



Утверждены
совместными приказами Министерства
экономики Кыргызской Республики
от «02» 2018 года № 31
Департамента профилактики заболеваний и
государственного санитарно-
эпидемиологического надзора Министерства
здравоохранения Кыргызской Республики
от « » 2018 года №

**Проверочный лист для образовательных организаций
с актом САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ**

Орган, назначивший проверку: _____

Ф.И.О. специалиста (-ов), проводившего (-их) проверку: _____

номер служебного удостоверения и должность лица (лиц),

Предписание на проверку: _____

дата и номер предписания (приказа, распоряжения) ,на основании которого проводится проверка

Наименование и адрес проверяемого субъекта проверки:

В присутствии: _____

(Ф.И.О. присутствующего представителя проверяемого субъекта)

Вид проверки и цель обследования: _____

Срок проведения проверки: с _____ по _____ время: _____
(начата, завершена)

Проверяемый период _____

ИНН: _____

Телефон: _____ факс: _____ e-mail: _____

Примечание: _____

В ходе обследования установлено:

1. Общие сведения и информации:		
Размещение объекта:		
Этажность здания, кровля:		
Количество сотрудников:		
Коммуникации:		
Общие (дополнительные) сведения:		
Проектная мощность \ фактически:		
Масштаб деятельности		
Более 20 посещений		10 б
От 10 до 20 посещений		5 б
До 10 посещений		2 б

№	Гр.	Вопросы и требование	Да	Нет	Н/	Нормативное обоснование	Примечание
1. Требования к размещению общеобразовательных организаций и ее территории							
1.1	б	На земельном участке отсутствуют магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения (водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения)				п.8 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
1.2	б	Территория ограждена, содержатся в чистоте. Уборку проводят ежедневно, до выхода обучающихся на площадки. Зимой площадки и пешеходные дорожки отчищают от снега и льда				п.13, 211 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
1.3	б	Территория озеленена (из расчета не менее 50 % площади территории, деревья высаживают на расстоянии не менее 15,0 м, а кустарники - не менее 5,0 м от здания организации.)				п.13, 14 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
1.4	б	На территории отсутствуют колючие кустарники, деревья и кустарники с ядовитыми плодами.				п.14 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
1.5	б	Спортивно-игровая площадка имеет твердое покрытие, (в беговой дорожке и спортивных площадок предусматривает дренаж, футбольное поле-травяной покров). Синтетические и полимерные покрытия морозоустойчивы, оборудованы водостоками и изготовленными из материалов, не оказывающих вредного воздействия на здоровье детей Площадка оборудовано в соответствие с росто-возрастным особенностям обучающихся				п. 16-19 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
1.6	б	Мусоросборник с плотно закрывающиеся крышкой размещены на расстоянии не менее 25 м. от здания. Площадка для мусоросборников покрыта асфальтом, бетоном и/или другим твердым покрытием. Мусор при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. <i>(Не допускается сжигание мусора на территории общеобразовательной организации, в том числе в мусоросборниках.)</i>				п.22, 23, 212 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
1.7	б	Построек и сооружений, функционально не связанных с общеобразовательной организацией на территории отсутствуют.				п.25 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

1.8	б	Функциональные зоны выделены и групповая изоляция на участках и в зданиях соблюдается				п.32, п. 303 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
2.Требования к зданиям общеобразовательных организаций и внутренней отделке помещений:							
2.1	б	Исключено размещение учебные помещения, кабинеты, лаборатории, учебные мастерские, помещения медицинского назначения, спортивные, танцевальные, актовые залы и мест пользователей ПЭВМ в цокольных этажах и подвальных помещениях. Спортивные залы размещены на 1-м и 2-ом этажах зданий или в отдельно пристроенном здании. (если на 2-м этаже, выполнено звука и виброизолирующие мероприятия)				п.27, 39 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г) п.8 СанПиН прил 2 (ППКР №201/2016г)	
2.2	б	Учебные помещения для обучающихся начальных классов размещены не выше третьего этажа здания				п.31 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
2.3	б	Кабинеты на 1 обучающегося имеют площадь: - в групповых форм работы 2-2,5м ² и 3,0-3,5м ² индивидуальных занятий. - В кабинетах химии, физики, биологии лаборантские, площадью не менее 16 м ² . - Библиотека (информационного центра) из расчета не менее 0,6 м ² . - Мастерские для трудового обучения - 6,0м ² на 1 рабочее место. - Рекреации: не менее 0,6 м ² . Ширина рекреаций при одностороннем расположении классов должна составлять 3,0-4,0 м, при двустороннем-4,0-6,0 м. Высота спортивного зала, не менее 6,0 м.) - кабинеты педагога-психолога и учителя-логопеда, не менее 10 м ² каждый				п. 35, 37, 40, 50, 51, 56, 93 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
2.4	б	Имеется необходимый набор помещений в спортивных залах (снарядные, раздевальные для мальчиков и девочек, душевые и туалеты).				п.41 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
2.5	б	Количество мест для обучающихся не превышает вместимости предусмотренной проектом.				п. 30, 74 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

2.6	б	<p>Санитарные узлы для мальчиков и девочек не менее 0,1 м² на одного обучающегося.</p> <p>Имеется: -1 унитаз на 20 девочек,</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 умывальник на 30 девочек, - 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков. - комната личной гигиены для девушек. - Для персонала отдельный санузел из расчета 1 унитаз на 20 человек. <p>Входы в санузлы расположены не напротив входа в учебные помещения</p>				<p>п. 57, 58, 62 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)</p>	
2.7	б	<p>Унитазы оборудованы сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами</p>				<p>п. 60 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)</p>	
2.8	б	<p>В помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), мастерских, кабинетах домоводства, во всех помещениях медицинского назначения установлены раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смеситель и подсоединенной к канализации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в учебных помещениях с учетом росто-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. - во всех производственных цехах с подводкой горячей и холодной воды со смесителями. Мыть руки в производственных ваннах не допускается. <p>Рядом с умывальниками установлено электрополотенца (не менее 2) и/или одноразовые полотенца</p> <p>Около раковин установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги.</p> <p>Мыло, туалетная бумага и полотенца постоянно в наличии.</p>				<p>п. 59, 64, 65, 98, 14, 223 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)</p>	
2.9	б	<p>Потолки и стены всех помещений гладкие, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибок и допускающие проведение уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств</p>				<p>п. 66, 68 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)</p>	

2.10	б	Полы во всех помещениях без щелей, дефектов и механических повреждений: - в учебных помещениях, кабинетах и рекреациях дощатое, паркетное, плиточное покрытие или линолеум. (в случае использования плиточного покрытия поверхность плитки должна быть матовой и шероховатой, не скользящие).				п. 67 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
2.11	б	Исключается проведение любых ремонтных работ в присутствии обучающихся				п. 70, 283 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
3. Требования к помещениям и оборудованию и их содержанию:							
3.1	б	Ученическая мебель соответствует росту-возрастным особенностям детей и соблюдается цветовая маркировка				п. 76, 78, 79 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г) Таблица №2	
3.2.	б	Парты (столы) расставлены в учебных помещениях по номерам: меньшие-ближе к доске, большие-дальше. Для детей: - с нарушением слуха в первом ряду. - с нарушением зрения ближние к классной доске. - часто болеющие ангинами, простудными заболеваниями, дальше от наружной стены здания. (Не менее двух раз за учебный год обучающихся, сидящих на крайних рядах, 1 и 3 ряда (при трехрядной расстановке парт), меняют местами, не нарушая соответствия мебели их росту).				п. 80, 81, 82, 83 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
3.3	б	В учебных помещениях соблюдаются размеры проходов и расстояния - между рядами двухместных столов - не менее 60 см; - между рядом столов и наружной продольной стеной - не менее 70 см; - между рядом столов и внутренней продольной стеной (перегородкой) или шкафами, стоящими вдоль этой стены, не менее 160 см; - от последних столов до стены (перегородки), противоположной классной доске, - не менее 140 см, от задней стены, являющейся наружной, - 100 см; - от демонстрационного стола до учебной доски - не менее 140				п. 85 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

		см; - от первой парты до учебной доски - не менее 280 см; - наибольшая удаленность последнего места обучающегося от учебной доски - 860 см;					
3.4	б	Классные доски -с использованием мела темно-зеленого/коричневого цвета, с антибликовым покрытием, имеет лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей. - с использованием маркера, цвет маркера контрастная (черный, красный, коричневый, темные тона синего и зеленого цвета)				п. 88, 89 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
3.5	б	Расстояние между верстаками не менее 0,8 м в передне-заднем направлении.				п. 94 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
3.6	б	Расстояние между рядами одноместных верстаков не менее 1,0 м, двухместных - 1,5 м. Тиски крепятся к верстакам на расстоянии 0,9 м между их осями. Сверлильные, точильные и другие станки устанлены на специальном фундаменте				п. 95, 96 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
3.7	б	В кабинете домоводства: - предусмотрено установка двухгнездных моечных раковин с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, не менее 2 столов с гигиеническим покрытием, холодильника, электроплиты и шкафа для хранения посуды. (при наличии одного кабинета домоводства оборудуется отдельное место для размещения электроплиты, разделочных столов, мойки для посуды и умывальника); - для кройки и шитья, оборудовано столами для черчения выкроек и раскроя, швейными машинами.				п. 100, 101, 102 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
4.Компьютерный класс							
4.1	б	Оконные проемы оборудованы регулируемыми устройствами (жалюзи, занавеси, внешние козырьки и др).				п. 7 СанПиН прил 2 (ППКР №201/2016г)	

4.2	б	Площадь на одно рабочее место пользователей ПЭВМ с видеодисплейными терминалами (ВДТ) на базе электронно-лучевой трубки составлять не менее 6 м ² , оборудован одноместными столами, не используется одного ВДТ для двух и более детей независимо от их возраста.				п. 9, 61 СанПиН прил 2 (ППКР №201/2016г) Приложение 4, п 36	
4.3	б	В помещениях, оборудованных ПЭВМ, проводится ежедневная влажная уборка и систематическое проветривание после каждого часа работы на ПЭВМ.				п. 21 СанПиН прил 2 (ППКР №201/2016г)	
4.4	б	В конструкции одноместного стола предусмотрено: - две отдельные поверхности: одна горизонтальная – для размещения ПЭВМ, с плавной регулировкой по высоте в пределах 520 - 760 мм и вторая – для клавиатуры, с плавной регулировкой по высоте и углу наклона от 0 до 15 градусов, в оптимальном рабочем положении (12-15 градусов); - ширину поверхностей для ВДТ и клавиатуры не менее 750 мм (ширина обеих поверхностей должна быть одинаковой) и глубину – не менее 550 мм; - опору поверхностей для ПЭВМ или ВДТ и для клавиатуры на стояк, в котором должны находиться провода электро-питания и кабель локальной сети. Основание стояка следует совмещать с подставкой для ног; - отсутствие ящиков; - увеличение ширины поверхностей до 1200 мм при оснащении рабочего места принтером.				п. 62 СанПиН прил 2 (ППКР №201/2016г)	
4.5	б	Высота пространства для ног соответствуют росту обучающихся в обуви и высота края стола, обращенного к работающему с ПЭВМ.				п. 63, 64 СанПиН прил 2 (ППКР №201/2016г) приложению 5	
4.6	б	Размеры стула рабочего места соответствуют росту обучающегося в обуви				п. 66 СанПиН прил 2 (ППКР №201/2016г) приложению 6	
4.7	б	Рекомендуемая непрерывная длительность работы на уроке не превышает: - для обучающихся I - IV классов - 15 мин.; - для обучающихся V - VII классов - 20 мин.;				Приложение 4, пункт 4 пп. 21 СанПиН прил 2 (ППКР №201/2016г)	

		- для обучающихся VIII - IX классов - 25 мин.; - для обучающихся X - XI классов на первом часу учебных занятий - 30 мин., на втором - 20 мин.					
4.8	б	Количество занятий с использованием ПЭВМ в течение учебного дня для обучающихся I - IV классов составляет - 1 урок, для обучающихся V - VIII классов - 2 урока, для обучающихся IX - XI классов - 3 урока.				Приложение 4, пункт 4 пп. 22 СанПиН прил 2 (ППКР №201/2016г)	
4.9	б	Занятия с ПЭВМ независимо от возраста детей проводятся в присутствии воспитателя или педагога.				Приложение 4, пункт 4 пп. 37 СанПиН прил 2 (ППКР №201/2016г)	
4.10	б	Рабочие столы следует размещать таким образом, чтобы ВДГ были ориентированы боковой стороной к световым проемам, (естественный свет падал преимущественно слева).				п. 30 СанПиН прил 2 (ППКР №201/2016г)	
4.11	б	При искусственном освещении применяется люминесцентные лампы типа ЛБ и компактные люминесцентные лампы				п. 39 СанПиН прил 2 (ППКР №201/2016г)	
4.12	б	Расстояние между рабочими столами с видеомониторами (с тыла поверхности одного видеомонитора и экрана другого видеомонитора) не менее 2,0 м, а расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов - не менее 1,2 м.				п. 47 СанПиН прил 2 (ППКР №201/2016г)	
4.13	б	Экран видеомонитора находится от глаз пользователя на расстоянии 600 - 700 мм, но не ближе 500 мм с учетом размеров алфавитно-цифровых знаков и символов.				п. 50 СанПиН прил 2 (ППКР №201/2016г)	
5. Бассейны							
5.1	б	Размеры ванн и пропускная способность спортивных бассейнов соответствуют таблице 1.				п. 44 СанПиН прил 6 Таблица №1 (ППКР №201/2016г)	
5.2	б	На пути движения от душа к ванне бассейна размещаются ножные ванночки с проточной водой, шириной 1,8 м, глубиной 0,1-0,15 м. По периметру ванн предусматриваются обходные дорожки, шириной не менее 1,5 м				п. 43 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
5.3	б	Плавательные бассейны оборудованы системами, обеспечивающими водообмен в ваннах бассейна				п. 45 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г.	

5.4	б	Вода в бассейне подвергается обеззараживанию. Реагенты, используемые для обеззараживания воды, безопасны для здоровья детей				п. 46 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)- п.65 пр. (СанПиН) 22 ППКР №177 от 27.0317г.	
5.5	б	Удаление загрязненного верхнего слоя воды бассейна осуществляется через переливные желоба в систему водоотведения.				-п.56 пр.(СанПиН) 22 ППКР №177 от 27.0317г.	
5.6	б	В сезонных бассейнах использованная вода ежедневно меняется				-п.59 пр.(СанПиН) 22 ППКР №177 от 27.0317г..	
5.7	б	Дезинфекция ванны бассейна проводится после слива воды и механической чистки ванны методом двукратного орошения дезинфицирующими средствами. Смыв раствора активного хлора производится теплой водой не ранее чем через один час после его нанесения.				-п.80,82 пр.(СанПиН) 22 ППКР №177 от 27.0317г	
6. Вентиляция и воздушно-тепловой режим							
6.1	б	Имеется естественная и приточно-вытяжная системы вентиляции и проводится своевременная их очистка				п.119 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
6.2	б	При наличии печного отопления, топка установлено в коридоре. Во избежание загрязнения воздуха окисью углерода, печные трубы закрываются не ранее полного сгорания топлива и не позднее, чем за два часа до прихода обучающихся.				п. 114 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
6.3.	б	Ограждения отопительных приборов используются не из древесно-стружечных плит и других полимерных материалов и безвредны для здоровья детей.				п.108 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
6.4	б	Соблюдается следующий температурный режим (оснащены бытовыми термометрами для контроля): - в учебных помещениях и кабинетах, кабинетах психолога и логопеда, лабораториях, актовом зале, столовой, рекреациях, библиотеке, вестибюле, гардеробе - + 18° - +24° С; - в спортзале и комнатах для проведения секционных занятий,				п. 110, 111, 112 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

		<p>мастерских - + 17° - + 20° С; - медицинских кабинетах, раздевальных комнатах спортивного зала - + 20° - + 22° С, душевых - + 25° С - во внеучебное время при отсутствии детей температура поддерживаться не ниже +15° С.</p>					
6.5	б	Проветривание в учебных помещениях проводится во время перемен, а в рекреационных - во время уроков.				п. 115 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г) Таблица 3	
6.6.	б	Окна оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками, которые функционируют в любое время года.				п. 117 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
6.7	б	Разбитые стекла в окнах отсутствуют, очистка и мытье стекол проводится по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (осенью и весной). Остекление окон выполнены из цельного стеклопакета. Замена разбитых стекол проводятся немедленно.				п. 118, 131 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
7. Освещение							
7.1	б	На территории школы установлено наружное искусственное освещение				Гл. 4, п. 24 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
7.2	б	В учебных помещениях проектируют боковое естественное левостороннее освещение. При глубине учебных помещений более 6 м обязательно устройство правостороннего подсвета, высота которого должна быть не менее 2,2 м от пола. Не допускается направление основного светового потока спереди и сзади от обучающихся				Гл. 8, п. 122 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
7.3	б	Исключается: - закрашивание оконных стекол, оконные стекла прозрачные; - подоконник свободен от любых предметов, (цветы размещают в переносных цветочницах высотой 65-70 см от пола или подвесных кашпо в простенках между окнами).				Гл. 8, п. 130 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
7.4	б	Исключено использование в одном помещении люминесцентных ламп и ламп накаливания для общего освещения				Гл. 8, п. 134 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

7.5	б	Учебных помещениях используются отделочные материалы и краски, создающие матовую поверхность (цвета красок: для потолков - белый, для стен учебных помещений - светлые тона желтого, бежевого, розового, зеленого, голубого; для мебели (шкафы, парты) - цвет натурального дерева или светло-зеленый; для дверей, оконных рам – белый).				п. 139, 140 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
7.6	б	Осветительные арматуры светильников чистят по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год, и перегоревшие лампы заменяются своевременно.				Гл. 8, п. 141 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
8.Требование к водоснабжению и канализации							
8.1	а	Имеется бесперебойная холодная и горячая водоснабжения				п. 142, 143 Гл. 14, п. 242, СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
8.2	б	При отсутствии централизованной горячей воды установлены электроводонагреватели				Гл.9 п.144 Гл. 14, п. 243 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
8.3	б	Питьевой режим организован в следующих формах и имеется постоянный, свободный доступ к ним: - стационарные питьевые фонтанчики (наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см), - вода, расфасованная в емкости (обеспечены достаточным количеством чистой посуды: стеклянная, фаянсовая - в обеденном зале и одноразовые стаканчики - в учебных и спальных помещениях)				Гл.9 п.149-154 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
8.4	б	Имеется централизованная канализация.				Гл.9 п. 142, 146 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
8.5	б	В неканализованных сельских районах оборудовано внутренней канализацией с устройством локальных очистных сооружений				Гл.9 п. 147 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

9. Гигиенические требования к режиму образовательного процесса

9.1	б	Учебные занятия начинаются не ранее 8 часов				п. 159 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
9.2		Исключается проведение обучения в 3 смены				п. 162 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
9.3	б	В двух сменных Образовательных организациях, обучение 1-х, 5-х, выпускных 9-х и 11-х классов и классов компенсирующего обучения организовано в первую смену				п. 161 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
9.4	б	Образовательная недельная нагрузка распределена равномерно в течение учебной недели и объем максимальной нагрузки в течение дня составляет для: - 1-х классов - не превышает 4 уроков и 1 день в неделю - не более 5 уроков, за счет урока физической культуры; - 2-4-х классов - не более 5 уроков, и один раз в неделю 6 уроков, за счет урока физической культуры, при 6-дневной учебной неделе; - 5-11-х классов - не более 6 уроков.				п. 163, 180 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
9.5	б	Расписание уроков составлено с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов. Для обучающихся 1-х классов наиболее трудные предметы проводятся на 2-м уроке; 2-4-х классов - 2-3-м уроках; 5-11-х классов - на 2-4-м уроках				п. 165, 167 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г) Таблицы 2-4 приложения 1	
9.6	б	Расписание уроков составлено с чередованием различных по сложности предметов в течение дня и недели для обучающихся: - 1 ступени - основные предметы (математика, русский и иностранный языки, природоведение, информатика) чередуются с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; - 2 и 3 ступеней - предметы естественно-математического профиля чередуются с гуманитарными предметами.				п. 166 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
9.7	б	В начальных классах сдвоенные уроки не проводятся.				п. 168 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

9.8	б	Продолжительность урока (академический час) во всех классах 45 минут (за исключением 1-го класса), и компенсирующего класса, продолжительность урока 40 минут				п. 170 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
9.9	б	Обучение в 1-м классе осуществляется: - учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе и только в первую смену; - использование «ступенчатого» режима обучения в первом полугодии (в сентябре, октябре - по 3 урока в день, по 35 минут каждый, в ноябре-декабре - по 4 урока, по 35 минут каждый, январь-май - по 4 урока, по 45 минут каждый); - организовано в середине учебного дня динамическая пауза продолжительностью не менее 40 минут; - для посещающих группу продленного дня организован дневной сон (не менее 1 часа), 3-разового питания и прогулок; - обучение проводится без балльного оценивания знаний обучающихся и домашних заданий; - дополнительные недельные каникулы в середине третьей четверти - при традиционном режиме обучения.				п. 171 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
9.10	б	Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2-го или 3-го урока) - 20-30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2-го и 3-го уроков устанавливать две перемены, по 20 минут каждая				п. 173 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
9.11	б	Перерыв между сменами составляет не менее 30 минут для проведения влажной уборки в помещениях и их проветривания, в случае неблагоприятной эпид.ситуации для проведения дезинфекционной обработки перерыв увеличивают до 60 минут				п. 175 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
9.12	б	Продолжительность непрерывного использования в образовательном процессе технических средств обучения установлено согласно таблице 5				п. 184 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г) таблице 5	
9.13	б	Распределение обучающихся на основную, подготовительную и специальную группы для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях проводит врач, с учетом их состояния здоровья (или на основании справок об их здоровье)				п. 190 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

9.14	б	Все работы в мастерских и кабинетах домоводства обучающиеся выполняют в специальной одежде (халат, фартук, берет, косынка). При выполнении работ, создающих угрозу повреждения глаз используются защитные очки				п. 194 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
9.15	б	К работам с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет, а также к уборке санитарных узлов и мест общего пользования, мытью окон и светильников, уборке снега с крыш и другим аналогичным работам исключаются				п. 195 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
10. Требования к организации медицинского обслуживания							
10.1	б	Все помещения медицинского назначения сгруппированы в одном блоке и размещены на первом этаже здания				п 55 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
10.2	б	Площадь медицинских помещений соответствует нормам (кабинет врача, площадью не менее 14,0 м ² и длиной не менее 7,0 м (для определения остроты слуха и зрения обучающихся) и процедурный (прививочный) кабинет, площадью не менее 14,0 м ² , стоматологический кабинет - не менее 14,0 м ² .				п 52, 54, 55 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
10.3	б	В сельской местности, медицинское обслуживание проводится в ФАПах и/или в ГСВ				п 53, 201 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
10.4	б	Имеется все медицинские документы на учащихся (о состоянии здоровья, прохождении прививок и отсутствии инфекционного заболевания, лист здоровья, диспансерный и педикулезный журналы, углубленный мед.осмотр и тд.)				п. 203, 204 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
10.5	б	С целью выявления педикулеза, не реже 4 раз в год, после каждых каникул и ежемесячно выборочно, медицинский персонал проводит осмотры детей. Осмотры (волосистой части головы и одежды) проводят в хорошо освещенном помещении, используя лупу и частые гребни. После каждого осмотра гребень обдают крутым кипятком или протирают 70 % раствором спирта. При выявления учащего отстраняют и проводят соответствующее лечение				п. 207, 208 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

10.6	б	Обучающиеся допускают к занятиям в общеобразовательной организации после перенесенного заболевания при наличии справки врача-педиатра				п. 205, 208, СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
10.7	б	Аптечка для оказания первой медицинской помощи укомплектована				п. 103 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
10.8	б	Проводится дезинфекции, предстерилизационной очистку и стерилизации медицинских инструментов и утилизация мед.отходов				п 225-228 ПП КР № 32 от 12.01.2012 года Приказ № 59 от 18.02.2013	
11. Требования к санитарному содержанию территории и помещений							
11.1	а	Текущая влажная и генеральная уборки проводятся регулярно с применением моющих и при необходимости дез. средствами, (не реже 1 раза в сутки, генеральная уборка - не реже 1 раза в месяц) (кроме мед. кабинета, где постоянно используется дез. средства)				п. 214-218, 222, 224, Гл.14 п. 257, 258, 274 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
11.2	б	С целью предупреждения распространения инфекции при неблагоприятной эпидемиологи-ческой ситуации проводятся дополнительные противоэпи-демические мероприятия.				п. 221 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
11.3	б	Дезинфицирующие и моющие средства хранятся в упаковке производителя, в таре, в соответствии с инструкцией, в местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.				п.220, 260, 261 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
11.4	б	Уборочный инвентарь промаркирован (- для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеет сигнальную маркировку (красного цвета), используется по назначению и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря; - сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холоди-льных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов выделяют отдельный промарки-рованный уборочный инвентарь. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих средств, ополаскивают проточной				п.228, 229, 277, 278, 279 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

		водой и просушивают. Хранят уборочный инвентарь в отведенном для этих целей месте.					
11.5	б	При наличии ковров и ковровых покрытий очищают пылесосом в ежедневном режиме и 1 раз в год подвергают просушиванию и выколачиванию на свежем воздухе				п.232 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12. Требования к организации питания							
12.1	б	Площадь обеденного зала принимается из расчета не менее 0,7 м ² на одно посадочное место				п. 241, СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.2	б	При обеденном зале столовой установлены умывальники, (1 кран на 20 посадочных мест) и предусмотрены электрополотенца (не менее 2) и/или одноразовые полотенца.				-ст.14 ТР ТС 021/2011; п. 244, 303, 304 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.3	б	Организация школьного питания осуществляется в специально выделенных помещениях, использование которых в иных целях не допускается.				п. 235, 239, 240 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.4	б	Во всех производственных цехах установлены раковины, мочные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители				п. 243 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.5	б	Оборудование, инвентарь, посуда, тара, которые используются для питания, выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами и не оказывающих вредного воздействия на здоровье человека				-ст.14,15 ТР ТС 021/2011 п. 247 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.6	б	Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (производственные столы столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств				-ст.15 ТР ТС 021/2011; п. 248, 249 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.7	б	Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеет высоту от пола не менее 15 см и позволяет проводить влажную уборку. Пищевые продукты на полу не хранятся				п. 250, 256 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

12.8	б	Кухонная посуда и разделочный инвентарь в достаточном количестве и отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами (фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов)				п. 251, 252 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.9	б	Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда				п. 254 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.10	б	Кухонная и столовая посуда деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями отсутствуют				п. 255 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.11	б	Соблюдается порядок проведения уборки в обеденном зале				п. 257, 258, СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.12	б	Соблюдается порядок к мытью и обработке столовой, кухонной посуды и инвентаря				п. 259, 262-268, СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.13	б	Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах, на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах/на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх.				п. 269 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.14	б	Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно, по мере его загрязнения, и по окончании работы. (с использованием моющих и дезинфицирующих средств, горячей водой при температуре не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой, чистой тканью).				п. 270 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.15	б	При уборке шкафов для хранения хлеба крошки сметают с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирают с использованием 1 %-го раствора уксусной кислоты				п. 275 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

12.16	б	Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте и освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства, не выносятся через раздаточные или производственные помещения пищеблока				п. 276 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.17	б	Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее 3х комплектов на одного работника				п. 284 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.18	б	Работники пищеблока во время работы не носят кольца, серьги, закалывают спецодежду булавками, приходят на работу в чистой одежде и обуви, ногти коротко подстрижены,				п. 285, 286 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.19	б	Разработан рацион питания и примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней) для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся, утвержденный руководителем образовательных организаций				п. 287-290, 292 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.20	а	Для питания учащихся готовят из свежеприготовленных блюд, не подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд и исключаются использование пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, которые не допускаются для реализации				п. 291, 293 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г) Приложение №2	
12.21	б	Отпуск горячего питания (горячего первого и/или второго блюда, доведенных до кулинарной готовности) организовано по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий с предварительным накрытием столов. За каждым классом (группой) в столовой закреплены определенные обеденные столы (предварительно накрытые)				п. 297, 298, 299, 300 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.22	б	Исключается привлечение обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений				п. 301 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.23	б	Помещение для приема пищи, предусмотрено 2 зоны: - зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования (минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над				-ст.14,15 ТР ТС 021/2011; п. 303 СанПиН прил 6	

		ней, холодильник, электро-водо-нагреватель, 2-секционную мойку для мытья посуды) - зоны для приема пищи обучающимися..				(ППКР №201/2016г)	
12.24	б	Ежедневно, перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Работники с положительными результатами временно отстраняются от работы и допускаются после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.				п. 294, 305, 306, 311 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г) приложении 3 форма 3	
12.25	б	Проводятся снятия пробы готовой пищи бракеражной комиссией в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника организации общественного питания и представителя администрации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) при ее выдаче. Результат в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»				п. 294, 309, 310 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г) приложении 3 форма 2,	
12.26	а	Работниками пройдены медосмотры: при поступлении на работу и в следующем 1 раз в год, согласно перечня декретированного контингента, подлежащего обязательным при поступлении на работу и периодическим медицинским осмотрам На каждого работника ведется медицинская книжка.				Гл. 3 ст.17 ЗКР «Об обществен-ном здравоохранении» ПП КР №225 от 16.05.2011г - ст.11 ТР ТС 021/2011; п.209, 210, 307 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.27	б	Проводится витаминизация блюд под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом). Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд»				п. 294, 312 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г) приложение №3 форме №4	

12.28	б	Соблюдается правильный отбор суточной пробы (из котла стерильными/прокипяченными ложками в промаркированную стерильную/прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками) (порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100г.) и хранят в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2° - + 6° С.				п. 313 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
12.29	б	Внедрен производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для обеспечения безопасности здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении и реализации				СанПиН прил 1 (ППКР №201/2016г)	
12.30	б	В питании детей используются продукты питания в упаковках с маркировкой (перечень продукции прилагается в таблице №1 настоящего приложения)				Ст.4 ТР ТС 022/2011 Ст.5,6 ТР ТС 005/2011	
12.31	б	При хранении пищевых продуктов на объекте соблюдают температурный режим, срок годности и товарное соседство, не допускается хранение готовых пищевых продуктов совместно с пищевой продукцией иного вида (раздельно от грязных овощей, не мытых фруктов, зелени, сырья и полуфабриката) и непищевой продукцией.				-ст. 13, 17 ТР ТС 021/2011;	
12.32	а	Продукты питания, используемые при приготовлении готовой продукции для детей имеют декларацию о соответствии (перечень продукции прилагается в таблице №1 настоящего приложения)				- ст.23 ТР ТС 021/2011;	
12.33	б	Перевозка пищевой продукции осуществляется специализированными транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки, при наличии санитарного паспорта на транспорт				п. 4-5 СанПиН прил 1 (ППКР №201/2016г) -ст. 17 ТР ТС 021/2011;	

12.34	б	В питании детей используют обогащенную йодом соль				Ст.7 Закон КР N40 от 18.02.2000 года
12.35	б	В питании детей используют обогащенную муку				Ст10, 12 Закон КР №78 от 11.03.2009г.
12.36	б	Не допускается курение в помещениях и на территории общеобразовательных организаций				Закон КР №175 от 21.08.2006 года п. 285 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)

• **Данный документ составлен на основании:**

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Закон КР от 25.06.2009г. «Об общественном здравоохранении»;
- Закон №175 от 12.09.2006г. Об охране здоровья населения от вредного воздействия табака;
- Закон КР ТР «О безопасности питьевой воды»;
- Закон КР №40 от 18.02.2000г. «О профилактике йододефицитных заболеваний»;
- Закон КР №78 от 11.03.2009г. «Об обогащении муки хлебопекарной»;
- ППКР №201 от 11.04.16г., приложение №6 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»;
- ППКР №201 от 11.04.16г., приложение №2«Санитарно-эпидемиологические требования к организации работы на персональных электронно-вычислительных машинах»;
- ППКР №201 от 11.04.16г., приложение №1«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ППКР №32 от 12.01.2012г. «Об утверждении Инструкции по инфекционному контролю в организациях здравоохранения Кыргызской Республики»;
- ПП КР №108 от 18.02.2012 года "Об утверждении критериев оценки степени риска при осуществлении предпринимательской деятельности"

12. Результаты лабораторных исследований отобранных проб:

12.1.	А.	Результаты исследований соответствуют микробиологическим нормативам безопасности				Гл.2 ТР ТС 021/2011
12.2.	А.	Результаты исследований соответствуют гигиеническим требованиям безопасности				Гл.2 ТР ТС 021/2011

Результат контрольной проверки и выводы:

Предписание не исполнено		10 баллов
Предписание исполнено частично.		5 баллов
Предписание исполнено полностью или отсутствовало.		0 баллов

Результаты оценки степени риска по итогам проверок:

Критерии оценки		Кол-во	%	балл
Оценка по исполнению требований законодательства (ИТЗ)	Количество несоответствий в группе А			
	Количество несоответствий в группе В			
Масштаб деятельности (МД)			-	
Результаты предыдущих проверок (РП)			-	
Итого баллов:				

По итогам проверок в зависимости от установленного количества баллов

(на основании ППКР 18 февраля 2012 года № 108)

(наименование объекта)

переводится в категорию объектов с периодичностью проверок (отметить знаком "+"):

высокой степени риска			средней степени риска		незначительной степени риска
не более двух раз в год	не более одного раза в год	не более одного раза в два года	не более одного раза в три года	подлежащие проверке не более одного раза в четыре года	не более одного раза в пять лет

Сведения об ознакомлении или отказе в ознакомлении с результатами проверки: _____

Руководитель (представитель) субъекта проверки:

ФИО, должность

подпись

Должностное лицо уполномоченного органа:

ФИО, должность

подпись
