

Утверждены
совместными приказами
Министерства экономики и коммерции
Кыргызской Республики
от 03» 10 2022 года № 141

Департамента профиллактики заболеваний и
государственного санитарно-
эпидемиологического надзора Министерства
здравоохранения Кыргызской Республики
от 03» 10 2022 года № 109

Проверочный лист
Для образовательных организаций с актом санитарно-эпидемиологического обследования

Орган, назначивший проверку: _____ № _____ от « _____ » _____ 2022 года

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

номер служебного удостоверения и должность лица (лиц), _____

Предписание на проверку: _____

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

Наименование и адрес проверяемого субъекта проверки: _____

В присутствии: _____

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

Вид проверки и цель обследования: _____

Срок проведения проверки: с _____ по _____ время: _____

Проверяемый период _____

(начата, завершена)

ИНН: _____

Телефон: _____

факс: _____

e-mail: _____

Примечание: _____

В ходе обследования установлено:

1. Общие сведения и информации:

Размещение объекта:

Этажность здания, кровли:

Количество сотрудников:

Коммуникации:

Общие (дополнительные) сведения:

Проектная мощность / фактически:

Масштаб деятельности		
Более 20 посещений		106
От 10 до 20 посещений		56
До 10 посещений		26

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

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

2.6	6	Санитарные узлы для мальчиков и девочек не менее 0,1 м ² на одного обучающегося. Имеется: -1 унитаз на 20 девочек, -1 умывальник на 30 девочек, -1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков. -комната личной гигиены для девушек. - Для персонала отдельный санузел из расчета 1 унитаз на 20 человек. Входы в санузлы расположены не напротив входа в учебные помещения				п. 57, 58, 62 СанПин прил 6 (ППКР №201/2016г)	
2.7	6	Унитазы оборудованы сиденьями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами				п. 60 СанПин прил 6 (ППКР №201/2016г)	
2.8	6	В помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), мастерских, кабинетах домоводства, во всех помещениях медицинского назначения установлены раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смеситель и подсоединенной к канализации: - в учебных помещениях с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся: на высоте 0,5 м от пола до борта раковины - для обучающихся 1-4 классов и на высоте 0,7-0,8 м от пола до борта раковины - для обучающихся 5-11 классов. - во всех производственных цехах с подводкой горячей и холодной воды со смесителями. Мыть руки в производственных ваннах не допускается. Рядом с умывальниками установлено электрополотенца (не менее 2) и/или одноразовые полотенца Около раковин установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги. Мыло, туалетная бумага и полотенца постоянно в наличии.				п. 59, 64, 65, 98, 14, 223 СанПин прил 6 (ППКР №201/2016г)	
2.9	6	Потолки и стены всех помещений гладкие, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающие проведение уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств				п. 66, 68 СанПин прил 6 (ППКР №201/2016г)	

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

		<p>см;</p> <p>- от первой парты до учебной доски - не менее 280 см;</p> <p>- наибольшая удаленность последнего места обучающегося от учебной доски - 860 см;</p>				
3.4	б	<p>Классные доски</p> <p>- с использованием мела темно-зеленого/коричневого цвета, с антибликовым покрытием, имеет лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей.</p> <p>- с использованием маркера, цвет маркера контрастная (черный, красный, коричневый, темные тона синего и зеленого цвета)</p>			п. 88, 89 СанПин прил 6 (ППКР №201/2016г)	
3.5	б	<p>Расстояние между верстаками не менее 0,8 м в передне-заднем направлении.</p>			п. 94 СанПин прил 6 (ППКР №201/2016г)	
3.6	б	<p>Расстояние между рядами одноместных верстаков не менее 1,0 м, двухместных - 1,5 м. Тиски крепятся к верстакам на расстоянии 0,9 м между их осями.</p> <p>Сверлильные, точильные и другие станки установлены на специальном фундаменте</p>			п. 95, 96 СанПин прил 6 (ППКР №201/2016г)	
3.7	б	<p>В кабинете домоводства:</p> <p>- предусмотрено установка двухгнездовых моечных раковин с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, не менее 2 столов с гигиеническим покрытием, холодильника, электроплиты и шкафа для хранения посуды. (при наличии одного кабинета домоводства оборудуется отдельное место для размещения электроплиты, разделочных столов, мойки для посуды и умывальника);</p> <p>- для кройки и шитья, оборудовано столами для черчения выкроек и раскрой, швейными машинками.</p>			п. 100, 101, 102 СанПин прил 6 (ППКР №201/2016г)	
3.8	б	<p>Для детей с ограниченными возможностями здоровья в передвижении предусмотрено специальные устройства, обеспечивающие их передвижение на входах и внутри здания: пандусы с резиновым покрытием и уклоном 1:6 для колясок, разноразмерные перила на высоте 0,5 и 0,9 м с ограждением высотой 1,8 м или сплошной сеткой, лифты или подъемники,</p>			СанПин прил 6 (ППКР №201/2016г) ППКР 158 от 01.09, 2021г п. 28-1 (изменения в СанПин).	

специально оборудованные санитарно-бытовые помещения, достаточные по ширине входы и коридоры, одноуровневые полы без порогов. Для слепых и слабовидящих лестницы вверху и внизу, участки поручней первой и последней ступеней обозначены рифлением и контрастной краской.”;

4.Компьютерный класс

4.1	6	Оконные проемы оборудованы регулируемыми устройствами (жалюзи, занавеси, внешние козырьки и др).	п. 7 СанГин прил 2 (ППКР №201/2016г)
4.2	6	Площадь на одно рабочее место пользователя ПЭВМ с видеодисплейными терминалами (ВДТ) на базе электронно-лучевой трубки составлять не менее 6 м ² , оборудован одностольными столами, не используется одного ВДТ для двух и более детей независимо от их возраста.	п. 9, 61 СанГин прил 2 (ППКР №201/2016г) Приложение 4, п 36
4.3	6	В помещениях, оборудованных ПЭВМ, проводится ежедневная влажная уборка и систематическое проветривание после каждого часа работы на ПЭВМ.	п. 21 СанГин прил 2 (ППКР №201/2016г)
4.4	6	В конструкции одноместного стола предусмотрено: - две раздельные поверхности: одна горизонтальная – для размещения ПЭВМ, с плавной регулировкой по высоте в пределах 520 - 760 мм и вторая – для клавиатуры, с плавной регулировкой по высоте и углу наклона от 0 до 15 градусов, в оптимальном рабочем положении (12-15 градусов); - ширину поверхностей для ВДТ и клавиатуры не менее 750 мм (ширина обеих поверхностей должна быть одинаковой) и глубину – не менее 550 мм; - опору поверхностей для ПЭВМ или ВДТ и для клавиатуры на стоке, в котором должны находиться провода электро-питания и кабель локальной сети. Основание стока следует совмещать с подставкой для ног; - отсутствие ящиков; - увеличение ширины поверхностей до 1200 мм при оснащении рабочего места принтером.	п. 62 СанГин прил 2 (ППКР №201/2016г)

4.5	6	Высота пространства для ног соответствует росту обучающихся в обуви и высота края стола, обращенного к работающему с ПЭВМ.				п. 63, 64 СанПин прил 2 (ППКР №201/2016г) приложение 5	
4.6	6	Размеры стула рабочего места соответствуют росту обучающегося в обуви				п. 66 СанПин прил 2 (ППКР №201/2016г) приложение 6	
4.7	6	Рекомендуемая непрерывная длительность работы на уроке не превышает: - для обучающихся I - IV классов - 15 мин.; - для обучающихся V - VII классов - 20 мин.; - для обучающихся VIII - IX классов - 25 мин.; - для обучающихся X - XI классов на первом часу учебных занятий - 30 мин., на втором - 20 мин.				Приложение 4, пункт 4 пп. 21 СанПин прил 2 (ППКР №201/2016г)	
4.8	6	Количество занятий с использованием ПЭВМ в течение учебного дня для обучающихся I - IV классов составляет - 1 урок, для обучающихся V - VIII классов - 2 урока, для обучающихся IX - XI классов - 3 урока.				Приложение 4, пункт 4 пп. 22 СанПин прил 2 (ППКР №201/2016г)	
4.9	6	Занятия с ПЭВМ независимо от возраста детей проводятся в присутствии воспитателя или педагога.				Приложение 4, пункт 4 пп. 37 СанПин прил 2 (ППКР №201/2016г)	
4.10	6	Рабочие столы следует размещать таким образом, чтобы ВДТ были ориентированы боковой стороной к световым проемам, (естественный свет падал преимущественно слева).				п. 30 СанПин прил 2 (ППКР №201/2016г)	
4.11	6	При искусственном освещении применяются люминесцентные лампы типа ЛБ и компактные люминесцентные лампы				п. 39 СанПин прил 2 (ППКР №201/2016г)	
4.12	6	Расстояние между рабочими столами с видеомониторами (с тыла поверхности одного видеомонитора и экрана другого видеомонитора) не менее 2,0 м, а расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов - не менее 1,2 м.				п. 47 СанПин прил 2 (ППКР №201/2016г)	
4.13	6	Экран видеомонитора находится от глаз пользователя на расстоянии 600 - 700 мм, но не ближе 500 мм с учетом размеров анфавитно-цифровых знаков и символов.				п. 50 СанПин прил 2 (ППКР №201/2016г)	

5. Бассейны

5.1	6	Размеры ванн и пропускная способность спортивных бассейнов соответствуют таблице 1.				п. 44 СанПиН прил 6 Таблица №1 (ППКР №201/2016г.)	
5.2	6	На пути движения от душа к ванне бассейн размещаются ножные ванночки с проточной водой, шириной 1,8 м, глубиной 0,1-0,15 м. По периметру ванн предусматриваются обходные дорожки, шириной не менее 1,5 м				п. 43 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
5.3	6	Плавательные бассейны оборудованы системами, обеспечивающими водообмен в ваннах бассейна				п. 45 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г.	
5.4	6	Вода в бассейне подвергается обеззараживанию. Реагенты, используемые для обеззараживания воды, безопасны для здоровья детей				п. 46 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)- п. 65 пр. (СанПиН) 22 ППКР №177 от 27.0317г.	
5.5	6	Удаление загрязненного верхнего слоя воды бассейна осуществляется через переливные желоба в систему водоотведения.				п. 56 пр. (СанПиН) 22 ППКР №177 от 27.0317г.	
5.6	6	В сезонных бассейнах использованная вода ежедневно меняется				п. 59 пр. (СанПиН) 22 ППКР №177 от 27.0317г.	
5.7	6	Дезинфекция ванны бассейна проводится после слива воды и механической чистки ванны методом двукратного орошения дезинфицирующими средствами. Смыв раствора активного хлора производится теплой водой не ранее чем через один час после его нанесения.				п. 80, 82 пр. (СанПиН) 22 ППКР №177 от 27.0317г	

6. Вентиляция и воздушно-тепловой режим

6.1	6	Имеется естественная и приточно-вытяжная системы вентиляции и проводится своевременная их очистка				п. 119 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
6.2	6	При наличии печного отопления, топка установлена в коридоре. Во избежание загрязнения воздуха окисью углерода, печные трубы закрываются не ранее полного сгорания топлива и не позднее, чем за два часа до прихода обучающихся.				п. 114 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

6.3.	6	Отражения отопительных приборов используются не из древесно-стружечных плит и других полимерных материалов и безвредны для здоровья детей.					п. 108 СанПин прил 6 (ППКР №201/2016г)	
6.4	6	Соблюдается следующий температурный режим (оснащены бытовыми термометрами для контроля): - в учебных помещениях и кабинетах, кабинетах психолога и логопеда, лабораториях, актовом зале, столовой, рекреациях, библиотеке, вестибюле, гардеробе - + 18° - +24° С; - в спортзале и комнатах для проведения секционных занятий, мастерских - + 17° - + 20° С; - медицинских кабинетах, раздевальных комнатах спортивного зала - + 20° - + 22° С, душевых - + 25° С - во внеучебное время при отсутствии детей температура поддерживаться не ниже +15° С.				п. 110, 111, 112 СанПин прил 6 (ППКР №201/2016г)		
6.5	6	Проветривание в учебных помещениях проводится во время перемен, а в рекреационных - во время уроков.				п. 115 СанПин прил 6 (ППКР №201/2016г) Кабинца 3		
6.6.	6	Окна оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками, которые функционируют в любое время года.				п. 117 СанПин прил 6 (ППКР №201/2016г)		
6.7	6	Разбитые стекла в окнах отсутствуют, очистка и мытье стекол проводится по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (осенью и весной). Остекление окон выполнено из цельного стеклопакетов. Замена разбитых стекол проводится немедленно.				п. 118, 131 СанПин прил 6 (ППКР №201/2016г)		
7. Освещение								
7.1	6	На территории школы установлено наружное искусственное освещение				гл. 4, п. 24 СанПин прил 6 (ППКР №201/2016г)		
7.2	6	В учебных помещениях проектируют боковое естественное левостороннее освещение. При глубине учебных помещений более 6 м обязательно устройство правостороннего подсвета, высота которого должна быть не менее 2,2 м от пола. Не допускается направление основного светового потока спереди и				гл. 8, п. 122 СанПин прил 6 (ППКР №201/2016г)		

		сзади от обучающихся				
7.3	6	Исключается: - закрашивание оконных стекол, оконные стекла прозрачные; - подоконник свободен от любых предметов, (цветы размещают в переносных цветочницах высотой 65-70 см от пола или подвесных кашпо в простенках между окнами). Исключено использование в одном помещении люминесцентных ламп и ламп накаливания для общего освещения			Гл. 8, п. 130 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
7.4	6	Исключено использование в одном помещении люминесцентных ламп и ламп накаливания для общего освещения			Гл. 8, п. 134 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
7.5	6	Учебных помещениях используются отделочные материалы и краски, создающие матовую поверхность (цвета красок: для потолков - белый, для стен учебных помещений - светлые тона желтого, бежевого, розового, зеленого, голубого; для мебели (шкафы, парты) - цвет натурального дерева или светло-зеленый; для дверей, оконных рам - белый).			п. 139, 140 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
7.6	6	Осветительные арматуры светильников чистят по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год, и перегоревшие лампы заменяются своевременно.			Гл. 8, п. 141 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

8. Требования к водоснабжению и канализации

8.1	а	Имеется бесперебойная холодная и горячая водоснабжения			п. 142, 143 Гл. 14, п. 242, СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
8.2	6	При отсутствии централизованной горячей воды установлены электродонагреватели			Гл. 9 п. 144 Гл. 14, в. 243 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
8.3	6	Питьевой режим организован в следующих формах и имеется постоянный, свободный доступ к ним: - стационарные питьевые фонтанчики (наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см), - вода, расфасованная в емкости (обеспечены достаточным			Гл. 9 п. 149-154 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

		количество чистой посуды: стеклянная, фарфоровая - в обеденном зале и одноразовые стаканчики - в учебных и спальных помещениях)				
8.4	б	Имеется централизованная канализация.			Гл.9 п. 142, 146 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
8.5	б	В неканализованных сельских районах оборудовано внутренней канализацией с устройством локальных очистных сооружений			Гл.9 п. 147 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
8.6	б	В общеобразовательных организациях туалеты для мальчиков имеет отдельные входы, имеет естественное и искусственное освещение, включая путь до туалета. Туалеты расположены на расстоянии не менее 25 метров от здания общеобразовательной организации.			СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г) ППКР №295 от 17.06.19г п.147	
8.7		Наружные выгребные туалеты оборудованы кабинками с дверями, отделенными перегородками, высотой от пола не менее 1,8 м, не доходящими до пола на 0,2 м. Размеры кабин приняты в плане 0,8 м х 1 м. Одна из кабин уборных для девочек предусмотрен в плане 1,8 м х 1,2 м.			СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г) ППКР №295 от 17.06.19г п.147	
8.8		Строительство наружных туалетов в общеобразовательной организации производился с учетом отдельных кабин для лиц с ограниченными возможностями здоровья, с установкой пандусов на входе в туалеты.			СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г) ППКР №295 от 17.06.19г п.147	
8.9		Количество санитарных приборов в уборных в среднем принимается из расчета - 1 унитаз на 40 девочек, 1 унитаз и 2 писсуара на 80 мальчиков.			СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г) ППКР №295 от 17.06.19г п.147	
8.10		В туалетах предусматривается не менее одной специализированной туалетной кабины для детей с ограниченными возможностями здоровья, пользующихся при передвижении креслами-колясками. Размеры специализированной кабины: ширина - 1,65 м, глубина - 1,8 м. Для передвижения в туалетах предусматриваются пандусы для колясок, поручни для опоры при пользовании унитазами и умывальниками.",			СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г) ППКР №158 от 01.109.21г п.57-1	

9. Гигиенические требования к режиму образовательного процесса

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

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

9.14	6	Все работы в мастерских и кабинетах домоводства обучающиеся выполняют в специальной одежде (халат, фартук, берет, косынка). При выполнении работ, создающих угрозу повреждения глаз используются защитные очки				п. 194 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
9.15	6	К работам с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет, а также к уборке санитарных узлов и мест общего пользования, мытью окон и светильников, уборке снега с крыши и другим аналогичным работам исключаются				п. 195 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

10. Требования к организации медицинского обслуживания

10.1	6	Все помещения медицинского назначения сгруппированы в одном блоке и размещены на первом этаже здания				п 55 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
10.2	6	Площадь медицинских помещений соответствует нормам (кабинет врача, площадь не менее 14,0 м ² и длиной не менее 7,0 м (для определения остроты слуха и зрения обучающихся) и процедурный (прививочный) кабинет, площадью не менее 14,0 м ² , стоматологический кабинет - не менее 14,0 м ² .				п 52, 54, 55 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
10.3	6	В сельской местности, медицинское обслуживание проводится в ФАПх и/или в ГСВ				п 53, 201 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
10.4	6	Имеются все медицинские документы на учащихся (о состоянии здоровья, прохождении прививок и отсутствии инфекционного заболевания, лист здоровья, диспансерный и педикулезный журналы, углубленный мед.осмотр и т.д.)				п. 203, 204 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	
10.5	6	С целью выявления педикулеза, не реже 4 раз в год, после каждого каникул и ежемесячно выборочно, медицинский персонал проводит осмотры детей. Осмотры (волосяистой части головы и одежды) проводят в хорошо освещенном помещении, используя лупу и частые гребни. После каждого осмотра гребень обдают крутым кипятком или протирают 70 % раствором спирта. При выявлении ушачего отстраниают и проводят соответствующее лечение				п. 207, 208 СанПиН прил 6 (ППКР №201/2016г)	

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

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

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

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

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

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

12.34	6	В питании детей используют обогащенную йодом соль				Ст.7 Закон КР №40 от 18.02.2000 года	
12.35	6	В питании детей используют обогащенную муку				Закон КР "Об общественном здравоохранении"	
12.36	6	Не допускается курение в помещениях и на территории общеобразовательных организаций				СанГин приложение 6 (ППКР №201/2016г) Закон КР №121 от 15.09.2021г	

Данный проверочный лист составлен на основании:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Закон КР от 25.06.2009г. «Об общественном здравоохранении»;
- Закон №121 от 15.09.2021г. «Об охране здоровья граждан Кыргызской Республики от воздействия табака, потребления никотина и окружающего табачного дыма и аэрозольей»;
- Закон КР ТР «О безопасности питьевой воды»;
- Закона Кыргызской Республики "О порядке проведения проверок субъектов предпринимательства" от 27 марта 2007 года;
- Закон КР №40 от 18.02.2000г. «О профилактике йододефицитных заболеваний»;
- ППКР № 260" от 27 апреля 2015 года Об уполномоченных государственных органах по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза"
- ППКР №201 от 11.04.16г., приложение №6 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»;
- ППКР №201 от 11.04.16г., приложение №2«Санитарно-эпидемиологические требования к организации работы на персональных электронно-вычислительных машинах»;
- ППКР №201 от 11.04.16г., приложение №1«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ППКР №32 от 12.01.2012г. «Об утверждении Инструкции по инфекционному контролю в организациях здравоохранения Кыргызской Республики»;
- ПП КР №108 от 18.02.2012 года "Об утверждении критериев оценки степени риска при осуществлении предпринимательской деятельности";

ФИО, должность

подпись

12. Результаты лабораторных исследований отобранных проб:

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

Результат контрольной проверки и вывод:

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

Результаты оценки степени риска по итогам проверок:

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

По итогам проверок в зависимости от установленного количества баллов
 (на основании ППКР 18 февраля 2012 года № 108)

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

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

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

Руководитель (представитель) субъекта проверки: _____

ФИО, должность _____ подпись _____

Должностное лицо уполномоченного органа: _____

ФИО, должность _____ подпись _____