

**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

22.02.2018 г. № 91-01

О разработке проверочного листа
для общеобразовательных организаций

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 проверочного листа по общеобразовательным организациям (приложение 1 на 8 стр.).

Подготовленный проект проверочного листа включает 150 пунктов, составленных на основании действующего перечня законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации, в соответствии с которыми предъявляются требования к общеобразовательной организации с учетом осуществляемых ей видов деятельности (16 нормативных документов). Ответы на все вопросы формализованы.

После утверждения проверочного листа, институтом в месячный срок может быть подготовлен алгоритм оценки и формализации данных, содержащихся в проверочном листе, а также программный продукт позволяющий в автоматизированном режиме оценивать информацию по субъекту надзора, использовать ее для объективизированной оценки потенциального ущерба здоровью, накапливать информацию по общеобразовательным организациям 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 общеобразовательных организациях

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 общеобразовательных организациях. Предмет плановой проверки ограничивается требованиями, изложенными в форме проверочного листа. Проверочный лист утвержден приказом Роспотребнадзора от 18.09.2017 N 860 "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 органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: _____

2. Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя: _____

3. Дата составления проверочного листа _____

4. 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 2.4.2.2821-10	Ответы на вопросы <1>	Реквизиты
Соблюдение общих требований			
1	Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества.	да/нет	П.1.5.
2	Функционирующие в общеобразовательной организации дошкольные группы отвечают требованиям к дошкольным организациям	да/нет/дошкольных групп нет	П.1.6
3	Все имеющиеся помещения используются для организации учебного процесса обучающихся.	да/нет	П.1.7
Соблюдение требований к территории общеобразовательных организаций			
4	Территория школы ограждена по всему периметру.	да/нет/частично	П.3.1.
5	На территории нет ядовитых и колючих растений, а также растений с ядовитыми плодами.	да/нет	П.3.1.
6	Размеры физкультурно-спортивной зоны и зоны отдыха не сокращены.	да/нет	П.3.2.
7	Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает выполнение программ учебного предмета "Физическая культура".	да/нет	П.3.3.
8	Занятия на сырых площадках, имеющих неровности и выбоины, не проводятся.	да/нет	П.3.3.
9	Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы.	да/нет	П.3.6.
10	Площадка для сбора мусора расположена на расстоянии не менее 20 м от здания. На площадке с твердым покрытием устанавливаются контейнеры с плотно закрывающимися крышками.	да/нет	П.3.6.
11	Мусор собирается в мусоросборники, которые плотно закрываются крышками, и при заполнении не более 2/3 освобождаются от мусора. После освобождения мусоросборники очищаются и дезинфицируются.	да/нет	П.12.1.
12	На площадке с твердым покрытием установлены контейнеры с плотно закрывающимися крышками.	да/нет	П.3.6.
13	Въезды и входы на территорию, проезды и дорожки покрыты асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием.	да/нет/частично	П.3.6.

14	Наружное искусственное освещение на территории есть.	да/нет	П.3.9.
15	Уровень искусственной освещенности на земле в темное время суток на дорожках 10 лк и более.	да/нет/не определял ся	П.3.9.
16	На территории построек и сооружений, функционально не связанных с общеобразовательной организацией нет	да/нет	П.3.10
17	Уровни шума на территории общеобразовательной организации не превышают гигиенические нормативы для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки.	да/нет/не определял ся	П.3.12
Соблюдение требований к зданию			
18	Учебные помещения начальных классов выделены в отдельный блок с выходом на участок.	да/нет	П.4.1.
19	Учебные кабинеты для учащихся 1-7-х классов расположены не выше третьего этажа.	да/нет	П.4.1.
20	В цокольном этаже и подвальных помещениях учебных классов и кабинетов, мастерских, помещений медицинского назначения, спортивных, танцевальных и актов залов нет.	да/нет	П.4.2.
21	Гардеробы оснащены ячейками для обуви, вешалками, крючками для одежды, высота крепления их соответствует росту-возрастным особенностям учащихся. При гардеробных установлены скамейки.	да/нет	П.4.5.
22	Обучающиеся 1-4 класса обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях	да/нет	П.4.6.
23	Площадь учебных кабинетов на 1 школьника составляет не менее 2,5 м2.	да/нет	П.4.9.
24	В кабинетах химии, физики, биологии оборудованы лаборантские	да/нет	П.4.10.
25	Площадь кабинетов информатики и других кабинетов, где используются персональные компьютеры, соответствует гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.	да/нет	П.4.11.
26	При спортивных залах оборудованы снарядные; раздевальные для мальчиков и девочек.	да/нет	П.4.14.
27	Эксплуатация бассейна отвечает гигиеническим требованиям к устройству, эксплуатации плавательных бассейнов и качеству воды.	да/нет/нет бассейна	П.4.16.
28	Набор помещений для организации питания обучающихся соответствует требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, учреждениях начального и среднего профессионального образования с учетом типа функционирования пищеблока.	да/нет	П.4.17., П.5.19.3.
29	Площадь библиотеки (информационного центра) составляет не менее 0,6 м2 на одного обучающегося.	да/нет	П.4.19.
30	Кабинет врача, процедурный, прививочный и стоматологический кабинеты оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.	да/нет / медицинс ких кабинетов нет	П.4.23.
31	Прививочный кабинет оборудован в соответствии с требованиями по организации иммунопрофилактики инфекционных болезней.	да/нет / прививоч ного кабинета нет	П.4.23.
32	На каждом этаже размещены туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинами с дверями.	да/нет	П.4.25.
33	Количество санитарных приборов соответствует требованиям: 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек: 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков.	да/нет	П.4.25.
34	Для персонала выделен отдельный санузел из расчета 1 унитаз на 20 человек	да/нет	П.4.25.
35	В санитарных узлах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещены электро- или бумажные полотенца, мыло.	да/нет	П.4.25.
36	Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов.	да/нет	П.4.25.
37	Выделено отдельное место для хранения уборочного инвентаря,	да/нет	П.4.26.

	изолированное от доступа детей		
38	Установлены умывальные раковины в помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), мастерских, кабинетах домоводства, а также во всех помещениях медицинского назначения	да/нет	П.4.27.
39	Умывальные раковины в учебных классах и кабинетах с учетом возрастных особенностей обучающихся (на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1 - 4 классов и на высоте 0,7 - 0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5 - 11 классов)	да/нет	П.4.27.
40	Возле умывальных раковин имеется мыло	да/нет	П.4.27.
41	Потолки и стены учебных помещений, рекреаций, столовой, помещений медицинского назначения - гладкие, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком, допускают проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств.	да/нет	П.4.28
42	Полы в учебных помещениях и кабинетах и рекреациях имеют дощатое, паркетное, плиточное покрытие или линолеум, целостность которого не нарушена и позволяет проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств.	да/нет	П.4.29
43	Набор помещений интерната соответствует гигиеническим требованиям.	да/нет/интерната нет	П.4.33.
44	Оборудование, отделка помещений и их содержание соответствуют гигиеническим требованиям к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	да/нет/интерната нет	П.4.33.
Соблюдение требований к помещениям и оборудованию общеобразовательных организаций			
45	Основной вид используемой ученической мебели для обучающихся начального общего образования - школьная партa, обеспеченная регулятором наклона поверхности рабочей плоскости. Во время обучения письму и чтению наклон рабочей поверхности составляет 7 - 15°. Передний край поверхности сиденья заходит за передний край рабочей плоскости парты на 4 см у парт 1-го номера, на 5 - 6 см - 2-го и 3-го номеров и на 7 - 8 см у парт 4-го номера.	да/нет	П.5.3.
46	Основной вид ученической мебели для обучающихся начального общего образования - школьная партa, обеспеченная регулятором наклона поверхности рабочей плоскости. Во время обучения письму и чтению наклон рабочей поверхности плоскости школьной парты составляет 7 - 15°. Передний край поверхности сиденья при посадке учеников заходит за передний край рабочей плоскости парты на 4 см у парт 1-го номера, на 5 - 6 см - 2-го и 3-го номеров и на 7 - 8 см у парт 4-го номера.	да/нет	П.5.3.
47	Ученическая мебель должна быть стандартной комплектной	да/нет	П.5.3.
48	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	П. 5.4.
49	Рассаживание детей осуществляется с учетом роста и здоровья	да/нет	П. 5.5.
50	Мебель в учебных классах и кабинетах расставлена с учетом гигиенических требований (расстояния и угол видимости)	да/нет	П. 5.6.
51	Классные доски (с использованием мела) имеют темно-зеленый или темно-коричневый цвет, оборудованы лотками для мела, в кабинетах математики и черчения - держателем для чертежных принадлежностей.	да/нет/меловых досок нет	П. 5.6.
52	Кабинеты физики и химии оборудованы демонстрационными столами, установленными на подиуме.	да/нет	П. 5.8.
53	Ученические и демонстрационные столы в кабинетах физики и химии имеют защитные бортики по наружному краю стола.	да/нет	П. 5.8.
54	Кабинет химии и лаборантская оборудованы вытяжными шкафами.	да/нет	П. 5.8.
55	Мастерские для трудового обучения, кабинеты домоводства оборудованы в соответствии с гигиеническими требованиями	да/нет	П. 5.10.-5.14.
56	Мастерские трудового обучения, кабинет домоводства, спортивные залы оснащены аптечками для оказания первой медицинской помощи.	да/нет	П.5.15.
Соблюдение требований к воздушно-тепловому режиму			
57	Проведена специализированной организацией оценка технического состояния	да/нет	П.6.1.

	вентиляции, в т.ч. выполнены инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха через 2 года после ввода здания в эксплуатацию, в дальнейшем - не реже 1 раза в 10 лет, имеются рекомендации по эксплуатации.		
58	Переносные обогревательные приборы, а также обогреватели с инфракрасным излучением для поддержания нормативных уровней температуры в учебных помещениях не используются.	да/нет	П.6.1.
59	Температура воздуха в помещениях, задействованных в образовательном процессе, соответствует гигиеническим требованиям.	да/нет	П.6.2.
60	Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты оснащены бытовыми термометрами	да/нет/час точно	П.6.2.
61	Для учебных и рекреационных помещений разработан режим проветривания	да/нет	П.6.6.
62	Фрамуги и форточки, используемые для проветривания исправны и функционируют в любое время года.	да/нет	П.6.8.
63	Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Замена разбитых стекол проводится немедленно	да/нет	П.6.10.
64	Концентрации вредных веществ в воздухе помещений общеобразовательных организаций не превышают гигиенические нормативы для атмосферного воздуха населенных мест.	да/нет/час точно	П.6.12.
Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению			
65	Во всех учебных помещениях боковое естественное левостороннее освещение.	да/нет	П.7.1.3.
66	Световой коэффициент (СК - отношение площади остекленной поверхности к площади пола) составляет не менее 1:6.	да/нет	П. 7.1.6.
67	Очистка и мытье стекол проводится по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год.	да/нет	П. 7.1.9.
68	Во всех помещениях уровни искусственной освещенности отвечают гигиеническим требованиям.	да/нет	П. 7.2.1.
69	Не допускается использование в одном помещении для общего освещения источников света различной природы излучения и спектра излучения.	да/нет	П. 7.2.3.
70	Классные доски, не обладающая собственным свечением, оборудованы софитами.	да/нет	П.7.2.6.
71	Очистка осветительной арматуры светильников проводится по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год	да/нет	П.7.2.9.
72	Проводится своевременная замена перегоревших ламп	да/нет	П.7.2.9.
73	Перегоревшие люминесцентные лампы собираются в контейнер в специально выделенном помещении и направляются на утилизацию в соответствии с действующими нормативными документами	да/нет	П.7.2.10
Соблюдение требований к водоснабжению и канализации			
74	Здания оборудованы централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками	да/нет	П.8.1.
75	Холодным централизованным водоснабжением обеспечены помещения пищеблока, столовая, буфетные, душевые, умывальные, кабины личной гигиены, помещения медицинского назначения, мастерские трудового обучения, кабинеты домоводства, помещения начальных классов, кабинеты рисования, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и туалеты.	да/нет/час точно	П.8.1.
76	Горячим централизованным водоснабжением обеспечены помещения пищеблока, столовая, буфетные, душевые, умывальные, кабины личной гигиены, помещения медицинского назначения, мастерские трудового обучения, кабинеты домоводства, помещения начальных классов, кабинеты рисования, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и туалеты.	да/нет/час точно	П.8.1.
77	Вода отвечает гигиеническим требованиям к безопасности воды питьевого водоснабжения	да/нет	П.8.3.
78	Система канализации столовой имеет самостоятельный выпуск в наружную систему канализации	да/нет	П.8.4.
Соблюдение требований к режиму образовательной деятельности			
79	Учебные занятия начинаются не ранее 8 часов.	да/нет	П.10.4.
80	Нулевых уроков нет.	да/нет	П.10.4.

81	Обучение проводится только в первую смену.	да/нет	П.10.4.
82	Обучение 1-х, 5-х, выпускных 9 и 11 классов и классов компенсирующего обучения организовано в первую смену.	да/нет	П.10.4.
83	Общий объем нагрузки и максимальный объем аудиторной нагрузки не превышает гигиенические требования	да/нет	П.10.5.
84	Объем максимальной аудиторной нагрузки в течение дня для обучающихся 1-х классов - не превышает 4-х уроков, 2-х – 4-х классов - не более 5 уроков, 5-х – 6-х классов - не более 6 уроков; 7-х классов и старше - не более 7 уроков.	да/нет	П.10.6.
85	Расписание уроков составлено с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов	да/нет	П.10.7.
86	Продолжительность урока во 2-11 классах не превышает 45 минут, в первом классе - 40 минут.	да/нет	П.10.9.
87	Плотность учебной работы обучающихся на уроках по основным предметам составляет 60 - 80%	да/нет/не оценивалась	П.10.9.
88	Непрерывная продолжительность различных видов учебной деятельности обучающихся (чтение с бумажного носителя, письмо, слушание, опрос и т.п.) в 1 - 4 классах не превышает 7 - 10 минут, в 5 - 11 классах - 10 - 15 минут.	да/нет	П.10.18.
89	Продолжительность работы с интерактивной доской на уроках в 1-х – 4-х классах не превышает 5 минут, в 5-х классах и старше - 10 минут.	да/нет	П.10.18.
90	Моторная плотность занятий физической культурой составляет не менее 70%.	да/нет	П.10.24.
91	Суммарная продолжительность использования интерактивной доски на уроках в 1 - 2 классах составляет не более 25 минут, 3-х классах и старше - не более 30 минут.	да/нет	П.10.18.
92	В расписании предусмотрен облегченный учебный день в четверг (или пятницу).	да/нет	П.10.11.
93	Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, перемен, используемых для приема пищи не менее 20 минут.	да/нет	П.10.12.
94	На уроках в обязательном порядке проводятся физкультминутки и гимнастику для глаз	да/нет	П.10.17.
95	Регулярно со стороны учителей осуществляется контроль за правильностью осанки у обучающихся, расстояние от глаз до тетради или книги у школьников 1-х – 4-х классов составляет не менее 25 см, у обучающихся 5 – х классов и старше - не менее 30 см.	да/нет	П.10.18.
96	Для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях медицинский работник распределяет детей на основную, подготовительную и специальную группы.	да/нет	П.10.23.
97	Все работы в мастерских и кабинетах домоводства обучающиеся выполняют в специальной одежде (халат, фартук, берет, косынка). При выполнении работ по металлу используют защитные очки	да/нет	П.10.26.
Соблюдение требований к организации медицинского обслуживания			
98	Обучающиеся допускаются к занятиям в общеобразовательной организации после перенесенного заболевания только при наличии справки врача-педиатра	да/нет	П.11.3.
99	Не реже 4 раз в год после каждой каникул и ежемесячно выборочно (четыре-пять классов) осматривается медицинским персоналом на педикулез	да/нет	П.11.5.
100	В классных журналах оформлены листы здоровья с информацией об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физкультурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели.	да/нет	П.11.7.
101	Все работники общеобразовательной организации прошли предварительные и периодические медицинские осмотры, привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, имеют личную медицинскую книжку.	да/нет	П.11.8.
Соблюдение требований к санитарному содержанию территории и помещений			
102	Должностные лица и работники общеобразовательных организаций, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, при трудоустройстве прошли профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию и далее - не реже одного раза в 2 года	да/нет	П.11.8.
103	Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят с применением моющих средств в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или	да/нет	П.12.3.

	фрамугах, после окончания уроков (после каждой смены). Туалеты, столовые, вестибюли и рекреации убираются после каждой перемены, помещения интерната - не реже 1 раза в сутки.		
104	Генеральная уборка проводится не реже одного раза в месяц во всех видах помещений.	да/нет	П.12.6.
105	Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией по условиям хранения, в местах, недоступных для обучающихся.	да/нет	П.12.4.
106	Вытяжные вентиляционные решетки ежемесячно очищают от пыли.	да/нет	П.12.6.
107	В туалетных помещениях мыло, туалетная бумага и полотенца имеются в наличии постоянно.	да/нет	П.12.7.
108	Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом, раковины, унитазы, сидения на унитазы чистят ершами или щетками, чистящими и дезинфицирующими средствами.	да/нет	П.12.8.
109	Уборочный инвентарь промаркирован и закреплен за определенными помещениями. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеет сигнальную маркировку (красного цвета), хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.	да/нет	П.12.11.
110	Спортивный инвентарь ежедневно моется с применением моющих средств.	да/нет	П.12.15.
Соблюдение требований к организации питания			
111	Пищеблок обеспечен необходимым оборудованием, инвентарем и посудой	да/нет	П.5.19.4
112	Разделочный инвентарь промаркирован, используется в соответствии с маркировкой	да/нет	П.5.19.4
113	Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока созданы	да/нет	П.5.19.4
114	Питьевой режим организован в соответствии с действующими требованиями (питьевые фонтанчики, бутилированная вода)	да/нет	П.5.19.4
115	Документация пищеблока ведется в полном объеме и своевременно (бракеражные журналы, журнал здоровья, накопительная ведомость, меню раскладки)	да/нет	П.5.19.4
116	Фактическое меню соответствует утвержденному цикличному	да/нет	П.5.19.4
117	Утвержденное цикличное меню отвечает гигиеническим требованиям по 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.5.19.4
118	Суточные пробы оставлены от всех приемов пищи в полном объеме (хранение 48 часов), замечаний по условиям хранения суточных проб нет	да/нет	П.5.19.4
СанПиН 2.4.5.2409 -08 (соблюдение требований к организации питания)			
119	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.
120	Для искусственного освещения в помещениях пищеблока установлены светильники во влагопылезащитном исполнении.	да/нет	П.3.7.
121	Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами	да/нет	П.4.1.
122	Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.	да/нет	П.4.3.
123	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.
124	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.
125	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	да/нет	П.4.8.

	аналогичных по гигиеническим свойствам материалам).		
126	Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах	да/нет	П.4.11.
127	Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.	да/нет	П.4.14.
128	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.
129	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.
130	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.
131	На пищеблоке имеются условия для мытья и обработки столовой и кухонной посуды, инвентаря, технологического оборудования	да/нет	П.п. 5.8-5.17
132	Гигиенические требования к мытью и обработке столовой и кухонной посуды, инвентаря, технологического оборудования соблюдаются	да/нет	П.п. 5.8-5.17
133	Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.	да/нет	П. 5.18
134	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.
135	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами,	да/нет	П. 6.11
136	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.
137	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.
138	В гардеробных персонала пищеблока личные вещи и обувь хранится раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах).	да/нет	П.13.6.
139	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.
140	Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке.	да/нет	П.п.14.6, 13.10.
Технические регламенты (соблюдение требований к организации питания)			
141	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.
142	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
143	Продукция в маркировке которой указаны не полные сведения, регламентированные ТР ТС, не принимается	да/нет	ТР ТС 022/2011

145	По результатам лабораторных исследований по санитарно-химическим и микробиологическим показателям рыба и рыбная продукция отвечает требованиям технических регламентов	да/нет/не исследовалась	ТР ТС 021/2011, ТР ЕАЭС 040/2016
146	По результатам лабораторных исследований по санитарно-химическим и микробиологическим показателям соковая продукция из фруктов и овощей отвечает требованиям технических регламентов	да/нет/не исследовалась	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011
147	По результатам лабораторных исследований по санитарно-химическим и микробиологическим показателям молоко и молочная продукция отвечает требованиям технических регламентов	да/нет/не исследовалась	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2011
148	По результатам лабораторных исследований по санитарно-химическим и микробиологическим показателям мясо и мясная продукция отвечает требованиям технических регламентов	да/нет/не исследовалась	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2011
149	По результатам лабораторных исследований крупы и мука отвечают требованиям отвечает требованиям технического регламента	да/нет/не исследовалась	ТР ТС 015/2011
150	По результатам лабораторных исследований специализированная продукция и используемые в питании биологически активные добавки отвечают требованиям технического регламента	да/нет/не исследовалась	ТР ТС 027/ 2012

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 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
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 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
5. СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества»;
6. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
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: