

## Чек-лист по санитарному надзору школы

Чек-листы по [питанию](#) и [образовательной деятельности](#), по которым Роспотребнадзор проверит школу, составлены в соответствии с [проектом приказа ведомства](#). Лист содержит исчерпывающий перечень вопросов, которые вправе задавать проверяющие в ходе плановой проверки.

### ПИТАНИЕ

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
<b>1. Размещение и планировка</b>			
1.1	Предусмотрены ли в школе, работающей на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах: – набор помещений для приготовления кулинарной продукции и ее реализации;		пункты <a href="#">2.3</a> , <a href="#">2.5</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
	– оборудование для приготовления кулинарной продукции и ее реализации?		
1.2	Предусмотрены ли в буфетах-раздаточных для реализации блюд, кулинарных изделий, а также для приготовления горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов): – набор помещений;		пункты <a href="#">2.4</a> , <a href="#">2.5</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
	– оборудование?		
1.3	Исключены ли встречные потоки: – сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции;		<a href="#">пункт 2.5</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
	– использованной и чистой посуды;		
	– встречного движения посетителей и персонала?		
1.4	Соблюдается ли площадь обеденного зала из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место:		<a href="#">пункт 2.8</a> СанПиН 2.4.5.2409-08

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	– для обеспечения посадки всех учащихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, отдельно по классам;		
	– для учреждений интернатного типа не более чем в 2 перемены, отдельно по классам?		
1.5	Предусмотрены ли для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны отдельные контейнеры с крышками?		<a href="#">пункт 2.12</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
1.6	Установлены ли отдельные контейнеры с крышками на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны?		<a href="#">пункт 2.12</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
1.7	Соблюдено ли расстояние не менее 25 метров от площадки для сбора твердых бытовых и пищевых отходов до:		<a href="#">пункт 2.12</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
	– окон и входов в столовую;		
	– окон и входов других зданий и сооружений;		
1.8	Обеспечен ли централизованный вывоз отходов?		<a href="#">пункт 2.13</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
1.9	Осуществляется ли обработка контейнеров для сбора твердых бытовых и пищевых отходов при заполнении их не более чем на 2/3 объема?		<a href="#">пункт 2.13</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
1.10	Не допускается ли сжигание мусора?		<a href="#">пункт 2.13</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
<b>2. Санитарно-техническое обеспечение</b>			
2.1	Соответствует ли качество воды, используемой в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, соблюдения		<a href="#">пункт 3.2</a> СанПиН 2.4.5.2409-08, <a href="#">глава 3</a> СанПиН 2.1.4.1074-01

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	правил личной гигиены гигиеническим требованиям (по результатам лабораторных исследований, проведенных в ходе проверки)?		
2.2	Установлены ли раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители во всех производственных цехах?		<a href="#">пункт 3.3</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
2.3	Имеются ли резервные источники горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения?		<a href="#">пункт 3.3</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
2.4	Установлены ли при обеденном зале столовой: – умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест;		<a href="#">пункт 3.4</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
	– электрополотенца для сушки рук (не менее двух) и (или) одноразовые полотенца?		
2.5	Оборудован ли внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, каптажей при отсутствии централизованных систем водоснабжения?		<a href="#">пункт 3.5</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
2.6	Осуществляется ли отведение сточных вод в систему локальных очистных сооружений или вывоз стоков на очистные сооружения при отсутствии централизованных канализационных очистных сооружений?		<a href="#">пункт 3.5</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
2.7	Установлены ли для искусственного освещения в помещениях пищеблока светильники во влагопылезащитном исполнении?		<a href="#">пункт 3.7</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
<b>3. Оборудование, инвентарь, посуда и тара</b>			

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
3.1	Выполнены ли из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами:		<a href="#">пункт 4.1</a> СанПиН 2.4.5.2409-08,
	– оборудование;		<a href="#">раздел VI</a> СП 2.3.6.1079-01
	– инвентарь;		
	– посуда;		
3.2	– тара?		
3.2	Проведен ли технический контроль соответствия оборудования пищеблока паспортным характеристикам перед началом нового учебного года?		<a href="#">пункт 4.3</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
3.3	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить ее обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?		<a href="#">пункт 4.4</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
3.4	Имеют ли производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств?		<a href="#">пункт 4.5</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
3.5	Отвечает ли требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, покрытие производственных столов, предназначенных для обработки пищевых продуктов?		<a href="#">пункт 4.5</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
3.6	Имеют ли высоту от пола не менее 15 см стеллажи и подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря?		<a href="#">пункт 4.6</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
3.7	Позволяют ли конструкция и размещение стеллажей и поддонов проведение влажной уборки?		<a href="#">пункт 4.6</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
3.8	Обеспечены ли столовые: – достаточным количеством столовой посуды и приборами из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место;		<a href="#">пункт 4.7</a> СанПиН 2.4.5.2409-08

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	– шкафами для ее хранения около раздаточной линии?		
3.9	Используется ли при организации питания фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами?		<a href="#">пункт 4.8</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
3.10	Изготовлены ли столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали (или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов)?		<a href="#">пункт 4.8</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
3.11	Допускается ли повторное использование одноразовой посуды (при наличии)?		<a href="#">пункт 4.9</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
3.12	Имеется ли маркировка на производственных столах, кухонной посуде, оборудовании, инвентаре?		<a href="#">пункт 4.10</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
3.13	Используют ли для порционирования блюд инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах?		<a href="#">пункт 4.11</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
3.14	Допускается ли использование: – кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью;		<a href="#">пункт 4.12</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
	– столовых приборов из алюминия;		
	– разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры;		
	– разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями?		
3.15	При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок используются ли специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых		<a href="#">пункт 4.13</a> СанПиН 2.4.5.2409-08

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами?		
3.16	Оборудованы ли складские помещения для хранения продуктов: – приборами для измерения относительной влажности; – приборами для измерения температуры воздуха?		<a href="#">пункт 4.14</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
3.17	Оборудовано ли холодильное оборудование контрольными термометрами?		<a href="#">пункт 4.14</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
3.18	Используются ли ртутные термометры?		<a href="#">пункт 4.14</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
<b>4. Содержание помещений и посуды</b>			
4.1	Допускается ли хранение пищевых продуктов на полу?		<a href="#">пункт 5.2</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.2	Проводится ли уборка обеденных залов после каждого приема пищи?		<a href="#">пункт 5.3</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.3	Моются ли обеденные столы горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши?		<a href="#">пункт 5.3</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.4	Предусмотрено ли мытье кухонной посуды отдельно от столовой посуды?		<a href="#">пункт 5.4</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.5	Вывешена ли в моечных помещениях инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и о температурных режимах воды в моечных ваннах?		<a href="#">пункт 5.4</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.6	Хранятся ли моющие и дезинфицирующие средства в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов?		<a href="#">пункт 5.5</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.7	Используют ли для обработки посуды, проведения уборки и санитарной		<a href="#">пункт 5.6</a> СанПиН 2.4.5.2409-08

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	<p>обработки предметов производственного окружения разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению?</p>		
4.8	<p>Имеют ли моечные ванны для мытья столовой посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– маркировку объемной вместимости;</li> </ul>		<p><a href="#">пункт 5.7</a> СанПиН 2.4.5.2409-08</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечены ли пробками из полимерных и резиновых материалов?</li> </ul>		
4.9	<p>Соблюдается ли порядок мытья в двухсекционных ваннах кухонной посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– механическое удаление остатков пищи;</li> </ul>		<p><a href="#">пункт 5.8</a> СанПиН 2.4.5.2409-08</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;</li> <li>– просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах?</li> </ul>		
4.10	<p>Соблюдается ли порядок мытья ручным способом столовой посуды в трехсекционных ваннах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– механическое удаление остатков пищи;</li> </ul>		<p><a href="#">пункт 5.10</a> СанПиН 2.4.5.2409-08</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции ванны;</li> <li>– ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой</li> </ul>		

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;		
	– просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре)?		
4.11	Соблюдается ли порядок мытья чашек, стаканов, бокалов?		<a href="#">пункт 5.11</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.12	Соблюдается ли порядок мытья столовых приборов?		<a href="#">пункт 5.12</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.13	Подвергают ли ежедневной обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу кассеты для хранения столовых приборов?		<a href="#">пункт 5.12</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.14	Соблюдаются ли требования к хранению на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола чистой кухонной посуды и инвентаря?		<a href="#">пункт 5.13</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.15	Соблюдаются ли требования к хранению в шкафах или на решетках столовой посуды?		<a href="#">пункт 5.13</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.16	Соблюдаются ли требования к хранению в специальных ящиках-кассетах ручками вверх столовых приборов?		<a href="#">пункт 5.13</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.17	Проводят ли ежедневно санитарную обработку технологического оборудования по мере его загрязнения и по окончании работы?		<a href="#">пункт 5.14</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.18	Моют ли в конце работы производственные столы с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают ли горячей водой температурой не ниже 45 °С и вытирают ли насухо сухой чистой тканью?		<a href="#">пункт 5.14</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.19	Выделена ли специальная промаркированная емкость для моющих		<a href="#">пункт 5.14</a> СанПиН 2.4.5.2409-08



№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов?		
4.20	Соблюдается ли порядок мытья разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря?		<a href="#">пункт 5.15</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.21	Соблюдаются ли требования к хранению разделочных досок?		<a href="#">пункт 5.15</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.22	Соблюдается ли порядок мытья щеток для мытья посуды?		<a href="#">пункт 5.16</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.23	Используются ли щетки с наличием плесени и видимых загрязнений?		<a href="#">пункт 5.16</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.24	Допускается ли использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна?		<a href="#">пункт 5.16</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.25	Проводят ли один раз в месяц генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией?		<a href="#">пункт 5.18</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.26	Освобождают ли емкости от пищевых отходов по мере их заполнения не менее 2/3 объема?		<a href="#">пункт 5.20</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.27	Промываются ли емкости для пищевых отходов раствором моющего средства?		<a href="#">пункт 5.20</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.28	Выносятся ли пищевые отходы через раздаточные или производственные помещения пищеблока?		<a href="#">пункт 5.20</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.29	Выделен ли для уборки каждой группы помещений отдельный промаркированный уборочный инвентарь:		<a href="#">пункт 5.21</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
	– сырьевых цехов;		
	– горячего цеха;		
	– холодного цеха;		
	– неохлаждаемых складских помещений;		
	– холодильных камер;		

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	– вспомогательных помещений; – санитарных узлов?		
4.30	Имеет ли инвентарь для мытья туалетов сигнальную (красную) маркировку?		<a href="#">пункт 5.21</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.31	Промывается ли по окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь с использованием моющих и дезинфицирующих средств?		<a href="#">пункт 5.21</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.32	Выделяют ли для хранения уборочного инвентаря отдельное помещение (специально отведенное место вне производственных помещений)?		<a href="#">пункт 5.22</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.33	Хранится ли инвентарь для мытья туалета отдельно от другого уборочного инвентаря?		<a href="#">пункт 5.22</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.34	Имеются ли документы, подтверждающие проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий специализированными организациями?		пункты <a href="#">5.23</a> , <a href="#">5.24</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.35	Засетчены ли оконные и дверные проемы в помещениях столовой?		пункты <a href="#">5.23</a> , <a href="#">5.24</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
4.36	Проводятся ли ремонтные работы при эксплуатации пищеблока в период обслуживания учащихся образовательного учреждения?		<a href="#">пункт 5.25</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
<b>5. Питание и меню</b>			
5.1	Имеется ли утвержденное не менее чем на две недели или сезонное примерное меню?		<a href="#">пункты 6.4–6.6</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
5.2	Имеется ли меню-раскладка?		<a href="#">пункты 6.4–6.6</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
5.3	Организовано ли двухразовое (завтрак и обед) горячее питание?		<a href="#">пункт 6.8</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
5.4	Организован ли для детей, посещающих группу продленного дня, дополнительно полдник?		<a href="#">пункт 6.8</a> СанПиН 2.4.5.2409-08

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
5.5	Организован ли при круглосуточном пребывании детей не менее чем пятикратный прием пищи?		<a href="#">пункт 6.8</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
5.6	Дают ли при круглосуточном пребывании детей за 1 час перед сном в качестве второго ужина детям стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.)?		<a href="#">пункт 6.8</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
5.7	Не превышают ли интервалы между приемами пищи 3,5–4 часа?		<a href="#">пункт 6.8</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
5.8	Отвечает ли утвержденное цикличное меню гигиеническим требованиям:		пункты <a href="#">6.9</a> , <a href="#">6.10</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
	– по массе порций блюд;		
	– химическому составу; – биологической ценности?		
5.9	Имеются ли: – технологические карты;		пункты <a href="#">6.11</a> , <a href="#">6.12</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
	– соблюдены ли требования по их оформлению?		
5.10	Допускается ли в примерном меню повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два–три дня?		<a href="#">пункт 6.13</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
5.11	Соблюдаются ли принципы «щадящего питания»?		<a href="#">пункт 6.14</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
5.12	Соответствует ли фактическое меню утвержденному цикличному?		<a href="#">пункт 6.22</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
5.13	Вывешивают ли ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий?		<a href="#">пункт 6.24</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
5.14	Действует ли запрет на пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей?		<a href="#">пункт 6.25</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
5.15	Сопровождается ли пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе		

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	<p>продовольственное (пищевое) сырье, на этапе поступления в пищеблок:</p> <p>– товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции;</p> <p>– имеет маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза?</p>		<p><a href="#">пункт 6.26</a> СанПиН 2.4.5.2409–08,</p> <p>статьи 5.1, 5.3 ТР ТС 021/2011</p>
5.16	Имеются ли в наличии результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции?		<p><a href="#">пункт 6.26</a> СанПиН 2.4.5.2409-08,</p> <p>статьи 5.1, 5.3 ТР ТС 021/2011</p>
5.17	Соблюдаются ли требования к доставке пищевых продуктов специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт?		<p><a href="#">пункт 6.27</a> СанПиН 2.4.5.2409–08</p>
5.18	Соблюдаются ли требования о реализации кислородных коктейлей по медицинским показаниям и при ежедневном контроле медицинского работника?		<p><a href="#">пункт 6.32</a> СанПиН 2.4.5.2409-08</p>
5.19	Соблюдаются ли требования к реализации и объему потребительской тары напитков и воды?		<p><a href="#">пункт 6.33</a> СанПиН 2.4.5.2409-08</p>
5.20	Допускается ли замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре?		<p><a href="#">пункт 6.34</a> СанПиН 2.4.5.2409-08</p>
5.21	Имеет ли продовольственное сырье растительного происхождения, выращенное в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, документы (результаты лабораторно-инструментальных исследований), подтверждающие качество и безопасность?		<p><a href="#">пункт 6.28</a> СанПиН 2.4.5.2409-08</p>

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
5.22	Используются ли при приготовлении пищи овощи урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта без термической обработки?		<a href="#">пункт 6.29</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
<b>6. Горячее питание</b>			
6.1	Организован ли отпуск горячего питания обучающимся по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий?		<a href="#">пункт 7.2</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
6.2	Закреплены ли за каждым классом (группой) в столовой определенные обеденные столы?		<a href="#">пункт 7.2</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
6.3	Допускается ли присутствие учащихся в производственных помещениях столовой?		<a href="#">пункт 7.4</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
6.4	Привлекаются ли обучающиеся к работам, связанным: – с приготовлением пищи;		<a href="#">пункт 7.4</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
	– чисткой овощей;		
	– раздачей готовой пищи;		
	– резкой хлеба;		
	– мытьем посуды;		
	– уборкой помещений?		
6.5	Допускается ли привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонала, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности?		<a href="#">пункт 7.5</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
<b>7. Изготовление кулинарной продукции</b>			
7.1	Соответствуют ли результаты лабораторных исследований готовых блюд санитарно-эпидемиологическим требованиям:		пункты <a href="#">8.2–8.5</a> , <a href="#">14.12</a> СанПиН 2.4.5.2409-08

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	– по санитарно-химическим показателям;		
	– по микробиологическим показателям?		
7.2	Соответствуют ли результаты лабораторных исследований кулинарных изделий санитарно-эпидемиологическим требованиям:  – по санитарно-химическим показателям;		пункты <a href="#">8.2–8.5</a> , <a href="#">14.12</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
	– по микробиологическим показателям?		
7.3	Имеется ли промаркированное отдельное механическое оборудование и отдельный промаркированный инвентарь:  – для сырых продуктов;		<a href="#">пункт 8.6</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
	– продуктов, прошедших технологическую обработку?		
7.4	Допускается ли использование:  – механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т. п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку);		<a href="#">пункт 8.6</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
	– моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению?		
7.5	Используют ли для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т. п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук?		<a href="#">пункт 8.7</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.6	Соблюдаются ли требования к размораживанию (дефростации) и первичной обработке мяса и мяса птицы?		<a href="#">пункт 8.8</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.7	Выделены ли для обработки сырой птицы:  – отдельные столы;		<a href="#">пункт 8.9</a> СанПиН 2.4.5.2409-08

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	– разделочный инвентарь;		
	– производственный инвентарь?		
7.8	Соблюдаются ли требования к размораживанию рыбы?		<a href="#">пункт 8.10</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.9	Допускается ли вторичное замораживание мяса, полуфабрикатов, рыбы и других продуктов?		<a href="#">пункт 8.11</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.10	Допускается ли хранение дефростированной продукции?		<a href="#">пункт 8.11</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.11	Соблюдаются ли требования к первичной обработке и мытью овощей?		<a href="#">пункт 8.12</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.12	Соблюдаются ли требования к первичной обработке и мытью фруктов?		<a href="#">пункт 8.13</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.13	Имеется ли отдельное помещение либо специально отведенное место в мясо-рыбном цехе для обработки яиц?		<a href="#">пункт 8.14</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.14	Имеются ли промаркированные ванны и (или) емкости для обработки яиц?		<a href="#">пункт 8.14</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.15	Соблюдаются ли требования к обработке яиц?		<a href="#">пункт 8.14</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.16	Промывают ли перед использованием проточной водой крупы?		<a href="#">пункт 8.15</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.17	Промывают ли проточной водой индивидуальную упаковку консервированных продуктов?		<a href="#">пункт 8.16</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.18	Протирают ли после мытья индивидуальную упаковку консервированных продуктов ветошью?		<a href="#">пункт 8.16</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.19	Допускается ли предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов?		<a href="#">пункт 8.17</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.20	Соблюдаются ли требования к времени и температуре хранения отваренных для салатов овощей?		<a href="#">пункт 8.17</a> СанПиН 2.4.5.2409-08

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
7.21	Соблюдаются ли требования к обработке и мытью сырых овощей и зелени?		<a href="#">пункт 8.19</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.22	Обеспечивается ли непрерывность холодной цепи при использовании быстрозамороженных блюд (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева)?		<a href="#">пункт 8.20</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.23	Предусмотрен ли документированный контроль соблюдения температурного режима при использовании быстрозамороженных блюд на всех этапах оборота, в том числе включая контроль температурного режима в массе готового блюда?		<a href="#">пункт 8.20</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.24	Допускается ли реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности?		<a href="#">пункт 8.20</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.25	Допускается ли обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов?		<a href="#">пункт 8.21</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.26	Используются ли для обжаривания полуфабрикатов противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом)?		<a href="#">пункт 8.21</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.27	Соблюдаются ли требования при приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности:  – подвергается ли вторичному кипячению в бульоне в течение 5–7 минут порционированное мясо при изготовлении вторых блюд из вареного		<a href="#">пункт 8.22</a> СанПиН 2.4.5.2409-08



№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам;		
	– допускается ли хранение до раздачи порционированного для первых блюд мяса в бульоне на горячей плите или мармите более 1 часа;		
	– используется ли при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, кухонный инвентарь;		
	– используется ли механическое оборудование при изготовлении картофельного (овощного) пюре;		
	– подвергается ли термической обработке (растопливается и доводится до кипения) масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд;		
	– соблюдается ли требование к времени варки яиц;		
	– соблюдаются ли требования к времени и температуре приготовления омлетов;		
	– соблюдаются ли требования к времени и температуре приготовления запеканок, в рецептуру которых входит яйцо;		
	– соблюдается ли требование к времени варки вареных колбас, сарделек и сосисок;		
	– соблюдаются ли требования к варке гарниров из риса и макаронных изделий?		
7.28	Соблюдаются ли требования к времени нахождения готовых первых и вторых блюд на мармите или горячей плите или в изотермической таре?		<a href="#">пункт 8.23</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.29	Допускается ли подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд?		<a href="#">пункт 8.23</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.30	Соблюдаются ли требования к температуре при раздаче:		<a href="#">пункт 8.24</a> СанПиН 2.4.5.2409-08

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	– горячих блюд;		
	– вторых блюд и гарниров;		
	– холодных супов и напитков?		
7.31	Соблюдаются ли требования к времени реализации холодных закусок?		<a href="#">пункт 8.25</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.32	Соблюдаются ли требования к времени хранения и температуре готовых к употреблению блюд из сырых овощей?		<a href="#">пункт 8.26</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.33	Осуществляется ли изготовление салатов и их заправка непосредственно перед раздачей?		<a href="#">пункт 8.28</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.34	Соблюдаются ли требования к времени хранения и температуре незаправленных салатов?		<a href="#">пункт 8.28</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.35	Допускается ли хранение заправленных салатов?		<a href="#">пункт 8.28</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.36	Допускается ли использование сметаны и майонеза для заправки салатов?		<a href="#">пункт 8.28</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.37	Допускается ли использование уксуса в рецептурах блюд?		<a href="#">пункт 8.28</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
7.38	Соблюдаются ли в организациях общественного питания образовательных учреждений сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов?		<a href="#">пункт 8.29</a> СанПиН 2.4.5.2409-08, статьи 17.7, 17.12 ТР ТС 021/2011
<b>8. Витаминизация</b>			
8.1	Учтено ли в примерном меню поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей?		<a href="#">пункты 9.1–9.3</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
8.2	Проводится ли под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом) витаминизация блюд?		<a href="#">пункт 9.4</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
8.3	Допускается ли подогрев витаминизированной пищи?		<a href="#">пункт 9.4</a> СанПиН 2.4.5.2409-08

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
8.4	Готовят ли инстантные витаминные напитки в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей?		<a href="#">пункт 9.4</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
8.5	Соблюдается ли строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, при организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами?		<a href="#">пункт 9.5</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
8.6	Допускается ли замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм?		<a href="#">пункт 9.6</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
8.7	Информируются ли администрацией образовательного учреждения родители и обучающиеся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности?		<a href="#">пункт 9.7</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
8.8	Ведется ли в полном объеме и своевременно журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд?		<a href="#">пункт 14.8</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
<b>9. Питьевой режим</b>			
9.1	Обеспечивается ли свободный доступ учащихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении?		<a href="#">пункт 10.3</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
9.2	Предусматривают ли конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см?		<a href="#">пункт 10.4</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
9.3	Имеется ли достаточное количество чистой посуды (стеклянной, фаянсовой – в обеденном зале и одноразовых стаканчиков – в учебных и спальных помещениях) при организации питьевого режима с использованием бутилированной воды?		<a href="#">пункт 10.5</a> СанПиН 2.4.5.2409-08

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
9.4	Имеют ли маркировку отдельные подносы для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды?		<a href="#">пункт 10.5</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
9.5	Имеются ли контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения?		<a href="#">пункт 10.5</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
9.6	Соблюдаются ли требования к кратности замены емкости с водой при использовании установок с дозированным розливом питьевой воды?		<a href="#">пункт 10.6</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
9.7	При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте осуществляется ли организация и контроль питьевого режима учащихся только с использованием воды, расфасованной в емкости промышленного производства?		<a href="#">пункт 10.7</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
9.8	Представлены ли документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность бутилированной воды, поставляемой в образовательные учреждения?		<a href="#">пункт 10.8</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
<b>10. Труд персонала</b>			
10.1	Соблюдаются ли параметры микроклимата в производственных помещениях пищеблока (по результатам лабораторных исследований, проведенных в ходе проверки)?		<a href="#">пункт 12.2</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
10.2	Не превышает ли концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны организации питания общеобразовательной организации предельно допустимых концентраций?		<a href="#">пункт 12.3</a> СанПиН 2.4.5.2409–08, <a href="#">пункт 2.1</a> ГН 2.2.5.3532–18
10.3	Соблюдаются ли оптимальные параметры естественного и искусственного освещения в организации питания общеобразовательной организации?		пункты <a href="#">4.13</a> , <a href="#">4.15</a> СП 2.3.6.1079–01
10.4	Превышают ли уровни шума в производственных помещениях пищеблока гигиенические нормативы		<a href="#">пункт 12.5</a> СанПиН 2.4.5.2409–08,

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	для организаций общественного питания?		<a href="#">пункт 6.3</a> СН 2.2.4/2.1.8.562–96
<b>11. Гигиена персонала, медосмотры и гигиеническая подготовка</b>			
11.1	Созданы ли в столовой условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены?		<a href="#">пункт 13.1</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
11.2	Установлены ли для мытья рук во все производственные цеха умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец?		<a href="#">пункт 13.2</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
11.3	Допускается ли мытье персоналом рук в производственных ваннах?		<a href="#">пункт 13.2</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
11.4	Обеспечен ли персонал в количестве не менее трех комплектов на одного работника специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь)?		<a href="#">пункт 13.3</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
11.5	Соблюдаются ли работниками столовой на рабочем месте требования санитарных правил, а именно:		<a href="#">пункт 13.5</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
	– приходить на работу в чистой одежде и обуви;		
	– оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;		
	– тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;		
	– коротко стричь ногти;		
– при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;			

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	– работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;		
	– не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;		
	– не принимать пищу и не курить на рабочем месте?		
11.6	Осуществляется ли раздельное хранение (в разных шкафах) личных вещей и обуви персонала от санитарной одежды?		<a href="#">пункт 13.6</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
11.7	Соблюдаются ли требования санитарных правил работниками, проводившими обработку яиц, перед разбивкой яиц?		<a href="#">пункт 13.7</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
11.8	Проводится ли медицинским персоналом осмотр работников пищеблока на наличие:		пункты <a href="#">13.8</a> , <a href="#">14.7</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
	– гнойничковых заболеваний кожи;		
	– катаральных явлений верхних дыхательных путей;		
11.9	– опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечного тракта?		пункты <a href="#">13.8</a> , <a href="#">14.7</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
11.10	Заносятся ли в полном объеме и своевременно результаты осмотра работников пищеблока в журнал здоровья?		<a href="#">пункт 13.9</a> СанПиН 2.4.5.2409-08,  приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302
	Проходят ли работники в установленном порядке: – предварительные медицинские осмотры; – периодические медицинские осмотры?		
11.11	Привиты ли работники в соответствии: – с национальным календарем профилактических прививок;		<a href="#">пункт 13.9</a> СанПиН 2.4.5.2409–08,

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	– календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям?		приказ Минздрава № 125н
11.12	Все ли работники имеют соответствующую профессиональную квалификацию?		<a href="#">пункт 13.9</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
11.13	Все ли работники имеют личные медицинские книжки, в которые внесены все необходимые сведения?		<a href="#">пункт 13.10</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
11.14	Имеется ли в наличии в столовой аптечка для оказания первой помощи?		<a href="#">пункт 13.11</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
<b>12. Соблюдение санитарных правил</b>			
12.1	Ведется ли в полном объеме и своевременно журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья?		<a href="#">пункт 14.5</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
12.2	Соответствует ли вес порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке?		<a href="#">пункт 14.6</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
12.3	Ведется ли в полном объеме и своевременно журнал бракеража готовой кулинарной продукции?		<a href="#">пункт 14.6</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
12.4	Ведется ли медицинским работником в полном объеме и своевременно ведомость контроля за питанием?		<a href="#">пункт 14.9</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
12.5	Ведется ли в полном объеме и своевременно журнал учета температурного режима холодильного оборудования?		<a href="#">пункт 14.10</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
12.6	При отборе суточных проб отбираются ли порционные блюда в полном объеме – салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 г?		<a href="#">пункт 14.11</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
12.7	Соблюдаются ли требования к технике отбора суточной пробы?		<a href="#">пункт 14.11</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
12.8	Соблюдаются ли требования к посуде, в которую отбирается суточная проба?		<a href="#">пункт 14.11</a> СанПиН 2.4.5.2409–08

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
12.9	Соблюдаются ли требования к времени и температуре хранения суточной пробы?		<a href="#">пункт 14.11</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
<b>13. Исполнение технических регламентов</b>			
13.1	Принимается ли продукция, в маркировке которой указаны неполные сведения, регламентированные ТР ТС?		<a href="#">статья 4</a> ТР ТС 022/2011
13.2	Отвечает ли по результатам лабораторных исследований рыба и рыбная продукция требованиям технических регламентов: – по санитарно-химическим;		<a href="#">приложение № 3</a> к ТР ТС 021/2011,  <a href="#">приложение № 4</a> к ТР ЕАЭС 40/2016
	– по микробиологическим показателям?		
13.3	Отвечает ли по результатам лабораторных исследований соковая продукция из фруктов и овощей требованиям технических регламентов: – по санитарно-химическим;		<a href="#">приложение 1</a> к ТР ТС 021/2011,  <a href="#">статья 5</a> ТР ТС 023/2011
	– по микробиологическим показателям?		
13.4	Отвечает ли по результатам лабораторных исследований молоко и молочная продукция требованиям технических регламентов: – по санитарно-химическим;		<a href="#">приложение 3</a> к ТР ТС 021/2011,  глава V ТР ТС 033/2011
	– по микробиологическим показателям?		
13.5	Отвечает ли по результатам лабораторных исследований мясо и мясная продукция требованиям технических регламентов: – по санитарно-химическим;		<a href="#">приложение 3</a> к ТР ТС 021/2011,  глава V ТР ТС 034/2011
	– по микробиологическим показателям?		
13.6	Отвечают ли по результатам лабораторных исследований крупы и мука требованиям технического регламента?		<a href="#">статья 4</a> ТР ТС 015/2011
13.7	Отвечают ли по результатам лабораторных исследований		<a href="#">статья 6</a> ТР ТС 027/2012



№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
	специализированная продукция и используемые в питании биологически активные добавки требованиям технического регламента?		

## Образовательная деятельность

№	Вопросы, которые вправе задавать проверяющие	Ответы «да» или «нет»	Реквизиты нормативных правовых актов
<b>1. Общие требования</b>			
1.1	Имеется ли санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемого для образовательной деятельности?		<a href="#">статья 40</a> Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ, <a href="#">пункт 1.5</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
1.2	Соблюдаются ли требования санитарных правил при осуществлении в школе деятельности дошкольных групп, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования (при наличии)?		<a href="#">пункт 1.6</a> СанПиН 2.4.2.2821-10, <a href="#">главы II–XIX</a> СанПиН 2.4.1.3049-13
1.3	Осуществляется ли в помещениях школы деятельность, не связанная с образовательной деятельностью?		<a href="#">пункт 1.7</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
<b>2. Территория</b>			
2.1	Ограждена ли территория школы по всему периметру?		<a href="#">пункт 3.1</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
2.2	Соблюдается ли требование по запрету высаживания на территории школы деревьев и кустарников с ядовитыми плодами, ядовитых и колючих растений?		<a href="#">пункт 3.1</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
2.3	Соблюдено ли зонирование территории?		<a href="#">пункт 3.2</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
2.4	Проводятся ли занятия на сырых площадках, имеющих неровности и выбоины?		<a href="#">пункт 3.3</a> СанПиН 2.4.2.2821-10

2.5	Располагается ли хозяйственная зона со стороны входа в производственные помещения столовой?		<a href="#">пункт 3.6</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
2.6	Имеет ли хозяйственная зона самостоятельный въезд с улицы?		<a href="#">пункт 3.6</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
2.7	Размещены ли на территории хозяйственной зоны котельная и насосная с водонапорным баком при отсутствии теплофикации и централизованного водоснабжения?		<a href="#">пункт 3.6</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
2.8	Обеспечены ли мероприятия по сбору отходов: – в хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора с твердым покрытием;		<a href="#">пункт 3.7</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– контейнеры оборудованы плотно закрывающимися крышками;		
	– расстояние от здания до мусорных контейнеров – не менее 20 метров;		
	– превышают ли размеры площадки для сбора мусора площадь основания контейнеров на 1,0 м со всех сторон?		
2.9	Имеет ли территория учреждения наружное искусственное освещение?		<a href="#">пункт 3.9</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
2.10	Составляет ли уровень искусственной освещенности на земле не менее 10 лк?		<a href="#">пункт 3.9</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
2.11	Имеются ли на территории школы постройки и сооружения, функционально не связанные со школой?		<a href="#">пункт 3.10</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
2.12	Превышают ли уровни шума на территории школы гигиенические нормативы?		<a href="#">пункт 3.12</a> СанПиН 2.4.2.2821-10, <a href="#">пункт 6.3</a> СН 2.2.4/2.1.8.562-96
<b>3. Здание</b>			
3.1	Выделены ли учебные помещения начальных классов в отдельный блок с выходами на участок?		<a href="#">пункт 4.1</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.2	Расположены ли рекреационные помещения в непосредственной близости к учебным помещениям?		<a href="#">пункт 4.1</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.3	Соблюдается ли требование по запрету размещения учебных помещений и		<a href="#">пункт 4.1</a> СанПиН 2.4.2.2821-10

	кабинетов на верхних этажах (выше третьего этажа), кроме помещений и кабинетов, посещаемых обучающимися 8–11-х классов, и административно-хозяйственных помещений?		
3.4	Имеются ли отапливаемые (теплые) переходы из одного здания в другое?		<a href="#">пункт 4.1</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.5	Соблюдается ли требование по запрету использования цокольных и подвальных этажей:		<a href="#">пункт 4.2</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– под учебные помещения;		
	– кабинеты;		
	– лаборатории;		
	– учебные мастерские;		
	– помещения медицинского назначения;		
	– спортивные залы;		
– танцевальные залы;			
– актовые залы?			
3.6	Созданы ли условия для пребывания детей с ограниченными возможностями здоровья?		<a href="#">пункт 4.4</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.7	Соблюдено ли требование по расположению гардероба на 1-м этаже при проектировании, строительстве и реконструкции здания общеобразовательной организации?		<a href="#">пункт 4.5</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.8	Имеются ли скамейки при гардеробных?		<a href="#">пункт 4.5</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.9	Оборудован ли гардероб для учащихся начальных классов, размещенный в рекреациях, индивидуальными шкафчиками?		<a href="#">пункт 4.5</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.10	Соблюдается ли норма площади учебного помещения на одного обучающегося при размещении гардероба (вешалки или шкафчики) в учебном помещении?		<a href="#">пункт 4.5</a> СанПиН 2.4.2.2821–10
3.11	Закреплены ли за каждым классом учащихся начальной школы учебные помещения?		<a href="#">пункт 4.6</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.12	Соблюдены ли требования по площади, набору помещений в учебных секциях (блоках) для учащихся 1–4-х классов?		<a href="#">пункт 4.7</a> СанПиН 2.4.2.2821-10

3.13	Соответствует ли площадь учебных кабинетов при фронтальных формах занятий 2,5 м <sup>2</sup> на одного обучающегося?		<a href="#">пункт 4.9</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.14	Соответствует ли площадь учебных кабинетов при групповых формах работы и индивидуальных занятиях 3,5 м <sup>2</sup> на одного обучающегося?		<a href="#">пункт 4.9</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.15	Оборудованы ли лаборантские в:		<a href="#">пункт 4.10</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– кабинете химии;		
	– кабинете физики;		
	– кабинете биологии?		
3.16	Соблюдены ли требования к площади кабинета информатики?		<a href="#">пункт 4.11</a> СанПиН 2.4.2.2821-10, разделы <a href="#">II</a> , <a href="#">III</a> , <a href="#">XI</a> СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03
3.17	Соблюдены ли требования при эксплуатации ПЭВМ в учебных кабинетах, в библиотеке, на рабочих местах бухгалтера, учителей и т. д.?		пункты <a href="#">4.11</a> , <a href="#">4.19</a> СанПиН 2.4.2.2821–10, разделы <a href="#">II</a> , <a href="#">III</a> , <a href="#">XI</a> СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03
3.18	Соответствует ли нормативным требованиям набор помещений:		<a href="#">пункт 4.12</a> СанПиН 2.4.2.2821–10, <a href="#">раздел VII</a> СанПиН 2.4.4.3172–14
	– для внеурочной деятельности;		
	– кружковых занятий;		
	– секций?		
3.19	Соответствуют ли нормативным требованиям площади помещений:		<a href="#">пункт 4.12</a> СанПиН 2.4.2.2821-10, <a href="#">раздел VII</a> СанПиН 2.4.4.3172-14
	– для внеурочной деятельности;		
	– кружковых занятий;		
	– секций?		
3.20	Имеются ли снарядные при спортивных залах?		<a href="#">пункт 4.14</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.21	Имеются ли раздевальные для мальчиков и девочек при спортивном зале?		<a href="#">пункт 4.14</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.22	Соответствует ли бассейн (при наличии) гигиеническим требованиям?		<a href="#">пункт 4.16</a> СанПиН 2.4.2.2821–10,

			разделы <a href="#">III</a> , <a href="#">IV</a> СанПиН 2.1.2.1188–03
3.23	Соответствует ли набор помещений для организации питания учащихся санитарно-эпидемиологическим требованиям?		<a href="#">пункт 4.17</a> СанПиН 2.4.2.2821–10,  разделы <a href="#">II</a> , <a href="#">III</a> СанПиН 2.4.5.2409–08
3.24	Соблюдаются нормы площади библиотеки на одного обучающегося (0,6 м <sup>2</sup> )?		<a href="#">пункт 4.19</a> СанПиН 2.4.2.2821–10,  <a href="#">раздел II</a> СанПиН 2.2.2/2.4.1340–03
3.25	Соответствует ли санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность:		<a href="#">пункт 4.23</a> СанПиН 2.4.2.2821–10,  <a href="#">раздел I</a> , <a href="#">главы 4–7</a> СанПиН 2.1.3.2630–10
	– кабинет врача;		
	– процедурный кабинет;		
	– стоматологический кабинет?		
3.26	Соответствует ли оборудование прививочного кабинета требованиям по организации иммунопрофилактики инфекционных болезней?		<a href="#">пункт 4.23</a> СанПиН 2.4.2.2821–10,  <a href="#">СП 3.3.2367-08</a>
3.27	Соответствует ли количество санитарных узлов и санитарных приборов в общеобразовательной организации количеству учащихся либо проектному решению общеобразовательной организации?		<a href="#">пункт 4.25</a> СанПиН 2.4.2.2821–10
3.28	Имеется ли санузел для персонала?		<a href="#">пункт 4.25</a> СанПиН 2.4.2.2821–10
3.29	Имеется ли достаточное количество санитарных приборов?		<a href="#">пункт 4.25</a> СанПиН 2.4.2.2821–10
3.30	Имеются ли в санитарных узлах:		<a href="#">пункт 4.25</a> СанПиН 2.4.2.2821–10
	– педальные ведра;		
	– держатели для туалетной бумаги;		
	– электро- или бумажные полотенца рядом с умывальными раковинами;		
	– мыло?		

3.31	Имеются ли сколы, трещины и др. дефекты на санитарно-техническом оборудовании?		<a href="#">пункт 4.25</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.32	Расположены ли входы в санузлы напротив входа в учебные помещения?		<a href="#">пункт 4.25</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.33	Изготовлены ли сидения на унитазах из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами?		<a href="#">пункт 4.25</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
			<a href="#">пункт 4.25</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.34	Имеются ли одноразовые сидения на унитазах?		<a href="#">пункт 4.25</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.35	Предусмотрено ли место для хранения уборочного инвентаря (кроме инвентаря, предназначенного для уборки помещений пищеблока и медицинского назначения), которое оборудовано шкафом?		<a href="#">пункт 4.26</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.36	Имеются ли умывальные раковины:		<a href="#">пункт 4.27</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– в помещениях начальных классов;		
	– лаборантских;		
	– кабинете химии;		
	– кабинете физики;		
	– кабинете рисования;		
	– кабинете биологии;		
	– мастерских;		
– кабинетах домоводства;			
– помещениях медицинского назначения?			
3.37	Установлены ли умывальные раковины с учетом ростовозрастных особенностей учащихся:		<a href="#">пункт 4.27</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– в помещениях начальных классов;		
	– лаборантских;		
	– кабинете химии;		
	– кабинете физики;		
	– кабинете рисования;		
	– кабинете биологии;		
	– мастерских;		
– кабинетах домоводства?			

3.38	Имеются ли рядом с умывальной раковиной мыло и полотенце?		<a href="#">пункт 4.27</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.39	Позволяет ли отделка стен, потолков, полов проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств?		<a href="#">пункт 4.28</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.40	Является ли поверхность напольной плитки матовой и шероховатой, не допускающей скольжения (в случае использования плиточного покрытия)?		<a href="#">пункт 4.29</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.41	Позволяет ли отделка стен, потолков, полов в помещениях медицинского назначения проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств?		<a href="#">пункт 4.30</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.42	Проводятся ли ремонтные работы в присутствии учащихся?		<a href="#">пункт 4.32</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.43	Входит ли интернат в состав общеобразовательной организации как структурное подразделение?		<a href="#">пункт 4.33</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
3.44	Расположен ли интернат: – в отдельно стоящем здании;		<a href="#">пункт 4.33</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– входит в состав основного здания общеобразовательной организации с выделением в самостоятельный блок и наличием отдельного входа?		
3.45	Имеются ли в составе помещений интерната при общеобразовательной организации: – спальные помещения отдельно для мальчиков и девочек площадью не менее 4,0 м <sup>2</sup> на одного человека;		<a href="#">пункт 4.33</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– помещения для самоподготовки площадью не менее 2,5 м <sup>2</sup> на одного человека;		
	– комнаты отдыха и психологической разгрузки;		
	– умывальные помещения (1 раковина на 10 человек);		
	– туалеты (1 унитаз на 10 девочек, 1 унитаз и 1 писсуар на 20 мальчиков, в каждом туалете 1 раковина для мытья рук);		
	– душевые (1 душевая сетка на 20 человек); – комната гигиены;		

	– комнаты для сушки одежды и обуви;		
	– помещения для стирки и глажки личных вещей;		
	– помещение для хранения личных вещей;		
	– помещение для медицинского обслуживания, в том числе:		
	– кабинет врача;		
	– изолятор;		
	– административно-хозяйственные помещения?		
3.46	Имеются ли в туалетах:		<a href="#">пункт 4.33 СанПиН 2.4.2.2821-10</a>
	– педальные ведра;		
	– держатели для туалетной бумаги;		
	– электро- или бумажные полотенца;		
	– мыло рядом с умывальными раковинами?		
<b>4. Помещения и оборудование</b>			
4.1	Соответствует ли учебная мебель ростовозрастным особенностям учащихся?		<a href="#">пункт 5.2 СанПиН 2.4.2.2821-10</a>
4.2	Имеет ли учебная мебель для начальных классов наклон рабочей поверхности?		<a href="#">пункт 5.3 СанПиН 2.4.2.2821-10</a>
4.3	Соответствует ли цветовая маркировка учебной мебели росту учащихся?		<a href="#">пункт 5.4 СанПиН 2.4.2.2821-10</a>
4.4	Расставлена ли мебель в учебных классах и кабинетах с учетом гигиенических требований (расстояние и угол видимости)?		<a href="#">пункт 5.6 СанПиН 2.4.2.2821-10</a>
4.5	Имеет ли классная доска темно-зеленый или темно-коричневый цвет?		<a href="#">пункт 5.7 СанПиН 2.4.2.2821-10</a>
4.6	Имеет ли классная доска антибликовую поверхность?		<a href="#">пункт 5.7 СанПиН 2.4.2.2821-10</a>
4.7	Имеются ли на классной доске лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей?		<a href="#">пункт 5.7 СанПиН 2.4.2.2821-10</a>
4.8	Имеется ли контрастный маркер (черный, красный, коричневый, темные тона синего и зеленого) при использовании маркерной доски?		<a href="#">пункт 5.7 СанПиН 2.4.2.2821-10</a>
4.9	Имеются ли вытяжные шкафы в:		



	– кабинете химии;		<a href="#">пункт 5.8</a> СанПиН 2.4.2.2821–10
	– лаборантской?		
4.10	Оборудованы ли демонстрационными столами, установленными на подиуме, кабинеты физики и химии?		<a href="#">пункт 5.8</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
4.11	Соблюдаются ли гигиенические требования:		<a href="#">пункты 5.10–5.14</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– к мастерским для трудового обучения;		
	– кабинетам домоводства?		
4.12	Оснащены ли аптечками для оказания первой помощи:		<a href="#">пункт 5.15</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– мастерские трудового обучения;		
	– кабинет домоводства;		
	– спортивные залы?		
4.13	Соответствуют ли санитарно-эпидемиологическим требованиям к учреждениям дополнительного образования детей учебные помещения, предназначенные:		<a href="#">пункт 5.16</a> СанПиН 2.4.2.2821-10, <a href="#">раздел VII</a> СанПиН 2.4.4.3172-14
	– для занятий художественным творчеством;		
	– хореографией;		
	– музыкой?		
4.14	Расставлена ли мебель в игровой комнате по периметру?		<a href="#">пункт 5.17</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
4.15	Имеются ли при наличии мягкой мебели два съемных чехла для замены один раз в месяц?		<a href="#">пункт 5.17</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
4.16	Имеются ли специальные шкафы для хранения игрушек?		<a href="#">пункт 5.17</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
4.17	Размещение зрительских мест обеспечивает расстояние не менее 2 м от телеэкрана до глаз учащихся?		<a href="#">пункт 5.17</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
4.18	Имеются ли отдельные спальные комнаты для мальчиков и девочек?		<a href="#">пункт 5.18</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
4.19	Расставлены ли кровати в спальнях с соблюдением минимальных разрывов:		<a href="#">пункт 5.18</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– от наружных стен – не менее 0,6 м;		

	– от отопительных приборов – 0,2 м;		
	– с шириной прохода между кроватями – не менее 1,1 м;		
	– с расстоянием между изголовьями двух кроватей – 0,3–0,4 м?		
<b>5. Воздушно-тепловой режим</b>			
5.1	Обследовалось ли техническое состояние вентиляции:		<a href="#">пункт 6.1</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– через 2 года после ввода здания в эксплуатацию;		
	– в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет?		
5.2	Имеются ли ограждения отопительных приборов из древесно-стружечных плит и других полимерных материалов?		<a href="#">пункт 6.1</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
5.3	Используются ли переносные обогревательные приборы, а также обогреватели с инфракрасным излучением?		<a href="#">пункт 6.1</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
5.4	Соблюдается ли оптимальная температура (по результатам лабораторных исследований, проведенных в ходе проверки):		<a href="#">пункт 6.2</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– в учебных помещениях и кабинетах;		
	– кабинетах психолога и логопеда;		
	– лабораториях;		
	– актовом зале;		
	– столовой;		
	– рекреациях;		
	– библиотеке;		
	– вестибюле;		
	– гардеробе;		
	– спортзале и комнатах для проведения секционных занятий;		
	– мастерских;		
	– спальне;		
– игровых комнатах;			
– помещениях подразделений дошкольного образования и пришкольного интерната;			

	– медицинских кабинетах;		
	– раздевальных комнатах спортивного зала;		
	– душевых;		
	– санитарных узлах и комнатах личной гигиены?		
5.5	Имеются ли бытовые термометры в учебных помещениях и кабинетах?		<a href="#">пункт 6.2</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
5.6	Соблюдаются ли параметры микроклимата (по результатам лабораторных исследований, проведенных в ходе проверки)?		<a href="#">раздел VI</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
5.7	Соблюдается ли режим проветривания?		<a href="#">пункт 6.7</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
5.8	Оборудованы ли окна: – откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками;		<a href="#">пункт 6.8</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– функционируют ли они в любое время года?		
5.9	Имеются ли разбитые стекла?		<a href="#">пункт 6.10</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
5.10	Предусмотрены ли отдельные системы вытяжной вентиляции: – в учебных помещениях и кабинетах;		<a href="#">пункт 6.11</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– актовых залах;		
	– бассейнах;		
	– тирах;		
	– столовой;		
	– медицинском блоке;		
	– киноаппаратной;		
	– санитарных узлах;		
	– помещениях для обработки и хранения уборочного инвентаря;		
– столярных и слесарных мастерских?			
5.11	Имеется ли механическая вытяжная вентиляция в мастерских и кабинетах обслуживающего труда, где установлены плиты?		<a href="#">пункт 6.11</a> СанПиН 2.4.2.2821-10

5.12	Не превышает ли концентрация вредных веществ в воздухе помещений общеобразовательных организаций гигиенические нормативы?		<a href="#">пункт 6.12</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
5.13	Соблюдаются ли оптимальные параметры естественного и искусственного освещения?		<a href="#">глава 2.3</a> СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278–03
5.14	Имеются ли на окнах регулируемые солнцезащитные устройства (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника?		<a href="#">пункт 7.1.8</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
5.15	Соблюдаются ли требования по запрету: – закрашивания оконных стекол;		<a href="#">пункт 7.1.9</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– расстановки на подоконниках цветов?		
5.16	Используются ли другие типы ламп, кроме люминесцентных и светодиодов?		<a href="#">пункт 7.2.2</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
5.17	Используются ли в одном помещении для общего освещения источники света различной природы излучения?		<a href="#">пункт 7.2.3</a> СанПиН 2.4.2.2821–10
5.18	Располагаются ли светильники с люминесцентными лампами параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м от внутренней?		<a href="#">пункт 7.2.5</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
5.19	Оборудованы ли классные доски местным освещением – софитами?		<a href="#">пункт 7.2.6</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
5.20	Проводится ли очистка осветительной арматуры светильников по мере загрязнения, но не реже двух раз в год?		<a href="#">пункт 7.2.9</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
5.21	Своевременно ли проводится замена вышедших из строя источников света?		<a href="#">пункт 7.2.9</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
5.22	Имеется ли контейнер в специально выделенном помещении для сбора перегоревших люминесцентных ламп?		<a href="#">пункт 7.2.10</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
<b>6. Водоснабжение и канализация</b>			
6.1	Имеются ли в наличии централизованные системы:		<a href="#">пункт 8.1</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– хозяйственно-питьевого водоснабжения;		
	– канализации;		
	– водостоков?		
6.2	Оборудованы ли холодным и горячим централизованным водоснабжением помещения:		<a href="#">пункт 8.1</a> СанПиН 2.4.2.2821-10

	– пищеблока;		
	– столовой;		
	– буфетных;		
	– душевых;		
	– умывальных;		
	– кабины личной гигиены;		
	– помещения медицинского назначения;		
	– мастерские трудового обучения;		
	– кабинеты домоводства;		
	– помещения начальных классов;		
	– кабинеты рисования;		
	– кабинеты физики;		
	– кабинеты химии;		
	– кабинеты биологии;		
	– лаборантские;		
	– помещения для обработки уборочного инвентаря;		
	– туалеты?		
6.3	Имеется ли в наличии непрерывная подача холодной воды и система ее подогрева (при отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения)?		<a href="#">пункт 8.2</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
6.4	Соответствует ли качество воды гигиеническим требованиям (по результатам лабораторных исследований, проведенных в ходе проверки)?		<a href="#">пункт 8.3</a> СанПиН 2.4.2.2821-10, <a href="#">глава 3</a> СанПиН 2.1.4.1074-01
6.5	Имеется ли отдельная система канализации столовой и самостоятельного выпуска в наружную систему канализации?		<a href="#">пункт 8.4</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
6.6	Имеется ли внутренняя канализация с устройством выгребов или септика или локальных очистных сооружений (для неканализованных районов)?		<a href="#">пункт 8.5</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
6.7	Соответствует ли питьевой режим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания учащихся в общеобразовательных		пункты <a href="#">8.6</a> , <a href="#">10.1</a> СанПиН 2.4.2.2821-10,

	организациях, учреждениях начального и среднего профессионального образования?		<a href="#">пункты 10.1–10.8</a> СанПиН 2.4.5.2409-08
<b>7. Режим образовательной деятельности</b>			
7.1	Соблюдено ли время начала учебных занятий (начинаются не ранее 8 часов)?		<a href="#">пункт 10.4</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
7.2	Имеются ли нулевые уроки?		<a href="#">пункт 10.4</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
7.3	В учреждениях с углубленным изучением отдельных предметов, лицеях и гимназиях проводится ли обучение только в первую смену?		<a href="#">пункт 10.4</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
7.4	Организовано ли обучение 1-х, 5-х, выпускных 9-х и 11-х классов и классов компенсирующего обучения в первую смену?		<a href="#">пункт 10.4</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
7.5	Не превышает ли общий объем нагрузки и максимальный объем аудиторной нагрузки гигиенические требования?		<a href="#">пункт 10.5</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
7.6	Не превышает ли объем максимальной аудиторной недельной нагрузки в течение дня для учащихся:		<a href="#">пункт 10.6</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– 1-х классов – 4 уроков;		
	– 2–4-х классов – 5 уроков;		
	– 5–6-х классов – 6 уроков;		
	– 7-х классов и старше – 7 уроков?		
7.7	Составлено ли расписание уроков с учетом дневной и недельной умственной работоспособности учащихся и шкалы трудности учебных предметов?		<a href="#">пункт 10.7</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
7.8	Не превышает ли продолжительность урока во 2–11-х классах 45 минут, в 1-м классе – 40 минут?		<a href="#">пункт 10.9</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
7.9	Составляет ли плотность учебной работы учащихся на уроках по основным предметам 60–80%?		<a href="#">пункт 10.9</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
7.10	Не превышает ли непрерывная продолжительность различных видов учебной деятельности учащихся (чтение с бумажного носителя, письмо, слушание, опрос и т. п.):		<a href="#">пункт 10.18</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– в 1–4-х классах – 7–10 минут;		

	– в 5–11-х классах – 10–15 минут?		
7.11	Не превышает ли продолжительность работы с интерактивной доской на уроках: – в 1–4-х классах – 5 минут;		<a href="#">пункт 10.18</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– в 5-х классах и старше – 10 минут?		
7.12	Составляет ли моторная плотность занятий физической культурой не менее 70%?		<a href="#">пункт 10.24</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
7.13	Составляет ли суммарная продолжительность использования интерактивной доски на уроках: – в 1–2-х классах – не более 25 минут;		<a href="#">пункт 10.18</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– 3-х классах и старше – не более 30 минут?		
7.14	Предусмотрен ли в расписании облегченный учебный день в четверг (или пятницу)?		<a href="#">пункт 10.11</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
7.15	Составляет ли продолжительность: – перемен между уроками не менее 10 минут;		<a href="#">пункт 10.12</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– перемен, используемых для приема пищи, не менее 20 минут?		
7.16	Проводятся ли в обязательном порядке физкультминутки и гимнастика для глаз на уроках?		<a href="#">пункт 10.17</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
7.17	Регулярно ли со стороны учителей осуществляется контроль за правильностью осанки у учащихся (расстояние от глаз до тетради или книги составляет): – у школьников 1–4-х классов – не менее 25 см;		<a href="#">пункт 10.18</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– 5-х классов и старше – не менее 30 см?		
7.18	Распределяет ли медицинский работник детей для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях на основную, подготовительную и специальную группы?		<a href="#">пункт 10.23</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
7.19	Выполняются ли все работы в мастерских и кабинетах домоводства в специальной одежде (халат, фартук, берет, косынка)?		<a href="#">пункт 10.26</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
7.20	Используются ли защитные очки при выполнении работ по металлу?		<a href="#">пункт 10.26</a> СанПиН 2.4.2.2821-10

<b>8. Медицинское обслуживание</b>			
8.1	Организовано ли медицинское обслуживание учащихся?		<a href="#">пункт 11.1</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
8.2	Допускаются ли к занятиям обучающиеся в общеобразовательной организации после перенесенного заболевания только при наличии справки врача-педиатра?		<a href="#">пункт 11.3</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
8.3	Проводится ли медицинским персоналом осмотр детей на педикулез не реже четырех раз в год после каждой каникул и ежемесячно выборочно (четыре–пять классов)?		<a href="#">пункт 11.5</a> СанПиН 2.4.2.2821-10, <a href="#">пункт 13.2</a> СанПиН 3.2.3215-14
8.4	Соблюдаются ли требования по проведению работ медицинским персоналом по профилактике инфекционных, паразитарных заболеваний, проведению противоэпидемических мероприятий при выявлении случаев чесотки и педикулеза?		пункты <a href="#">11.4</a> , <a href="#">11.6</a> СанПиН 2.4.2.2821-10, <a href="#">пункт 13.2</a> СанПиН 3.2.3215-14
8.5	Оформлены ли в классных журналах листы здоровья с информацией:		<a href="#">пункт 11.7</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– об антропометрических данных;		
	– группе здоровья;		
	– группе занятий физкультурой;		
	– состоянию здоровья;		
	– рекомендуемом размере учебной мебели?		
8.6	Все ли работники общеобразовательной организации в установленном порядке:		<a href="#">пункт 11.8</a> СанПиН 2.4.2.2821-10, <a href="#">приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н</a>
	– проходят предварительные медицинские осмотры;		
	– проходят периодические медицинские осмотры;		
	– привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок?		
8.7	Все ли работники общеобразовательной организации имеют личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены сведения:		<a href="#">пункт 11.8</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– о результатах прохождения медицинских осмотров;		
	– вакцинации;		
	– гигиенической аттестации?		



8.8	Работники, уклоняющиеся от прохождения медицинских осмотров, допускаются ли к работе?		<a href="#">пункт 11.8</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
<b>9. Содержание территории и помещений</b>			
9.1	Проводится ли ежедневная уборка территории?		<a href="#">пункт 12.1</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.2	Своевременно ли проводится вывоз мусора при заполнении 2/3 объема мусоросборника?		<a href="#">пункт 12.1</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.3	Проводится ли ежедневная влажная уборка всех помещений с применением моющих средств?		<a href="#">пункт 12.3</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.4	Проводится ли влажная уборка туалетов, столовой, вестибюлей, рекреации после каждой перемены?		<a href="#">пункт 12.3</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.5	Используются ли только разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях для проведения уборки и дезинфекции моющие и дезинфицирующие средства?		<a href="#">пункт 12.3</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.6	Соблюдаются ли требования к хранению и использованию дезинфицирующих средств?		<a href="#">пункт 12.3</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.7	Проводится ли не реже одного раза в месяц генеральная уборка?		<a href="#">пункт 12.6</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.8	Осуществляется ли смена постельного белья и полотенца по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю?		<a href="#">пункт 12.7</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.9	Применяются ли при ежедневной уборке туалетов, душевых, буфетов, помещений медицинского назначения дезинфицирующие средства?		<a href="#">пункт 12.8</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.10	Подлежит ли ежедневному обеззараживанию санитарно-техническое оборудование?		<a href="#">пункт 12.8</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.11	Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом?		<a href="#">пункт 12.8</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.12	Раковины, унитазы, сидения на унитазы чистят ершами или щетками, чистящими и дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке?		<a href="#">пункт 12.8</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.13	Проводится ли дезинфекция медицинского инструментария в медицинских кабинетах?		<a href="#">пункт 12.9</a> СанПиН 2.4.2.2821-10

9.14	Используются ли одноразовые медицинские изделия?		<a href="#">пункт 12.9</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.15	Соблюдаются ли требования к обезвреживанию и удалению медицинских отходов (при их образовании), которые по степени эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным отходам?		<a href="#">пункт 12.10</a> СанПиН 2.4.2.2821-10, <a href="#">глава IV</a> СанПиН 2.1.7.2790-10
9.16	Промаркирован ли уборочный инвентарь для уборки помещений?		<a href="#">пункт 12.11</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.17	Имеет ли сигнальную маркировку: – уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь);		<a href="#">пункт 12.11</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– хранится ли он отдельно от другого уборочного инвентаря?		
9.18	Обрабатывается ли весь уборочный инвентарь после окончания уборки: – промывается с использованием моющих средств;		<a href="#">пункт 12.12</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
	– ополаскивается проточной водой;		
	– просушивается?		
9.19	Проводится ли ежедневная обработка моющими средствами спортивного инвентаря?		<a href="#">пункт 12.15</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.20	Спортивный ковер очищают ежедневно с использованием пылесоса?		<a href="#">пункт 12.15</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.21	Не менее трех раз в месяц проводят влажную чистку с использованием мощного пылесоса спортивного инвентаря?		<a href="#">пункт 12.15</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.22	Спортивные маты ежедневно протирают мыльно-содовым раствором?		<a href="#">пункт 12.15</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.23	При наличии ковров и ковровых покрытий (в помещениях начальной общеобразовательной школы, групп продленного дня, интернате) их очищают пылесосом в ежедневном режиме?		<a href="#">пункт 12.16</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.24	При появлении в учреждении синантропных насекомых и грызунов на территории общеобразовательной организации и во всех помещениях проводится ли дезинсекция и дератизация силами специализированных организаций в		<a href="#">пункт 12.17</a> СанПиН 2.4.2.2821-10

	соответствии с нормативно-методическими документами?		
9.25	С целью предупреждения выплода мух и уничтожения их на фазе развития один раз в 5–10 дней обрабатываются ли надворные туалеты разрешенными дезинфицирующими средствами в соответствии с нормативно-методическими документами по борьбе с мухами?		<a href="#">пункт 12.17</a> СанПиН 2.4.2.2821-10
9.26	При наличии в общеобразовательном учреждении бассейнов соблюдаются ли требования:		<a href="#">пункт 4.16</a> СанПиН 2.4.2.2821-10, <a href="#">СанПиН 2.1.2.1188-03</a>
	– к планировке и эксплуатации бассейна;		
	– качеству воды в бассейне;		
	– уборке и дезинфекции помещений и оборудования бассейна?		

© Материал из Справочной системы «Образование»  
<https://vip.1obraz.ru>  
Дата копирования: 27.06.2019