

Утверждено  
постановлением Правительства  
Кыргызской Республики  
от 26 октября 2011 года N 679

ПОЛОЖЕНИЕ  
о критериях оценки риска при проведении  
плановых проверок субъектов предпринимательства  
на объектах высокого эпидемиологического риска

1. Настоящие критерии разработаны для государственных органов и учреждений службы общественного здравоохранения для оценки риска и определения периодичности проведения плановых проверок на объектах высокого эпидемиологического риска.

2. Объектами высокого эпидемиологического риска являются объекты, деятельность или производимая продукция которых при нарушении требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения может привести к возникновению пищевых отравлений и вспышек инфекционных заболеваний среди населения, перечень которых утвержден постановлением Правительства Кыргызской Республики "О порядке проведения проверок субъектов предпринимательства и определении перечня уполномоченных органов, имеющих право на проведение проверок субъектов предпринимательства" от 6 ноября 2007 года N 533.

3. Плановая проверка и ее периодичность на объектах высокого эпидемиологического риска определяется в зависимости от степени эпидемиологической значимости объекта для здоровья человека, в соответствии с критериями, обеспечивающими санитарно-гигиенические требования по безопасности производимой продукции и выполняемых услуг для населения субъектами предпринимательства, в соответствии с Законом Кыргызской Республики "Об общественном здравоохранении".

4. Объекты высокого эпидемиологического риска подразделяются на объекты первой, второй и третьей степени риска согласно приложению к настоящему Положению.

5. Распределение объектов высокого эпидемиологического риска по степеням рисков осуществляется исходя из:

- критериев риска, приведенных в приложении к настоящему Положению;
- расчетов баллов, приведенных в приложении к настоящему Положению.

6. Критерии степени риска позволяют выявлять три степени возможных отклонений от санитарно-гигиенических нормативов: грубые (1 степень), средние (2 степень) и незначительные (3 степень). По каждому критерию и в соответствии с обнаруженными отклонениями определяются баллы внутри групп.

7. По результатам оценки риска на основе критериев и набранных баллов плановые проверки на объектах высокого эпидемиологического риска проводятся:

- первой степени - 4 раза в год;
- второй степени - 2 раза в год;
- третьей степени - 1 раз в год.

8. Определение периодичности плановых проверок на подконтрольных объектах высокого эпидемиологического риска осуществляется с учетом результатов анализа данных последней плановой проверки, устанавливающей степень риска объекта для жизни и здоровья людей.

В случае если в ходе проверок на объекте второй (третьей) степени риска были выявлены нарушения, которые по сумме баллов относятся к первой степени риска, периодичность плановых проверок на этом объекте увеличивается с 2-х до 4-х раз в год.

В случае если на объекте первой (второй) степени риска выявлены незначительные нарушения, относящиеся в соответствии с критериями к третьей степени риска, то периодичность проверок на этом объекте изменяется в сторону уменьшения до 1-го раза в год.

9. Процедуры проведения плановых проверок объектов высокого

эпидемиологического риска государственными органами и учреждениями службы общественного здравоохранения осуществляются в соответствии с Положением о порядке проведения проверок субъектов предпринимательства, утвержденного постановлением Правительства Кыргызской Республики "О порядке проведения проверок субъектов предпринимательства и определении перечня уполномоченных органов, имеющих право на проведение проверок субъектов предпринимательства" от 6 ноября 2007 года N 533.

Приложение

ПЕРИОДИЧНОСТЬ  
проведения плановых проверок в аптеках,  
занимающиеся изготовлением стерильных  
лекарственных форм

N п/п	Критерии риска	Степень риска			Баллы
		первая степень (3 балла)	вторая степень (2 балла)	третья степень (1 балл)	
1	Производительность	Более 100 флаконов в сутки	От 50 до 100 флаконов в сутки	До 50 флаконов в сутки	
2	Состав, площадь помещений, поточность технологических процессов	Помещения и поточность технологических процессов не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов частично соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения, поточность технологических процессов соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	
3	Обеспеченность холодной и горячей водой	Централизованное водоснабжение с почасовой подачей холодной воды и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной водой и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной и горячей водой	
4	Канализация	Местная (септик/выгребная яма), очищается нерегулярно	Местная (септик/выгребная яма), очищается регулярно	Центральная, в исправном состоянии	
5	Санитарно-техническое состояние помещений	Требуется капитальный ремонт	Требуется косметический ремонт	Ремонт не требуется	
6	Внутренняя	Внутренняя	Внутренняя	Внутренняя	

	отделка помещений	отделка помещений не соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	отделка помещений частично соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	отделка помещений соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	
7	Обеспеченность и состояние оборудования	Недостаточное количество оборудования, в большинстве неисправное	Достаточное количество оборудования, частично неисправное	Достаточное количество оборудования, исправное	
8	Обеспеченность мерной посудой, флаконами, пробками, металлическими колпачками	Недостаточное количество мерной посуды, флаконов, пробок, металлических колпачков	Стеклянная посуда со сколами и трещинами	Достаточное количество мерной посуды, флаконов, пробок, металлических колпачков	
9	Стерилизация лекарств и вспомогательных материалов	Режимы стерилизации не контролируются	Режимы стерилизации контролируются нерегулярно	Режимы стерилизации контролируются регулярно, результаты документируются	
10	Использование, хранение стерильных материалов, посуды	Нарушаются сроки использования и условия хранения стерильных материалов, посуды	Нарушаются сроки использования стерильных материалов, посуды	Сроки использования и условия хранения стерильных материалов, посуды выполняются	
11	Внутренний контроль, за выполнением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, за качеством выпускаемых стерильных лекарств	Не ведется	Ведется нерегулярно	Ведется регулярно, результаты документируются	
12	Результаты внешнего контроля качества на объекте в течение года	Обнаружены нестерильные лекарства	В более 3% обнаружены положительные результаты в смывах с оборудования, инвентаря, рук	Отклонений в лабораторных исследованиях не обнаружено	

			персонала, спецодежды, в воздухе рабочей зоны		
13	Медицинский осмотр, состояние здоровья персонала	Медицинский осмотр не пройден, личные медицинские книжки и сведения о заболеваемости персонала отсутствуют	Медицинский осмотр пройден с нарушениями сроков, в личных медицинских книжках имеются сведения о здоровье	Медицинский осмотр пройден в установленные сроки, имеется запись в личных медицинских книжках	
14	Личная гигиена персонала	Личная гигиена не выполняется (не выделены санитарно-бы- товые помещения, недостаточно спецодежды, моющих средств)	Спецодежды недостаточно, меняется нерегулярно	Личная гигиена соблюдается	
15	Содержание и обработка помещений, оборудования, организация дезинсекцион- ных и дератизацион- ных мероприятий	Уборка проводится некачественно, без применения моющих и дезинфицирую- щих средств, дезинсекцион- ные и дератизацион- ные мероприятия не организованы	Уборка, дезинсекцион- ные и дератизацион- ные мероприятия проводятся нерегулярно	Уборка, дезинсекцион- ные и дератизацион- ные мероприятия проводятся регулярно и качественно	
16	Благоустрой- ство, содержание территории, сбор, хранение, обезврежива- ние, транспорти- ровка отходов	Территория неблагоустро- енная, содержится неудовлетвори- тельно, сбор, хранение и транспортиров- ка отходов с нарушениями	Территория благоустроен- ная, содержится удовлетвори- тельно, вывоз отходов нерегулярный	Территория благоустроен- ная, содержится удовлетвори- тельно, сбор, хранение, транспортиров- ка, обезвреживание отходов без нарушений	
17	Выявленные нарушения	Не устранены	Устранены частично	Нарушения устранены	
	Итого баллов	51	34	17	

Примечание:

Периодичность плановых проверок объекта в год в зависимости от степени риска:

первая степень риска (сумма баллов от 38 до 51) – 4 раза в год;

вторая степень риска (сумма баллов от 21 до 37) – 2 раза в год;

третья степень риска (сумма баллов от 17 до 20) – 1 раз в год.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ  
проведения плановых проверок  
ведомственных водопроводов

N п/п	Критерии риска	Степень риска			Баллы
		первая степень (3 балла)	вторая степень (2 балла)	третья степень (1 балл)	
1	Источник водоснабжения	Поверхностные воды	Родниковые и подрусловые воды	Подземные воды	
2	Организация и режим в зонах санитарной охраны (ЗСО)	ЗСО 1, 2, 3 поясов не организованы, режим ведения хозяйственной деятельности не соблюдается	ЗСО 2, 3 поясов не организованы, режим ведения хозяйственной деятельности не соблюдается	ЗСО 1, 2, 3 поясов организованы, режим соблюдается	
3	Благоустройство и содержание территории объекта водоснабжения	Территория не благоустроенная, содержится неудовлетворительно	Территория частично благоустроенная, содержится удовлетворительно	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно	
4	Канализация на объекте	Местная (септик/выгребная яма), очищается нерегулярно	Местная (септик/выгребная яма), очищается регулярно	Центральная, в исправном состоянии	
5	Профилактические мероприятия по очистке артезианских скважин, резервуаров для хранения воды, подпитывающих озер, родников	Не проводятся	Проводится нерегулярно	Проводится регулярно, по графику	
6	Обеспеченность и состояние оборудования,	Недостаточное количество оборудования,	Достаточное количество оборудования,	Достаточное количество исправного	

	автоматизация технологических процессов	в большинстве неисправное, технологический процесс не автоматизирован	частично неисправного, в технологическом процессе частично применяется ручной труд	оборудования, технологический процесс автоматизирован	
7	Технологический процесс водоподготовки	Не соблюдается	Соблюдается частично	Соблюдается	
8	Наличие на объекте обеззараживающих воду средств	Обеззараживающие воду средства отсутствуют	Обеззараживающих воду средств недостаточно	Обеззараживающих воду средств достаточное количество	
9	Случаи заболеваний, связанные с объектом водоснабжения в течение года	Зарегистрированы повторные случаи заболеваний	Зарегистрирован единичный случай заболеваний	Случаи заболеваний не зарегистрированы	
10	Внутрипроизводственный контроль	Система контроля не ведется	Система контроля ведется нерегулярно	Система контроля ведется постоянно	
11	Результаты внешнего контроля качества на объекте в течение года	Положительные результаты лабораторных исследований более 5%	Положительные результаты лабораторных исследований до 5%	Отклонений в лабораторных исследованиях не обнаружено	
12	Состояние здоровья персонала	Медицинский осмотр не пройден, личные медицинские книжки и сведения о заболеваемости персонала отсутствуют	Медицинский осмотр пройден с нарушениями сроков, личные медицинские книжки имеются	Медицинский осмотр пройден в установленные сроки, имеется запись в личных медицинских книжках, отчетность по заболеваниям	
13	Личная гигиена персонала	Личная гигиена не выполняется (не выделены санитарно-бытовые помещения, недостаточно спецодежды, моющих	Спецодежды и моющих средств недостаточно	Личная гигиена соблюдается	

		средств)			
14	Мероприятия по обеспечению охраны труда работников	Не выполняются	Выполняются частично	Выполняются	
15	Выявленные нарушения	Нарушения не устранены	Нарушения устранены частично	Все нарушения устранены	
	Итого баллов	45	30	15	

Примечание:

Периодичность плановых проверок объекта в год в зависимости от степени риска:

первая степень риска (сумма баллов от 34 до 45) - 4 раза в год;

вторая степень риска (сумма баллов от 19 до 33) - 2 раза в год;

третья степень риска (сумма баллов от 15 до 18) - 1 раз в год.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ  
проведения плановых проверок объектов питания  
при детских и подростковых учреждениях

N п/п	Критерии риска	Степень риска			Баллы
		первая степень (3 балла)	вторая степень (2 балла)	третья степень (1 балл)	
1	Количество посадочных мест	Более 100 мест	От 50 до 100 мест	До 50 мест	
2	Состав, площадь помещений, поточность технологических процессов	Помещения и поточность технологических процессов не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов частично соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	
3	Обеспеченность холодной и горячей водой	Централизованное водоснабжение с почасовой подачей холодной воды и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной водой и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной и горячей водой	
4	Канализация	Местная (септик/выгребная яма),	Местная (септик/выгребная яма),	Центральная, в исправном состоянии	

		очищается нерегулярно	очищается регулярно		
5	Санитарно-техническое состояние помещений	Требуется капитальный ремонт	Требуется косметический ремонт	Ремонт не требуется	
6	Внутренняя отделка помещений	Внутренняя отделка помещений не соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	Внутренняя отделка помещений частично соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	Внутренняя отделка помещений соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	
7	Обеспеченность и состояние оборудования	Недостаточное количество оборудования, в большинстве случаев неисправного	Достаточное количество оборудования, частично неисправного	Достаточное количество исправного оборудования	
8	Обеспеченность и состояние столовой посудой	Недостаточное количество столовой посуды	Посуда со сколами и трещинами	Достаточное количество посуды, целостность поверхностей не нарушена	
9	Санитарно-гигиенические требования по обработке посуды	Не выполняются	Выполняются частично	Выполняются	
10	Содержание и обработка помещений, оборудования, организация дезинсекционных и дератизационных мероприятий	Уборка проводится некачественно, без применения моющих и дезинфицирующих средств, дезинсекционные и дератизационные мероприятия не организованы	Уборка, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся нерегулярно	Уборка, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся регулярно, качественно	
11	Условия хранения скоропортящихся пищевых продуктов	Не соблюдается температурный режим и товарное соседство продуктов	Не соблюдается товарное соседство продуктов	Температурный режим и товарное соседство продуктов соблюдаются	

12	Первичная обработка сырья	Первичная обработка сырья не проводится, отсутствуют условия	Первичная обработка сырья проводится с нарушениями	Первичная обработка сырья проводится регулярно	
13	Случаи пищевых отравлений	Зарегистрированы групповые случаи пищевых отравлений	Зарегистрированы единичные случаи пищевых отравлений	Случаи пищевых отравлений не зарегистрированы	
14	Личная гигиена персонала	Личная гигиена не выполняется (не выделены санитарно-бытовые помещения, недостаточно спецодежды, моющих средств)	Спецодежды недостаточно, меняется не регулярно	Личная гигиена соблюдается	
15	Медицинский осмотр, состояние здоровья персонала	Медицинский осмотр не пройден, личные медицинские книжки и сведения о заболеваемости персонала отсутствуют	Медицинский осмотр пройден с нарушениями сроков, в личных медицинских книжках имеются сведения о здоровье	Медицинский осмотр пройден в установленные сроки, имеется запись в личных медицинских книжках	
16	Результаты внешнего контроля качества на объекте в течение года	Положительные результаты лабораторных исследований более 5%	Положительные результаты лабораторных исследований до 5%	Отклонений в лабораторных исследованиях не обнаружено	
17	Благоустройство, содержание территории, сбор, хранение, обезвреживание, транспортировка отходов	Территория неблагоустроенная, содержится неудовлетворительно, сбор, хранение и транспортировка отходов с нарушениями	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, вывоз отходов нерегулярный	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, сбор и вывоз отходов без нарушений	
18	Выявленные нарушения	Не устранены	Устранены частично	Нарушения устранены	
	Итого баллов	54	36	18	

Примечание :

Периодичность плановых проверок объекта в год в зависимости от степени

риска:

первая степень риска (сумма баллов от 40 до 54) - 4 раза в год;  
 вторая степень риска (сумма баллов от 22 до 39) - 2 раза в год;  
 третья степень риска (сумма баллов от 18 до 21) - 1 раз в год.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ  
 проведения плановых проверок  
 мясоперерабатывающих предприятий

N п/п	Критерии риска	Степень риска			Баллы
		первая степень (3 балла)	вторая степень (2 балла)	третья степень (1 балл)	
1	Производительность	Более 500 кг в сутки	От 300 до 500 кг в сутки	До 300 кг в сутки	
2	Состав, площадь помещений, поточность технологических процессов	Помещения и поточность технологических процессов не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов частично соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	
3	Обеспеченность холодной и горячей водой	Централизованное водоснабжение с почасовой подачей холодной воды и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной водой и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной и горячей водой, имеется резервный источник воды	
4	Канализация	Местная (септик/выгребная яма), очищается нерегулярно	Местная (септик/выгребная яма), очищается регулярно	Центральная, в исправном состоянии	
5	Санитарно-техническое состояние помещений	Требуется капитальный ремонт	Требуется косметический ремонт	Ремонт не требуется	
6	Внутренняя отделка помещений	Не соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	Частично соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	Соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	
7	Обеспеченность и состояние	Недостаточное количество	Достаточное количество	Достаточное количество	

	оборудования, автоматизация технологических процессов	оборудования, в большинстве неисправного, технологический процесс не автоматизирован	оборудования, частично неисправного, в технологическом процессе частично применяется ручной труд	оборудования, исправное, технологический процесс автоматизирован	
8	Содержание и обработка помещения, оборудования, тары, организация дезинсекционных и дератизационных мероприятий	Уборка помещения, обработка оборудования и тары проводится некачественно без применения моющих и дезинфицирующих средств, дезинсекционные и дератизационные мероприятия не организованы	Уборка, обработка оборудования, тары, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся нерегулярно	Уборка, обработка оборудования, тары, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся постоянно	
9	Безопасность сырья и компонентов	Отсутствуют документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	Имеются частичные документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	На все виды продукции имеются документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	
10	Первичная обработка сырья	Первичная обработка сырья не проводится, отсутствуют условия	Первичная обработка сырья проводится с нарушениями	Первичная обработка сырья проводится регулярно	
11	Соблюдение условий и сроков хранения продукции	Температурный режим и сроки хранения не выдерживаются	Сроки хранения не выдерживаются	Температурный режим и сроки хранения выдерживаются	
12	Транспортировка готовой продукции	Спецтранспорт для перевозки готовой продукции отсутствует	Спецтранспорта для перевозки готовой продукции недостаточно, температурный режим не выдерживается	Спецтранспорта достаточно, температурный режим выдерживается	

13	Факты забраковки и возврата готовой продукции в течение года	Неоднократные факты забраковки и возврата готовой продукции	Единичные случаи забраковки и возврата готовой продукции	Нет фактов забраковки и возврата готовой продукции	
14	Случаи пищевых отравлений, связанные с производством в течение года	Зарегистрированы несколько случаев пищевых отравлений	Зарегистрирован 1 случай пищевого отравления	Случаи пищевых отравлений не зарегистрированы	
15	Внутрипроизводственный контроль	Система контроля не ведется	Система контроля ведется нерегулярно	Система контроля ведется регулярно	
16	Личная гигиена персонала	Личная гигиена не выполняется (не выделены санитарно-бытовые помещения, недостаточно спецодежды, моющих средств)	Спецодежды недостаточно, меняется нерегулярно	Личная гигиена соблюдается	
17	Медосмотр, гигиеническое обучение персонала	Медицинский осмотр не пройден, личные медкнижки и сведения о заболеваемости и гигиеническом обучении персонала отсутствуют	Медицинский осмотр пройден с нарушениями сроков; сведения о гигиеническом обучении персонала отсутствуют	Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала пройдены в установленные сроки	
18	Результаты внешнего контроля качества на объекте в течение года	Положительные результаты лабораторных исследований более 5%	Положительные результаты лабораторных исследований до 5%	Отклонений в лабораторных исследованиях не обнаружено	
19	Благоустройство, содержание территории, сбор, хранение, обезвреживание, транспортировка отходов	Территория неблагоустроенная, содержится неудовлетворительно, сбор, хранение и транспортировка отходов с нарушениями	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, вывоз отходов нерегулярный	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, сбор и вывоз отходов без нарушений	

20	Выявленные нарушения	Нарушения не устранены	Нарушения устранены частично	Все нарушения устранены	
	Итого баллов	60	40	20	

Примечание :

Периодичность плановых проверок объекта в год в зависимости от степени риска :

первая степень риска (сумма баллов от 44 до 60) - 4 раза в год;  
 вторая степень риска (сумма баллов от 24 до 43) - 2 раза в год;  
 третья степень риска (сумма баллов от 20 до 23) - 1 раз в год.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ  
 проведения плановых проверок  
 молокоперерабатывающих предприятий

N п/п	Критерии риска	Степень риска			Баллы
		первая степень (3 балла)	вторая степень (2 балла)	третья степень (1 балл)	
1	Производительность	Более 10 тонн в сутки	От 5 до 10 тонн в сутки	До 5 тонн в сутки	
2	Состав, площадь помещений, поточность технологических процессов	Помещения и поточность технологических процессов не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов частично соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	
3	Обеспеченность холодной и горячей водой	Централизованное водоснабжение с почасовой подачей холодной воды и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной водой и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной и горячей водой	
4	Канализация	Местная (септик/выгребная яма), очищается нерегулярно	Местная (септик/выгребная яма), очищается регулярно	Центральная, в исправном состоянии	
5	Санитарно-техническое состояние помещений	Требуется капитальный ремонт	Требуется косметический ремонт	Ремонт не требуется	

6	Внутренняя отделка помещений	Внутренняя отделка помещений не соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	Внутренняя отделка помещений частично соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	Внутренняя отделка помещений соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	
7	Обеспеченность и состояние оборудования	Оборудования недостаточное количество, в большинстве неисправное, технологический процесс не автоматизирован	Оборудования достаточное количество, частично неисправное, в технологическом процессе применяется ручной труд	Оборудования достаточное количество, исправное, технологический процесс автоматизирован	
8	Обработка и содержание помещений, оборудования, тары, организация дезинсекционных и дератизационных мероприятий	Уборка помещения, обработка оборудования и тары проводится некачественно без применения моющих и дезинфицирующих средств, дезинсекционные и дератизационные мероприятия не организованы	Уборка, обработка оборудования и тары, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся нерегулярно	Уборка, обработка оборудования, тары, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся регулярно и качественно	
9	Безопасность сырья и компонентов	Отсутствуют документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	Имеются частичные документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	На все виды продукции имеются документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	
10	Первичная обработка сырья	Первичная обработка сырья не проводится, отсутствуют условия	Первичная обработка сырья проводится с нарушениями	Первичная обработка сырья проводится регулярно	
11	Условия хранения и транспортировки готовой продукции	Температурный режим и товарное соседство продуктов не	Температурный режим выдерживается, но не соблюдается	Температурный режим и товарное соседство продуктов	

		соблюдаются	товарное соседство продуктов	соблюдаются	
12	Внутрипроизводственный контроль	Система контроля не ведется	Система контроля ведется нерегулярно	Система контроля ведется постоянно	
13	Факты забраковки и возврата готовой продукции	Неоднократные случаи забраковки и возврата готовой продукции	Единичные случаи забраковки и возврата готовой продукции	Случаев забраковки и возврата готовой продукции не выявлено	
14	Случаи пищевых отравлений, связанные с производством	Зарегистрированы повторные случаи пищевых отравлений	Зарегистрирован 1 случай пищевых отравлений	Случаи пищевых отравлений не зарегистрированы	
15	Результаты внешнего контроля качества на объекте в течение года	Положительных результатов лабораторных исследований более 5%	Положительных результатов лабораторных исследований до 5%	Отклонений в лабораторных исследованиях не обнаружено	
16	Медицинский осмотр, состояние здоровья персонала	Медицинский осмотр не пройден, личные медицинские книжки и сведения о заболеваемости персонала отсутствуют	Медицинский осмотр пройден с нарушениями сроков, в личных медицинских книжках имеются сведения о здоровье	Медицинский осмотр пройден в установленные сроки, имеется запись в личных медицинских книжках	
17	Личная гигиена персонала	Личная гигиена не выполняется (не выделены санитарно-бытовые помещения, недостаточно спецодежды, моющих средств)	Спецодежды недостаточно, меняется не регулярно	Личная гигиена соблюдается	
18	Благоустройство, содержание территории, сбор, хранение, обезвреживание, транспортировка отходов с	Территория неблагоустроенная, содержится неудовлетворительно, сбор, хранение и транспортировка отходов с	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, вывоз отходов нерегулярный	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, сбор и вывоз отходов без нарушений	

	ка отходов	нарушениями			
19	Выявленные нарушения	Нарушения не устранены	Нарушения устранены частично	Нарушения устранены	
	Итого баллов	57	38	19	

Примечание:

Периодичность плановых проверок объекта в год в зависимости от степени риска:

первая степень риска (сумма баллов от 42 до 57) – 4 раза в год;

вторая степень риска (сумма баллов от 23 до 41) – 2 раза в год;

третья степень риска (сумма баллов от 19 до 22) – 1 раз в год.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ  
проведения плановых проверок  
продовольственных рынков

N п/п	Критерии риска	Степень риска			Баллы
		первая степень (3 балла)	вторая степень (2 балла)	третья степень (1 балл)	
1	Количество торговых мест, ассортимент продукции	Более 500 торговых мест, расширенный ассортимент	От 100 до 500 торговых мест, ограниченный ассортимент	От 100 до 50 торговых мест, ограниченный ассортимент	
2	Организация торговых мест	Торговые места не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям, допускается торговля с земли, в проходах между рядами	Спецификация торговых мест и ассортимент реализуемых товаров не выдерживаются	Торговые места соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям, спецификация торговых мест и ассортимент реализуемых товаров выдерживаются	
3	Обеспеченность холодной и горячей водой	Централизованное водоснабжение с почасовой подачей холодной воды и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной водой и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной и горячей водой, имеется резервный источник воды	
4	Канализация	Местная (септик/выгребная яма), очищается нерегулярно	Местная (септик/выгребная яма), очищается регулярно	Центральная, в исправном состоянии	

5	Лаборатория санитарно-ветеринарной экспертизы на рынке	Лаборатория отсутствует	Лаборатория недостаточно оснащена оборудованием, не обеспечивает полный объем экспертизы продукции	Лаборатория оснащена оборудованием, обеспечивает проведение полного объема экспертизы продукции	
6	Безопасность реализуемых продуктов	Отсутствуют документы, подтверждающие безопасность продуктов	Имеются частичные документы, подтверждающие безопасность продуктов	На все виды продуктов имеются документы, подтверждающие безопасность	
7	Санитарно-техническое состояние помещений	Требуется капитальный ремонт	Требуется косметический ремонт	Ремонт не требуется	
8	Условия хранения скоропортящихся пищевых продуктов	Холодильного оборудования нет, температурный режим и товарное соседство не соблюдаются	Холодильного оборудования недостаточно, товарное соседство не соблюдается	Холодильного оборудования достаточно, температурный режим и товарное соседство соблюдаются	
9	Соблюдение санитарных правил отпуска продукции	Правила отпуска продукции не соблюдаются	Правила отпуска продукции соблюдаются частично	Правила отпуска продукции соблюдаются	
10	Организация санитарных дней	Санитарные дни не проводятся	Санитарные дни проводятся нерегулярно, без дезинсекции и дератизации	Санитарные дни проводятся регулярно с дезинсекцией и дератизацией	
11	Внутрипроизводственный контроль	Система контроля не ведется	Система контроля ведется нерегулярно	Система контроля ведется постоянно	
12	Личная гигиена работников	Личная гигиена не выполняется (не выделены санитарно-бытовые помещения, недостаточно спецодежды, моющих)	Спецодежды недостаточно, меняется нерегулярно	Личная гигиена соблюдается	

		средств)			
13	Борьба с грызунами и насекомыми	Дезинсекционные и дератизационные мероприятия не проводятся	Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся нерегулярно	Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся регулярно	
14	Медицинский осмотр, состояние здоровья персонала	Медицинский осмотр не пройден, личные медицинские книжки и сведения о заболеваемости персонала отсутствуют	Медицинский осмотр пройден с нарушениями сроков, в личных медицинских книжках имеются сведения о здоровье	Медицинский осмотр пройден в установленные сроки, имеется запись в личных медицинских книжках	
15	Результаты внешнего контроля качества на объекте в течение года	Положительные результаты лабораторных исследований более 5%	Положительные результаты лабораторных исследований до 5%	Отклонений в лабораторных исследованиях не обнаружено	
16	Благоустройство, содержание территории, сбор, хранение, обезвреживание, транспортировка отходов	Территория неблагоустроенная, содержится неудовлетворительно, сбор, хранение и транспортировка отходов с нарушениями	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, вывоз отходов нерегулярный	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, сбор и вывоз отходов без нарушений	
17	Выявленные нарушения	Не устранены	Устранены частично	Нарушения устранены	
	Итого баллов	51	34	17	

Примечание:

Периодичность плановых проверок объекта в год в зависимости от степени риска:

первая степень риска (сумма баллов от 38 до 51) - 4 раза в год;  
 вторая степень риска (сумма баллов от 21 до 37) - 2 раза в год;  
 третья степень риска (сумма баллов от 17 до 20) - 1 раз в год.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ  
 проведения плановых проверок  
 рыбоперерабатывающих предприятий

N п/п	Критерии риска	Степень риска			Баллы

		первая степень (3 балла)	вторая степень (2 балла)	третья степень (1 балл)	
1	Производительность	Более 1000 кг в сутки	От 500 до 1000 кг в сутки	До 500 кг в сутки	
2	Состав, площадь помещений, поточность технологических процессов	Помещения и поточность технологических процессов не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов частично соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	
3	Обеспеченность холодной и горячей водой	Централизованное водоснабжение с почасовой подачей холодной воды и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной водой и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной и горячей водой, имеется резервный источник воды	
4	Канализация	Местная (септик/выгребная яма), очищается нерегулярно	Местная (септик/выгребная яма), очищается регулярно	Центральная, в исправном состоянии	
5	Санитарно-техническое состояние помещений	Требуется капитальный ремонт	Требуется косметический ремонт	Ремонт не требуется	
6	Обеспеченность и состояние оборудования, автоматизация технологических процессов	Недостаточное количество оборудования, в большинстве неисправного, технологический процесс неавтоматизирован	Достаточное количество оборудования, частично неисправного, в технологическом процессе частично применяется ручной труд	Оборудования достаточное количество, исправное, технологический процесс автоматизирован	
7	Содержание и обработка помещения, оборудования, тары, организация дезинсекционных и дератизацион-	Уборка помещения, обработка оборудования и тары проводится некачественно без применения моющих и	Уборка, обработка оборудования, тары дезинсекционные и дератизационные мероприятия	Уборка, обработка оборудования, тары, дезинсекционные и дератизационные мероприятия	

	ных мероприятий	дезинфицирующих средств, дезинсекционные и дератизационные мероприятия не организованы	проводятся нерегулярно	проводятся постоянно	
8	Безопасность сырья и компонентов	Отсутствуют документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	Имеются частичные документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	На все виды продукции имеются документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	
9	Первичная обработка сырья	Первичная обработка сырья не проводится, отсутствуют условия	Первичная обработка сырья проводится с нарушениями	Первичная обработка сырья проводится регулярно	
10	Факты забраковки и возврата готовой продукции	Неоднократные случаи забраковки и возврата готовой продукции	Единичные случаи забраковки и возврата готовой продукции	Случаев забраковки и возврата готовой продукции не выявлено	
11	Случаи пищевых отравлений, связанные с производством продукции в течение года	Зарегистрированы повторные случаи пищевых отравлений	Зарегистрирован 1 случай пищевого отравления	Случаи пищевых отравлений не зарегистрированы	
12	Личная гигиена персонала	Личная гигиена не выполняется (не выделены санитарно-бытовые помещения, недостаточно спецодежды, моющих средств)	Спецодежды недостаточно, меняется не регулярно	Личная гигиена соблюдается	
13	Медосмотр, гигиеническое обучение персонала	Медицинский осмотр не пройден, личные медкнижки и сведения о заболеваемости и гигиеническом	Медицинский осмотр пройден с нарушениями сроков, сведения по гигиеническому обучению персонала отсутствуют	Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала пройдены в установленные сроки	

		обучении персонала отсутствуют			
14	Внутрипроизводственный контроль	Система контроля не ведется	Система контроля ведется нерегулярно	Система контроля ведется постоянно	
15	Результаты внешнего контроля качества на объекте в течение года	Положительные результаты лабораторных исследований более 5%	Положительные результаты лабораторных исследований до 5%	Отклонений в лабораторных исследованиях не обнаружено	
16	Выявленные нарушения	Нарушения не устранены	Нарушения устранены частично	Нарушения устранены	
17	Благоустройство, содержание территории, сбор, хранение, обезвреживание, транспортировка отходов	Территория неблагоустроенная, содержится неудовлетворительно, сбор, хранение и транспортировка отходов с нарушениями	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, вывоз отходов нерегулярный	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, сбор и вывоз отходов без нарушений	
	Итого баллов	51	34	17	

Примечание:

Периодичность плановых проверок объекта в год в зависимости от степени риска:

первая степень риска (сумма баллов от 38 до 51) - 4 раза в год;

вторая степень риска (сумма баллов от 21 до 37) - 2 раза в год;

третья степень риска (сумма баллов от 17 до 20) - 1 раз в год.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ  
проведения плановых проверок объектов частной  
медицинской практики, оказывающих услуги  
с парентеральным вмешательством

N п/п	Критерии риска	Степень риска			Баллы
		первая степень (3 балла)	вторая степень (2 балла)	третья степень (1 балл)	
1	Профиль медицинского учреждения/центра	Общие отделения хирургии, акушерства и гинекологии, урологии, стоматологии,	Терапевтические, психиатрические, кожновенерологические	Лечебно-восстановительные, реабилитационные, физиотерапевтические	

		ухо, горло, носа, ортопедии, нейрохирургии и другие - с хирургическим профилем			
2	Количество обслуживаемых больных (амбулаторно/в стационаре)	Более 100 человек амбулаторно-поликлинического приема в сутки, или более 50 коек в стационаре	До 100 человек амбулаторно-поликлинического приема в сутки, или до 50 коек в стационаре	До 30 человек амбулаторно-поликлинического приема в сутки, или до 10 коек в стационаре	
3	Состав, площадь помещений, поточность процессов	Помещения и поточность процессов не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность процессов частично соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность процессов соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	
4	Обеспеченность холодной и горячей водой	Централизованное водоснабжение с почасовой подачей холодной воды и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной водой с подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной и горячей водой	
5	Канализация	Местная (септик/выгребная яма), очищается нерегулярно	Местная (септик/выгребная яма), очищается регулярно	Центральная, в исправном состоянии	
6	Санитарно-техническое состояние помещения	Требуется капитальный ремонт	Требуется косметический ремонт	Ремонт не требуется	
7	Внутренняя отделка помещений	Внутренняя отделка помещений не соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	Внутренняя отделка помещений частично соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	Внутренняя отделка помещений соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	
8	Обеспеченность	Недостаточное	Достаточное	Достаточное	

	и состояние оборудования	количество оборудования, в большинстве неисправного	количество оборудования, частично неисправного	количество исправного оборудования	
9	Обеспеченность медицинскими инструментами, перчатками, шприцами	Недостаточное количество медицинских инструментов, перчаток, шприцев	Недостаточное количество медицинских инструментов одноразового использования	Достаточное количество медицинских инструментов, перчаток, шприцев	
10	Стерилизация инструментов и материалов	Режимы стерилизации нарушаются	Режимы стерилизации не контролируются	Режимы стерилизации выполняются, регулярно контролируются, результаты оформляются документально	
11	Использование стерильных материалов, инструментов	Нарушаются сроки использования и условия хранения стерильных материалов, инструментов	Нарушаются сроки использования стерильных материалов, инструментов	Сроки использования и условия хранения стерильных материалов, инструментов выполняются	
12	Внутрибольничное инфицирование больных	Высокий уровень внутрибольничного инфицирования	Единичные случаи больничного инфицирования больных, ведется учет и расследование	Нет случаев больничного инфицирования больных	
13	Внутренний контроль за выполнением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий	Не ведется	Ведется нерегулярно, результаты не документируются	Ведется регулярно, результаты документируются	
14	Результаты внешнего контроля за выполнением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий в течение года	Обнаружены нестерильные медицинские инструменты, перевязочный материал	В более 3% обнаружены положительные результаты в смывах с оборудования, инвентаря, рук персонала, спецодежды, в воздухе рабочей зоны	Отклонений в лабораторных исследованиях не обнаружено	

15	Медицинский осмотр, состояние здоровья медицинского персонала	Медицинский осмотр не пройден, личные медицинские книжки и сведения о заболеваемости персонала отсутствуют	Медицинский осмотр пройден с нарушениями сроков, в личных медицинских книжках имеются сведения о состоянии здоровья	Медицинский осмотр пройден в установленные сроки, имеется запись в личных медицинских книжках	
16	Личная гигиена персонала	Личная гигиена не выполняется (не выделены санитарно-бытовые помещения, недостаточно спецодежды, мыло-моющих средств)	Спецодежды недостаточно, меняется нерегулярно	Личная гигиена соблюдается	
17	Содержание и обработка помещений, оборудования, организация дезинсекционных и дератизационных мероприятий	Уборка проводится некачественно, без применения моющих и дезинфицирующих средств, дезинсекционные и дератизационные мероприятия не организованы	Уборка, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся нерегулярно	Уборка, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся регулярно, качественно	
18	Маркировка и хранение уборочного инвентаря	Уборочный инвентарь не маркирован, используется и хранится с нарушениями	Уборочный инвентарь используется не по назначению	Уборочный инвентарь маркирован, используется по назначению, хранится правильно	
19	Благоустройство, содержание территории, сбор, обезвреживание, хранение, транспортировка, медицинских отходов	Территория неблагоустроенная, содержится неудовлетворительно, сбор, обезвреживание, хранение, транспортировка опасных медицинских отходов с	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, вывоз медицинских отходов нерегулярный	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, сбор, хранение, транспортировка, обезвреживание медицинских отходов без нарушений	

		нарушениями			
20	Выявленные нарушения	Нарушения не устранены	Нарушения устранены частично	Все нарушения устранены	
	Итого баллов	60	34	20	

Примечание:

Периодичность плановых проверок объекта в год в зависимости от степени риска:

первая степень риска (сумма баллов от 38 до 60) – 4 раза в год;

вторая степень риска (сумма баллов от 24 до 37) – 2 раза в год;

третья степень риска (сумма баллов от 20 до 23) – 1 раз в год.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ  
проведения плановых проверок парикмахерских,  
салонов красоты

N п/п	Критерии риска	Степень риска			Баллы
		первая степень (3 балла)	вторая степень (2 балла)	третья степень (1 балл)	
1	Количество рабочих мест	10 и более рабочих мест	До 5 рабочих мест	1-2 рабочих места	
2	Виды услуг	Педикюр, маникюр, чистка лица	Бритье, стрижка	Стрижка	
3	Состав и площадь помещений	Помещения не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения частично соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	
4	Обеспеченность холодной и горячей водой	Централизованное водоснабжение с почасовой подачей холодной воды и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной водой с подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной и горячей водой	
5	Канализация	Местная (септик/выгребная яма), очищается нерегулярно	Местная (септик/выгребная яма), очищается регулярно	Центральная, в исправном состоянии	
6	Обеспеченность и состояние	Недостаточное количество	Достаточное количество	Достаточное количество	

	оборудования	оборудования, в большинстве неисправного	оборудования, частично неисправного	исправного оборудования	
7	Обеспеченность инструментами и бельем	Инструментов по 1 комплекту на каждое рабочее место, белья недостаточное количество	Инструментов по 2 комплекта на каждое рабочее место, белье используется повторно	Инструментов по 3 комплекта на каждое рабочее место, белья достаточное количество	
8	Стерилизация инструментов	Не применяется	Применяется выборочно для отдельных видов инструментов	Применяется для всех видов инструментов	
9	Инфицирование клиентов	Высокий уровень инфицирования клиентов	Единичные случаи инфицирования клиентов	Случаи инфицирования клиентов не зарегистрированы	
10	Внутренний контроль за выполнением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий	Не ведется	Ведется нерегулярно, результаты не документируются	Ведется регулярно, результаты документируются	
11	Результаты внешнего контроля за выполнением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий в течение года	Отклонения от установленных нормативов более 5%	Отклонения от установленных нормативов от 1% до 5%	Отклонений от установленных нормативов нет	
12	Медицинский осмотр, состояние здоровья медицинского персонала	Медицинский осмотр не пройден, личные медицинские книжки и сведения о заболеваемости персонала отсутствуют	Медицинский осмотр пройден с нарушениями сроков, в личных медицинских книжках имеются сведения о состоянии здоровья	Медицинский осмотр пройден в установленные сроки, имеется запись в личных медицинских книжках	
13	Личная гигиена персонала	Личная гигиена не выполняется	Спецодежды недостаточно,	Личная гигиена соблюдается	

		(не выделены санитарно-бытовые помещения, недостаточно спецодежды, мыло-моющих средств)	меняется нерегулярно		
14	Санитарно-техническое состояние помещений	Требуется капитальный ремонт	Требуется косметический ремонт	Ремонт не требуется	
15	Содержание и обработка помещения, оборудования, организация дезинсекционных и дератизационных мероприятий	Уборка проводится некачественно, без применения моющих и дезинфицирующих средств, дезинсекционные и дератизационные мероприятия не организованы	Уборка, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся нерегулярно	Уборка, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся регулярно	
16	Благоустройство, содержание территории, сбор, хранение, обезвреживание, транспортировка отходов	Территория неблагоустроенная, содержится неудовлетворительно, сбор и хранение отходов с нарушениями	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, вывоз отходов нерегулярный	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, сбор, хранение, вывоз отходов регулярный	
17	Выявленные нарушения	Не устранены	Устранены частично	Все нарушения устранены	
	Итого баллов	51	34	17	

Примечание :

Периодичность плановых проверок объекта в год в зависимости от степени риска :

первая степень риска (сумма баллов от 38 до 51) - 4 раза в год;  
 вторая степень риска (сумма баллов от 21 до 37) - 2 раза в год;  
 третья степень риска (сумма баллов от 17 до 20) - 1 раз в год.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ  
 проведения плановых проверок предприятий  
 общественного питания

N п/п	Критерии риска	Степень риска			Баллы

		первая степень (3 балла)	вторая степень (2 балла)	третья степень (1 балл)	
1	Количество посадочных мест, ассортимент продукции	Более 600 посадочных мест, расширенный ассортимент	От 50 до 100 посадочных мест, ограниченный ассортимент	От 12 до 32 посадочных мест, ограниченный ассортимент	
2	Состав, площадь помещений, поточность технологических процессов	Помещения и поточность технологических процессов не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов частично соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	
3	Обеспеченность холодной и горячей водой	Централизованное водоснабжение с почасовой подачей холодной воды и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной водой и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной и горячей водой, имеется резервный источник воды	
4	Канализация	Местная (септик/выгребная яма), очищается нерегулярно	Местная (септик/выгребная яма), очищается регулярно	Центральная, в исправном состоянии	
5	Санитарно-техническое состояние помещений	Требуется капитальный ремонт	Требуется косметический ремонт	Ремонт не требуется	
6	Внутренняя отделка помещений	Внутренняя отделка помещений не соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	Внутренняя отделка помещений частично соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	Внутренняя отделка помещений соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	
7	Содержание и обработка помещений, оборудования, организация дезинсекционных и дератизационных	Уборка проводится некачественно, без применения моющих и дезинфицирующих средств, дезинсекционные и	Уборка, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся нерегулярно	Уборка, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся регулярно, качественно	

	мероприятий	дератизационные мероприятия не организованы			
8	Обеспеченность и состояние оборудования	Оборудования недостаточное количество, в большинстве неисправное	Оборудования достаточное количество, частично неисправное	Оборудования достаточное количество, исправное	
9	Обеспеченность и состояние столовой посуды, разделочного инвентаря	Недостаточное количество столовой посуды, разделочный инвентарь не маркирован, хранится с нарушениями	Посуда со сколами и трещинами, разделочный инвентарь хранится с нарушениями	Достаточное количество посуды, разделочный инвентарь маркирован, хранение упорядочено	
10	Санитарные требования по обработке посуды	Санитарные требования по обработке посуды не выполняются	Санитарные требования по обработке посуды выполняются частично	Санитарные требования по обработке посуды выполняются	
11	Безопасность сырья и компонентов	Отсутствуют документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	Имеются частично документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	На все виды продукции имеются документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	
12	Первичная обработка сырья	Первичная обработка сырья не проводится, отсутствуют условия	Первичная обработка сырья проводится с нарушениями	Первичная обработка сырья проводится регулярно	
13	Условия хранения скоропортящихся пищевых продуктов	Не соблюдаются температурный режим и товарное соседство продуктов	Не соблюдается товарное соседство продуктов	Температурный режим и товарное соседство продуктов соблюдаются	
14	Внутрипроизводственный контроль	Система контроля не ведется	Система контроля ведется нерегулярно	Система контроля ведется постоянно	
15	Результаты внешнего контроля	Положительные результаты лабораторных	Положительные результаты лабораторных	Отклонений в лабораторных исследованиях	

	качества на объекте в течение года	исследований более 5%	исследований до 5%	не обнаружено	
16	Случаи пищевых отравлений	Зарегистрированы групповые случаи пищевых отравлений	Зарегистрированы единичные случаи пищевых отравлений	Случаи пищевых отравлений не зарегистрированы	
17	Личная гигиена персонала	Личная гигиена не выполняется (не выделены санитарно-бытовые помещения, недостаточно спецодежды, моющих средств)	Спецодежды недостаточно, меняется нерегулярно	Личная гигиена соблюдается	
18	Медицинский осмотр, состояние здоровья персонала	Медицинский осмотр не пройден, личные медицинские книжки и сведения по заболеваемости персонала отсутствуют	Медицинский осмотр пройден с нарушениями сроков, в личных медицинских книжках имеются сведения о здоровье	Медицинский осмотр пройден в установленные сроки, имеется запись в личных медицинских книжках	
19	Благоустройство, содержание территории, сбор, хранение, обезвреживание, транспортировка отходов	Территория неблагоустроенная, содержится неудовлетворительно, сбор, хранение и транспортировка отходов с нарушениями	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, вывоз отходов нерегулярный	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, сбор и вывоз отходов без нарушений	
20	Выявленные нарушения	Не устранены	Устранены частично	Нарушения устранены	
	Итого баллов	60	40	20	

Примечание:

Периодичность плановых проверок объекта в год в зависимости от степени риска:

первая степень риска (сумма баллов от 44 до 60) – 4 раза в год;

вторая степень риска (сумма баллов от 24 до 43) – 2 раза в год;

третья степень риска (сумма баллов от 20 до 23) – 1 раз в год.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ  
проведения плановых проверок предприятий  
по производству безалкогольных напитков

N п/п	Критерии риска	Степень риска			Баллы
		первая степень (3 балла)	вторая степень (2 балла)	третья степень (1 балл)	
1	Производительность	Более 2000 л в сутки	От 1500 до 2000 л в сутки	До 1000 л в сутки	
2	Состав, площадь помещений, поточность технологических процессов	Помещения и поточность технологических процессов не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов частично соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	
3	Обеспеченность холодной и горячей водой	Централизованное водоснабжение с почасовой подачей холодной воды и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной водой и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной и горячей водой, имеется резервный источник	
4	Канализация	Местная (септик/выгребная яма), очищается нерегулярно	Местная (септик/выгребная яма), очищается регулярно	Центральная, в исправном состоянии	
5	Санитарно-техническое состояние помещений	Требуется капитальный ремонт	Требуется косметический ремонт	Ремонт не требуется	
6	Внутренняя отделка помещений	Внутренняя отделка помещений не соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	Внутренняя отделка помещений частично соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	Внутренняя отделка помещений соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	
7	Обеспеченность и состояние оборудования	Оборудования недостаточное количество, в большинстве неисправное, технологический процесс не автоматизирован	Оборудования достаточное количество, частично неисправное, в технологическом процессе применяется	Оборудования достаточное количество, исправное, технологический процесс автоматизирован	

		ван	ручной труд		
8	Содержание и обработка помещений, оборудования, тары, организация дезинсекционных и дератизационных мероприятий	Уборка помещения, обработка оборудования и тары проводится некачественно, без применения моющих и дезинфицирующих средств, дезинсекционные, дератизационные мероприятия не организованы	Уборка, обработка оборудования, тары, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся нерегулярно	Уборка, обработка оборудования, тары, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся регулярно и качественно	
9	Соблюдение условий и сроков хранения	Холодильного оборудования недостаточно, температурный режим и сроки хранения не выдерживаются, записи о температуре не ведутся	Холодильного оборудования достаточно, температурный режим и сроки хранения не выдерживаются, записи о температуре не ведутся	Холодильного оборудования достаточно, температурный режим и сроки хранения выдерживаются, записи о температуре ведутся постоянно	
10	Безопасность сырья и компонентов	Отсутствуют документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	Имеются частичные документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	На все виды продукции имеются документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	
11	Первичная обработка сырья	Первичная обработка сырья не проводится, отсутствуют условия	Первичная обработка сырья проводится с нарушениями	Первичная обработка сырья проводится регулярно	
12	Условия хранения и транспортировки готовой продукции	Температурный режим и товарное соседство продуктов не соблюдаются	Температурный режим выдерживается, но не соблюдается товарное соседство продуктов	Температурный режим и товарное соседство продуктов соблюдаются	
13	Внутрипроизводственный	Система контроля	Система контроля	Система контроля	

	контроль	не ведется	ведется нерегулярно	ведется постоянно	
14	Факты браковки и возврата готовой продукции	Неоднократные случаи браковки и возврата готовой продукции	Единичные случаи браковки и возврата готовой продукции	Случаев браковки и возврата готовой продукции не выявлено	
15	Случаи пищевых отравлений, связанные с производством	Зарегистрированы повторные случаи пищевого отравления	Зарегистрирован 1 случай пищевых отравлений	Случаи пищевых отравлений не зарегистрированы	
16	Результаты внешнего контроля качества на объекте в течение года	Положительные результаты лабораторных исследований более 5%	Положительные результаты лабораторных исследований до 5%	Отклонений в лабораторных исследованиях не обнаружено	
17	Медицинский осмотр, состояние здоровья персонала	Медицинский осмотр не пройден, личные медицинские книжки и сведения о заболеваемости персонала отсутствуют	Медицинский осмотр пройден с нарушениями сроков, в личных медицинских книжках имеются сведения о здоровье персонала	Медицинский осмотр пройден в установленные сроки, имеется запись в личных медицинских книжках	
18	Личная гигиена персонала	Личная гигиена не выполняется (не выделены санитарно-бытовые помещения, недостаточно спецодежды, моющих средств)	Спецодежды недостаточно, меняется нерегулярно	Личная гигиена соблюдается	
19	Благоустройство, содержание территории, сбор, хранение, обезвреживание, транспортировка отходов	Территория неблагоустроенная, содержится неудовлетворительно, сбор, хранение и транспортировка отходов с нарушениями	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, вывоз отходов нерегулярный	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, сбор и вывоз отходов без нарушений	
20	Выявленные	Нарушения не	Нарушения	Нарушения	

	нарушения	устранены	устранены частично	устранены	
	Итого баллов	60	40	20	

Примечание:

Периодичность плановых проверок объекта в год в зависимости от степени риска:

первая степень риска (сумма баллов от 44 до 60) – 4 раза в год;

вторая степень риска (сумма баллов от 24 до 43) – 2 раза в год;

третья степень риска (сумма баллов от 20 до 23) – 1 раз в год.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ  
проведения плановых проверок предприятий  
по производству продуктов детского питания

N п/п	Критерии риска	Степень риска			Баллы
		первая степень (3 балла)	вторая степень (2 балла)	третья степень (1 балл)	
1	Производительность	Более 500 кг в сутки	От 100 до 500 кг в сутки	До 100 кг в сутки	
2	Состав, площадь помещений, поточность технологических процессов	Помещения и поточность технологических процессов не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов частично соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	
3	Обеспеченность холодной и горячей водой	Централизованное почасовое водоснабжение холодной водой, подогрев воды водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной водой, подогрев воды водонагревательными приборами	Централизованное, бесперебойное водоснабжение холодной и горячей водой, имеется резервный источник водоснабжения	
4	Канализация	Местная (септик/выгребная яма), очищается нерегулярно	Местная (септик/выгребная яма), очищается регулярно	Центральная, в исправном состоянии	
5	Санитарно-техническое состояние помещений	Требуется капитальный ремонт	Требуется косметический ремонт	Ремонт не требуется	
6	Внутренняя	Внутренняя	Внутренняя	Внутренняя	

	отделка помещений	отделка помещений не соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	отделка помещений частично соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	отделка помещений соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	
7	Обеспеченность и состояние оборудования, автоматизация технологических процессов	Недостаточное количество оборудования, в большинстве неисправного, технологический процесс не автоматизирован	Достаточное количество оборудования, частично неисправного, в технологическом процессе применяется ручной труд	Достаточное количество исправного оборудования, технологический процесс автоматизирован	
8	Содержание и обработка помещений, оборудования, тары, организация дезинсекционных и дератизационных мероприятий	Уборка помещений, обработка оборудования и тары проводится некачественно, без применения дезинфицирующих средств, дезинсекционные и дератизационные мероприятия не организованы	Уборка помещений, обработка оборудования, тары, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся нерегулярно	Уборка помещений, обработка оборудования, тары, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся регулярно и качественно	
9	Безопасность сырья и компонентов	Отсутствуют документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	Имеются частичные документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	На все виды продукции имеются документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	
10	Первичная обработка сырья	Первичная обработка сырья не проводится, отсутствуют условия	Первичная обработка сырья проводится с нарушениями	Первичная обработка сырья проводится регулярно, без нарушений	
11	Соблюдение условий и сроков хранения продукции	Температурный режим и сроки хранения не выдерживаются	Сроки хранения не выдерживаются	Температурный режим и сроки хранения выдерживаются	
12	Условия	Температурный	Температурный	Температурный	

	хранения и транспортировки готовой продукции	режим и товарное соседство продуктов не соблюдаются	режим выдерживается, но не соблюдается товарное соседство продуктов	режим и товарное соседство продуктов соблюдаются	
13	Внутрипроизводственный контроль	Система контроля не ведется	Система контроля ведется нерегулярно	Система контроля ведется постоянно	
14	Факты забраковки и возврата готовой продукции	Неоднократные случаи забраковки и возврата готовой продукции	Единичные случаи забраковки и возврата готовой продукции	Случаев забраковки и возврата готовой продукции не выявлено	
15	Случаи пищевых отравлений в течение года, связанные с производством	Зарегистрированы повторные случаи пищевых отравлений	Зарегистрирован 1 случай пищевого отравления	Случаи пищевых отравлений не зарегистрированы	
16	Результаты внешнего контроля качества на объекте в течение года	Положительные результаты лабораторных исследований более 5%	Положительные результаты лабораторных исследований до 5%	Отклонений в лабораторных исследованиях не обнаружено	
17	Медицинский осмотр, состояние здоровья персонала	Медицинский осмотр не пройден, личные медицинские книжки и сведения о заболеваемости персонала отсутствуют	Медицинский осмотр пройден с нарушениями сроков, в личных медицинских книжках имеются сведения о состоянии здоровья	Медицинский осмотр пройден в установленные сроки, имеется запись в личных медицинских книжках о состоянии здоровья	
18	Личная гигиена персонала	Личная гигиена не выполняется (не выделены санитарно-бытовые помещения, недостаточно спецодежды, моющих средств)	Спецодежды недостаточно, меняется нерегулярно	Личная гигиена соблюдается	
19	Благоустрой-	Территория	Территория	Территория	

	ство территории, сбор, хранение, обезвреживание, транспортировка отходов	неблагоустроенная, содержится неудовлетворительно, сбор, хранение и транспортировка отходов с нарушениями	благоустроенная, содержится удовлетворительно, вывоз отходов нерегулярный	благоустроенная, содержится удовлетворительно, сбор и вывоз отходов без нарушений	
20	Выявленные нарушения	Нарушения не устранены	Нарушения устранены частично	Все нарушения устранены	
	Итого баллов	60	40	20	

Примечание:

Периодичность плановых проверок объекта в год в зависимости от степени риска:

первая степень риска (сумма баллов от 44 до 60) - 4 раза в год;

вторая степень риска (сумма баллов от 24 до 43) - 2 раза в год;

третья степень риска (сумма баллов от 20 до 23) - 1 раз в год.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ  
проведения плановых проверок складских  
помещений для хранения скоропортящихся  
пищевых продуктов

N п/п	Критерии риска	Степень риска			Баллы
		первая степень (3 балла)	вторая степень (2 балла)	третья степень (1 балл)	
1	Состав, площадь и оборудование складского помещения	Помещения не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения частично соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям, товарное соседство соблюдается	Помещения соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям, товарное соседство соблюдается	
2	Санитарно-техническое состояние помещений	Требуется капитальный ремонт	Требуется косметический ремонт	Ремонт не требуется	
3	Санитарное содержание помещения	Уборка проводится нерегулярно, некачественно, без применения дезинфицирующих средств	Уборка проводится некачественно, дезинфицирующие средства применяются	Уборка проводится регулярно, качественно, с применением дезинфицирующих средств	
4	Обеспеченность	Централизован-	Централизован-	Централизован-	

	холодной и горячей водой	ное водоснабжение с почасовой подачей холодной воды и подогревом водонагревательными приборами	ное бесперебойное водоснабжение холодной водой и подогревом водонагревательными приборами	ное бесперебойное водоснабжение холодной и горячей водой, имеется резервный источник воды	
5	Канализация	Местная (септик/выгребная яма), очищается нерегулярно	Местная (септик/выгребная яма), очищается регулярно	Центральная, в исправном состоянии	
6	Количество и ассортимент продукции на складе	Более 5 тонн, ассортимент расширенный	От 1 до 5 тонн, ассортимент ограниченный	Менее 1 тонны, ассортимент ограниченный	
7	Соблюдение условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов	Холодильного оборудования нет, температурный режим, сроки хранения скоропортящихся пищевых продуктов и товарное соседство не соблюдаются	Холодильного оборудования недостаточно, температурный режим соблюдается частично, сроки хранения скоропортящихся пищевых продуктов и товарное соседство выдерживаются	Холодильного оборудования достаточное количество, температурный режим, товарное соседство, сроки хранения скоропортящихся пищевых продуктов соблюдаются	
8	Контроль температурного режима	Контроль по соблюдению температурного режима отсутствует	Контроль температурного режима ведется нерегулярно	Контроль температурного режима ведется регулярно	
9	Безопасность реализуемых со склада продуктов	Отсутствуют документы, подтверждающие безопасность продуктов	Имеются частично документы, подтверждающие безопасность продуктов	На все виды продуктов имеются документы, подтверждающие безопасность	
10	Факты забраковки и возврата продуктов	Неоднократные случаи забраковки и возврата продукции	Единичные случаи забраковки и возврата продукции	Случаев забраковки и возврата продукции не выявлено	
11	Транспортировка скоропортящихся продуктов	Спецтранспорт для перевозки продуктов отсутствует	Спецтранспорта для перевозки продуктов недостаточно,	Спецтранспорта достаточно, температурный режим	

			температурный режим не выдерживается	выдерживается	
12	Борьба с грызунами и насекомыми	Дезинсекционные и дератизационные мероприятия не проводятся	Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся нерегулярно	Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся регулярно	
13	Личная гигиена работников	Личная гигиена не выполняется (не выделены санитарно-бытовые помещения, недостаточно спецодежды, моющих средств)	Спецодежды недостаточно, меняется не регулярно	Личная гигиена соблюдается	
14	Медицинский осмотр, состояние здоровья персонала	Медицинский осмотр не пройден, личные медицинские книжки и сведения о заболеваемости персонала отсутствуют	Медицинский осмотр пройден с нарушениями сроков, в личных медицинских книжках имеются сведения о состоянии здоровья персонала	Медицинский осмотр пройден в установленные сроки, имеются записи в личных медицинских книжках	
15	Случаи пищевых отравлений в течение года, связанные с продуктами со склада	Зарегистрированы повторные случаи пищевых отравлений	Зарегистрирован 1 случай пищевого отравления	Случаи пищевых отравлений не зарегистрированы	
16	Результаты внешнего контроля качества на объекте в течение года	Положительные результаты лабораторных исследований более 5%	Положительные результаты лабораторных исследований до 5%	Отклонений в лабораторных исследованиях не обнаружено	
17	Выявленные нарушения	Не устранены	Устранены частично	Нарушения устранены	
	Итого баллов	51	34	17	

Примечание:

Периодичность плановых проверок объекта в год в зависимости от степени риска:

первая степень риска (сумма баллов от 38 до 51) – 4 раза в год;

вторая степень риска (сумма баллов от 21 до 37) - 2 раза в год;  
 третья степень риска (сумма баллов от 17 до 20) - 1 раз в год.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ  
 проведения плановых проверок предприятий  
 по производству кремово-кондитерских изделий

N п/п	Критерии риска	Степень риска			Баллы
		первая степень (3 балла)	вторая степень (2 балла)	третья степень (1 балл)	
1	Производительность	Более 100 кг в сутки	От 50 до 100 кг в сутки	До 50 кг в сутки	
2	Состав, площадь помещений, поточность технологических процессов	Помещения и поточность технологических процессов не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов частично соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Помещения и поточность технологических процессов соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	
3	Обеспеченность холодной и горячей водой	Централизованное водоснабжение с почасовой подачей холодной воды и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной водой и подогревом водонагревательными приборами	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной и горячей водой, имеется резервный источник воды	
4	Канализация	Местная (септик/выгребная яма), очищается нерегулярно	Местная (септик/выгребная яма), очищается регулярно	Центральная, в исправном состоянии	
5	Санитарно-техническое состояние помещений	Требуется капитальный ремонт	Требуется косметический ремонт	Ремонт не требуется	
6	Внутренняя отделка помещений	Не соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	Частично соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	Соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	
7	Обеспеченность и состояние оборудования, автоматизация	Недостаточное количество оборудования, в большинстве	Достаточное количество оборудования, частично	Достаточное количество оборудования, исправное,	

	технологических процессов	неисправного, технологический процесс не автоматизирован	неисправное, в технологическом процессе частично применяется ручной труд	технологический процесс автоматизирован	
8	Содержание и обработка помещений, оборудования, тары, организация дезинсекционных и дератизационных мероприятий	Уборка помещений, обработка оборудования и тары проводится некачественно, без применения моющих и дезинфицирующих средств, дезинсекционные и дератизационные мероприятия не организованы	Уборка, обработка оборудования, тары, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся нерегулярно	Уборка, обработка оборудования, тары, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся постоянно	
9	Безопасность сырья и компонентов	Отсутствуют документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	Имеются частичные документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	На все виды продукции имеются документы, подтверждающие безопасность сырья и компонентов	
10	Первичная обработка сырья	Первичная обработка сырья не проводится, отсутствуют условия	Первичная обработка сырья проводится с нарушениями	Первичная обработка сырья проводится регулярно	
11	Соблюдение условий и сроков хранения	Температурный режим и сроки хранения не выдерживаются	Сроки хранения не выдерживаются	Температурный режим и сроки хранения выдерживаются	
12	Транспортировка готовой продукции	Спецтранспорт для перевозки готовой продукции отсутствует	Спецтранспорта для перевозки готовой продукции недостаточно, температурный режим транспортировки не выдерживается	Спецтранспорта достаточно, температурный режим транспортировки выдерживается	
13	Факты забраковки и	Неоднократные случаи	Единичные случаи	Случаев забраковки и	

	возврата готовой продукции	забраковки и возврата готовой продукции	забраковки и возврата готовой продукции	возврата готовой продукции не выявлено	
14	Случаи пищевых отравлений, связанные с производством продукции, в течение года	Зарегистрированы повторные случаи пищевых отравлений	Зарегистрирован 1 случай пищевого отравления	Случаи пищевых отравлений не зарегистрированы	
15	Личная гигиена персонала	Личная гигиена не выполняется (не выделены санитарно-бытовые помещения, недостаточно спецодежды, моющих средств)	Спецодежды недостаточно, меняется нерегулярно	Личная гигиена соблюдается	
16	Медицинский осмотр, гигиеническое обучение персонала	Медицинский осмотр не пройден, личные медицинские книжки и сведения о заболеваемости и гигиеническом обучении персонала отсутствуют	Медицинский осмотр пройден с нарушениями сроков, сведения о гигиеническом обучении персонала отсутствуют	Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала пройдены в установленные сроки	
17	Внутрипроизводственный контроль	Система контроля не ведется	Система контроля ведется нерегулярно	Система контроля ведется постоянно	
18	Результаты внешнего контроля качества на объекте в течение года	Результаты лабораторных исследований более 5%	Положительные результаты лабораторных исследований до 5%	Отклонений в лабораторных исследованиях не обнаружено	
19	Выявленные нарушения	Нарушения не устранены	Нарушения устранены частично	Нарушения устранены	
20	Благоустройство, содержание территории, сбор, хранение,	Территория не благоустроенная, содержится неудовлетворительно, сбор,	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, вывоз	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, сбор и	

	обезвреживание, транспортировка отходов	хранение и транспортировка отходов с нарушениями	отходов нерегулярный	вывоз отходов без нарушений	
	Итого баллов	60	40	20	

Примечание:

Периодичность плановых проверок объекта в год в зависимости от степени риска:

первая степень риска (сумма баллов от 44 до 60) - 4 раза в год;  
 вторая степень риска (сумма баллов от 24 до 43) - 2 раза в год;  
 третья степень риска (сумма баллов от 20 до 23) - 1 раз в год.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ  
 проведения плановых проверок сезонных  
 детских оздоровительных учреждений

N п/п	Критерии риска	Степень риска			Баллы
		первая степень (3 балла)	вторая степень (2 балла)	третья степень (1 балл)	
1	Вместимость оздоровительного учреждения	Более 200 детей в одну смену	От 100 до 200 детей в одну смену	До 100 детей в одну смену	
2	Состав, площадь помещений оздоровительного учреждения	Состав и площадь помещений не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Состав и площадь помещений частично соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Состав и площадь помещений соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	
3	Условия для физического воспитания детей	Условия для физического воспитания детей отсутствуют	Имеются частичные условия для физического воспитания детей	Условия для физического воспитания детей имеются	
4	Обеспеченность холодной и горячей водой	Централизованное водоснабжение с почасовой подачей холодной воды и подогревом стационарными водонагревательными установками	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной водой и подогревом стационарными водонагревательными установками	Централизованное бесперебойное водоснабжение холодной и горячей водой	
5	Канализация	Местная	Местная	Центральная,	

		(септик/выгребная яма), очищается нерегулярно	(септик/выгребная яма), очищается регулярно	в исправном состоянии	
6	Санитарно-техническое состояние помещений	Требуется капитальный ремонт	Требуется косметический ремонт	Ремонт не требуется	
7	Внутренняя отделка помещений	Внутренняя отделка помещений не соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	Внутренняя отделка помещений частично соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	Внутренняя отделка помещений соответствует санитарно-гигиеническим требованиям	
8	Обеспеченность и состояние оборудования	Оборудования недостаточное количество, в большинстве неисправное	Оборудования достаточное количество, частично неисправное	Оборудования достаточное количество, исправное	
9	Обеспеченность и состояние столовой посудой	Недостаточное количество столовой посуды (менее 2-х комплектов на 1 посадочное место)	По 2 комплекта посуды на 1 посадочное место, посуда со сколами и трещинами	Достаточное количество посуды, целостность поверхностей не нарушена	
10	Условия мытья посуды	Посуда моется вручную, не соблюдаются требования раздельного мытья столовой и кухонной посуды	Посуда моется вручную, соблюдаются требования раздельного мытья столовой и кухонной посуды	Столовая посуда моется в моечных машинах, соблюдаются требования раздельного мытья столовой и кухонной посуды	
11	Санитарно-гигиенические требования по обработке посуды	Не выполняются	Выполняются частично	Выполняются	
12	Условия хранения скоропортящихся пищевых продуктов	Не соблюдаются температурный режим и товарное соседство продуктов	Не соблюдается товарное соседство продуктов	Температурный режим и товарное соседство продуктов соблюдаются	

13	Первичная обработка сырья	Первичная обработка сырья не проводится, отсутствуют условия	Первичная обработка сырья проводится с нарушениями	Первичная обработка сырья проводится регулярно	
14	Поточность технологических процессов	Не соблюдается	Соблюдается частично	Соблюдается	
15	Содержание и обработка помещений, оборудования, организация дезинсекционных и дератизационных мероприятий	Уборка проводится некачественно, без применения моющих и дезинфицирующих средств, дезинсекционные и дератизационные мероприятия не организованы	Уборка, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся нерегулярно	Уборка, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся регулярно, качественно	
16	Случаи пищевых отравлений, инфекционных заболеваний	Зарегистрированы групповые случаи пищевых отравлений и инфекционных заболеваний	Зарегистрированы единичные случаи пищевых отравлений	Случаи пищевых отравлений не зарегистрированы	
17	Личная гигиена персонала	Личная гигиена не выполняется (не выделены санитарно-бытовые помещения, недостаточно спецодежды, моющих средств)	Спецодежды недостаточно, меняется не регулярно	Личная гигиена соблюдается	
18	Медицинский осмотр, состояние здоровья персонала	Медицинский осмотр не пройден, личные медицинские книжки и сведения о заболеваемости персонала отсутствуют	Медицинский осмотр пройден с нарушениями сроков, в личных медицинских книжках имеются сведения о здоровье	Медицинский осмотр пройден в установленные сроки, имеется запись в личных медицинских книжках	
19	Результаты внешнего контроля качества на объекте в	Положительные результаты лабораторных исследований более 5%	Положительные результаты лабораторных исследований до 5%	Отклонений в лабораторных исследованиях не обнаружено	

	течение года				
20	Благоустройство, содержание территории, сбор, хранение, обезвреживание, транспортировка отходов	Территория неблагоустроенная, содержится неудовлетворительно, сбор, хранение и транспортировка отходов с нарушениями	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, вывоз отходов нерегулярный	Территория благоустроенная, содержится удовлетворительно, сбор и вывоз отходов без нарушений	
21	Выявленные нарушения	Не устранены	Устранены частично	Нарушения устранены	
	Итого баллов	63	42	21	

Примечание:

Кратность обследования объектов в год в зависимости от степеней риска:

первая степень риска (сумма баллов от 46 до 63) - 4 раза в год;

вторая степень риска (сумма баллов от 25 до 45) - 2 раза в год;

третья степень риска (сумма баллов от 21 до 24) - 1 раз в год.