



Утверждены  
совместными приказами Министерства  
Экономики Кыргызской Республики  
2018 года № 31  
Департамента профилактики заболеваний и  
государственного санитарно-  
эпидемиологического надзора Министерства  
здравоохранения Кыргызской Республики  
от «02» 02 2018 года № 4

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

№ \_\_\_\_\_ “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

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:**

<b>1. Общие сведения и информации</b>
<b>Размещение объекта:</b> _____ _____
<b>Этажность здания, кровля:</b> _____ _____ _____
<b>Количество сотрудников:</b> _____

**Коммуникации:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Общие (дополнительные) сведения:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Проектная мощность \ фактически:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

<b>Масштаб деятельности</b>		
Более 20 посещений		10 б
От 10 до 20 посещений		5 б
До 10 посещений		2 б

№	Гр.	Вопросы и требования	Да	Нет	н/т	Нормативное обоснование	Примечание
---	-----	----------------------	----	-----	-----	-------------------------	------------

**1.Игровые площадки, территория**

1.1.	Б	Через территорию ДОО не проходят магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения: водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.				-п.10 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
1.2	Б	Игровые площадки не размещение на крыше зданий ДОО.				-п 12 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
1.3	Б	Территория ДОО по периметру ограждена забором и полосой зеленых насаждений.				-п13 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
1.4	Б	На территории ДОО отсутствуют колючие кустарники, деревья и кустарники с ядовитыми плодами.				-п14 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
1.5	Б	Зона игровой территории включает в себя: - групповые площадки - индивидуальные для каждой группы из расчета не менее 7,2 м <sup>2</sup> на 1 ребенка ясельного возраста, не менее 9,0 кв <sup>2</sup> на 1 ребенка дошкольного возраста и с				- п19 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	

		соблюдением принципа групповой изоляции; - физкультурную площадку (одну или несколько).					
1.6	Б	Игровые и физкультурные площадки для дошкольных групп оборудованы с учетом роста-возрастных особенностей детей.				- п 26 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
1.7	Б	В каждой групповой площадке установлены тентовые навесы площадью из расчета не менее 2 кв <sup>2</sup> на одного ребенка. Для групп с численностью менее 15 человек площадь теневого навеса не менее 30 кв <sup>2</sup> .				-п. 24 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
1.8	Б	Ежегодно, весной, на игровых площадках проводится полная смена песка. При обнаружении возбудителей паразитарных болезней, кишечных инфекций, примесей, опасных для здоровья детей (химических, механических, радиологических), проводят смену песка.				-п.29 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
1.9	Б	Мусоросборники металлические с крышками и размещены на хозяйственной площадке на расстоянии не менее 25 м от здания на бетонированном или асфальтированном основании				-п.34 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
1.10	Б	Уборка территории проводится ежедневно: утром за 1 - 2 часа до прихода детей и по мере загрязнения территории.				-п35 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
1.11	Б	Очистку мусоросборников производят специализированные организации.				-п.36 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
<b>2. Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию:</b>							
2.1	Б	Здания ДОО размещены на внутриквартальных территориях жилых микрорайонов, удаленных от городских улиц, межквартальных проездов на расстояние, обеспечивающее допустимые уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха. Расстояние от границы участка ДОО до проезда не менее 25 м. Здания ДОО размещены в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений от гаражей, автостоянок, автомагистралей, объектов железнодорожного транспорта, маршрутов взлета и посадки воздушного транспорта.				-п.8,9 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
2.2	Б	В случае, если здание состоит из трех этажей, на 3 этаже располагаются только служебно-бытовые и рекреационные помещения, дополнительные помещения для работы с детьми (кабинет психолога, логопеда)				-п. 42 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	

2.3	Б	Исключается проведение любых ремонтных работ во время пребывания детей в помещениях и/или территории ДОО				-п. 323 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
2.4	Б	Ясельная группа на 1 этаже				-п.43 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
2.5	Б	Соблюдается групповая изоляция детей				-п. 44 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
2.6	Б	Все основные помещения для пребывания детей и помещения медицинского назначения не размещены в подвальных и цокольных этажах				-п.45 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
2.7	Б	Имеется необходимый набор помещений в групповых ячейках (раздевальная, групповая, спальня, буфетная, туалетная совмещенная с умывальной)				-п.50 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
2.8	Б	Количество и соотношение возрастных групп детей в ДОО: для ясельного возраста: - от 6 месяцев до 1 года - не более 10 детей; - от 1,5 года до 2 лет - не более 15 детей; - при наличии в группе детей двух возрастов (от 1,5 года до 3 лет) - не более 10 детей; для дошкольного возраста: - 1 младшая группа 2 - 3 лет - не более 20 детей; - 2 младшая группа 3 - 4 лет - не более 20 детей; - средняя группа 4 - 5 лет - не более 25 детей; - старшая группа 5 - 6 лет - не более 25 детей; - подготовительная группа 6 - 7 лет - не более 25 детей; - при наличии в группе детей любых двух возрастов (3 -7 лет) - не более 20 человек (оптимальная - 15 человек).				-п.4 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
2.9	Б	Соблюдаются площади помещений групповой ячейки (раздевальная не менее 18 м.кв; групповая не менее 2,5 м.кв. на 1 ребенка для ясельной группы, не менее 2.0 м.кв. на 1 ребенка в дошкольных гр.; Буфетная не менее 3 м.кв.; спальня не менее 1.8м.кв. на 1 ребенка ясельной гр., и не менее 2.0м.кв 1- ребенка для дошкольных гр.; туалетная не менее 1м.кв. для д/ш-ых гр. не менее 12 для ясельных гр.)				-п. 51 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
2.10	Б	В группах уборка проводится своевременно и качественно				-п.312,313,314 пр.5 СанПиН ППКР 201/2016г	

2.11	А	Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживают независимо от эпидемиологической ситуации. Сиденья на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, ежедневно. Горшки моют после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.				-п.315 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
2.12	Б	Генеральную уборку всех помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).				-п.316 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
2.13	Б	Уборочный инвентарь для туалета маркируют ярким цветом и хранят в туалетной комнате в специальном шкафу. Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.				-п.318 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
2.14	Б	Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, не доступных для детей. Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств имеют крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления.				-п.319,320 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
2.15	Б	Музыкальный зал не менее 75 м.кв.				-п.53 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
2.16	Б	Медицинский кабинет размещен на 1 этаже: площадь составляет не менее 12 м.кв.; Процедурная не менее 8 м.кв.; изолятор не менее 4м.кв. на палату; туалет с местом приготовления дез.растворов не менее 6 м.кв.				-п. 58, 59 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
2.17	Б	Медицинский кабинет имеет самостоятельный вход из коридора				-п. 60 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
<b>3.Требования к бассейну</b>							
3.1	Б	Плавательные бассейны переменной глубины от 0,4 м до 0,8 м и площадью 4 х 8 м или 6 х 10 м. При бассейне оборудовано ножная ванна шириной 1 м.				-28 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
3.2	А	Вода подается в ванны бассейнов обеззараженной				-п.65 пр.(СанПиН) 22	

		(хлорирование, бромирование, озонирование, ультрафиолетовое излучение).				ППКР №177 от 27.0317г.	
3.3	Б	Ванна бассейна наполнены водой до края переливных желобов				-55 пр.(СанПиН) 22 ППКР №177 от 27.0317г.	
3.4	Б	Удаление загрязненного верхнего слоя воды бассейна осуществляется через переливные желоба в систему водоотведения.				-п.56 пр.(СанПиН) 22 ППКР №177 от 27.0317г.	
3.5	А	В сезонных бассейнах использованная вода ежедневно меняется.				-п.59 пр.(СанПиН) 22 ППКР №177 от 27.0317г.	
3.6	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.	

#### 4. Компьютерный класс

4.1	Б	Оконные проемы оборудованы регулируемыми устройствами типа: жалюзи, занавеси, внешние козырьки и др.				-п.7 пр.2 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
4.2	Б	Не допускается размещение мест пользователей ПЭВМ для детей и подростков в цокольных и подвальных помещениях.				-п.8 пр.2 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
4.3	Б	Площадь на одно рабочее место пользователей ПЭВМ составляет не менее 6 м <sup>2</sup> .				-п.9 пр.2 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
4.4	Б	На рабочих местах с ПЭВМ расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов - не менее 1,2 м.				-п.47 пр.2 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
4.5	Б	Конструкция стола для размещения ПЭВМ предусматривает: - плавную и легкую регулировку по высоте с надежной фиксацией горизонтальной поверхности для видеомонитора в пределах 460 – 520 мм, при глубине не менее 550 мм и ширине – не менее 600 мм; - возможность плавного и легкого изменения угла наклона поверхности для клавиатуры от 0 до 10 градусов, с надежной фиксацией;				-п.69 пр.2 (СанПиН) ППКР №201/2016г	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ширина и глубина поверхности под клавиатуру не менее 600 мм;</li> <li>- ровную без углублений поверхность стола для клавиатуры;</li> <li>- отсутствие ящиков;</li> <li>- пространство для ног под столом над полом не менее 400 мм.</li> </ul>					
4.6	Б	<p>Размеры стульев для занятий не менее:</p> <p>Высота сиденья над полом -260 мм;</p> <p>Ширина сиденья- 250мм;</p> <p>Глубина сиденья -260мм;</p> <p>Высота нижнего края спинки над сиденьем -120мм;</p> <p>Высота верхнего края спинки над сиденьем – 250мм;</p> <p>Высота прогиба спинки – 160мм;</p> <p>Радиус изгиба переднего края сиденья -20-50мм.</p>				-п.70 пр.2 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
<b>5. Требования к внутренней отделке помещений</b>							
5.1	Б	Стены помещений гладкие, допускают уборку влажную и дезинфекцию				-п. 82 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
5.2	Б	Все строительные и отделочные материалы безвредные для здоровья детей				-п. 83 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
5.3	Б	Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной в помещении с ванной-бассейном, постирочной, гладильной и туалетных облицованы глазурованной плиткой или аналогичным материалом безвредным для здоровья детей, на высоту 1,5 м; в заготовочной пищеблока и залах с ваннами бассейна - на высоту 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.				-п.84 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
5.4	Б	Потолки в помещениях с обычным режимом эксплуатации используют меловую или известковую побелку. Допускается применение водоземulsionной краски.				-п.86 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
5.5	Б	Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, постирочные, умывальные, туалеты и др.) окрашивают масляной краской.				-п.87 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	



5.6	Б	Полы помещений ровные, нескользкие, плотно пригнанны, без щелей и дефектов, плинтусы - плотно пригнанны к стенам и полу, предусматривают влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.				-п.88 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
5.7	Б	Полы в помещениях пищеблока, постирочной, гладильной, подсобных помещениях, туалетной выстилают керамической или мозаичной шлифованной метлахской плиткой или аналогичными материалами, безвредными для здоровья детей. В помещениях душевых и постирочных, моечных и заготовочном цеху пищеблока полы оборудованы сливными трапами с соответствующими уклонами полов к отверстиям трапов.				-п.90,91 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
<b>6. Требования к оборудованию и его размещению</b>							
6.1	Б	В групповых для детей раннего ясельного возраста установлены в светлой части помещения групповой манеж размером 6,0 х 5,0 м с высотой ограждения - 0,4 м, длинной стороной параллельно окнам и на расстоянии от них не менее 1,0 м. Для ползания детей на полу выделено место, ограниченное барьером, устанавливаются горки с лесенкой высотой не более 0,8 м и длиной ската - 0,9 м, мостики длиной 1,5 м и шириной 0,4 м с перилами высотой 0,45 м				-п.93 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
6.2	Б	Мебель соответствует росту, возрасту и количеству детей				-п.95, таблица №5 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
6.3	Б	Раздевальные оборудованы индивидуальными шкафами для хранения верхней одежды и имеют маркировку				-п. 98,99 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
6.4	Б	В групповой соблюдаются правила установки столов для проведения занятий: - столы для занятий старших и подготовительных групп устанавливают вблизи светонесущей стены при левостороннем освещении рабочего места; Столы установлены следующим образом: - четырехместные столы - не более чем в 2 ряда с учетом обеспечения боковым освещением максимального количества детей;				-п. 103,104 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- двухместные столы - не более чем в 3 ряда;</li> <li>- расстояние между рядами столов должно быть не менее 0,5 м;</li> <li>- расстояние первого ряда столов от светонесущей стены должно быть 1 м;</li> <li>- расстояние от первых столов до настенной доски должно быть 2,5-3 м, при этом угол рассматривания должен составлять не менее 45 °.</li> </ul>					
6.5	Б	Рабочие поверхности столов матовое покрытие светлого тона. Обладают низкой теплопроводностью, быть стойкими к воздействию теплой воды, моющих и дезинфицирующих средств.				-п.105 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
6.6	Б	Размер настенной доски составляет 0,75 - 1,5 м, высота нижнего края настенной доски над полом - 0,7 - 0,8 м.				-п.106 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
6.7	Б	Для просмотра телевизионных передач и видеофильмов используют телевизоры с размером экрана по диагонали 59 - 69 см. Высота их установки составляет 1 - 1,3 м. При просмотре телепередач детей располагают на расстоянии не ближе 2 - 3 м и не дальше 5 - 5,5 м от экрана. Стулья устанавливают в 4 - 5 рядов (из расчета на одну группу); расстояние между рядами стульев 0,5 - 0,6 м. Детей рассаживают с учетом их роста.				-п.111 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
6.8	Б	Кровати для детей до 3 лет в длину - 120 см; ширину - 60 см; высоту ограждения от пола - 95 см; ложе с переменной высотой от пола - на уровне 30 см и 50 см, высота бокового ограждения не менее 15 см. Стационарные кровати для детей 3 - 7 лет длина составляет 140 см, ширина - 60 см и высота - 30 см. Кровати расставлены между длинными сторонами кроватей - 0,65 м, от наружных стен - 0,6 м, от отопительных приборов - 0,2 м, между изголовьями двух кроватей - 0,3 м.				-п.113,114,115,116 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
6.9	Б	Двухъярусные кровати не используются				-п.117 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
6.10	Б	На 1 ребенка обеспечено не менее: 3-х комплектов постельного белья, и полотенец, 2 комплектов матрасников.				-п.122 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	

6.11	Б	Высота установки умывальников от пола до борта прибора составляет 0,4 м, для детей младшего дошкольного возраста, для детей среднего и старшего дошкольного возраста - 0,5 м.				-п.130 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
6.12	Б	Унитазы оборудованы детскими сиденьями или гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами.				-п.131 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
<b>7. Требования к отоплению и вентиляции</b>							
7.1	Б	Не допускается использование обогревательных приборов с инфракрасным излучением.				-п.145 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
7.2	Б	Отопительные приборы, конструкция которых не имеет защитных устройств, ограждены съемными решетками из дерева или термостойких материалов. Ограждения из древесно-стружечных плит и других полимерных материалов не используются.				-п. 148, 149 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
7.3	Б	Температура воздуха в группах +20- +22°C, Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляют с помощью бытового термометра				-п.151 таб №8 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
7.4	Б	Все помещения ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствие детей, проветривание заканчивают за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий. Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. Проветривание через туалетные комнаты не допускается.				-п.153, 154 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
<b>8. Требования к водоснабжению и канализации</b>							
8.1	А	Имеется бесперебойная подача <b>питьевой воды</b> , качество и безопасность соответствует требованиям законодательства КР.				-ЗКР ТР 34/2011г. "О безопасности питьевой воды"; -ст.12 ТР ТС 021/2011г.; -п.161 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
8.2	Б	Ко всем моечным ваннам и раковинам на объекте имеется стационарный подвод горячей воды				-п.164 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
8.3	А	На объектах, расположенных в населенных пунктах, в которых отсутствует централизованное водоснабжение				-п.166 пр.5 (СанПиН)	

		(холодное и горячее) обеспечивается механизированная подача воды на пищеблок, в помещения медицинского назначения, прачечную (постирочную), туалетные групповых ячеек. Температура воды, подаваемой к умывальникам и душам, должна быть не ниже + 37 ° С и не выше + 60 ° С.				ППКР №201/2016г	
8.4	Б	Имеется централизованная канализация.				-п.162 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
8.5	Б	При отсутствии централизованной канализации, имеется <b>местная канализация</b> , предусмотрено устройство бетонированного герметического септика на расстоянии не менее 25 метров от производственных помещений с учетом свободного подъезда транспорта, своевременно проводят очистку септика.				-п.163 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
<b>9. Требования к приему детей в дошкольные образовательные организации, режиму дня и учебным занятиям</b>							
9.1	Б	Ежедневный утренний прием детей проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. Медицинский работник осуществляет прием детей в ясельные группы, в случае подозрения на заболевание в дошкольных группах, выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в ДОО не принимаются. Заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в изоляторе) до прихода родителей или направляют в лечебную организацию в сопровождении медицинского работника.				-п.221 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
9.2	Б	После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 3 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в ДОО только при наличии справки участкового врача с указанием диагноза, длительности заболевания, проведенного лечения, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными, а также рекомендаций по индивидуальному режиму ребенка-реконвалесцента на первые 10-14 дней.				-п.222 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
9.3	Б	Ежедневная продолжительность прогулки детей составляет не менее 4 - 4,5 часов. Прогулку организуют 2 раза в день				-п.224 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
9.4	Б	Непрерывная длительность просмотра телепередач в младшей и средней группах - не более 20 минут, в старшей и				-п.230 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	

		подготовительной - не более 30 минут. Просмотр телепередач для детей дошкольного возраста допускается не чаще 2 раз в день					
9.5	Б	Занятия с использованием компьютеров для детей 5 - 7 лет проводят не более одного раза в течение дня и не чаще трех раз в неделю в дни наиболее высокой работоспособности: во вторник, в среду и в четверг.				-п.231 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
<b>10. Требования к организации физического воспитания</b>							
10.1	Б	Физкультурные занятия для дошкольников проводят не менее 3 раз в неделю. Длительность занятий: - в младшей группе - 15 минут; - в средней группе - 20 минут; - в старшей группе - 25 минут; - в подготовительной группе - 30 минут.				-п.239 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
10.2	Б	Закаливание детей включает систему мероприятий: - элементы закаливания в повседневной жизни: умывание прохладной водой, широкая аэрация помещений, правильно организованная прогулка, физические упражнения, проводимые в легкой спортивной одежде в помещении и на открытом воздухе; - специальные мероприятия: водные, воздушные и солнечные.				-п. 241 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
<b>11. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде</b>							
11.1	Б	Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда промаркирована для сырых и готовых пищевых продуктов.				-п.250 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.2	Б	При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.				-п.250 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.3	Б	Столы предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические.				-п.251 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.4	Б	Для разделки сырых и готовых продуктов отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные				-п. 251 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	

		доски из пластмассы и пресованной фанеры к использованию не допускаются;				
11.5	Б	Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, является безопасной для здоровья детей				-п.251 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г
11.6	Б	Технологическое оборудование пищеблока и моечные ванны оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции				-п.253 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г
11.7	Б	Моечные (производственные) ванны на пищеблоке обеспечены подводкой холодной/горячей воды ч/з смесители.				-п.254 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г
11.8	Б	Во всех производственных помещениях, моечных, санузле и комнате персонала пищеблока установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.				-п.256 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г
11.9	Б	Соблюдается правила мытья кухонной посуды и инвентаря				-п.258,259,260 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г
11.10	Б	Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Изготовлена из фаянса или фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали.				-п.261 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г
11.11	Б	Не допускается в использовании посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.				-п.261 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г
11.12	Б	Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.				-п.262 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г
11.13	Б	Соблюдаются правила мытья столовой посуды				-п.263,264,265,266,267
11.14	Б	Рабочие столы в пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой и специальной ветошью с применением моющих средств.				-п.269 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г
11.15	Б	Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2 %-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.				-п.271 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г

11.16	А	В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.				-п.272 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.17	Б	Пищевые продукты, поступающие в ДОО, имеют документы, подтверждающие их происхождение.				-п.275, пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.18	Б	Продукты питания, используемые при приготовлении готовой продукции для детей имеют декларацию о соответствии <b>(перечень продукции прилагается в таблице №1 настоящего приложения)</b>				Ст.23 ТР ТС 021	
11.19	Б	В питании детей используются продукты питания в упаковках с маркировкой <b>(перечень продукции прилагается в таблице №1 настоящего приложения)</b>				Ст.4 ТР ТС 022/2011 Ст.5,6 ТР ТС 005/2011	
11.20	Б	В питании детей используют обогащенную йодом соль				Ст.7 Закон КР «О профилактике йододефицитных заболеваний» от 18 февраля 2000 года № 40	
11.21	Б	В питании детей используют обогащенную муку				Ст10. Закон Кр «Об обогащении муки хлебопекарной» от 11.03.2009г. №78	
11.22	Б	Качество продуктов проверяется ответственным лицом (бракераж сырых продуктов). Делается запись в специальном журнале.				-п.275 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.23	Б	Не допускаются к приему пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи.				-п.275 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.33	Б	При хранении, приготовлении и реализации пищевой продукции, соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.				-п.277 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.34	Б	Не допускается использование пищевых продуктов, использование которых запрещено в ДОО				-п.278, пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г.	
11.15	Б	Питание детей сбалансировано согласно приложению № 1. Соотношение белков, жиров, углеводов составляет 1:1:4 соответственно.				-п.280, 287, 283 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	

11.16	Б	Имеется примерное меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели, обеспечивающее рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания с учетом возраста детей и временем их пребывания в дошкольной организации, согласно приложениям 2, 3.				-п. 282 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.17	Б	Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни				-п.290, пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.18	Б	Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) - 2 - 3 раза в неделю. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, проводят их замену на равноценные по составу продукты. При отсутствии свежих овощей и фруктов включают в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.				-п. 291,292,293, 294 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.19	Б	На каждое блюдо заведена технологическая карта				-п.296, пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.20	Б	В ДОО проводится искусственная С -витаминизация готовых блюд или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.).				-п. 299 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.21	Б	Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно.				-п.301 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.22	Б	Выдача готовой пищи осуществляется после контроля бракеражной комиссии. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале, по форме согласно приложению 6 к настоящим санитарным правилам				-п.304,303 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	



11.23	Б	Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. Для определения выхода блюд учитываются потери, происходящие при кулинарной обработке продуктов (холодной, тепловой), согласно приложению 7.				-п 305 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.24	Б	Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6° С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.				-п.306 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.25	Б	Перевозка пищевой продукции осуществляется специализированными транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки, при наличии санитарного паспорта на транспорт				-п.307 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г -п.5-4 пр.1 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.26	Б	Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом работы заносятся в «Журнал здоровья». Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.				-п.339,340 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.27	Б	Работники пищеблока обеспечены санитарной одежды на одного сотрудника не менее 3 комплектов				-п. 344 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.28	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.341,343 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	

11.29	Б	выделен индивидуальный шкаф для личных вещей сотрудникам пищеблока				-п.341 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	
11.30	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. Проводится гигиеническое обучение работников не реже 1 раза в 2 года				п.337, 338 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г «Об утверждении нормативных правовых актов Кыргызской Республики в области общественного здравоохранения» от 16 мая 2011 года № 225	
11.31	Б	Курение в помещениях ДОО и на территории исключено				Закон КР от 21 августа 2006 года №175 "О защите здоровья граждан Кыргызской Республики от вредного воздействия табака -п. 343 пр.5 (СанПиН) ППКР №201/2016г	

**Данный документ составлен на основании:**

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности»
- Закон КР «О профилактике йододефицитных заболеваний» от 18 февраля 2000 года
- Закон КР «Об обогащении муки хлебопекарной» № 78 от 11 марта 2009 года
- Закона КР «Об общественном здравоохранении» от 2009года.
- Закона КР «Об охране здоровья населения от вредного воздействия табака» №175 от
- Закон КР «О профилактике йододефицитных заболеваний»;
- Закон КР «О безопасности питьевой воды» от 21.04.2011года.
- ПП КР №225 от 16.05.2011г. «О прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»



Сведения об ознакомлении или отказе в ознакомлении с результатами проверки: \_\_\_\_\_

Руководитель (представитель) субъекта проверки:

_____	_____
ФИО, должность	подпись
Должностное лицо уполномоченного органа:	
_____	_____
_____	_____
_____	_____
ФИО, должность	подпись

**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  
 Должностное лицо уполномоченного органа:  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 подпись  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 ФИО, должность

\_\_\_\_\_  
 подпись