС 027/ 2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции»;
9. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок»;
10. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» ;
11. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
12. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбной продукции».

ФИО и подпись ответственного лица территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, составившего проверочный лист:

 ФИО и подпись представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, в отношении которого проводилась проверка и составлен проверочный лист:

**Проверочный лист (список основных контрольных вопросов)
при проведении плановой проверки с целью федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул"**

Настоящая форма проверочного листа применяется при проведении должностными лицами территориальных (уполномоченных) органов Роспотребнадзора плановых (внеплановых) проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул.

Предмет проверки ограничивается требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

Проверочный лист утвержден приказом Роспотребнадзора от __ № __ "Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора".

Общая информация:

1. Наименование уполномоченного органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: _____

3. Полное наименование учреждения образования (иного учреждения) на базе которого функционирует проверяемая организация отдыха оздоровления _____

4. Индивидуальный номер налогоплательщика _____

5. ФИО руководителя оздоровительной организации _____

6 Место нахождения объекта государственного надзора: почтовый индекс _____ адрес _____

Телефон/факс _____ Моб. телефон _____ Email _____

7. Дата составления проверочного листа _____

8. Режим функционирования - с 8.30 до 14.30 часов /с 8.30 до 18.00 часов

9. Продолжительность смены _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы	Реквизиты
1. Соблюдение общих требований			
1	Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества.	да/нет	П.1.6. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
2	Все работники, допущенные к работе, прошли в полном объеме медицинские осмотры, привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, прошли профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (перед началом оздоровительного сезона)	да/нет	П.1.7. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
3	Продолжительность смены определяется длительностью каникул и составляет в период летних каникул не менее 21 календарного дня; осенью, зимой и весной - не менее 5 рабочих дней.	да/нет	П.1.5. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
4	На всех детей, принятых в лагерь имеются заключения врача об отсутствии контактов с инфекционными больными, о состоянии здоровья детей и сведения об имеющихся у детей прививках, распределение на	да/нет	П.3.4. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)

	группы здоровья и группы занятий физкультурой		
5	Медицинский персонал осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оцениваются показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.	да/нет	П. 13.4. (СанПиН 2.4.4.2599-10)
	Медицинские работники регулярно осматривают детей на педикулез и чесотку – перед началом смены и далее в еженедельном режиме		П.13.2. (СанПиН 3.2.3215-14)
2. Режим дня			
6	Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр; регулярное 2 или 3-разовое питание	да/нет	П.2.2. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
7	Кружковая деятельность с ограниченной двигательной активностью (изобразительная деятельность, моделирование, шахматы, рукоделие и другие подобные виды деятельности) чередуется с активным отдыхом и спортивными мероприятиями	да/нет	П.2.3. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
8	Наполняемость групп при организации занятий в кружках не превышает 20 чел.	да/нет	П.2.6. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
9	Проведение закаливающих процедур (водные, воздушные и солнечные ванны) контролируется медицинским работником. Закаливание проводят систематически, постепенно увеличивая силу закаливающего фактора.	да/нет	П.3.5. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
Территория и помещения			
10	На территории оздоровительного учреждения имеются зоны отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная	да/нет	П.4.1. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
11	Территория содержится в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода детей на участок. Летом, в сухую погоду, поверхности площадок поливают за 20 минут до начала спортивных занятий. Зимой - площадки и пешеходные дорожки отчищаются от снега и льда.	да/нет	П.11.1. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
12	Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы	да/нет	П.4.4. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
13	Для сбора мусора и пищевых отходов предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны. Площадка с трех сторон оборудована ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора мусора.	да/нет	П.4.5. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
14	Мусоросборники имеют плотно закрывающиеся крышки, и при заполнении 2/3 их объема мусор вывозится на полигоны твердых бытовых отходов. После освобождения мусоросборники очищаются и обрабатываются средствами, разрешенными в установленном порядке, в соответствии с указаниями по борьбе с мухами. Не допускается сжигание мусора на территории учреждения, в том числе в мусоросборниках.	да/нет	П.11.1. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
15	Набор помещений оздоровительного учреждения включает игровые комнаты, помещения для занятий кружков, спальные помещения, помещения медицинского назначения, спортивный зал, столовую, помещение для сушки одежды и обуви, раздевалку для верхней одежды, кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.	да/нет	П.5.2. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
16	Все помещения подвергаются ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах (форточках). Уборка помещений проводится силами технического персонала (без привлечения детей).	да/нет	П.11.2.,11.7. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)

17	Туалеты для мальчиков и девочек отдельные, оборудованы кабинами с дверями без запоров. Количество санитарных приборов определяется из расчета 1 унитаза на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек, 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков. Для персонала выделен отдельный туалет. Туалеты оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или бумажными полотенцами. Мыло, туалетная бумага и полотенца имеются в наличии. Санитарно-техническое оборудование исправное без сколов, трещин и других дефектов.	да/нет	П.5.8. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
18	Места общего пользования (туалеты, буфет, столовая и медицинский кабинет) ежедневно убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и содержат в чистоте.	да/нет	П. 11.8. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
19	Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию: раковины для мытья рук и унитазы чистят ершами или щетками с применением чистящих и дезинфицирующих средств. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом.	да/нет	П. 11.9. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
20	Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеет сигнальную маркировку (красного цвета), используется по назначению и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.	да/нет	П.11.10. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
21	По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде.	да/нет	П.11.15. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
22	Перед обеденным залом оборудованы умывальники из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест, мыло и бумажные полотенца (электрополотенце) имеются в наличии.	да/нет	П.5.9. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
23	Ремонтные работы в период смены в образовательной организации не проводятся	да/нет	П.5.11. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
24	Температура воздуха в помещениях для детей выше 18 °С, относительная влажность воздуха - в пределах 40 - 60%. Регулярно проводится проветривание, на используемых для проветривания форточках установлены сетки для защиты от залета кровососущих насекомых	да/нет	П.6.2. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
25	Оздоровительные учреждения обеспечены водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду	да/нет	П.8.4. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
26	Замечаний по организации питьевого режима, конструкциям питьевых фонтанчиков - нет	да/нет	П.8.5. -8.9.(Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
Соблюдение требований к организации питания			
27	При обеденном зале столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест, для сушки рук установлены электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.	да/нет	П.3.4. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
28	Для искусственного освещения в помещениях пищеблока установлены светильники во влагопылезащитном исполнении.	да/нет	П.3.7. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
29	Пищеблок обеспечен необходимым оборудованием, инвентарем и посудой	да/нет	П.4.1. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
30	Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами	да/нет	П.4.1. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
31	Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.	да/нет	П.4.3. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
32	Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	да/нет	П.4.4. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
33	Столовые обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, шкафами для её хранения около раздаточной линии.	да/нет	П.4.7. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
34	При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали (или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам).	да/нет	П.4.8. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
35	Разделочный инвентарь промаркирован, используется в соответствии с	да/нет	П.4.10. (СанПиН

	маркировкой		2.4.5.2409 -08)
36	Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах	да/нет	П.4.11. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
37	Кухонной и столовой посуды - деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью - нет;.	да/нет	П.4.12. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
38	Разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, а также инвентаря с трещинами и механическими повреждениями на пищеблоке нет	да/нет	П.4.12. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
39	Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.	да/нет	П.4.14. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
40	Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.	да/нет	П.5.3. (СанПиН 2.4.5.2409 -08) П.11.11. (СанПиН 2.4.4.2599-10)
41	Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.	да/нет	П.5.6. (СанПиН 2.4.5.2409 -08), П.11.4.,11.5 (СанПиН 2.4.4.2599-10)
42	Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.	да/нет	П.5.7. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
43	На пищеблоке имеются условия для мытья и обработки столовой и кухонной посуды, инвентаря, технологического оборудования	да/нет	П.п. 5.8-5.17 (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
44	Гигиенические требования к мытью и обработке столовой и кухонной посуды, инвентаря, технологического оборудования соблюдаются	да/нет	П.п. 5.8-5.17 (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
45	Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.	да/нет	П. 5.18 (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
46	Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, (специально отведенное место вне производственных помещений). Инвентарь для мытья туалета хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.	да/нет	П.5.22. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
47	Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, (специально отведенное место вне производственных помещений).	да/нет	П.5.22. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
48	Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не более 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.	да/нет	П.11.13. (СанПиН 2.4.4.2599-10)
49	Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока созданы	да/нет	П.13.1. (СанПиН 2.4.5.2409 -08) П.12.1. (СанПиН 2.4.4.2599-10)
50	Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника.	да/нет	П.13.3. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
51	В гардеробных персонала пищеблока личные вещи и обувь хранится отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).	да/нет	П.13.6. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
52	К работе на пищеблоке допущены допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (не реже 1 раза в 2 года), привитые в соответствии с национальным календарем прививок, имеющие ЛМК	да/нет	П.п.13.9, 13.10. (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
53	Суточные пробы оставлены от всех приемов пищи в полном объеме (хранение 48 часов), замечаний по условиям хранения суточных проб нет	да/нет	П.14.11 (СанПиН 2.4.5.2409 -08)
54	Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке.	да/нет	П.п.14.6, 13.10. (СанПиН

			2.4.5.2409 -08)
55	Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе, продовольственное (пищевое) сырье, на этапе поступления на пищеблок сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции, имеет маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Фактов приема продукции без единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и приема продукции без товаросопроводительной документации нет	да/нет	ТР ТС 021/2011 - ст.5.1, 5.3.
56	При хранении и реализации пищевой продукции соблюдаются сроки годности и условия хранения, установленные изготовителем.	да/нет	ТР ТС 021/2011 - ст.17.7.,17.12
57	Продукция в маркировке которой указаны не полные сведения, регламентированные ТР ТС, не принимается	да/нет	ТР ТС 022/2011
58	По результатам лабораторных исследований по санитарно-химическим и микробиологическим показателям рыба и рыбная продукция отвечает требованиям технических регламентов	да/нет/ не иссл.	ТР ТС 021/2011, ТР ЕАЭС 040/2016
59	По результатам лабораторных исследований по санитарно-химическим и микробиологическим показателям соковая продукция из фруктов и овощей отвечает требованиям технических регламентов	да/нет/ не иссл.	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011
60	По результатам лабораторных исследований по санитарно-химическим и микробиологическим показателям молоко и молочная продукция отвечает требованиям технических регламентов	да/нет/ не иссл.	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2011
61	По результатам лабораторных исследований по санитарно-химическим и микробиологическим показателям мясо и мясная продукция отвечает требованиям технических регламентов	да/нет/ не иссл.	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2011
62	По результатам лабораторных исследований крупы и мука отвечают требованиям отвечает требованиям технического регламента	да/нет/ не иссл.	ТР ТС 015/2011
63	По результатам лабораторных исследований специализированная продукция и используемые в питании биологически активные добавки отвечают требованиям технического регламента	да/нет/ не иссл.	ТР ТС 027/ 2012
64	Документация пищеблока ведется в полном объеме и своевременно (бракеражные журналы, журнал здоровья, накопительная ведомость, меню раскладки)	да/нет	П.9.24(Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
65	Фактическое меню соответствует утвержденному цикличному	да/нет	П.9.17 (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
66	Утвержденное цикличное меню отвечает гигиеническим требованиям по распределению калорийности по приемам пищи, химическому составу, биологической ценности, не включает повторы блюд в течение дня и двух смежных дней, не содержит блюда в приготовлении которых используются не щадящие способы кулинарной подготовки, запрещенных продуктов и блюд нет.	да/нет	П.9.6.,9.7.9.11.,9.13., 9.19. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
67	Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.	да/нет	П.9.18 (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
68	При разработке меню предпочтение отдано свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке,	да/нет	П.9.9. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
69	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий	да/нет	П.9.8. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)
70	Организован производственный контроль по вопросам качества и безопасности питания детей.	да/нет	П.13.2. (Сан ПиН 2.4.4.2599-10)

Контрольный список вопросов составлен на основании перечня законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации, в соответствии с которыми предъявляются требования к общеобразовательной организации с учетом осуществляемых ей видов деятельности:

1. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

3. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
4. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
5. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
6. СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества»;
7. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
9. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
10. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
11. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
12. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
13. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции»;
14. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок»;
15. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
16. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
17. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбной продукции».

ФИО и подпись ответственного лица территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, составившего проверочный лист:

ФИО и подпись представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, в отношении которого проводилась проверка и составлен проверочный лист:
