Приложение N 24

к приказу Роспотребнадзора

от 20.01.2022 N 18

ФОРМА

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| поле для нанесения QR-кода |
|  |

Проверочный лист

(список контрольных вопросов, ответы на которые

свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым

лицом обязательных требований), применяемого Федеральной

службой по надзору в сфере защиты прав потребителей

и благополучия человека, ее территориальными органами

и федеральными государственными учреждениями при проведении

планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового

осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального

государственного санитарно-эпидемиологического контроля

(надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических

требований к организации общественного питания детей

1. Наименование вида контроля, включенного в единый реестр видов

федерального государственного контроля (надзора):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. Реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы

проверочного листа:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

5. Дата заполнения проверочного листа: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

6. Объект государственного контроля (надзора), в отношении которого

проводится контрольное (надзорное) мероприятие:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

7. Фамилия, имя и отчество (при наличии) индивидуального

предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или)

основной государственный регистрационный номер индивидуального

предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя,

наименование юридического лица, его идентификационный номер

налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер,

адрес юридического лица в пределах места нахождения юридического лица (его

филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений),

являющихся контролируемыми лицами:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

8. Место (места) проведения контрольного (надзорного) мероприятия с

заполнением проверочного листа:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

9. Реквизиты решения контрольного (надзорного) органа о проведении

контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного уполномоченным

должностным лицом контрольного (надзорного) органа:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

10. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

11. Должность, фамилия и инициалы должностного лица контрольного

(надзорного) органа, в должностные обязанности которого в соответствии с

положением о виде контроля, должностным регламентом или должностной

инструкцией входит осуществление полномочий по виду контроля, в том числе

проведение контрольных (надзорных) мероприятий, проводящего контрольное

(надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

12. Список контрольных вопросов, отражающих содержание обязательных

требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении

контролируемым лицом обязательных требований:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N | Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы | | | | Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов |
| Да | Нет | Неприменимо | Примечание |
|  | I. Общие требования |  |  |  |  |  |
| 1. | Осуществляется ли производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов? |  |  |  |  | [пункт 1.8](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC3890CEA23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20,  [пункт 2.1](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC3890FE523A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2020, регистрационный N 60833), которые действуют до 01.01.2027 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) |
| 2. | Соблюдаются ли работниками сроки прохождения предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации? |  |  |  |  | [пункт 1.5](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC3890DE523A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20,  [пункт 2.21](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38902ED23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 3. | Обеспечивается ли последовательность (поточность) технологических процессов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями? |  |  |  |  | [пункт 2.3.3](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38809EE23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20,  [пункт 2.5](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC3890DEE23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 4. | Осуществляется ли прием и хранение пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями? |  |  |  |  | [пункты 2.2](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38902EC23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H), [2.4](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC3890EE423A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H), [3.2](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC3880BE423A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H), [3.8](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38809E523A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H), [3.13](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC3880FEE23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 5. | Осуществляется ли производство готовых блюд в соответствии с рецептурой, технологией приготовления блюд и санитарно-эпидемиологическими требованиями? |  |  |  |  | [пункты 2.3.3](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38809EE23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H), [3.2](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38D0BE923A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20 |
| 6. | Выполняется ли запрет на проведение ремонтных работ одновременно с изготовлением продукции? |  |  |  |  | [пункт 2.20](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38902EC23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 7. | Соответствует ли рацион питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (организованные детские коллективы и детские организации) санитарно-эпидемиологическим требованиям? |  |  |  |  | [пункт 8.1](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B0BE423A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 8. | Разработано ли в организации, в которой организовано питание детей, меню? |  |  |  |  | [пункт 8.1.3](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B09EF23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H), [8.1.4](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B09EA23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 9. | Предусмотрено ли в меню распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи с учетом санитарно-эпидемиологических требований? |  |  |  |  | [пункт 8.1.2](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B0AEC23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 10. | Соответствует ли организация питания детей в группах семейного типа и в группах по присмотру и уходу за детьми, а также детей-сирот, проживание которых организовано по квартирному типу санитарно-эпидемиологическим требованиям? |  |  |  |  | [пункт 8.6](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B0CEF23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 11. | Соответствует ли организация питания детей в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях санитарно-эпидемиологическим требованиям? |  |  |  |  | [пункт 8.7](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B03EF23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | II. Требования к территории хозяйствующего субъекта (при ее наличии) |  |  |  |  |  |
| 12. | Соответствуют ли территория санитарно-эпидемиологическим требованиям? |  |  |  |  | [пункт 2.2](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38902EC23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20 |
| 13. | Соответствует ли площадка для сбора отходов санитарно-эпидемиологическим требованиям? |  |  |  |  | [пункт 2.2.3](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38902E523A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20,  [пункт 2.17](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38903E923A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | III. Требования к зданиям, строениям, сооружениям хозяйствующего субъекта |  |  |  |  |  |
| 14. | Соответствуют ли условия для приготовления дезинфекционных растворов санитарно-эпидемиологическим требованиям? |  |  |  |  | [пункт 2.4.12](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38803EE23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20 |
| 15. | Отсутствуют ли дефекты и повреждения полов, стен, потолков? |  |  |  |  | [пункты 2.5.2](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38802E423A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H), [2.5.3](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38802E523A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20,  [пункт 2.16](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38903E823A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | IV. Требования к оборудованию и мебели хозяйствующего субъекта |  |  |  |  |  |
| 16. | Оборудованы ли помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями? |  |  |  |  | [пункт 2.4.6.2](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC3880EE823A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20  [пункты 2.9](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC3890DE523A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H), [2.14](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38903EC23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 17. | Соответствуют ли оборудование, инвентарь, посуда и тара санитарно-эпидемиологическими требованиями? |  |  |  |  | [пункт 2.4.6.2](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC3880EE823A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20,  [пункты 2.9](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC3890DE523A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H), [3.10](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38808EB23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 18. | Соответствует ли оборудование обеденного зала санитарно-эпидемиологическими требованиями? |  |  |  |  | [пункты 2.4.6.3](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC3880DEB23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20 |
| 19. | Оборудованы ли окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды москитными сетками? |  |  |  |  | [пункт 2.4.13](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38803E823A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20 |
| 20. | Соответствует ли санитарно-техническое оборудование и содержание туалетов санитарно-эпидемиологическим требованиям? |  |  |  |  | [пункт 2.4.11](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC3880CEB23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20 |
|  | V. Требования к водоснабжению и водоотведению хозяйствующего субъекта |  |  |  |  |  |
| 21. | Оборудовано ли здание (помещения) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями? |  |  |  |  | [пункт 2.6](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B0BED23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20 |
| 22. | Организован ли питьевой режим в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями? |  |  |  |  | [пункт 2.6.6](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B0BE523A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20,  [пункт 8.4](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B0EEE23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | VI. Требования к микроклимату, отоплению и вентиляции хозяйствующего субъекта |  |  |  |  |  |
| 23. | Оборудовано ли здание (помещения) системами отопления и вентиляции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями? |  |  |  |  | [пункт 2.7.1](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B0AEF23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20 |
| 24. | Обеспечивает ли конструкция окон возможность проветривания помещений в любое время года и соблюдается ли режим проветривания? |  |  |  |  | [пункт 2.7.2](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B0AEB23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20 |
| 25. | Установлена ли дополнительная местная вытяжная вентиляция над оборудованием, являющимся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги и осуществляется ли обследование его технического состояния в соответствии с требованиями? |  |  |  |  | [пункт 2.7.4](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B09EC23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20,  [пункт 2.14](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38903EC23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | VII. Требования к организации профилактических и противоэпидемических мероприятий |  |  |  |  |  |
| 26. | Проводятся ли мероприятия по недопущению на объект лиц с признаками инфекционных заболеваний? |  |  |  |  | [пункт 2.9.3](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B0EEB23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20 |
| 27. | Соблюдается ли запрет по использованию пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей? |  |  |  |  | [пункт 8.1.9](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B08EA23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H), [приложение N 6](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38A0DED23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 28. | Созданы ли условия для мытья рук воспитанников, обучающихся, отдыхающих? |  |  |  |  | [пункт 2.9.7](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B03EE23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20 |
| 29. | Соответствует ли содержание территории и помещений санитарно-эпидемиологическим требованиям? |  |  |  |  | [пункт 2.11](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782E02FB5664553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B02E423A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СП 2.4.3648-20,  [пункты 2.18](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38903E423A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H), [2.19](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38903E523A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H), [2.23](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC3880BEC23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 30. | Отбирается ли суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями? |  |  |  |  | [пункт 8.1.10](consultantplus://offline/ref=C85A80DC05E7C075F27EB632C27E1A26782F04FB5964553862A09A52A911882C88DE06AC7CC38B08EB23A13C5CB94E993688250A1EAF56F1L3W0H) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность, фамилия и инициалы должностного лица, (подпись)

проводящего контрольное (надзорное) мероприятие

и заполняющего проверочный лист)