Проект

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**(РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

**ПРИКАЗ**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Об утверждении форм проверочных листов

(списков контрольных вопросов, ответы

на которые свидетельствуют о соблюдении

или несоблюдении контролируемым лицом

обязательных требований), используемых

Федеральной службой по надзору в сфере

защиты прав потребителей и благополучия

человека и ее территориальными органами

и организациями при проведении плановых

контрольных (надзорных) мероприятий

(рейдовых осмотров, выездных проверок)

при осуществлении федерального

государственного санитарно-эпидемиологического

контроля (надзора) в отношении эксплуатации

помещений, зданий, сооружений, оборудования,

а также деятельности хозяйствующих субъектов,

осуществляющих продажу товаров,

выполнение работ или оказание услуг

В соответствии с частью 1 статьи 53 Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2020, № 31, ст. 5007), подпунктов «а» и «г» пункта 4 Положения о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденного Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июня 2021 г. № 1100 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 28 (часть II), ст. 5530), п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить:

1.1. Форму проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемую Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию в соответствии с приложением № 1.

1.2. Форму проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемую Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований на предприятиях, осуществляющих деятельность по предоставлению услуг общественного питания, за исключением 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, в соответствии с приложением № 2.

1.3. Форму проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемую Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности на объектах спорта, бассейнах, аквапарках в соответствии с приложением № 3.

1.4. Форму проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемую Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности объектов по оказанию услуг по стирке, химической чистке и окрашиванию текстильных и меховых изделий в соответствии с приложением № 4.

1.5. Форму проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемую Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности парикмахерских, салонов красоты, соляриев в соответствии с приложением № 5.

1.6. Форму проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемую Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности бань и саун в соответствии с приложением № 6.

1. Контрольные (надзорные) мероприятия не ограничиваются оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых в формах проверочных листов (приложения №№ 1 – 6 к настоящему приказу) определен список вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований.
2. Ввести в действие настоящий приказ с 1 марта 2022 года.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

А.Ю. Попова

Приложение № 1

к приказу Роспотребнадзора

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**ФОРМА**

|  |
| --- |
| поле для нанесения  QR-кода[[1]](#footnote-1) |

**Проверочный лист**

**(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемый Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию**[[2]](#footnote-2)

Настоящая форма проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемая Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию.

1. Наименование территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

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

2. Наименование и реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы проверочного листа:

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

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

3. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

4. Объект контроля (надзора), в отношении которого проводится контрольное (надзорное) мероприятие

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

5. 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, место нахождения юридического лица, адрес юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющегося контролируемым лицом:

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

6. Место (места) проведения контрольного (надзорного) мероприятия с заполнением проверочного листа:

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

7. Реквизиты решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного руководителем, заместителем руководителя территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

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

*(дата и номер документа, должность, фамилия и инициалы должностного лица, подписавшего документ)*

8. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

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

9. Должность, фамилия и инициалы должностного лица (лиц) территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в должностные обязанности которого (-ых) в соответствии с Положением о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)[[3]](#footnote-3), должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по данному виду контроля (надзора), в том числе проведение профилактических мероприятий и контрольных (надзорных) мероприятий (далее – инспектор (-ы)[[4]](#footnote-4)), проводящего (-щих) контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего (-щих) проверочный лист:

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

10. Список контрольных вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований:

| № | Вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы | | | | Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Да | Нет | Непри-менимо | Приме-чание[[5]](#footnote-5) |
|  | **I. Общие требования** |  |  |  |  |  |
|  | Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности? |  |  |  |  | постановление Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности» |
|  | Обеспечивается ли проведение производственного контроля на предприятии торговли в соответствии с программой производственного контроля? |  |  |  |  | статья 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ  «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее – Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ);  ст. 22 Федерального закона № 29-ФЗ;  ФЗ № 247 от 31.07.2021;  пункт 1.3 СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (далее – СП 2.3.6.3668-20) |
|  | Соблюдаются ли требования, направленные на профилактику инфекционных болезней? |  |  |  |  | Ст. 17, 28 Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ;  пункты 1895-1898, 2058, 2123-2130, 2179, 2320-2323 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике  Инфекционных болезней»  (далее – СанПиН 3.3686-21) |
|  | Выполняется ли запрет курения табака или потребления никотинсодержащей продукции на отдельных территориях, в помещениях и на объектах? |  |  |  |  | Ст.12 Федерального закона от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (далее – Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ) |
|  | **II. Требования к размещению организаций торговли** |  |  |  |  |  |
|  | Соблюдаются ли требования по обустройству, оборудованию и содержанию рынка, а также по организации его деятельности по продаже продовольственных товаров? |  |  |  |  | пункт 1.2 СП 2.3.6.3668-20;  Федеральный закон от 30.12.2006 № 271-ФЗ «О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации» (далее – 271-ФЗ) |
|  | Соблюдаются ли требования к загрузке продукции с торцов жилых зданий? |  |  |  |  | пункт 2.1 СП 2.3.6.3668-20;  п.139 СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (далее – СанПиН 2.1.3684-21) |
|  | Соблюдаются ли требования к загрузке продукции из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров? |  |  |  |  |
|  | Соблюдаются ли требования к загрузке продукции со стороны автомобильных дорог? |  |  |  |  |
|  | Соблюдается ли запрет на загрузку материалов, продукции, товаров со стороны двора многоквартирного дома, где расположены входы в жилые помещения? |  |  |  |  | пункт 2.1 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на размещение над жилыми комнатами, под ними, а также смежно с ними машинных отделений и шахт лифтов, мусороприемной камеры, стволов мусоропровода и устройств для его очистки и промывки, электрощитовых, венткамер, насосных, индивидуальных насосных пунктов с насосным оборудованием, водомерных узлов с насосным оборудованием, трансформаторных подстанций, промышленного холодильного оборудования, за исключением холодильных витрин и ларей, установленных в торговых объектах? |  |  |  |  | пункт 2.1 СП 2.3.6.3668-20;  п.137 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Соблюдаются ли требования в организациях, расположенных в стационарных торговых объектах и рынках и осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, по их размещению? |  |  |  |  | пункт 2.2 СП 2.3.6.3668-20;  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20) |
|  | Соблюдаются ли требования в организациях, расположенных в стационарных торговых объектах и рынках и осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, по соблюдению условий изготовления пищевой продукции, по соблюдению условий изготовления пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.2 СП 2.3.6.3668-20;  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдаются ли требования в организациях, расположенных в стационарных торговых объектах и рынках и осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, по соблюдению условий изготовления пищевой продукции, по соблюдению условий реализации пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.2 СП 2.3.6.3668-20;  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдаются ли требования в организациях, расположенных в стационарных торговых объектах и рынках и осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, по соблюдению условий изготовления пищевой продукции, по соблюдению условий хранения пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.2 СП 2.3.6.3668-20;  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдается ли требование по размещению стационарных торговых объектов и рынков на территории жилой застройки при соблюдении расстояния до жилых домов в соответствии с требованиями санитарного законодательства? |  |  |  |  | Постановление Правительства РФ от 3 марта 2018 г. № 222 “Об утверждении Правил установления санитарно-защитных зон и использования земельных участков, расположенных в границах санитарно-защитных зон”;  СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов»;  пункт 2.3 СП 2.3.6.3668-20;  статьи 4, 5 271-ФЗ |
|  | Имеются ли над торговыми местами рынка, не расположенными в помещении, навесы или иные конструкции для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей? |  |  |  |  | пункт 2.4 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | **III. Требования к организации водоснабжения и водоотведения** |  |  |  |  |  |
|  | Соответствует ли система водоснабжения, водоотведения требованиям к общественным зданиям и сооружениям, в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений ? |  |  |  |  | пункт 3.1 СП 2.3.6.3668-20;  п. 2.2, 2.3 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (далее – СП 2.1.3678-20) |
|  | Соблюдаются ли требование по доставке автотранспортом питьевой воды и оборудования устройств приема, хранения и расхода воды при организации автономной системы холодного водоснабжения на торговом объекте, не имеющем собственного источника водоснабжения? |  |  |  |  | пункт 3.1 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдаются ли требование к внутренней поверхности грузовых отделений транспортных средств (автоцистерн, бочек), перевозящих питьевую воду, а также емкостей для хранения и расхода воды? |  |  |  |  | пункт 3.1 СП 2.3.6.3668-20;  Раздел 16 Единых санитарно-эпидемиологических требований |
|  | Соблюдается ли требование в стационарном торговом объекте по наличию централизованной системы горячего водоснабжения и водоотведения? |  |  |  |  | пункт 3.1 СП 2.3.6.3668-20;  п. 2.2, 2.3 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли требование в стационарном торговом объекте по наличию автономной системы горячего водоснабжения и водоотведения? |  |  |  |  |
|  | Находятся ли системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения в исправном состоянии? |  |  |  |  | пункт 3.4 СП 2.3.6.3668-20;  п.2.2 СП 2.1.3678-20 |
|  | Подключена ли организация торговли к системе централизованного канализования? |  |  |  |  | пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20;  п.2.2 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеются ли устройства локальных очистных сооружений при оборудовании внутренней канализационной сети при отсутствии возможности подключения к централизованной системе водоотведения? |  |  |  |  | пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Осуществляется ли водоотведение стоков в водонепроницаемую емкость, при отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений? |  |  |  |  | пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Осуществляется ли вывоз сточных вод на очистные сооружения или сливные станции автотранспортом, предназначенным для транспортирования сточных вод? |  |  |  |  | пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию; |  |  |  |  | пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на организацию (устройство) поглощающих колодцев? |  |  |  |  |
|  | Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по водоотведению стоков от производственных помещений при размещении торгового объекта в многоквартирном доме, общественном или административном здании отдельно от системы водоотведения стоков этих зданий? |  |  |  |  | пункт 3.6 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по наличию гидравлических затворов (сифонов) на приемниках стоков? |  |  |  |  | пункт 3.6 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по прокладке канализационных стояков в производственных, фасовочных и складских помещениях без защитных коробов и с отверстиями для прочисток и ревизий? |  |  |  |  | пункт 3.6 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по наличию разрыва струи для предотвращения обратного попадания сточных вод в моечные ванны в местах присоединения к канализационной сети моечных ванн, предназначенных для мытья оборудования, инвентаря и тары? |  |  |  |  | пункт 3.6 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | **IV. Требования при организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений** |  |  |  |  |  |
|  | Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях в части исключения риска загрязнения воздушной среды в помещениях организации и ухудшения для здоровья человека условий проживания, условий труда на рабочих местах в общественных и административных зданиях, в которых расположен торговый объект, а так же порчу пищевой продукции при ее хранении? |  |  |  |  | пункт 4.2 СП 2.3.6.3668-20;  пункт 128 СанПиН 2.1.3684-21;  п.2.6 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях по оборудованию автономной системы вентиляции в санитарно-бытовых помещениях (туалеты, душевые, комнаты гигиены женщин)? |  |  |  |  |
|  | Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях по оборудованию автономной системы вентиляции организаций торговли от системы вентиляции многоквартирного жилого дома? |  |  |  |  |
|  | Имеют ли светильники, расположенные в помещениях для хранения, подготовки и реализации пищевых продуктов, защитные плафоны в целях предотвращения попадания осколков на продукцию при повреждении светильников? |  |  |  |  | пункт 4.4 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | **V. Требования к помещениям торговых объектов** |  |  |  |  |  |
|  | Соблюдаются ли требования к обеспечению поточности неупакованной пищевой и непищевой? |  |  |  |  | пункты 5.1 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдаются ли требования к обеспечению поточности неупакованной непереработанной и готовой к употреблению пищевой продукции? |  |  |  |  |
|  | Обеспечено ли при наличии специализированных отделов организация специально оборудованных помещений или зон в указанных отделах для подготовки (фасовки) пищевой продукции к продаже: мяса, рыбы, овощей, гастрономических и молочно-жировых продуктов? |  |  |  |  | пункт 5.2 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Оборудованы ли фасовочные помещения, участки по фасовке непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытье, термическая обработка) продукции моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук? |  |  |  |  | пункт 5.2 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Оборудованы ли фасовочные помещения для скоропортящихся пищевых продуктов холодильным оборудованием? |  |  |  |  | пункт 5.2 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование по обработке и хранению используемых в торговом объекте контейнеров, тележек и корзин для самообслуживания покупателей отдельно от торгового оборудования и инвентаря? |  |  |  |  | пункт 5.3 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование по хранению уборочного инвентаря в специально выделенном месте при отсутствии отдельного помещения? |  |  |  |  | пункт 5.4 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование по выделению помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованных подводкой к нему холодной и горячей воды |  |  |  |  | пункт 5.4 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Предусмотрены ли раздельные складские помещения для пищевой продукции и непродовольственных товаров? |  |  |  |  | пункт 5.5 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | При наличии одного помещения для пищевой и непищевой продукции соблюдается ли требование по хранению продукции в разных зонах (участках), исключающих соприкосновение пищевой и непищевой продукции, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 5.5 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование по выделению в торговых залах для реализации непищевой продукции отдельных торговых зон (отделы, секции, стеллажи) |  |  |  |  | пункт 5.5 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование в случае наличия одного помещения для пищевой и непищевой продукции в части хранения пищевой и непищевой продукции в разных зонах (участках), обеспечивающих условия, исключающие соприкосновение пищевой и непищевой продукции, загрязнения и изменение органолептических свойств пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 5.5 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на размещение складских помещений для хранения пищевой продукции под душевыми, туалетами, моечными и помещениями, оборудованными устройствами для приема и отвода в канализационную сеть сточных вод с полов помещений? |  |  |  |  | пункт 5.6 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на размещение помещений для подготовки пищевой продукции к продаже под душевыми, туалетами, моечными и помещениями, оборудованными устройствами для приема и отвода в канализационную сеть сточных вод с полов помещений? |  |  |  |  | пункт 5.6 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на размещение охлаждаемых камер под душевыми, туалетами, моечными и помещениями, оборудованными устройствами для приема и отвода в канализационную сеть сточных вод с полов помещений? |  |  |  |  | пункт 5.6 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдаются ли требования к внутренней отделке помещений материалами, устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработке дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | пункт 5.7 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдаются ли требования к внутренней отделке помещений в части отсутствия поражения плесневыми грибами потолков и стен в помещениях торгового объекта? |  |  |  |  | пункт 5.7 СП 2.3.6.3668-20;  п. 2.6 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдаются ли требования к внутренней отделке помещений в части отсутствия дефектов стен и полов в помещениях торгового объекта? |  |  |  |  | пункт 5.7 СП 2.3.6.3668-20;  п. 2.6 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли требование к оборудованию туалета для посетителей (при наличии) отдельно от туалетов для работников торговых объектов? |  |  |  |  | пункт 5.8 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование по обеспечению работников торговых объектов туалетами, раковинами для мытья рук с подводом горячей и холодной воды со смесителем? |  |  |  |  | пункт 5.8 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | **VI. Требование к оборудованию, инвентарю и посуде** |  |  |  |  |  |
|  | Используемые на предприятии торговли оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами? |  |  |  |  | пункт 6.1 СП 2.3.6.3668-20;  Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ (далее – 184-ФЗ);  ст.15 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011)  раздел 16 Единых санитарно-эпидемиологических требований |
|  | Соблюдается ли запрет на использование ртутных термометров для контроля за температурным режимом хранения? |  |  |  |  | пункт 6.2 СП 2.3.6.3668-20; 184-ФЗ; ст.10, 17 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли требование по оснащению холодильного оборудования термометрами или средствами автоматического контроля регистрации температурного режима хранения скоропортящийся пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 6.2 СП 2.3.6.3668-20;  184-ФЗ;  ст.10, 17 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли требование по оснащению складских помещений для хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов средствами измерения температуры и влажности? |  |  |  |  | пункт 6.2 СП 2.3.6.3668-20;  184-ФЗ;  ст.10, 17 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли требование по использованию деревянной колоды для рубки мяса (ежедневное, по окончанию работы, зачистка поверхности колоды ножом, посыпание пищевой солью, спиливание при наличии повреждений, дефектов, не поддающихся зачистке ножом) |  |  |  |  | пункт 6.3 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | **VII. Требования к перевозке, приему, размещению и условиям хранения пищевой продукции** |  |  |  |  |  |
|  | Осуществляется ли транспортирование пищевой продукции в условиях, обеспечивающих установленные изготовителем условия хранения? |  |  |  |  | П. 1 ст. 17 ТР ТС 021/2011;  пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Осуществляется ли перевозка (транспортирование) пищевой продукции транспортными средствами, в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции? |  |  |  |  | 184-ФЗ;  п. 1 статьи 17 ТР ТС 021/2011;  пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование при использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, в условиях, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2 статьи 17 ТР ТС 021/2011;  пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Обеспечивает ли конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции? |  |  |  |  | пункт 3, пункт 4 статьи 17 ТР ТС 021/2011;  пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Обеспечивают ли возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции? |  |  |  |  | пункты 2,3,4 статьи 17 ТР ТС 021/2011;  пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Выполнена ли внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров из моющихся и нетоксичных материалов? |  |  |  |  | пункт 5 статьи 17 ТР ТС 021/2011;  пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Подвергаются ли регулярной очистке, мойке, дезинфекции грузовые отделения транспортных средств и контейнеры с необходимой периодичностью, для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции? |  |  |  |  | пункт 6 статьи 17 ТР ТС 021/2011;  пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза, вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров? | **ГН** |  |  |  | пункт 6 статьи 17 ТР ТС 021/2011;  пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20;  Раздел III СанПиН 1.2.3685-21 «"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» |
|  | Сопровождается ли поступающая на предприятие торговли пищевая продукция товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции? |  |  |  |  | пункт 3 статьи 5 ТР ТС 021/2011;  пункт 7.2 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соответствует ли поступающая пищевая продукция требованиям технических регламентов? |  |  |  |  | ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (далее- ТР ТС 022/2011), ТР ТС 023/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 027/2012, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 015/2011, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ЕАЭС 044/2017 |
|  | Маркирована ли единым знаком обращения, установленным законодательством Таможенного союза, принимаемая в торговый объект пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия? |  |  |  |  | пункт 2 статьи 5 ТР ТС 021/2011;  пункт 7.2 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Приняты ли меры по изъятию из обращения пищевой продукции не соответствующая требованиям технических регламентов участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно? |  |  |  |  | пункт 4 статьи 5 ТР ТС 021/2011;  пункт 7.2 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Принимается ли пищевая продукция в таре и упаковке с ~~не~~нарушенной целостностью? |  |  |  |  | пункт 7.3 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Сохраняются ли этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка для пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку до момента ее реализации? |  |  |  |  | пункт 7.4 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Производится ли ежедневно контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в холодильном оборудовании и складских помещениях с регистрацией показателей температуры и влажности на бумажных и ( или) электронных носителях? |  |  |  |  | пункт 7.5 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдаются ли требования к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции? |  |  |  |  | пункты 7.5, 7.7-7.14  СП 2.3.6.3668-20;  пункты 7, 8 статьи 17 ТР ТС 021/2011; |
|  | Соблюдается ли требование товарного соседства, при размещении пищевой продукции в торговом объекте, в целях исключения ее загрязнения и изменения органолептических свойств (запахов)? |  |  |  |  | пункт 7.6, 7.7 СП 2.3.6.3668-20;  пункт 8 ст.17 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли запрет на хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 8 ст.17 ТР ТС 021/2011  пункт 7.6 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на фасовку непищевой продукции в отделах (секциях) по реализации пищевой продукции или фасовочных для пищевых продуктов? |  |  |  |  | Пункт 7.7 СП 2.3.6.3668-20;  пункт 8 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли требование по размещению изъятой продукция, не соответствующей требованиям технических регламентов, отдельно от пищевой продукции, предназначенной для реализации населению? |  |  |  |  | п.3 ст.18 ТР ТС 021/2011;  Пункт 7.7 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Сопровождается ли пищевая продукция, находящаяся на хранении, информацией об условиях хранения, сроке годности продукции? |  |  |  |  | пункт 9 статьи 17 ТР ТС 021/2011;  статья 4 ТР ТС 022/2011 |
|  | Соблюдаются ли требования к хранению пищевой продукции в складских помещениях, фасовочных при размещении на стеллажах, поддонах? |  |  |  |  | пункт 7.8 СП 2.3.6.3668-20;  пункт 7 ст.17 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли запрет к соприкосновению пищевой продукции с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления при хранении пищевой продукции в торговом объекте? |  |  |  |  |
|  | Соблюдается ли запрет на хранение непосредственно на полу пищевой продукции неупакованной в транспортную тару? |  |  |  |  | пункт 7.8 СП 2.3.6.3668-20;  пункт 7 ст.17.ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли запрет на хранение не упакованной в потребительскую или транспортную упаковку пищевой продукции вне складских помещений либо специально оборудованных зон? |  |  |  |  | пункт 7.8 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Созданы ли условия в холодильных камерах для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом и без соприкосновения со стенами и полом холодильной камеры? |  |  |  |  | пункт 7.9 СП 2.3.6.3668-20;  пункт 7 ст.17 ТР ТС 021/2011,  п 9.2 ТР ТС 034/2013 |
|  | Соблюдаются ли требования по хранению на стеллажах или поддонах в холодильных камерах мороженого мяса? |  |  |  |  | пункт 7.9 СП 2.3.6.3668-20;  п7 ст.17 ТР ТС 021/2011, п. 93 ТР ТС 034/2013 |
|  | Соблюдаются ли требования по хранению в транспортной таре в холодильных камерах мясных полуфабрикатов, субпродуктов, птицы мороженой и охлажденной? |  |  |  |  | пункт 7.9 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Обеспечены ли условия хранения охлажденной и мороженой рыбы в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем? |  |  |  |  | пункт 7.10 СП 2.3.6.3668-20;  п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011, п.57 ТР ЕАЭС 044/2017 |
|  | Соблюдаются ли условия хранения хлеба и хлебобулочных изделий в складских помещениях и (или) торговом зале? |  |  |  |  | пункт 7.11 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на соприкосновение хлеба и хлебобулочных со стенами и (или) полом помещений при их хранение? |  |  |  |  | пункт 7.11 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдаются ли требования к изъятию из торгового зала и складских помещений хлеба или хлебобулочные изделия с признаками заболеваний картофельной болезнью, и обработке мест их хранения (полки, стеллажи), с использованием моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 7.11 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование при приеме кондитерских изделий с кремом упакованными в потребительскую или транспортную упаковку? |  |  |  |  | пункт 7.12 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдаются ли условия хранения сыпучих пищевых продуктов, установленные производителями пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 7.13 СП 2.3.6.3668-01;  п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдаются ли требования к хранению сыпучих пищевых продуктов в помещениях не зараженными амбарными вредителями? |  |  |  |  | пункт 7.13 СП 2.3.6.3668-01;  п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдаются ли требования при хранении в складских помещениях сыпучих пищевые продукты штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами и с организацией проходов между штабелями. |  |  |  |  | пункт 7.13 СП 2.3.6.3668-01;  п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдаются ли требования к обеспечению условий для хранения овощей и корнеплодов, установленные производителями пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 7.14 СП 2.3.6.3668-20;  п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011 |
|  | Осуществляется ли хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов без доступа естественного и искусственного освещения или в светонепроницаемой упаковке? |  |  |  |  | пункт 7.14 СП 2.3.6.3668-20;  п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли требование по изготовлению льда, используемого для приготовления и охлаждения пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 7.15 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | **VIII. Требования к условиям реализации пищевой продукции** |  |  |  |  |  |
|  | Соблюдаются ли требования по соблюдению условий хранения и сроков годности пищевой продукции, установленных изготовителем, при ее реализация? |  |  |  |  | пункт 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011;  пункт 8.1 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на реализацию пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов? |  |  |  |  | пункт 8.1 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Проводится ли раздельно подготовка к реализации, взвешивание и упаковка непереработанной пищевой продукции от пищевой продукции, готовой к употреблению (в специальных отделах или секциях, или на отдельных весах)? |  |  |  |  | пункт 8.2 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на привлечение персонала, осуществляющего уборку производственных и служебных помещений, и подсобные рабочие к подготовке пищевой продукции к продаже? |  |  |  |  | пункт 8.2 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдаются ли требования к использованию промаркированных и отдельных инвентаря, разделочных досок и ножей, при подготовке пищевой продукции к реализации? |  |  |  |  | пункт 8.3 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на реализацию готовой пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой либо предварительной обработки, не упакованной производителем, без потребительской упаковки? |  |  |  |  | пункт 8.4 СП 2.3.6.3668-20 |
| 1. 6 | Соблюдается ли запрет на взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытье, термическая обработка), без упаковки? |  |  |  |  | пункт 8.5 СП 2.3.6.3668-20 |
| 1. 6 | Соблюдается ли запрет на продажу яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению? |  |  |  |  |
| 1. 3 | Соблюдается ли запрет на упаковывание пищевой продукции под вакуумом? |  |  |  |  |
|  | Соблюдается ли требование к процессу реализации вразвес пищевой продукции, поступающей в потребительской упаковке или транспортной таре, при условии наличия раковин для мытья используемого торгового инвентаря и мытья рук, а также с учетом соблюдения требований к информации о сроках годности и условиях хранения? |  |  |  |  | пункт 8.6 СП 2.3.6.3668-20;  ТР ТС 021/2011; пункты 5,6 ч 4.12 ст 4 ТР ТС 022/2011 |
|  | Соблюдается ли требование к отпуску покупателям готовой к употреблению нефасованной плодоовощной переработанной пищевой продукции, и с использованием специального инвентаря, отдельно от сырых овощей и фруктов? |  |  |  |  | Пункт 8.7 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Имеется ли специально выделенное, оборудованное помещение для мытья корнеплодов и их фасовки (после просушивания) в сетки или иную потребительскую упаковку? |  |  |  |  | пункт 8.8 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Созданы ли условия для содержания реализуемой живой рыбы и живых водных беспозвоночных в части  наличия емкостей, предназначенные для содержания живой рыбы и живых водных беспозвоночных и произведенные из материалов, не изменяющих качество воды, и оборудованные устройством, обеспечивающим жизнедеятельность рыбы и водных беспозвоночных? |  |  |  |  | пункт 8.9 СП 2.3.6.3668-20  п. 57 ТР ЕАЭС 040/2016 |
|  | Оборудованы ли средствами контроля температурного режима витрины самообслуживания? |  |  |  |  | пункт 8.10 СП 2.3.6.3668-20  п.12 ст.17 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдаются ли условия хранения для замороженной пищевой продукции, установленные изготовителем, в витринах самообслуживания торгового зала или в холодильном оборудовании прилавка? |  |  |  |  |
| 1. 1 | Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции без товаросопроводительных документов? |  |  |  |  | пункт 8.11 СП 2.3.6.3668-20;  п. 4 ст. 5, статьи 5,  статья 39 ТР ТС 021/2011;  ТР ТС 022/2011 |
| 1. 1 | Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции, не соответствующей органолептическим показателям? |  |  |  |  |
| 1. 1 | Соблюдается ли запрет на реализацию населению в негерметичных, деформированных, консервов и банок с признаками бомбажа и микробиологической порчи? |  |  |  |  |
| 1. 1 | Соблюдается ли запрет на реализацию населению позеленевших клубней картофеля? |  |  |  |  |
| 1. 1 | Соблюдается ли запрет на реализацию населению размороженных и в последующем повторно замороженных пищевых продуктов? |  |  |  |  |
| 1. 1 | Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции с истекшими сроками годности? |  |  |  |  |
| 1. 1 | Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов? |  |  |  |  |
| 1. 1 | Соблюдается ли запрет на реализацию населению не выпотрошенной птицы (за исключением дичи), яйца с загрязненной скорлупой, с пороками и дефектами, утиного и гусиного яйца, продуктов домашнего приготовления и бахчевых культур частями и с надрезами? |  |  |  |  |
|  | Реализация сырого молока на сельскохозяйственных рынках осуществляется при наличии предупреждающей надписи о необходимости его кипячения? |  |  |  |  | пункт 8.11 СП 2.3.6.3668-20;  пункт 10 ТР ТС 033/2013 |
|  | Соблюдаются ли условия при доставке пищевой продукции заказчику, обеспечивающих их качество, безопасность и исключающих их загрязнение и порчу? |  |  |  |  | пункт 8.12 СП 2.3.6.3668-20; пункты 1-5 статьи 17 ТР ТС 021 |
|  | Соблюдаются ли условия при продаже овощей и фруктов, бахчевых культур с лотков, тележек и на открытых специально оборудованных для этих целей площадок? |  |  |  |  | пункт 8.13 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле? |  |  |  |  | пункт 8.13 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соответствует ли маркировка пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами? |  |  |  |  | статья 39 ТР ТС 021/2011;  ТР ТС 022/2011 |
|  | Доводится ли до потребителя информация о продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или упакованной в случае, если часть информации о продукции размещена на листе-вкладыше, прилагаемом к упаковке? |  |  |  |  | пункт 13 статьи 17 ТР ТС 021/2011; ч.4.12.ст.4  ТР ТС 022/2011 |
|  | Соблюдается ли требование по утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции? |  |  |  |  | статья 18 ТР ТС 021/2011;  Постановление Правительства РФ от 07.10.2020 № 1612 «Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами» |
|  | Соответствует ли реализуемая пищевая продукция по показателям качества и безопасности требованиям ТР ТС 021/2011 и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции? | ГН |  |  |  | пункты 2 - 3 статьи 1, пункты 1 - 5 статьи 7, статья 10 ТР ТС 021/2011  и технические регламенты на отдельные виды пищевых продуктов |
|  | Соблюдаются ли требования к реализации алкогольной и табачной продукции? |  |  |  |  | ТР ТС 021/2011;  Разделы II, III, IV, X, XI, XII, XIV ТР ТС 035/2014 «Технический регламент на табачную продукцию»;  Федеральный закон N 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции»;  Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ;  Федеральный закон № 268-ФЗ «Технический регламент на табачную продукцию»;  Федеральный закон № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации |
|  | **IX. Требования к нестационарным торговым объектам при организации мелкорозничной сети и ярмарок** |  |  |  |  |  |
|  | Соблюдаются ли требования к объектам мелкорозничной торговли и ярмарок, реализующих пищевые продукты: |  |  |  |  | пункты 9.1, 9.2, 9.5-9.7 СП 2.3.6.3668-20 |
| -по соблюдению условий хранения и реализации пищевой продукции: |  |  |  |  |
| а)по реализации хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий? |  |  |  |  |
| б) по реализации бахчевых культур? |  |  |  |  |
| в) по реализации горячих готовых кулинарных изделий? |  |  |  |  |
| -по оборудованию раковины для мытья рук, с учетом подведения воды в соответствии с пунктом 3.1 СП 2.3.6.3668-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"? |  |  |  |  |
| -по размещению нестационарных торговых объектов, в том числе и при организации ярмарок в местах, расположенных на расстоянии не более 100 м от туалета? |  |  |  |  |
| -по ежедневному вывозу оборотной тары после завершения работы с территории нестационарного торгового объекта? |  |  |  |  |
|  | Соблюдается ли требование по санитарной обработке передвижных средств, используемых при организации развозной и разносной торговли по окончанию рабочего дня? |  |  |  |  | пункт 9.3 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на реализацию в нестационарных торговых объектах и на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования? |  |  |  |  | пункт 9.4 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование по реализация хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий в упакованном виде |  |  |  |  | пункт 9.5 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование по реализации пищевой продукции на нестационарном торговом объекте по ежедневной уборке, наличию и использованию инвентаря при отпуске пищевой продукции вразвес, контролю за соблюдением сроков годности пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 9.6 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | **X. Требования к содержанию территории, помещений, инвентаря и оборудования** |  |  |  |  |  |
|  | Проводится ли ежедневная уборка территории торгового объекта? |  |  |  |  | пункт 10.1, СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдаются ли требования к сбору твердых коммунальных и иных отходов в мусоросборники, установленные на площадках с твердым покрытием? |  |  |  |  | пункт 10.2 СП 2.3.6.3668-20;  СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Осуществляется ли хозяйствующим субъектом проведение промывки и дезинфекции мусоросборников, а также уборка, дезинфекция и дератизация места (площадки) накопления твердых коммунальных отходов? |  |  |  |  | пункт 10.2 СП 2.3.6.3668-20;  СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Соблюдается ли требование по накоплению отходов в мусоросборниках при исключении возможности их загнивания и разложения? |  |  |  |  | пункт 10.2 СП 2.3.6.3668-20;  СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Установлены ли в помещениях выделенные емкости, имеющие соответствующие маркировку для пищевых отходов и санитарного брака? |  |  |  |  | пункт 10.3 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование по мойке с применением моющих и дезинфицирующих мест холодильных камер и емкостей после удаления пищевых отходов? |  |  |  |  | пункт 10.3 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование по выделению места для мытья тары, предназначенной для пищевых отходов? |  |  |  |  | пункт 10.3 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Проводится ли влажная уборка во всех помещениях по окончанию работы с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | 10.4 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Проводится ли один раз в месяц во всех помещениях генеральная уборка с последующей дезинфекцией? |  |  |  |  | пункт 10.5 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Промаркирован ли уборочный инвентарь для уборки торговых залов, складских и вспомогательных помещений в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ? |  |  |  |  | пункт 10.6 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование по хранению уборочного инвентаря в выделенном помещении или в специально оборудованном шкафу? |  |  |  |  | пункт 10.6 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование по хранению уборочный инвентарь и спецодежда для уборки туалетов в отдельно выделенных местах, отдельно от уборочного инвентаря других помещений? |  |  |  |  | пункт 10.6 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Используются ли моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с прилагаемыми инструкциями? |  |  |  |  | пункт 10.7 СП 2.3.6.3668-20;  разделы 5.20 Единых санитарно-эпидемиологических требований,  п.84 СанПиН 3.3686-21 |
| 1. 1 | Имеют ли моющие и дезинфицирующие средства свидетельства о государственной регистрации или декларации о соответствии? |  |  |  |  |
|  | Соблюдаются ли требования к хранению моющих и дезинфицирующих средств в таре изготовителя в отдельных помещениях или в специально отведенном месте? |  |  |  |  | пункт 10.7 СП 2.3.6.3668-20;  п.85 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Соблюдается ли запрет к хранению моющих и дезинфицирующих средств отдельно от пищевых продуктов? |  |  |  |  | пункт 10.7 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Применяются ли для мытья посуды, оборудования и инвентаря моющие средства в соответствии с прилагаемыми инструкциями? |  |  |  |  | пункт 10.7 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование о запрете присутствия (наличия) в торговом объекте насекомых и грызунов? |  |  |  |  | пункт 10.8 СП 2.3.6.3668-20 пункты 2.12 СП 2.1.3678-20;  раздел 3 СанПиН 3.3686-21 |
| Выполняется ли требование о недопущении содержания животных и птиц в объектах торговли? |  |  |  |  |
|  | Проведены ли мероприятия, в том числе инженерно-технические, по защите зданий и помещений объектов торговли от проникновения насекомых и грызунов? |  |  |  |  | пункт 10.8 СП 2.3.6.3668-20;  СП 2.1.3678-20;  раздел 3 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Соблюдаются ли режимы мытья торгового инвентаря и оборудования? |  |  |  |  | пункт 10.9 СП 2.3.6.3668-20;  СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли требование к мойке и дезинфекции изометрических емкостей автоцистерн, используемых для реализации кваса, пива, молока на предприятии изготовителе данной пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 10.10 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование к режиму мытья автоматов по продаже пищевой продукции в соответствии с инструкцией по их эксплуатации? |  |  |  |  | пункт 10.11 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование по обработки пиво- и виноразливочного оборудования, используемого в торговых объектах, в соответствии с инструкцией по эксплуатации с использованием моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 10.12 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | **XI. Требования к личной гигиене работников торговых объектов** |  |  |  |  |  |
| 1. 1.1 | Соблюдается ли требование работниками торговых объектов, имеющих непосредственный контакт с пищевой продукцией снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после помещения туалета мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук? |  |  |  |  | пункт 11.1 СП 2.3.6.3668-20 |
| 1. 1.2 | Соблюдается ли требование работниками торговых объектов, имеющих непосредственный контакт с пищевой продукцией по сообщению руководству организации о появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а так же гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела? |  |  |  |  | пункт 11.1 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование по обеспечению мылом или иным моющем средством для мытья рук, туалетной бумагой, одноразовыми полотенцами или устройством для сушки рук? |  |  |  |  | пункт 11.2 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование об отдельном хранении и стирке санитарной и личной одежды персонала? |  |  |  |  | пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование по обеспечению санитарной одеждой работников торговых объектов, имеющих контакт с пищевой продукцией? |  |  |  |  | пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Осуществляется ли своевременная замена санитарной одежды при ее загрязнении? |  |  |  |  |
|  | Соблюдается ли требование по выделению отдельной санитарной одежды для уборки помещений? |  |  |  |  | пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдается ли требование по работе в незагрязненной рабочей одежде или одноразовой одежде у работников, занятых проведением ремонтных работ в торговых и складских помещениях? |  |  |  |  | пункт 11.4 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | **XII. Требования к прохождению предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенической подготовки, аттестации, профилактических прививок** |  |  |  |  |  |
|  | Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры? |  |  |  |  | статья 34 Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ;  пункт 1.4 СП 2.3.6.3668-20;  Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, Министерства здравоохранения Российской Федерации от 31.12.2020 №988н/1420н;  ст.17 ТР ТС 021/2011  п.58 СанПиН 3.3686-21  Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29 |
| 1. 2 | Имеется ли у каждого работника личная медицинская книжка, в которую внесена отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации? |  |  |  |  | пункты 1.5, 1.6 СП 2.3.6.3668-20;  статьи 34 - 36 Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ;  Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» |
| 1. 2 | Имеется ли у каждого работника личная медицинская книжка, в которую внесены сведения о прививках в соответствии с законодательством Российской Федерации в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний? |  |  |  |  |
|  | Выполняется ли требование по недопущению к работе работников, не прошедших медосмотр? |  |  |  |  | Пункт 61 СанПиН 3.3686-21; Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ |
|  | Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеющие непосредственный контакт с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, используют санитарную одежду, проходят медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках? |  |  |  |  | пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20  Ч. 10 ст.17 ТР ТС 021/2011 |
|  | **XIII. Реализация непродовольственной продукции** |  |  |  |  |  |
|  | Сопровождаются ли поступающие на предприятие торговли непродовольственные товары товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции? |  |  |  |  | ст. 11 ТР ТС 017/2011;  ст. 10 ТР ТС 007/2011;  ст. 8 ТР ТС 008/2011;  ст. 5 ТР ТС 019/2011;  ст. 6 ТР ТС 025/2012;  ст. 6 ТР ТС 004/2011;  ст. 6 ТР ТС 009/2011;  ст. 6, 7 ТР ТС 010/2011;  Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1  «О защите прав потребителей» |
|  | Соответствует ли маркировка непродовольственной продукции требованиям, установленным техническими регламентами? |  |  |  |  | ст. ст.9, 12ТР ТС 017/2011  ст. ст.9, 13 ТР ТС 007/2011  п. 5 ст. 4, ст. 7 ТР ТС 008/2011  ст. ст.4, 6 ТР ТС 019/2011  ст.ст.5, 7 ТР ТС 025/2012  ст. 5, 8 ТР ТС 004/2011  п.9 ст. 5, ст. 7 ТР ТС 009/2011  ст. 5, 12 ТР ТС 010/2011 |
|  | Осуществляется ли реализация непродовольственной продукции с соблюдением условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем? |  |  |  |  | п.9 ст. 5 ТР ТС 009/2011  ст. 9 ТР ТС 007/2011  п. 5 ст. 4 ТР ТС 008/2011 |
|  | Соблюдается ли требование по утилизации непродовольственной продукции, не соответствующей обязательным требованиям? |  |  |  |  | Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ;  ТР ТС 004/2011  ТР ТС 009/2011 |
|  | Соответствуют ли реализуемая непродовольственная продукция требованиям технических регламентов на отдельные виды продукции? |  |  |  |  | ст.ст. 3-10, 12 ТР ТС 017/2011  ст.ст.3-11, 13 ТР ТС 007/2011  ст.ст. 3-7 ТР ТС 008/2011  ст.ст. 3-6 ТР ТС 019/2011  ст.ст. 4-7 ТР ТС 025/2012  ст.ст. 5,6, 8 ТР ТС 004/2011  ст.ст. 1-5, 7 ТР ТС 009/2011  ст.ст. 5-7, 12 ТР ТС 010/2011 |
| 1. 6 | Соблюдаются ли требования при реализации дезинфицирующих средств по наличию информации о государственной регистрации, инструкции, декларации? |  |  |  |  | Пункт 86 СанПиН 3.3686-21 |
| 1. 6 | Соблюдаются ли требования при реализации дезинфицирующих средств по отпуску потребителям только в невскрытой упаковке, с необходимой маркировкой? |  |  |  |  | Пункт 86 СанПиН 3.3686-21 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

*(инициалы, фамилия, должность инспектора (-ов) (подпись) (дата)*

*в соответствии с пунктом 9 настоящей формы*

Приложение № 2

к приказу Роспотребнадзора

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**ФОРМА**

|  |
| --- |
| поле для нанесения  QR-кода[[6]](#footnote-6) |

**Проверочный лист**

**(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемый Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований на предприятиях, осуществляющих деятельность по предоставлению услуг общественного питания, за исключением 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[[7]](#footnote-7)**

Настоящая форма проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемая Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований на предприятиях, осуществляющих деятельность по предоставлению услуг общественного питания, за исключением 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.

1. Наименование территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

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

2. Наименование и реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы проверочного листа:

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

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

3. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

4. Объект контроля (надзора), в отношении которого проводится контрольное (надзорное) мероприятие

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

5. 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, место нахождения юридического лица, адрес юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющегося контролируемым лицом:

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

6. Место (места) проведения контрольного (надзорного) мероприятия с заполнением проверочного листа:

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

7. Реквизиты решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного руководителем, заместителем руководителя территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

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

*(дата и номер документа, должность, фамилия и инициалы должностного лица, подписавшего документ)*

8. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

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

9. Должность, фамилия и инициалы должностного лица (лиц) территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в должностные обязанности которого (-ых) в соответствии с Положением о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)[[8]](#footnote-8), должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по данному виду контроля (надзора), в том числе проведение профилактических мероприятий и контрольных (надзорных) мероприятий (далее – инспектор (-ы)[[9]](#footnote-9)), проводящего (-щих) контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего (-щих) проверочный лист:

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

10. Список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы | | | | Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов |
| Да | Нет | Неприменимо | Примечания |
|  | **I. Общие положения обязательных требований** |  |  |  |  |  |
|  | Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности? |  |  |  |  | постановление Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности» |
|  | **II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания** |  |  |  |  |  |
|  | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011  ст. 22 Федерального закона N 29-ФЗ |
|  | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011  ст. 22 Федерального закона N 29-ФЗ |
|  | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011  ст. 22 Федерального закона N 29-ФЗ |
|  | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011  ст. 22 Федерального закона N 29-ФЗ |
|  | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Евразийского экономического союза (Таможенного союза) на отдельные виды пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011  ст. 22 Федерального закона N 29-ФЗ |
|  | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011  ст. 22 Федерального закона N 29-ФЗ |
|  | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011  ст. 22 Федерального закона N 29-ФЗ |
|  | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011  ст. 22 Федерального закона N 29-ФЗ |
|  | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011  ст. 22 Федерального закона N 29-ФЗ |
|  | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011  ст. 22 Федерального закона N 29-ФЗ |
|  | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011  ст. 22 Федерального закона N 29-ФЗ |
|  | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания прослеживаемость пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011  ст. 22 Федерального закона N 29-ФЗ |
|  | Осуществляется ли прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами? |  |  |  |  | пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  [абзацы 5, 6](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_357130/e9278b4da9d697e7ffac54e2c395f58c8306f72c/#dst123) и [7 пункта 2 статьи 3](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_357130/e9278b4da9d697e7ffac54e2c395f58c8306f72c/#dst124) , ст. 19 Федерального закона N 29-ФЗ;  пункт 3 [статья 5](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/d84ac7df4ed1e49a43ded3c85437ad1fe271b726/#dst100130), [статья 21](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/2d37fbbc3cc8f4e5ace0c874dba1afd7d6af51fd/#dst100359)  ТР ТС 021/2011;  часть 4.1 и часть 4.2 [статьи 4](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_310101/346218f5903a21991051f609948c6e360af8ade0/#dst100044) ТР ТС 022/2011 |
|  | Осуществляется ли контроль за условиями и режимом перевозки пищевой продукции, продовольственного сырья, материалов и изделий в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции. при их приеме в предприятие общественного питания? |  |  |  |  | пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  [абзацы 5, 6](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_357130/e9278b4da9d697e7ffac54e2c395f58c8306f72c/#dst123) и [7 пункта 2 статьи 3](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_357130/e9278b4da9d697e7ffac54e2c395f58c8306f72c/#dst124) , ст. 19 Федерального закона N 29-ФЗ;  пункт 3 [статья 5](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/d84ac7df4ed1e49a43ded3c85437ad1fe271b726/#dst100130), [статья 21](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/2d37fbbc3cc8f4e5ace0c874dba1afd7d6af51fd/#dst100359)  ТР ТС 021/2011;  часть 4.1 и часть 4.2 [статьи 4](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_310101/346218f5903a21991051f609948c6e360af8ade0/#dst100044) ТР ТС 022/2011 |
|  | Осуществляется ли контроль за использованием при перевозке пищевой продукции и продовольственного сырья специально предназначенных или специально оборудованные для таких целей транспортных средств в соответствии с требованиями технических регламентов? |  |  |  |  | пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  [абзацы 5, 6](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_357130/e9278b4da9d697e7ffac54e2c395f58c8306f72c/#dst123) и [7 пункта 2 статьи 3](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_357130/e9278b4da9d697e7ffac54e2c395f58c8306f72c/#dst124) , ст. 19 Федерального закона N 29-ФЗ;  пункт 3 [статья 5](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/d84ac7df4ed1e49a43ded3c85437ad1fe271b726/#dst100130), [статья 21](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/2d37fbbc3cc8f4e5ace0c874dba1afd7d6af51fd/#dst100359)  ТР ТС 021/2011;  часть 4.1 и часть 4.2 [статьи 4](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_310101/346218f5903a21991051f609948c6e360af8ade0/#dst100044) ТР ТС 022/2011 |
|  | Соответствуют ли продовольственное сырье, готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, требованиям технических регламентов~~?~~ |  |  |  |  | пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  Статьи 5, 7 ТР ТС 021/2011, п. 1 ст. 3 Федерального закона N 29-ФЗ |
|  | Соблюдаются ли требования к процессам утилизации пищевой продукции и продовольственного сырья, несоответствующей установленным требования, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности? |  |  |  |  | Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  статьи 5 и 18 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли требование по реализации пищевой продукции предприятием общественного питания без оказания услуг общественного питания (вне предприятия общественного питания) при наличии документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии)? |  |  |  |  | пункт 2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  [статья 5](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/d84ac7df4ed1e49a43ded3c85437ad1fe271b726/#dst100130), [статьи 21](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/2d37fbbc3cc8f4e5ace0c874dba1afd7d6af51fd/#dst100359)- 24 ТР ТС 021/2011; |
|  | Соответствует ли планировка, конструкция, размещение и размер производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, требованиям технического регламента? |  |  |  |  | пункт 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  [статьи 10](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/d9359389552a1b449e44fb4e57c0cf56ea8261d5/#dst100230) и [14](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/5f84b9a2f7509a0fb2b6ad07d65a0d51aed351df/#dst100277) ТР ТС 021/2011 |
|  | Обеспечивается ли в предприятии общественного питания последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала? |  |  |  |  | пункт 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  [статьи 10](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/d9359389552a1b449e44fb4e57c0cf56ea8261d5/#dst100230) и [14](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/5f84b9a2f7509a0fb2b6ad07d65a0d51aed351df/#dst100277) ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли запрет на работу с использованием продовольственного сырья на предприятии общественного питания, работающего с полуфабрикатами и не имеющего цехового деления? |  |  |  |  | пункт 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  [статьи 10](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/d9359389552a1b449e44fb4e57c0cf56ea8261d5/#dst100230) и [14](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/5f84b9a2f7509a0fb2b6ad07d65a0d51aed351df/#dst100277) ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдаются ли на месте обслуживания требования к изготовлению блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов (наличие оборудования, позволяющего осуществлять доготовку полуфабрикатов), а также соблюдаются ли условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов? |  |  |  |  | пункт 2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  ч.7 [статьи 1](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/d9359389552a1b449e44fb4e57c0cf56ea8261d5/#dst100230)7,  ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011 |
|  | Производится ли изготовление продукции в соответствии с ассортиментом, по технологическим документам, в том числе технологической карте и/или технико-технологической карте и/или технологической инструкции, разработанными в соответствии с установленными требованиями и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом? |  |  |  |  | пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 1 ст. 17 Федерального закона № 29-ФЗ; п. 1 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соответствуют ли наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, наименованиям, указанным в технологических документах? |  |  |  |  | пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 1 ст. 17 Федерального закона № 29-ФЗ; п. 1 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | Оснащено ли предприятие общественного питания достаточным количеством технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентарем, посудой, тарой, необходимыми для реализации технологического процесса? |  |  |  |  | пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  ст . 1, п. 3 ст. 29 Федерального закона№ 29-ФЗ, ст. 15 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соответствуют ли материалы и изделия, применяемые для производства, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности, требованиям, предъявляемым к материалам и изделиям, контактирующим с пищевой продукцией? Обеспечивают ли изделия, применяемые для производства, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, условия  хранения, изготовления, перевозки и реализации пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  статья 15 ТР ТС 021/2011  статья 5 ТР ТС 005/2011;  раздел 16 главы II Единых санитарных требований;  Ст. 3, П. 5 ст. 17 Федерального закона № 29-ФЗ, |
|  | Соответствует ли холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены требованиям, предъявляемым к питьевой воде? |  |  |  |  | пункт 2.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  *раздел* IV *СанПиН* 2.1.*3684*-21  *Раздел III таблицы №3.1, 3.5, 3.12 СанПиН* 1.2.*3685*-*21*  статья 12 ТР ТС 021/2011, ст. 19 Федерального закона № 52-ФЗ  раздел III СанПиН 1.2.3685-21 |
|  | Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях при размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях? |  |  |  |  | пункт 2.11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  *СанПиН* 2.1.*3684*-21  разделы I, V, VIII СанПиН 1.2.3685-21 |
|  | Оборудована ли система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения? |  |  |  |  | пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Оборудованы ли зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений? |  |  |  |  | пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  *раздел III СанПиН* 2.1.*3684*-21  *СанПиН* 1.2.*3685*-*21*  П. 4.21., 4. 42. СП 2.2.3670-20;  раздел VIII п. 129-130 СанПиН 2.1.3684-21  разделы II и V СанПиН 1.2.3685-21 |
|  | Обеспечены ли помещения отделки кондитерских изделий приточной системой вентиляции с противопыльными и бактерицидными фильтрами? |  |  |  |  | пункт 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011 |
|  | Обеззараживается ли воздух в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд с использованием бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации? |  |  |  |  | пункт 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011 |
|  | Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции холодного водоснабжения? |  |  |  |  | пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  ст.ст. 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
|  | Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции горячего водоснабжения (включая автономные системы и оборудование)? |  |  |  |  | пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  ст.ст. 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
|  | Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции водоотведения? |  |  |  |  | пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  ст.ст. 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
|  | Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции теплоснабжения (включая автономные системы и оборудование)?? |  |  |  |  | пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  ст.ст. 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
|  | Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции вентиляции? |  |  |  |  | пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  ст.ст. 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
|  | Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции освещения? |  |  |  |  | пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  ст.ст. 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
|  | Выполнена ли внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  часть 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
|  | Выполняется ли требование о недопустимости наличия повреждений внутренней отделке производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания? |  |  |  |  | пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  часть 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдаются ли требования по сбору и обращению отходов и содержанию территории? |  |  |  |  | п. 2.17 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  Федеральный [закон](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_357147/#dst0) N 52-ФЗ; Федеральный [закон](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_340343/#dst0) N 89-ФЗ;  статья 16 ТР ТС 021/2011,  СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Подвергаются ли уборке все помещения, предназначенные для организации общественного питания? |  |  |  |  | пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | Проводится ли влажная уборка в производственных помещениях ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | Подвергаются ли уборке столы для посетителей после каждого использования? |  |  |  |  | пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | Выделен ли отдельный промаркированный инвентарь для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений? |  |  |  |  | пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  п. 10 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | Выделено ли специально отведенное место при хранении уборочного инвентаря? |  |  |  |  | пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  п. 10 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | Хранится ли уборочный инвентарь для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений? |  |  |  |  | пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  п. 10 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли запрет на проведение ремонта производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания? |  |  |  |  | пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 8 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
|  | Проходят ли работники предприятия общественного питания:  профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию  предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию в соответствии с установленным законодательством? |  |  |  |  | пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  Федеральный [закон](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_357147/#dst0)N 52-ФЗ  [Приказ](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_375353/) Минздрава России от 28.01.2021 N 29н;  Приказ Минздрава России и Министерство труда от 31.12.2020г. №988н/1420н  Статьи 11 и 17 ТР ТС 021/2011  Приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"; Федеральный закон № 157-ФЗ |
|  | Проводится ли ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания, а также работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний? |  |  |  |  | пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  [пункт 7 статьи 11](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/ceab9b3af1893141ef4afe74f95355caa3a47912/#dst100262) ТР ТС 021/2011 |
|  | Вносятся ли результаты осмотра в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях? |  |  |  |  | пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  [пункт 7 статьи 11](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/ceab9b3af1893141ef4afe74f95355caa3a47912/#dst100262) ТР ТС 021/2011 |
|  | Соответствует ли список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, числу работников на этот день в смену? |  |  |  |  | пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  [пункт 7 статьи 11](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/ceab9b3af1893141ef4afe74f95355caa3a47912/#dst100262) ТР ТС 021/2011 |
|  | Отстраняются ли лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями от работы с пищевыми продуктами? |  |  |  |  | пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  [пункт 7 статьи 11](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/ceab9b3af1893141ef4afe74f95355caa3a47912/#dst100262) ТР ТС 021/2011 |
|  | В помещениях предприятия отсутствуют насекомые и грызуны, синантропные птицы и животные? |  |  |  |  | пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  [статьи 10](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/d9359389552a1b449e44fb4e57c0cf56ea8261d5/#dst100230) и [14](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/5f84b9a2f7509a0fb2b6ad07d65a0d51aed351df/#dst100277) ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли запрет на проживание в предприятиях общественного питания физических лиц? |  |  |  |  | пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  [статьи 10](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/d9359389552a1b449e44fb4e57c0cf56ea8261d5/#dst100230) и [14](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/5f84b9a2f7509a0fb2b6ad07d65a0d51aed351df/#dst100277) ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли запрет на хранение личных вещей и комнатных растений в производственных помещениях предприятия общественного питания? |  |  |  |  | пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  [статьи 10](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/d9359389552a1b449e44fb4e57c0cf56ea8261d5/#dst100230) и [14](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342943/5f84b9a2f7509a0fb2b6ad07d65a0d51aed351df/#dst100277) ТС 021/2011 |
|  | **III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов** |  |  |  |  |  |
|  | Соблюдаются ли условия перевозки (транспортирования), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов? |  |  |  |  | пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  статья [17](garantF1://70006650.112)ТР ТС 021/2011 |
|  | Имеется ли раздельное  технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь  для сырья и готовой к употреблению пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Промаркирован ли разделочный инвентарь? |  |  |  |  | пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдаются ли условия обработки (мытье и дезинфекция) кухонной и столовой посуды, подносов для посетителей? |  |  |  |  | пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Применяется ли столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования в соответствии с маркировкой по их применению? |  |  |  |  | пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на повторное использование одноразовой посуды и инвентаря? |  |  |  |  | пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Имеются ли в случае обработки сырья и изготовления кулинарных полуфабрикатов в одном цехе условия для выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем? |  |  |  |  | [пункт 3.](garantF1://12024447.339)3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли работниками требования по соблюдению правил личной гигиены и обязанности? |  |  |  |  | [пункт](garantF1://12024447.554) 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  п. 9 части 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли время нахождения готовых блюд на раздаче не более 3 часов с момента изготовления? |  |  |  |  | пункт 3.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования)? |  |  |  |  | пункт 3.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,  часть 12 статьи 17 ТР ТС 021/20211 |
|  | Соблюдаются ли при реализации пищевой продукции сроки годности и условия хранения реализации продукции общественного питания? |  |  |  |  | [пункт](garantF1://12024447.333) 3.5.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 1, 2 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011, ч. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли запрет на реализацию на следующий день готовых блюд? |  |  |  |  | [пункт](garantF1://12024447.333) 3.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни? |  |  |  |  | [пункт](garantF1://12024447.333) 3.5.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Созданы ли условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел)? |  |  |  |  | Пункт 3.6.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Проводится ли упаковывание реализуемой вне предприятия пищевой продукции общественного питания по заказам потребителей, в организациях торговли и отделах кулинарии при ее перевозке (транспортировании) и хранении в упаковку в соответствии с маркировкой по применению и для контакта с пищевой продукции? |  |  |  |  | Пункт 3.6.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности? |  |  |  |  | [пункты](garantF1://12024447.333) 3.5.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Оборудованы ли отдельные туалеты с раковинами для мытья рук для посетителей и работников предприятий общественного питания (за исключением предприятий вместимостью менее 25 посадочных мест)? |  |  |  |  | [пункт 3.](garantF1://12024447.336)7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,  ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011  п. 9 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли требование для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений? |  |  |  |  | [пункт 3.](garantF1://12024447.336)7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,  ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011  п. 9 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | Ведется ли ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях |  |  |  |  | [пункт 3.](garantF1://12024447.337)8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 11 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли условие изготовления полуфабрикатов в стационарных предприятиях общественного питания? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  п. 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдаются ли условия обеспечения павильона (палатка, тент и прочее), водоснабжением и водоотведения, а также холодильным оборудованием для хранения полуфабрикатов? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  п. 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011 |
|  | Используется ли только одноразовая посуда и столовые приборы? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  п. 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011 |
|  | Жарка осуществляется непосредственно перед реализацией? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  п. 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011 |
|  | Имеются ли условия для соблюдения работниками правил личной гигиены? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  п. 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011 |
|  | Имеется ли специальное место на улице для мытья использованного инвентаря и тары? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  п. 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли условие мойки использованного инвентаря и тары в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  п. 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдаются ли условия обработки (мытье, сушка) столовых приборов и посуды, подносов? |  |  |  |  | [пункт 3.](garantF1://12024447.337)10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,  ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 11 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдаются ли условия мытья посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов? |  |  |  |  | [пункт 3.](garantF1://12024447.337)10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,  ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 11 ТР ТС 021/2011 |
|  | Осуществляется ли применение дезинфицирующих средств при мойке посуды и столовых приборов ручным способом? |  |  |  |  | [пункт 3.](garantF1://12024447.337)10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,  ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 11 ТР ТС 021/2011 |
|  | Обрабатываются ли аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | [пункт 3.](garantF1://12024447.337)11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 11 ТР ТС 021/2011 |
|  | Промываются и дезинфицируются ли водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции? |  |  |  |  | [пункт 3.](garantF1://12024447.337)12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,  ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 11 ТР ТС 021/2011 |
|  | Оборудованы ли складские помещения для хранения продукции приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами? |  |  |  |  | [пункт 3.](garantF1://12024447.337)13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 2 ст. 15 ТР ТС 021/2011  п. 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | Обеспечены ли лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, рабочей одеждой с учетом ее смены по мере загрязнения? |  |  |  |  | [пункт 3.](garantF1://12024447.337)14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  п. 9 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | **IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов** |  |  |  |  |  |
|  | При использовании пищевых добавок проводится ли контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению? |  |  |  |  | [пункт](garantF1://12024447.337) 4.1, 4.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  [Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (далее - TP ТС 029/2012)](https://beta.docs.cntd.ru/document/902359401#7D20K3)  ст.4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (далее - TP ТС 022/2011),  п. 1 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | Доводится ли информация о наличии пищевых добавок, аллергенов в готовой продукции до сведений потребителей? |  |  |  |  |
|  | Осуществляется ли ежедневный контроль фритюрных жиров, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, с фиксированием информации о замене фритюрных жиров в электронном или бумажном виде и хранением не менее трех месяцев? |  |  |  |  | [пункт](garantF1://12024447.337) 4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,  ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли запрет на проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ)? |  |  |  |  | [пункт](garantF1://12024447.337) 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,  п. 101 СанПиН 3686-21,  ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли требование по использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов) в соответствии с инструкциями по их применению? |  |  |  |  | [пункт](garantF1://12024447.337) 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  р. 20 Единых санитарно-эпидемиологических требований |
|  | Используются ли моющие и дезинфицирующие средства, прошедшие подтверждение соответствия в установленном порядке? |  |  |  |  | ч.3 ст. 10 ТР ТС 021 |
|  | Выделено ли специально отведенное место для хранения моющих и дезинфицирующих средств, исключающих их попадание в пищевую продукцию? |  |  |  |  | П. 4.5. СанПИН 3590-20, ч.3 ст. 10 ТР ТС 021 |
|  | Имеется ли маркировка на емкостях с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности? |  |  |  |  | [пункт](garantF1://12024447.337) 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Единые санитарно-эпидемиологические требования  ч.3 ст. 10 ТР ТС 021 |
|  | Осуществляется ли контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля? |  |  |  |  | Ст. 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли запрет на использование ртутных термометров в предприятии общественного питания? |  |  |  |  | [пункт](garantF1://12024447.337) 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  р. 20 Единых санитарно-эпидемиологических требований |
|  | **V. Санитарно- эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов** |  |  |  |  |  |
|  | Используются ли термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи? |  |  |  |  | [пункт](garantF1://12024447.337) 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011  ч. 3 ст. 10 ТР ТС 022/2011 |
|  | Соответствуют ли температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, технологическим документам? |  |  |  |  | [пункт 5](garantF1://12024447.559).2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  ч. 3 ст. 10 ТР ТС 022/2011 |
|  | **VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)** |  |  |  |  |  |
|  | Соответствуют ли количество столовой посуды и приборов, запас фужеров, стаканов и чашек количеству порций для однократного применения? |  |  |  |  | пункты 6.1.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Разработан и соблюдается ли внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой? |  |  |  |  | [пункты](garantF1://12024447.661) 6.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Производится ли вскрытие потребительских упаковок и емкостей с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия? |  |  |  |  | [пункты](garantF1://12024447.661) 6.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдается ли требование по комплектованию контейнеров и тележек с пищевой продукцией не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия? |  |  |  |  | [пункт](garantF1://12024447.661) 6.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдается ли требование по доставке пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком? |  |  |  |  | [пункт](garantF1://12024447.661) 6.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч 2 ст. 17 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли требование к информации, обязательной к нанесению на ярлык пищевой продукции? |  |  |  |  | [пункт](garantF1://12024447.661) 6.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,  ТР ТС 022/2011, 12 ст. 17 ТР ТС 021/2011 |
|  | Сохраняются ли ярлыки до конца обслуживания мероприятия? |  |  |  |  | [пункт](garantF1://12024447.661) 6.1.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  ч. 12 ст. 17 ТР ТС 021/2011 |
|  | Соблюдается ли срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не более 3 часа (включая время их перевозки)? |  |  |  |  | [пункт](garantF1://12024447.661) 6.1.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  ч. 12 ст. 17 ТР ТС 021/2011 |
|  | **VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения** |  |  |  |  |  |
|  | Соблюдается ли запрет на реализацию пищевой продукции домашнего (непромышленного изготовления)? |  |  |  |  | [п.](garantF1://12024447.661) 7.2.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Закрывается ли плотно буфетно-кухонное оборудование, в том числе съемное, и имеет ли исправные запоры для предупреждения загрязнения пищевой продукции? |  |  |  |  | [п.](garantF1://12024447.661) 7.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдаются ли условия охлаждения пищевой продукции до температуры не меньше +1°С и не более +5°С, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования? |  |  |  |  | [п.](garantF1://12024447.661) 7.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдаются ли сроки годности и условия хранения быстрозамороженных готовых блюд в соответствии с требованиями, и условиями хранения, указанными на маркировке? |  |  |  |  | [п.](garantF1://12024447.661) 7.2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдается ли температурный режим хранения и сроки годности бортового питания в контейнерах и тележках перед отправкой на воздушные суда и в процессе перевозки (транспортирования)? |  |  |  |  | [п.](garantF1://12024447.661) 7.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Обеспечивается ли пломбирование всех дверец буфетно-кухонного оборудования с бортовым питанием и наличие на них маркировочных ярлыков с указанием наименования готового блюда, изготовителя, его адреса, даты изготовления и окончательного срока годности бортового питания, условий хранения? |  |  |  |  | [п.](garantF1://12024447.661) 7.2. 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Сохраняются ли ярлыки до конца рейса? |  |  |  |  | [п.](garantF1://12024447.661) 7.2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соответствует ли количество столовой посуды и приборов, выдаваемых на борт воздушного судна, в соответствии с пассажирской загрузкой? |  |  |  |  | [п.](garantF1://12024447.661) 7.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Имеется ли личная медицинская книжка с результатами медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации у представителя авиаперевозчика при приеме бортового питания? |  |  |  |  | [п.](garantF1://12024447.661)7.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на прием контейнеров с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности пищевой продукции на борт воздушного судна? |  |  |  |  | [п.](garantF1://12024447.661) 7.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдаются ли бортпроводниками перед раздачей бортового питания правила личной гигиены и надевают ли фартук, перчатки или иную форму одежды, предусмотренную в организации для раздачи бортового питания? |  |  |  |  | [п.](garantF1://12024447.661) 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Имеется ли на воздушных судах оборудование для разогрева бортового питания? |  |  |  |  | [п.](garantF1://12024447.661) 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Созданы ли условия для хранения алюминиевых контейнеров (касалеток) с бортовым питанием при температуре 4+-2°С или при наличии сухого льда? |  |  |  |  | [п.](garantF1://12024447.661) 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдаются ли условия сбора использованных подносов? |  |  |  |  | п. 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

*(инициалы, фамилия, должность инспектора (-ов) (подпись) (дата)*

*в соответствии с пунктом 9 настоящей формы*

Приложение № 3

к приказу Роспотребнадзора

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**ФОРМА**

|  |
| --- |
| поле для нанесения  QR-кода[[10]](#footnote-10) |

**Проверочный лист**

**(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемый Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности на объектах спорта, бассейнах, аквапарках[[11]](#footnote-11)**

Настоящая форма проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемая Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности на объектах спорта, бассейнах, аквапарках.

1. Наименование территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

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

2. Наименование и реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы проверочного листа:

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

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

3. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

4. Объект контроля (надзора), в отношении которого проводится контрольное (надзорное) мероприятие

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

5. 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, место нахождения юридического лица, адрес юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющегося контролируемым лицом:

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

6. Место (места) проведения контрольного (надзорного) мероприятия с заполнением проверочного листа:

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

7. Реквизиты решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного руководителем, заместителем руководителя территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

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

*(дата и номер документа, должность, фамилия и инициалы должностного лица, подписавшего документ)*

8. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

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

9. Должность, фамилия и инициалы должностного лица (лиц) территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в должностные обязанности которого (-ых) в соответствии с Положением о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)[[12]](#footnote-12), должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по данному виду контроля (надзора), в том числе проведение профилактических мероприятий и контрольных (надзорных) мероприятий (далее – инспектор (-ы)[[13]](#footnote-13)), проводящего (-щих) контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего (-щих) проверочный лист:

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

10. Список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований:

| № | Вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы | | | | Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Да | Нет | Непри-менимо | Приме-чания[[14]](#footnote-14) |
|  | **I. Общие требования** |  |  |  |  |  |
|  | Проводятся ли в рамках производственного контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью лабораторные исследований и измерений с привлечением испытательных лабораторных центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с законодательством Российской Федерации? |  |  |  |  | П.2.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения? |  |  |  |  | П.2.2 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения (в случае отсутствия централизованной системы водоснабжения и водоотведения)? |  |  |  |  | П.2.2 СП 2.1.3678-20 |
|  | Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)? |  |  |  |  | П.2.2 СП 2.1.3678-20 |
|  | Исключается ли использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей? |  |  |  |  | П.2.3 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции? |  |  |  |  | П.2.6 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проведено/проводится ли обследование технического состояния системы вентиляции перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет? |  |  |  |  | П.2.6 СП 2.1.3678-20 |
|  | Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха? |  |  |  |  | П.2.6 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли микробиологическое исследование на наличие легионелл в централизованных системах кондиционирования и увлажнения воздуха, визуальное выявление микробного загрязненных участков и поверхностей (биопленок) в рамках производственного контроля с периодичностью не реже 2 раз в год (при наличии на объекте централизованных систем кондиционирования и увлажнения воздуха, за исключением кондиционирующих установок малой мощности без увлажнения воздуха и сплит-систем)? |  |  |  |  | Пп. 132, 3216 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Организуются ли профилактические мероприятия (с периодичностью не реже 1 раза в год), включающие общую очистку и промывку системы, физическую и (или) химическую дезинфекцию, резкое повышение температуры воды в системе до 65 °C и выше, применение дезинфицирующих средств, обладающих способностью разрушать и предотвращать образование новых микробных биопленок (при наличии на объекте централизованных систем кондиционирования и увлажнения воздуха)? |  |  |  |  | Пп. 132, 3217, 3218 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком? |  |  |  |  | П.2.7 СП 2.1.3678-20 |
|  | Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | П.2.7 СП 2.1.3678-20 |
|  | Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)? |  |  |  |  | П.2.7 СП 2.1.3678-20 |
|  | Не допускается ли скопление мусора на территории земельного участка? |  |  |  |  | П.2.8 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории? |  |  |  |  | П.2.8 СП 2.1.3678-20 |
|  | Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками? |  |  |  |  | П.2.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема? |  |  |  |  | П.2.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеет ли контейнерная площадка для сбора твердых коммунальных отходов твердое покрытие? |  |  |  |  | П.2.10 СП 2.1.3678-20 |
|  | Превышают ли размеры площадки площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны? |  |  |  |  | П.2.10 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеет ли контейнерная площадка подъездной путь? |  |  |  |  | П.3 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Имеет ли контейнерная площадка уклон для отведения талых и дождевых сточных вод? |  |  |  |  | П.3 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Имеет ли контейнерная площадка ограждение с трех сторон высотой не менее 1 метра, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки? |  |  |  |  | П.3 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Обеспечено ли нормативное расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до многоквартирных жилых домов, индивидуальных жилых домов, детских игровых и спортивных площадок, зданий и игровых, прогулочных и спортивных площадок организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи? |  |  |  |  | Пп.4,8 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Соблюдены ли требования к максимальному количеству мусоросборников, устанавливаемых на контейнерных площадках? |  |  |  |  | П.6 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Предусмотрены ли контейнеры для каждого вида отходов или группы однородных отходов, исключающие смешивание различных видов отходов или групп отходов, либо групп однородных отходов (в случае раздельного накопления отходов)? |  |  |  |  | П.7 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки в соответствии с требованиями? |  |  |  |  | П.8 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Не допускается ли промывка контейнеров и (или) бункеров на контейнерных площадках? |  |  |  |  | П.8 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Исключена ли возможность попадания отходов из мусоросборников на контейнерную площадку, очищается ли контейнерная площадка после погрузки ТКО в мусоровоз (в случае ее загрязнения)? |  |  |  |  | Пп.9,10 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Не превышается ли срок временного накопления несортированных ТКО? |  |  |  |  | Пп.11, 13 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Исключена ли сортировка отходов из мусоросборников на контейнерных площадках? |  |  |  |  | П.12 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к обращению с отходами производства и потребления? |  |  |  |  | П.212 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Имеется ли на проектную документацию на условия размещения радиоэлектронного средства (далее – РЭС) санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам и гигиеническим нормативам (в случае размещения на объекте хозяйствующего субъекта РЭС)? |  |  |  |  | П.290 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Имеется ли на оборудовании РЭС в доступном для обозрения месте информация о владельце оборудования, номере и наименовании РЭС, координаты места установки РЭС и адрес места установки (в случае размещения на объекте хозяйствующего субъекта РЭС)? |  |  |  |  | П.294 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Обеспечивается ли проведение производственного контроля ЭМП от РЭС: в течение 10 рабочих дней после дня ввода РЭС в эксплуатацию, далее - один раз в три года (в случае размещения на объекте хозяйствующего субъекта РЭС)? |  |  |  |  | П.296 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ? |  |  |  |  | П.2.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря? |  |  |  |  | П.2.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание? |  |  |  |  | П.2.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | П.2.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? |  |  |  |  | П.2.12 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли при появлении синантропных насекомых и грызунов дезинсекция и дератизация силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (в отсутствие работников и потребителей)? |  |  |  |  | П.2.12 СП 2.1.3678-20  П. 130 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)? |  |  |  |  | Пп.88, 98, 101 СанПиН 3.3686-21  П. 130 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)? |  |  |  |  | Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия синантропных членистоногих и грызунов? |  |  |  |  | П.133 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Проводится ли ежедневно в местах массового пребывания людей профилактическая дезинфекция силами обученного персонала (в санитарных узлах для персонала и посетителей)? |  |  |  |  | П. 130 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Выполняются ли требования по запрету курения табака в помещениях? |  |  |  |  | Ст. 10, 11, 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции" |
|  | Выполнены ли требования к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, а также к порядку его размещения? |  |  |  |  | Ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ,  Приказ Минздрава России от 12.05.2014 N 214н "Об утверждении требований к знаку о запрете курения и к порядку его размещения" |
|  | Организовано ли проведение предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудников в соответствии с требованиями действующего законодательства? |  |  |  |  | Ст. 34 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ  П. 58 СанПиН 3.3686-21  Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н, приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 |
|  | Обеспечен ли «не допуск» к исполнению трудовых обязанностей сотрудников, не прошедших обязательный медицинский осмотр, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, в случае выявления у работника при проведении предварительного или периодического медицинских осмотров острого инфекционного заболевания, а также при наличии медицинских противопоказаний |  |  |  |  | Пп. 61, 63 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации? |  |  |  |  | Ст. 35 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ  П.2 ст.5, ст. 9-11 Федерального закона от 17.09.1998 N 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней"  П.64 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки? |  |  |  |  | П.62 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Организовано ли прохождение гигиенического воспитания и обучения сотрудников (для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения) с установленной периодичностью? |  |  |  |  | Ст. 36 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ  Пп. 75, 78 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Соответствует ли качество реализуемой (и/или используемой для обеспечения работы предприятия) продукции производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд требованиям технических регламентов и действующего санитарного законодательства:  -по показателям качества и безопасности;  -по маркировке;  -по процедуре подтверждения соответствия продукции требованиям нормативов? |  |  |  |  | ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции»  ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности»  ТР ТС 019 /2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты»  ТР ТС 004 /2011 «О безопасности низковольтного оборудования»  ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебели»  ТРТС 007/2011"О безопасности продукции,предназначенной для детей и подростков"  ТР ТС 008/2011"О безопасности игрушек"  ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»  «Единый перечень продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза» и Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические [требования](consultantplus://offline/ref=336B15730878C5B4912378749F574BAE5FAE4BF9998D59055B704D4EA9E3E28CCBCF9DBD88B147064BF9888E5FC3DC3C1ABA3341966777BAG5c7H) к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 |
|  | Наличие свидетельства о присвоении гостинице или иному средству размещения категории, предусмотренной системой классификации гостиниц |  |  |  |  | п. 1 ст.10 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;  п.10 Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации (утв. Постановлением Правительства Российской Федерации N 1085 от 9 октября 2015 г.). |
|  | **II. Специальные требования** |  |  |  |  |  |
|  | Оборудованы ли ровным твердым покрытием въезды и входы на территорию спортивного объекта? |  |  |  |  | П.6.1.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли ровным твердым покрытием дорожки к зданию? |  |  |  |  | П.6.1.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли ровным твердым покрытием въезды и входы к хозяйственным постройкам и площадкам? |  |  |  |  | П.6.1.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли наружное искусственное освещение на территории объекта спорта? |  |  |  |  | П.6.1.2 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли в составе открытых плоскостных объектов спорта необходимый набор вспомогательных помещений? |  |  |  |  | П.6.1.4 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеются ли оборудованные туалеты, раздельные для мужчин и женщин (или биотуалеты) для зрителей объекта спорта? |  |  |  |  | П.6.1.4 СП 2.1.3678-20 |
|  | Организованы ли отапливаемые вестибюли? |  |  |  |  | П.6.1.5, П.6.1.10 СП 2.1.3678-20 |
|  | Организованы ли гардеробные? |  |  |  |  | П.6.1.5, П.6.1.10 СП 2.1.3678-20 |
|  | Организованы ли помещения для отдыха? |  |  |  |  | П.6.1.5, П.6.1.10 СП 2.1.3678-20 |
|  | Организованы ли помещения для хранения и сушки обуви (лыжных ботинок и ботинок с коньками)? |  |  |  |  | П.6.1.5, П.6.1.10 СП 2.1.3678-20 |
|  | Организованы ли туалеты (раздельные для женщин, мужчин)? |  |  |  |  | П.6.1.5, П.6.1.10 СП 2.1.3678-20 |
|  | Организована ли комната для хранения уборочного инвентаря в составе вспомогательных помещений лыжных баз и ледовых катков? |  |  |  |  | П.6.1.5, П.6.1.10 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соответствует ли размещение спортивного зала действующим требованиям? |  |  |  |  | П.6.1.6 СП 2.1.3678-20 |
|  | Исключено ли размещение спортивных залов для детей в цокольных и подвальных этажах зданий? |  |  |  |  | П.6.1.7 СП 2.1.3678-20 |
|  | Вход в спортивный зал является изолированным от жилых помещений многоквартирного дома (в случае размещения в нежилых помещениях жилого дома)? |  |  |  |  | П.6.1.8 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли необходимый набор помещений на объекте спорта? |  |  |  |  | П.6.1.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | Организован ли в здании объектов спорта медицинский пункт, соответствующий санитарным требованиям? |  |  |  |  | П.6.1.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | Материалы для внутренней отделки являются устойчивыми к проведению уборки влажным способом? |  |  |  |  | П.6.1.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Материалы для внутренней отделки являются устойчивыми к обработке дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | П.6.1.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли естественное освещение в помещениях для занятий спортом? |  |  |  |  | П.6.1.12 СП 2.1.3678-20  СП 2.1.3678-20  Раздел V (в т.ч. пп. 83, 165, 166, табл. 5.59) СанПиН 1.2.3685-21 |
|  | Имеется ли искусственное освещение в помещениях для занятий спортом? |  |  |  |  | П.6.1.12 СП 2.1.3678-20  СП 2.1.3678-20  Раздел V (в т.ч. пп. 83, 165, 166, табл. 5.59) СанПиН 1.2.3685-21 |
|  | Соответствуют ли уровни освещенности действующим требованиям? |  |  |  |  | П.6.1.12 СП 2.1.3678-20  СП 2.1.3678-20  Раздел V (в т.ч. пп. 83, 165, 166, табл. 5.59) СанПиН 1.2.3685-21 |
|  | Соответствует ли оборудование раздевалок гардеробным санитарным требованиям? |  |  |  |  | П.6.1.13 СП 2.1.3678-20 |
|  | Количество индивидуальных шкафов соответствует количеству людей, которые могут одновременно заниматься на спортивном объекте? |  |  |  |  | П.6.1.13 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли здания объектов спорта системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, водоотведения и канализацией? |  |  |  |  | П.6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечиваются ли холодным водоснабжением помещения объектов спорта? |  |  |  |  | П.6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечиваются ли холодным водоснабжением помещения столовой? |  |  |  |  | П.6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечиваются ли холодным водоснабжением буфетные? |  |  |  |  | П.6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечиваются ли горячим водоснабжением душевые? |  |  |  |  | П.6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечиваются ли холодным водоснабжением умывальные? |  |  |  |  | П.6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечиваются ли холодным водоснабжением медицинский пункт? |  |  |  |  | П.6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечиваются ли холодным водоснабжением туалетные? |  |  |  |  | П.6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечиваются ли горячим водоснабжением помещения объектов спорта? |  |  |  |  | П.6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечиваются ли горячим водоснабжением помещения столовой? |  |  |  |  | П.6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечиваются ли горячим водоснабжением буфетные? |  |  |  |  | П.6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечиваются ли горячим водоснабжением душевые? |  |  |  |  | П.6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечиваются ли горячим водоснабжением умывальные? |  |  |  |  | П.6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечиваются ли горячим водоснабжением медицинский пункт? |  |  |  |  | П.6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечиваются ли горячим водоснабжением туалетные? |  |  |  |  | П.6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей для медицинского пункта (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)? |  |  |  |  | П.6.1.16 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей производственных помещений столовой (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)? |  |  |  |  | П.6.1.16 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей душевых (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)? |  |  |  |  | П.6.1.16 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей умывальников (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)? |  |  |  |  | П.6.1.16 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей помещений для хранения уборочного инвентаря (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)? |  |  |  |  | П.6.1.16 СП 2.1.3678-20 |
|  | Наличие систем отопления на объекте спорта? |  |  |  |  | П.6.1.17 СП 2.1.3678-20 |
|  | Наличие систем вентиляции на объекте спорта? |  |  |  |  | П.6.1.17 СП 2.1.3678-20 |
|  | Доступны ли отопительные приборы для влажной уборки? |  |  |  |  | П.6.1.17 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли санитарные узлы вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока? |  |  |  |  | П.6.1.18 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли помещения для грязного белья вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока? |  |  |  |  | П.6.1.18 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли помещения для временного хранения отходов вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока? |  |  |  |  | П.6.1.18 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли помещения для хранения дезинфекционных средств вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока? |  |  |  |  | П.6.1.18 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли влажная уборка с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств во всех помещениях объекта и спортивного инвентаря, оборудования ежедневно? |  |  |  |  | Пп.6.1.19, 6.1.20СП 2.1.3678-20 |
|  | Покрытие спортивных матов позволяет ли осуществлять ежедневную влажную обработку и дезинфекцию при наличии таковых на спортивном объекте? |  |  |  |  | П.6.1.20 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеются ли в наличии дозаторы с дезинфицирующим антисептическим средством в раздевалке? |  |  |  |  | П.6.1.20 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли в наличии мыло или иные моющие средства в туалетах? |  |  |  |  | П.6.1.20 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли в наличии туалетная бумага и бумажные полотенца (или электрополотенца) в туалетах? |  |  |  |  | П.6.1.20 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли в наличии оборудование для дезинфекции спортивного инвентаря, одежды и обуви, используемой спортсменами и тренерами, обуви лыжных баз и ледовых катков (ботинки для коньков, ботинки для лыж)? |  |  |  |  | П.6.1.21 СП 2.1.3678-20 |
|  | При наличии прачечных организованы ли раздельные помещения для сбора грязного белья и хранения чистого? |  |  |  |  | П.6.1.22 СП 2.1.3678-20 |
|  | Организован на объекте питьевой режим ? |  |  |  |  | П.6.1.23 СП 2.1.3678-20 |
|  | Питьевой режим организован из стационарных питьевых фонтанчиков? |  |  |  |  | П.6.1.23 СП 2.1.3678-20 |
|  | Питьевой режим организован с использованием воды, расфасованной в емкости? |  |  |  |  | П.6.1.23 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечен ли свободный доступ к питьевой воде лицам, занимающихся физической культурой и спортом, в течение всего времени их пребывания на объекте спорта? |  |  |  |  | П.6.1.23 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечен ли объект спорта установками с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости? |  |  |  |  | П.6.1.23 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечен ли объект спорта достаточным количеством одноразовых стаканчиков при организации питьевого режима с использованием воды, расфасованной в емкости? |  |  |  |  | П.6.1.23 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечен ли объект спорта контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения при организации питьевого режима с использованием воды, расфасованной в емкости? |  |  |  |  | П.6.1.23 СП 2.1.3678-20 |
|  | Плавательный бассейн со вспомогательными помещениями для их обслуживания размещается в отдельно стоящих зданиях? |  |  |  |  | П.6.2.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Плавательный бассейн со вспомогательными помещениями для их обслуживания пристроен к зданию в здания общественного назначения? |  |  |  |  | П.6.2.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Плавательный бассейн со вспомогательными помещениями для их обслуживания пристроен в здания общественного назначения? |  |  |  |  | П.6.2.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Осуществляется отбор проб воды бассейна (джакузи) на микробиологические исследования на наличие легионелл (после фильтра) ежеквартально? |  |  |  |  | П. 3215 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Проводится на объекте количественное микробиологическое исследование в отношении контаминации легионеллами в рамках производственного контроля? |  |  |  |  | П. 3216 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Проводятся профилактические мероприятия по предупреждению легионеллеза при очистке и промывке систем водоснабжения, водоподготовки, кондиционирования и т.д.? |  |  |  |  | П. 3217-3218 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Обеспечена ли последовательность (поточность), исключающая встречные или перекрестные потоки посетителей: продвижение по функциональной схеме - гардероб (при необходимости), раздевалка, душевая, ножная ванна, ванна бассейна? |  |  |  |  | П.6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
|  | Запрещен ли допуск потребителей в раздевалку в верхней одежде? |  |  |  |  | П.6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли здания бассейнов раздельными для мужчин и женщин туалетами? |  |  |  |  | П.6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли здания бассейнов раздельными для мужчин и женщин душевыми? |  |  |  |  | П.6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли здания бассейнов раздельными для мужчин и женщин раздевалками? |  |  |  |  | П.6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли здания бассейнов гардеробными (индивидуальными местами хранения верхней одежды)? |  |  |  |  | П.6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли здания бассейнов помещениями для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов? |  |  |  |  | П.6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеются ли в здании бассейнов комнаты тренеров (инструкторов)? |  |  |  |  | П.6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
|  | Количество шкафчиков (индивидуальных мест хранения одежды) в раздевалках спортивных бассейнов рассчитано на не менее 200% единовременной пропускной способности бассейна? |  |  |  |  | П.6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
|  | Количество шкафчиков (индивидуальных мест хранения одежды) в раздевалках оздоровительных, детских и учебных бассейнов рассчитано на не менее 130% единовременной пропускной способности бассейна? |  |  |  |  | П.6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеются ли ножные ванны с проточной водой на пути движения от душа к ванне бассейна? |  |  |  |  | П.6.2.4 СП 2.1.3678-20 |
|  | В ножные ванны подается очищенная и обеззараженная вода из системы водоподготовки бассейна или системы питьевого водоснабжения? |  |  |  |  | П.6.2.4 СП 2.1.3678-20 |
|  | Количество санитарно-технических приборов в санузлах соответствует действующим нормативам? |  |  |  |  | П.6.2.6.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Душевые являются проходными и расположены на пути движения из раздевалки к обходной дорожке? |  |  |  |  | П.6.2.6.2 СП 2.1.3678-20 |
|  | Количество душевых сеток соответствует установленным требованиям? |  |  |  |  | П.6.2.6.2 СП 2.1.3678-20 |
|  | В раздевалках (или смежных с ними помещениях) оборудованы сушуары, фены в соответствии с требованиями санитарных правил? ( 1 прибор на 10 мест - для женщин и 1 прибор на 20 мест - для мужчин в смену)? |  |  |  |  | П.6.2.6.3 СП 2.1.3678-20 |
|  | Предусмотрен ли обогрев обходных дорожек и стационарных скамей, выполненных из камня и (или) железобетона? |  |  |  |  | П.6.2.7 СП 2.1.3678-20 |
|  | Покрытие обходных дорожек, дна ножных ванн является противоскользящим? |  |  |  |  | П.6.2.8 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечена ли целостность покрытия облицовочных материалов зала, где расположена ванна бассейна? |  |  |  |  | П.6.2.8 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечена ли целостность покрытия облицовочных материалов помещений с влажным режимом? |  |  |  |  | П.6.2.8 СП 2.1.3678-20 |
|  | Облицовочные материалы зала ванны бассейна являются устойчивыми к применяемым реагентам и дезинфектантам? |  |  |  |  | П.6.2.8 СП 2.1.3678-20 |
|  | Облицовочные материалы помещений с влажным режимом являются устойчивыми к применяемым реагентам и дезинфектантам? |  |  |  |  | П.6.2.8 СП 2.1.3678-20 |
|  | Исключено ли использование деревянных трапов в душевых? |  |  |  |  | П.6.2.8 СП 2.1.3678-20 |
|  | Исключено ли использование деревянных трапов в раздевалках? |  |  |  |  | П.6.2.8 СП 2.1.3678-20 |
|  | Система водообмена плавательного бассейна соответствует установленным требованиям? |  |  |  |  | П.6.2.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | Производится ли периодическая смена воды в плавательном бассейне? |  |  |  |  | П.6.2.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | Установлены ли желоба в конструкции ванн бассейна для обеспечения водообмена и удаления загрязненного верхнего слоя воды? |  |  |  |  | П.6.2.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | Применяется ли скиммер в бассейнах для плавания? |  |  |  |  | П.6.2.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | Установлены ли грязевые лотки или грязевые трапы на обходной дорожке? |  |  |  |  | П.6.2.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | Водоподготовка осуществляется с добавлением во время работы бассейна свежей водопроводной воды не менее чем 50 литров на каждого посетителя в сутки при рециркуляционноводообмене? |  |  |  |  | П.6.2.10 СП 2.1.3678-20 |
|  | Расчет времени полного водообмена и количества посетителей осуществляется в соответствии с установленными требованиями? |  |  |  |  | П.6.2.10 СП 2.1.3678-20 приложение 4 |
|  | Сооружения для очистки, обеззараживания и распределения воды располагаются в основном здании? |  |  |  |  | П.6.2.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Сооружения для очистки, обеззараживания и распределения воды располагаются в отдельно стоящем здании? |  |  |  |  | П.6.2.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Исключено ли последовательное включение в единую систему водоподготовки двух или более ванн? |  |  |  |  | П.6.2.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли системы, обеспечивающие водообмен в ваннах бассейна, расходомерами или иными приборами, определяющими количество подаваемой в ванну воды и свежей водопроводной воды (для бассейнов рециркуляционного и проточного типов)? |  |  |  |  | П.6.2.12 СП 2.1.3678-20 |
|  | Система подачи воды в ванны оборудована кранами для отбора проб воды для исследования по этапам водоподготовки? |  |  |  |  | П.6.2.13 СП 2.1.3678-20 |
|  | Сброс загрязненной воды из ванн плавательных бассейнов (при опорожнении ванн бассейнов, от промывки фильтров, от ножных ванн, с обходных дорожек, от мытья переливных желобов, стенок и дна ванн бассейнов) осуществлен в канализацию? |  |  |  |  | П.6.2.14 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечен ли раздельный сбор воды из системы переливного лотка(в систему рециркуляции) и грязевого лотка (в систему канализации)? |  |  |  |  | П.6.2.14 СП 2.1.3678-20 |
|  | Лотки расположены по периметру ванны и закрываются безопасными решетками? |  |  |  |  | П.6.2.14 СП 2.1.3678-20 |
|  | Присоединение ванн бассейнов исключают возможность обратного попадания стока и запаха из канализации в ванны? |  |  |  |  | П.6.2.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для залов ванн бассейнов? |  |  |  |  | П.6.2.16 СП 2.1.3678-20 |
|  | Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для залов для подготовительных занятий? |  |  |  |  | П.6.2.16 СП 2.1.3678-20 |
|  | Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для помещений насосно-фильтровальной? |  |  |  |  | П.6.2.16 СП 2.1.3678-20 |
|  | Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для помещений хранения и приготовления дезинфекционных растворов? |  |  |  |  | П.6.2.16 СП 2.1.3678-20 |
|  | Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для помещений с работающим оборудованием для дезинфекции воды? |  |  |  |  | П.6.2.16 СП 2.1.3678-20 |
|  | Приборы отопления располагают под окнами и у наружных стен? |  |  |  |  | П.6.2.17 СП 2.1.3678-20 |
|  | Защищены ли решетками или панелями приборы и трубопроводы отопления, расположенные в залах подготовительных занятий? |  |  |  |  | П.6.2.17 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется возможность уборки отопительных приборов влажным способом? |  |  |  |  | П.6.2.17 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеззараживание воды, поступающей в ванну бассейнов рециркуляционного типа (или проточного бассейна с морской водой), предусмотрено? |  |  |  |  | П.6.2.18 СП 2.1.3678-20 |
|  | В качестве основных методов обеззараживания воды для бассейнов используется хлорирование, бромирование? |  |  |  |  | П.6.2.19 СП 2.1.3678-20 |
|  | Вместе с основным методом обеззараживания в качестве комбинированных методов обеззараживания используется озонирование, УФО, бромирование хлорирование с использованием озонирования или ультрафиолетового излучения, или бромирование с использованием озонирования или ультрафиолетового излучения? |  |  |  |  | П.6.2.19 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли ежедневная уборка в конце рабочего дня? |  |  |  |  | П.6.2.21 СП 2.1.3678-20 |
|  | Производится ли уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией не реже 1 раза в месяц? |  |  |  |  | П.6.2.22 СП 2.1.3678-20 |
|  | Для бассейна с ежедневной полной сменой воды порядок санитарной обработки  Соответствует установленным требованиям? |  |  |  |  | П.6.2.23 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обрабатывается ли ванна бассейна препаратами для уничтожения и предотвращения роста водорослей? |  |  |  |  | П.6.2.23 СП 2.1.3678-20 |
|  | Лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за качеством воды в процессе эксплуатации плавательного бассейна осуществляется? |  |  |  |  | П.6.2.31 СП 2.1.3678-20 |
|  | Осуществляется ли лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за параметрами микроклимата в процессе эксплуатации плавательного бассейна? |  |  |  |  | П.6.2.31 СП 2.1.3678-20 |
|  | Осуществляется ли лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за состоянием воздушной среды в зоне дыхания пловцов в процессе эксплуатации плавательного бассейна? |  |  |  |  | П.6.2.31 СП 2.1.3678-20 |
|  | Осуществляется ли лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за уровнями шума и освещенности в процессе эксплуатации плавательного бассейна? |  |  |  |  | П.6.2.31 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводятся ли бактериологические и паразитологические анализы смывов с поверхностей? |  |  |  |  | П.6.2.31 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводят ли лабораторный контроль по органолептическому показателю (мутность) не реже 1 раза в сутки? |  |  |  |  | П.6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводят ли лабораторный контроль по органолептическому показателю (цветность) не реже 1 раза в сутки? |  |  |  |  | П.6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводят ли лабораторный контроль по органолептическому показателю (запах) не реже 1 раза в сутки? |  |  |  |  | П.6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводят ли лабораторный контроль по остаточному содержанию обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон, диоксид хлора) перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа? |  |  |  |  | П.6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводят ли лабораторный контроль температуры воды - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа? |  |  |  |  | П.6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводят ли лабораторный контроль температуры воздуха - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа? |  |  |  |  | П.6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводят ли лабораторный контроль по основным микробиологическим показателям (общие колиформные бактерии, термотолерантныеколиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) не реже 2 раз в месяц? |  |  |  |  | П.6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводят ли лабораторный контроль по паразитологическому показателю не реже 1 раза в квартал? |  |  |  |  | П.6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводят ли лабораторный контроль по содержанию хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании) - 1 раз в месяц? |  |  |  |  | П.6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
|  | Производится ли лабораторный контроль поступающей (водопроводной) воды по этапам водоподготовки в бассейнах рециркуляционного и проточного типов, а также с периодической сменой воды? |  |  |  |  | П.6.2.33 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли лабораторный контроль воды до фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах рециркуляционного типа? |  |  |  |  | П.6.2.33 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли лабораторный контроль воды после фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах рециркуляционного типа? |  |  |  |  | П.6.2.33 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли лабораторный контроль воды до фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах с морской водой? |  |  |  |  | П.6.2.33 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли лабораторный контроль воды после фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах с морской водой? |  |  |  |  | П.6.2.33 СП 2.1.3678-20 |
|  | Производится ли лабораторный контроль воды после обеззараживанияпо этапам водоподготовки в бассейнах перед подачей воды в ванну? |  |  |  |  | П.6.2.33 СП 2.1.3678-20 |
|  | Производится ли лабораторный контроль за параметрами микроклимата (кроме температуры воздуха в залах ванн) (не реже 2 раз в год) и освещенности (1 раз в год)? |  |  |  |  | П.6.2.34 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли бактериологический анализ смывов на присутствие общих колиформных бактерий не реже 1 раза в квартал? |  |  |  |  | П.6.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли паразитологический анализ смывов на обсемененность яйцами гельминтов не реже 1 раза в квартал? |  |  |  |  | П.6.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Берутся ли смывы с поручней ванны бассейна? |  |  |  |  | П.6.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Берутся ли смывы со скамеек в раздевалках? |  |  |  |  | П.6.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Берутся ли смывы с пола в душевой? |  |  |  |  | П.6.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Берутся ли смывы с ручек двери из раздевалки в душевую? |  |  |  |  | П.6.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Берутся ли смывы с детских игрушек? |  |  |  |  | П.6.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Берутся ли смывы с предметов спортивного инвентаря? |  |  |  |  | П.6.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | При посещении бассейна (аквапарка) осуществлен контроль за прохождением детей дошкольного и младшего школьного возраста обследований на энтеробиоз |  |  |  |  | п.4.3.2 СП 3.2.3110-13  п.3343 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Осуществлен ли контроль за прохождением обследований на энтеробиоз и гименолепидоз, лицами, получающими допуск для посещения плавательного бассейна? |  |  |  |  | п.3343 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Результаты производственного лабораторного контроля регистрируются на бумажном носителе (или в электронном виде)? |  |  |  |  | П.6.2.37 СП 2.1.3678-20 |
|  | Допустимая нагрузка и пропускная способность бассейнов (аквапарка) соответствует нормативным требованиям к площади водной поверхности на 1 посетителя ? |  |  |  |  | П. 6.3.2. СП 2.1.3678-20 (приложение № 6) |
|  | Внутренняя планировка основных помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям? |  |  |  |  | п. 6.2.3, 6.3.3 СП 2.1.3678-20 |
|  | Места приема пищи и напитков непосредственно в воде бассейнов аквапарка отсутствуют? |  |  |  |  | П.6.3.4. СП 2.1.3678-20 |
|  | В составе помещений аквапарка предусмотрен медицинский пункт, соответствующий требованиям санитарных правил? |  |  |  |  | П.6.3.5. СП 2.1.3678-20 |
|  | Бассейны рециркуляторного типа оснащены системами водоподготовки, включающими очистку и обеззараживание? |  |  |  |  | П.6.3.6. СП 2.1.3678-20 |
|  | Время полного водообмена бассейнов рециркуляторного и проточного типов не превышает 4-х часов? |  |  |  |  | П.6.3.7. СП 2.1.3678-20 |
|  | Система водоподготовки обеспечивает автоматическое дозирование реагентов? |  |  |  |  | П.6.3.8. СП 2.1.3678-20 |
|  | Отмечено последовательное включение в единую систему водоподготовки двух или более бассейнов? |  |  |  |  | П.6.3.9. СП 2.1.3678-20 |
|  | Система подачи подготовленной воды обеспечивает ее распределение по всему объему бассейна с равномерной концентрацией дезинфектантов и температуры воды? |  |  |  |  | П.6.3.10. СП 2.1.3678-20 |
|  | Система для контроля качества воды оборудована кранами для отбора проб воды по всем этапам водоподготовки? |  |  |  |  | П.6.3.11. СП 2.1.3678-20 |
|  | Сброс воды из бассейнов осуществляется в канализацию? |  |  |  |  | П.6.3.12. СП 2.1.3678-20 |
|  | Сброс воды от промывки фильтров осуществляется в канализацию? |  |  |  |  | П.6.3.12. СП 2.1.3678-20 |
|  | Сброс воды с полов и обходных дорожек осуществляется в канализацию? |  |  |  |  | П.6.3.12. СП 2.1.3678-20 |
|  | Сброс воды от мытья стен и дна бассейнов осуществляется в канализацию? |  |  |  |  | П.6.3.12. СП 2.1.3678-20 |
|  | Присоединение ванн бассейнов к канализационным трубопроводам исключает возможность обратного попадания стока и запаха из канализации в бассейны? |  |  |  |  | П.6.3.13. СП 2.1.3678-20 |
|  | Водные аттракционы всех типов снабжены бассейновой водой? |  |  |  |  | П.6.3.14. СП 2.1.3678-20 |
|  | Водные аттракционы всех типов снабжены подготовленной водой? |  |  |  |  | П.6.3.14. СП 2.1.3678-20 |
|  | Системы приточной вентиляции для залов аквапарка являются самостоятельными? |  |  |  |  | П.6.3.16. СП 2.1.3678-20 |
|  | Системы приточной вентиляции для раздевалок являются самостоятельными? |  |  |  |  | П.6.3.16. СП 2.1.3678-20 |
|  | Системы приточной вентиляции для помещений с технологическим оборудованием являются самостоятельными? |  |  |  |  | П.6.3.16. СП 2.1.3678-20 |
|  | Системы приточной вентиляции для складов химических реагентов являются самостоятельными? |  |  |  |  | П.6.3.16. СП 2.1.3678-20 |
|  | Системы вытяжной вентиляции для залов аквапарка являются самостоятельными? |  |  |  |  | П.6.3.16. СП 2.1.3678-20 |
|  | Системы вытяжной вентиляции для раздевалок являются самостоятельными? |  |  |  |  | П.6.3.16. СП 2.1.3678-20 |
|  | Системы вытяжной вентиляции для помещений с технологическим оборудованием являются самостоятельными? |  |  |  |  | П.6.3.16. СП 2.1.3678-20 |
|  | Системы вытяжной вентиляции для складов химических реагентов являются самостоятельными? |  |  |  |  | П.6.3.16. СП 2.1.3678-20 |
|  | Ежедневная уборка с дезинфекцией проводиться в конце рабочего дня? |  |  |  |  | П.6.3.17. СП 2.1.3678-20 |
|  | Дезинфекция помещений туалетов осуществляется ежедневно? |  |  |  |  | П.6.3.17. СП 2.1.3678-20 |
|  | Дезинфекция помещений душевых осуществляется ежедневно? |  |  |  |  | П.6.3.17. СП 2.1.3678-20 |
|  | Дезинфекция помещений раздевалок осуществляется ежедневно? |  |  |  |  | П.6.3.17. СП 2.1.3678-20 |
|  | Дезинфекция помещений полов водной зоны аквапарка осуществляется ежедневно? |  |  |  |  | П.6.3.17. СП 2.1.3678-20 |
|  | Дезинфекция помещений дверных ручек и поручней осуществляется ежедневно? |  |  |  |  | П.6.3.17. СП 2.1.3678-20 |
|  | Дезинфекция помещений инвентаря аквапарка осуществляется ежедневно? |  |  |  |  | П.6.3.17. СП 2.1.3678-20 |
|  | Уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией проводится не реже 1 раза в месяц? |  |  |  |  | П.6.3.17. СП 2.1.3678-20 |
|  | Для бассейнов со сменой воды санитарная обработка включает механическую очистку и обработку ванны бассейна дезинфицирующими препаратами. |  |  |  |  | П.6.3.18. СП 2.1.3678-20 |
|  | Лабораторный контроль за качеством воды бассейнов осуществляется в полном объеме в соответствии с программой производственного контроля? |  |  |  |  | П.6.3.19. СП 2.1.3678-20 |
|  | Кратность проведения лабораторных исследований (испытаний) при осуществлении производственного контроля соответствует требованиям санитарных правил? |  |  |  |  | П.6.3.19. СП 2.1.3678-20 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

*(инициалы, фамилия, должность инспектора (-ов) (подпись) (дата)*

*в соответствии с пунктом 9 настоящей формы*

Приложение № 4

к приказу Роспотребнадзора

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**ФОРМА**

|  |
| --- |
| поле для нанесения  QR-кода[[15]](#footnote-15) |

**Проверочный лист**

**(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемый Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности объектов по оказанию услуг по стирке, химической чистке и окрашиванию текстильных и меховых изделий[[16]](#footnote-16)**

Настоящая форма проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемая Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности объектов по оказанию услуг по стирке, химической чистке и окрашиванию текстильных и меховых изделий.

1. Наименование территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

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

2. Наименование и реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы проверочного листа:

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

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

3. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

4. Объект контроля (надзора), в отношении которого проводится контрольное (надзорное) мероприятие

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

5. 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, место нахождения юридического лица, адрес юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющегося контролируемым лицом:

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

6. Место (места) проведения контрольного (надзорного) мероприятия с заполнением проверочного листа:

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

7. Реквизиты решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного руководителем, заместителем руководителя территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

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

*(дата и номер документа, должность, фамилия и инициалы должностного лица, подписавшего документ)*

8. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

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

9. Должность, фамилия и инициалы должностного лица (лиц) территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в должностные обязанности которого (-ых) в соответствии с Положением о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)[[17]](#footnote-17), должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по данному виду контроля (надзора), в том числе проведение профилактических мероприятий и контрольных (надзорных) мероприятий (далее – инспектор (-ы)[[18]](#footnote-18)), проводящего (-щих) контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего (-щих) проверочный лист:

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

10. Список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований:

| № | Вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы | | | | |  | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Да | Нет | Непри-менимо | Примечание[[19]](#footnote-19) | Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов | |
|  | **I. Общие требования** |  |  |  |  |  | |
|  | Осуществляется ли хозяйствующим субъектом производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий? |  |  |  |  | П. 2.1 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Проводятся ли в рамках производственного контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью лабораторные исследований и измерений с привлечением испытательных лабораторных центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с законодательством Российской Федерации? |  |  |  |  | П.2.1 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения? |  |  |  |  | П.2.2, 8.1.10 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения (в случае отсутствия централизованной системы водоснабжения и водоотведения)? |  |  |  |  | П.2.2 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)? |  |  |  |  | П.2.2 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Исключается ли использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей? |  |  |  |  | П.2.3 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции? |  |  |  |  | П.2.6 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Проведено/проводится ли обследование технического состояния системы вентиляции перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет? |  |  |  |  | П.2.6 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха? |  |  |  |  | П.2.6 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Проводится ли микробиологическое исследование на наличие легионелл в централизованных системах кондиционирования и увлажнения воздуха, визуальное выявление микробного загрязненных участков и поверхностей (биопленок) в рамках производственного контроля с периодичностью не реже 2 раз в год (при наличии на объекте централизованных систем кондиционирования и увлажнения воздуха, за исключением кондиционирующих установок малой мощности без увлажнения воздуха и сплит-систем)? |  |  |  |  | Пп. 132, 3216 СанПиН 3.3686-21 | |
|  | Организуются ли профилактические мероприятия (с периодичностью не реже 1 раза в год), включающие общую очистку и промывку системы, физическую и (или) химическую дезинфекцию, резкое повышение температуры воды в системе до 65 °C и выше, применение дезинфицирующих средств, обладающих способностью разрушать и предотвращать образование новых микробных биопленок (при наличии на объекте централизованных систем кондиционирования и увлажнения воздуха)? |  |  |  |  | Пп. 132, 3217, 3218 СанПиН 3.3686-21 | |
|  | Является ли вентиляция объекта автономной (в случае его размещения в многоквартирном жилом доме, за исключением вентиляции нежилых помещений, выбросы которых не будут приводить к превышению гигиенических нормативов качества атмосферного воздуха, установленных для территорий жилой застройки)? |  |  |  |  | П.128 СанПиН 2.1.3684-21 | |
|  | Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком? |  |  |  |  | П.2.7 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | П.2.7 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)? |  |  |  |  | П.2.7 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Не допускается ли скопление мусора на территории земельного участка? |  |  |  |  | П.2.8 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории? |  |  |  |  | П.2.8 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками? |  |  |  |  | П.2.9 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема (в случае использования собственных мусоросборников)? |  |  |  |  | П.2.9 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Имеет ли контейнерная площадка для сбора твердых коммунальных отходов твердое покрытие (при наличии в организации)? |  |  |  |  | П.2.10 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Превышают ли размеры площадки площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны (при наличии в организации)? |  |  |  |  | П.2.10 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Имеет ли контейнерная площадка подъездной путь (при наличии в организации)? |  |  |  |  | П.3 СанПиН 2.1.3684-21 | |
|  | Имеет ли контейнерная площадка уклон для отведения талых и дождевых сточных вод? |  |  |  |  | П.3 СанПиН 2.1.3684-21 | |
|  | Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки? |  |  |  |  | П.3 СанПиН 2.1.3684-21 | |
|  | Обеспечено ли нормативное расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до многоквартирных жилых домов, индивидуальных жилых домов, детских игровых и спортивных площадок, зданий и игровых, прогулочных и спортивных площадок организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи? |  |  |  |  | Пп.4,8 СанПиН 2.1.3684-21 | |
|  | Соблюдены ли требования к максимальному количеству мусоросборников, устанавливаемых на контейнерных площадках? |  |  |  |  | П.6 СанПиН 2.1.3684-21 | |
|  | Предусмотрены ли контейнеры для каждого вида отходов или группы однородных отходов, исключающие смешивание различных видов отходов или групп отходов, либо групп однородных отходов (в случае раздельного накопления отходов)? |  |  |  |  | П.7 СанПиН 2.1.3684-21 | |
|  | Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки и (или) специальной площадки в соответствии с требованиями? |  |  |  |  | П.8 СанПиН 2.1.3684-21 | |
|  | Не допускается ли промывка контейнеров и (или) бункеров на контейнерных площадках? |  |  |  |  | П.8 СанПиН 2.1.3684-21 | |
|  | Исключена ли возможность попадания отходов из мусоросборников на контейнерную площадку, очищается ли контейнерная площадка и (или) специальной площадки после погрузки ТКО в мусоровоз (в случае ее загрязнения)? |  |  |  |  | Пп.9,10 СанПиН 2.1.3684-21 | |
|  | Не превышается ли срок временного накопления несортированных ТКО? |  |  |  |  | Пп.11, 13 СанПиН 2.1.3684-21  Пп.11, ~~13~~ СанПиН 2.1.3684-21 | |
|  | Исключена ли сортировка отходов из мусоросборников на контейнерных площадках? |  |  |  |  | П.12 СанПиН 2.1.3684-21 | |
|  | Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к обращению с отходами производства и потребления? |  |  |  |  | П.212 СанПиН 2.1.3684-21 | |
|  | Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ? |  |  |  |  | П.2.11 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря? |  |  |  |  | П.2.11 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание? |  |  |  |  | П.2.11 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | П.2.11 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? |  |  |  |  | П.2.12 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия синантропных членистоногих и грызунов? |  |  |  |  | П.133 СанПиН 3.3686-21 | |
|  | Выполняются ли требования по запрету курения табака в помещениях? |  |  |  |  | Ст. 10, 11, 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции" | |
|  | Выполнены ли требования к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, а также к порядку его размещения? |  |  |  |  | Ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ,  Приказ Министерства здравоохранения РФ от 20 февраля 2021 г. N 129н "Об утверждении требований к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов и к порядку его размещения" | |
|  | Организовано ли проведение предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудников в соответствии с требованиями действующего законодательства? |  |  |  |  | Ст. 34 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ  П. 58 СанПиН 3.3686-21  Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"  Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" | |
|  | Обеспечен ли «не допуск» к исполнению трудовых обязанностей сотрудников, не прошедших обязательный медицинский осмотр, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, в случае выявления у работника при проведении предварительного или периодического медицинских осмотров острого инфекционного заболевания, а также при наличии медицинских противопоказаний |  |  |  |  | Пп. 61, 63 СанПиН 3.3686-21 | |
|  | Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации? |  |  |  |  | Ст. 35 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ  П.2 ст.5, ст.ст. 9-11 Федерального закона от 17.09.1998 N 157-ФЗ (ред. от 08.12.2020) "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней"  П.64 СанПиН 3.3686-21 | |
|  | Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки? |  |  |  |  | П.62 СанПиН 3.3686-21 | |
|  | Организовано ли прохождение гигиенического воспитания и обучения сотрудников (для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения) с установленной периодичностью? |  |  |  |  | Ст. 36 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ  Пп. 75, 78 СанПиН 3.3686-21 | |
|  | **II. Специальные требования** |  |  |  |  |  | |
|  | Имеется ли автономная система вентиляции (для химчисток, расположенных в торгово-развлекательных центрах, гостиничных комплексах и гипермаркетах)? |  |  |  |  | П.8.1.1 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Прием и выдача изделий не осуществляются в производственном помещении организации? |  |  |  |  | П.8.1.2 СП 2.1.3678-20 | |
|  | При выдаче потребителю изделия упакованы? |  |  |  |  | П.8.1.2 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Отделка стен, потолка и пола в помещениях производится непористыми материалами, исключающими накопление вредных химических веществ? |  |  |  |  | П.8.1.3 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Материалы для покрытия полов в помещениях отделений химической чистки химически стойкие, обеспечивают водонепроницаемость? |  |  |  |  | П.8.1.4 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Обеспечивает ли конструкция полов в помещениях отделений химической чистки отвод стоков при проливах и влажной уборке помещений? |  |  |  |  | П. 8.1.4 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Используют ли для отделки, облицовки и окраски помещений материалы, устойчивые к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | П. 8.1.5 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Не допускается спуск сточных вод на пол производственного помещения? |  |  |  |  | П. 8.1.6 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Не допускается устройство открытых желобов для стока в канализацию? |  |  |  |  | П. 8.1.6 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Осуществляются ли в организациях химической чистки мероприятия по дератизации в соответствии с санитарными правилами по профилактике и управлению рисками инфекционных и паразитарных болезней? |  |  |  |  | П.2.12 СП 2.1.3678-20  П. 8.1.7 СП 2.1.3678-20  П. 8.4.8 СП 2.1.3678-20  Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21 | |
|  | Осуществляются ли в организациях химической чистки мероприятия по дезинсекции в соответствии с санитарными правилами по профилактике и управлению рисками инфекционных и паразитарных болезней? |  |  |  |  | П.2.12 СП 2.1.3678-20  П. 8.1.7 СП 2.1.3678-20  П. 8.4.8 СП 2.1.3678-20  Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21 | |
|  | Осуществляется ли ежедневно влажная уборка помещений химчистки с использованием моющих средств? |  |  |  |  | П. 8.1.8 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Проводиться ли ежемесячно уборка помещений с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников, с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | П. 8.1.9 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Обеспечивает ли планировка прачечной последовательность технологического процесса? |  |  |  |  | П.8.3.2 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Не допускается ли пересечение потоков чистого и грязного белья, (кроме прачечных самообслуживания)? |  |  |  |  | П.8.3.3 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Имеются ли в прачечной два отделения, изолированные друг от друга, (кроме прачечных самообслуживания)? |  |  |  |  | П.8.3.4 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Имеются ли в прачечной отдельные технологические линии для стирки белья из медицинских организаций (в случае работы с медицинскими организациями)? |  |  |  |  | П.8.3.4 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Отделка пола и стен помещений на всю высоту выполнена из материалов, устойчивых к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | П. 8.3.5 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Имеется ли гидроизоляция полов и стен в производственных помещениях прачечных? |  |  |  |  | П. 8.3.5 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Имеется ли отдельный вход в прачечную, (кроме прачечных самообслуживания)? |  |  |  |  | П. 8.3.6 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Проводится ли ежемесячно уборка в помещениях прачечной с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников, с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | П. 8.3.7 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Имеется ли отдельный уборочный инвентарь для уборки основных и вспомогательных помещений, туалетов? |  |  |  |  | П. 8.3.7 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Имеется ли маркировка уборочного инвентаря (ведра, тазы, швабры) с указанием видов уборочных работ? |  |  |  |  | П. 8.3.7 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Уборочный инвентарь используется по назначению? |  |  |  |  | П. 8.3.7 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Организовано ли хранение уборочного инвентаря в выделенном помещении (или шкафчике)? |  |  |  |  | П. 8.3.7 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Осуществляется ли по окончании уборки обработка и просушивание уборочного инвентаря моющими и дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | П. 8.3.7 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Проводится ли в помещениях прачечной еженедельная дезинфекция? |  |  |  |  | П. 8.3.8 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Имеются ли входы, изолированные от жилых помещений (при размещении пунктов приема-выдачи в многоквартирных домах)? |  |  |  |  | П. 8.3.8 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Соблюдается ли требование по недопущению хранения чистого белья непосредственно на полу? |  |  |  |  | П. 8.3.8 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Выдача чистого белья производится в упаковке? |  |  |  |  | П. 8.3.8 СП 2.1.3678-20 | |
|  | Перевозка белья от пунктов приема-выдачи до производственных помещений прачечных и от помещений прачечных до пунктов приема-выдачи осуществляется в закрытых мешках или пакетах? |  |  |  |  | П. 8.3.8 СП 2.1.3678-20 | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

*(инициалы, фамилия, должность инспектора (-ов) (подпись) (дата)*

*в соответствии с пунктом 9 настоящей формы*

Приложение № 5

к приказу Роспотребнадзора

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**ФОРМА**

|  |
| --- |
| поле для нанесения  QR-кода[[20]](#footnote-20) |

**Проверочный лист**

**(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемый Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности парикмахерских, салонов красоты, соляриев[[21]](#footnote-21)**

Настоящая форма проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемая Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности парикмахерских, салонов красоты, соляриев.

1. Наименование территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

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

2. Наименование и реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы проверочного листа:

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

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

3. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

4. Объект контроля (надзора), в отношении которого проводится контрольное (надзорное) мероприятие

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

5. 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, место нахождения юридического лица, адрес юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющегося контролируемым лицом:

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

6. Место (места) проведения контрольного (надзорного) мероприятия с заполнением проверочного листа:

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

7. Реквизиты решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного руководителем, заместителем руководителя территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

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

*(дата и номер документа, должность, фамилия и инициалы должностного лица, подписавшего документ)*

8. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

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

9. Должность, фамилия и инициалы должностного лица (лиц) территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в должностные обязанности которого (-ых) в соответствии с Положением о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)[[22]](#footnote-22), должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по данному виду контроля (надзора), в том числе проведение профилактических мероприятий и контрольных (надзорных) мероприятий (далее – инспектор (-ы)[[23]](#footnote-23)), проводящего (-щих) контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего (-щих) проверочный лист:

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

10. Список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы | | | | Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов |
| Да | Нет | Непри-менимо | Приме-чание[[24]](#footnote-24) |
|  | **I. Общие требования** |  |  |  |  |  |
|  | Осуществляется ли хозяйствующим субъектом производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий? |  |  |  |  | П. 2.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводятся ли в рамках производственного контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью лабораторные исследований и измерений с привлечением испытательных лабораторных центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с законодательством Российской Федерации? |  |  |  |  | П.2.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции? |  |  |  |  | П.2.6 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проведено/проводится ли обследование технического состояния системы вентиляции перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет? |  |  |  |  | П.2.6 СП 2.1.3678-20 |
|  | Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха? |  |  |  |  | П.2.6 СП 2.1.3678-20 |
|  | Является ли вентиляция объекта автономной (в случае его размещения в многоквартирном жилом доме, за исключением вентиляции нежилых помещений, выбросы которых не будут приводить к превышению гигиенических нормативов качества атмосферного воздуха, установленных для территорий жилой застройки)? |  |  |  |  | П.128 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком? |  |  |  |  | П.2.7 СП 2.1.3678-20 |
|  | Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | П.2.7 СП 2.1.3678-20 |
|  | Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)? |  |  |  |  | П.2.7 СП 2.1.3678-20 |
|  | Не допускается ли скопление мусора на территории земельного участка? |  |  |  |  | П.2.8 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории? |  |  |  |  | П.2.8 СП 2.1.3678-20 |
|  | Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками? |  |  |  |  | П.2.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема? |  |  |  |  | П.2.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки? |  |  |  |  | П.3 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки и (или) специальной площадки в соответствии с требованиями? |  |  |  |  | П.8 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Исключена ли возможность попадания отходов из мусоросборников на контейнерную площадку, очищается ли контейнерная площадка и (или) специальной площадки после погрузки ТКО в мусоровоз (в случае ее загрязнения)? |  |  |  |  | Пп.9,10 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Исключена ли сортировка отходов из мусоросборников, а также из мусоровозов на контейнерных площадках? |  |  |  |  | П.12 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к обращению с отходами производства и потребления? |  |  |  |  | П.212 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ? |  |  |  |  | П.2.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря? |  |  |  |  | П.2.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание? |  |  |  |  | П.2.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | П.2.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Отсутствуют ли в помещениях насекомые и следы их жизнедеятельности? |  |  |  |  | П.2.12 СП 2.1.3678-20 |
|  | Отсутствуют ли в помещениях грызуны и следы их жизнедеятельности? |  |  |  |  | П.2.12 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)? |  |  |  |  | Пп.88, 98, 101 СанПиН 3.3686-21  П. 130 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)? |  |  |  |  | Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия синантропных членистоногих? |  |  |  |  | П.133 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия грызунов? |  |  |  |  | П.133 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Проводится ли ежедневно в местах массового пребывания людей профилактическая дезинфекция силами обученного персонала (в санитарных узлах для персонала и посетителей)? |  |  |  |  | П. 130 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Выполняются ли требования по запрету курения табака в помещениях? |  |  |  |  | Ст. 10, 11, 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции" |
|  | Выполнены ли требования к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, а также к порядку его размещения? |  |  |  |  | Ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ,  Приказ Минздрава России от 12.05.2014 N 214н "Об утверждении требований к знаку о запрете курения и к порядку его размещения" |
|  | Организовано ли проведение предварительных медицинских осмотров сотрудников в соответствии с требованиями действующего законодательства? |  |  |  |  | Ст. 34 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ  П. 58 СанПиН 3.3686-21  Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"  Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" |
|  | Организовано ли проведение периодических медицинских осмотров сотрудников в соответствии с требованиями действующего законодательства? |  |  |  |  | Ст. 34 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ  П. 58 СанПиН 3.3686-21  Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"  Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" |
|  | Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации? |  |  |  |  | Ст. 35 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ  П.2 ст.5, ст.ст. 9-11 Федерального закона от 17.09.1998 N 157-ФЗ (ред. от 08.12.2020) "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней"  П.64 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки? |  |  |  |  | П.62 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Организовано ли прохождение гигиенического воспитания и обучения сотрудников (для работников, деятельность которых связана с бытовым обслуживанием населения) с установленной периодичностью? |  |  |  |  | Ст. 36 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ  Пп. 75, 78 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Соответствует ли качество реализуемой (и/или используемой для обеспечения работы предприятия) продукции производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд требованиям технических регламентов и действующего санитарного законодательства по показателям качества и безопасности? |  |  |  |  | ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции»  ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности»  ТР ТС 019 /2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты»  ТР ТС 004 /2011 «О безопасности низковольтного оборудования»  ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебели»  ТРТС 007/2011"О безопасности продукции,предназначенной для детей и подростков"  ТР ТС 008/2011"О безопасности игрушек"  ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»  «Единый перечень продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза» и «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299) |
|  | Соответствует ли качество реализуемой (и/или используемой для обеспечения работы предприятия) продукции производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд требованиям технических регламентов и действующего санитарного законодательства по маркировке? |  |  |  |  | ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции»  ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности»  ТР ТС 019 /2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты»  ТР ТС 004 /2011 «О безопасности низковольтного оборудования»  ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебели»  ТРТС 007/2011"О безопасности продукции,предназначенной для детей и подростков"  ТР ТС 008/2011"О безопасности игрушек"  ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»  «Единый перечень продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза» и «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299) |
|  | Соответствует ли качество реализуемой (и/или используемой для обеспечения работы предприятия) продукции производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд требованиям технических регламентов и действующего санитарного законодательства по процедуре подтверждения соответствия продукции требованиям нормативов? |  |  |  |  | ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции»  ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности»  ТР ТС 019 /2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты»  ТР ТС 004 /2011 «О безопасности низковольтного оборудования»  ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебели»  ТРТС 007/2011"О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков"  ТР ТС 008/2011"О безопасности игрушек"  ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»  «Единый перечень продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза» и «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299) |
|  | **II. Специальные требования** |  |  |  |  |  |
|  | Оборудованы ли организации коммунально-бытового назначения, оказывающие парикмахерские и косметические услуги, системами централизованного водоснабжения? |  |  |  |  | П.8.2.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли организации коммунально-бытового назначения, оказывающие парикмахерские и косметические услуги, системами централизованной канализации? |  |  |  |  | П.8.2.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли помещения организации коммунально-бытового назначения, оказывающей парикмахерские и косметические услуги, автономными системами водоснабжения (при отсутствии в населенном пункте централизованных систем водоснабжения и канализации)? |  |  |  |  | П.8.2.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли помещения организации коммунально-бытового назначения, оказывающей парикмахерские и косметические услуги, автономными системами канализации (при отсутствии в населенном пункте централизованных систем водоснабжения и канализации)? |  |  |  |  | П.8.2.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеют ли нагревательные приборы поверхность, позволяющую осуществлять влажную уборку? |  |  |  |  | П.8.2.2 СП 2.1.3678-20 |
|  | Предусмотрено ли проветривание или естественная вытяжная вентиляция в организациях, в которых количество рабочих мест составляет не более трех и отсутствует общеобменная механическая приточно-вытяжная вентиляция? |  |  |  |  | П.8.2.3 СП 2.1.3678-20 |
|  | Предусмотрено ли комбинированное освещение (общее и местное) в маникюрных и педикюрных кабинетах? |  |  |  |  | П.8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
|  | Предусмотрено ли комбинированное освещение (общее и местное) в кабинетах декоративной косметики? |  |  |  |  | П.8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
|  | Организовано ли в помещениях парикмахерских общее освещение? |  |  |  |  | П.8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
|  | Размещены ли кабинеты оказания разных услуг в отдельных помещениях? |  |  |  |  | П.8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдаются ли гигиенические требования к воздухообмену помещений при размещении отдельных рабочих мест для маникюра в помещениях общественных зданий, торговых центров? |  |  |  |  | П.8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдаются ли гигиенические требования к параметрам микроклимата при размещении отдельных рабочих мест для маникюра в помещениях общественных зданий, торговых центров? |  |  |  |  | П.8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли требование при размещении отдельных рабочих мест для маникюра в помещениях общественных зданий, торговых центров при условии их оборудования системами водоснабжения, канализации и раковиной для мытья рук? |  |  |  |  | П.8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли требование последовательности при выполнение услуг маникюра и педикюра на одном рабочем месте мастера, с соблюдением требований настоящих правил к обработке инструмента и оборудования? |  |  |  |  | П.8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеются в педикюрных кабинетах не менее 2-х ванн для ног с подводкой горячей и холодной воды? |  |  |  |  | П.8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеются в педикюрных кабинетах отдельная раковина для мытья рук? |  |  |  |  | П.8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
|  | Изолированы ли в косметических кабинетах рабочие места перегородками высотой 1,8 метра? |  |  |  |  | П.8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли рабочие места мебелью, позволяющей проводить обработку моющими и дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | П.8.2.5 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли рабочие места парикмахеров креслами, туалетными столами с раковинами для мытья волос (при отсутствии специального места для мытья волос)? |  |  |  |  | П. 8.2.6 СП 2.1.3678-20 |
|  | Наличие в парикмахерской: |  |  |  |  | П. 8.2.7 СП 2.1.3678-20 |
| мест для хранения одежды посетителей, |  |  |  |  | П. 8.2.7 СП 2.1.3678-20 |
| подсобных, вспомогательных помещений (туалеты, кладовые) |  |  |  |  | П. 8.2.7 СП 2.1.3678-20 |
| помещений или мест для хранения инвентаря |  |  |  |  | П. 8.2.7 СП 2.1.3678-20 |
| помещений или мест для хранения мусора |  |  |  |  | П. 8.2.7 СП 2.1.3678-20 |
| помещений или мест для хранения мусора  остриженных волос |  |  |  |  | П. 8.2.7 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли помещение для хранения чистого белья оборудованное стеллажами или шкафами? |  |  |  |  | П. 8.2.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли помещение для хранения парфюмерно-косметических средств, оборудованное стеллажами или шкафами? |  |  |  |  | П. 8.2.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли помещение для хранения грязного белья, оборудованное емкостями с крышками, покрытие которых позволяет проводить их мытье и дезинфекцию. |  |  |  |  | П. 8.2.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | При использовании организацией многоразового белья, оно хранится в помещении для хранения чистого белья? |  |  |  |  | П. 8.2.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на использование в солярии оборудования с диапазоном ультрафиолетового излучения УФ-С? |  |  |  |  | П. 8.2.10 СП 2.1.3678-20 |
|  | В состав помещений, где расположены кабины соляриев, при отсутствии других услуг, оказываемых данной организацией, входит зона, в которой обеспечивается защита оператора от ультрафиолетовых лучей? |  |  |  |  | П. 8.2.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудована ли зона оператора пультом дистанционного управления солярием (соляриями), исключающим самовольное изменение времени сеанса посетителем? |  |  |  |  | П. 8.2.12 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудовано ли помещение для эксплуатации соляриев приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, обеспечивающей трехкратный воздухообмен в час? |  |  |  |  | П. 8.2.13 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечивается ли при отсутствии приточно-вытяжной вентиляции естественный приток воздуха в помещение в случае установки аппаратов (соляриев), оборудованных собственной системой вентиляции? |  |  |  |  | П. 8.2.13 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечивается ли соответствие температуры воздуха в кабине солярия требованиям технической документации на данный аппарат, но не выше значения температуры, составляющего 28 °C? |  |  |  |  | П. 8.2.14 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечивается ли соответствие влажности воздуха в кабине солярия требованиям технической документации на данный аппарат, но не выше значения температуры, составляющего 28 °C? |  |  |  |  | П. 8.2.14 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соответствует ли значение температуры воздуха в помещении, в котором размещается кабина солярия, диапазону от 18 до 24 °C? |  |  |  |  | П. 8.2.14 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдаются ли требования по замене ламп при нормативной выработке часов, указанных в техническом паспорте ламп? |  |  |  |  | П. 8.2.15 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обрабатываются ли все поверхности кабины солярия, с которыми контактировал посетитель, после каждого сеанса дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | П. 8.2.16 СП 2.1.3678-20 |
|  | Предоставляются ли посетителям при использовании вертикального солярия одноразовые полотенца для пола кабины солярия или одноразовые тапочки? |  |  |  |  | П. 8.2.16 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли периодическая очистка вентиляционных отверстий внутри аппарата с периодичностью, указанной в инструкции по эксплуатации? |  |  |  |  | П. 8.2.17 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соответствие допустимой интенсивности ультрафиолетового излучения изделий бытового назначения облучающего действия требованиям гигиенических нормативов в зависимости от длины волны генерируемого излучения? |  |  |  |  | П 8.2.18 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли доступ работников и посетителей к умывальнику? |  |  |  |  | П. 8.2.19 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли доступ работников и посетителей к туалету? |  |  |  |  | П. 8.2.19 СП 2.1.3678-20 |
|  | Осуществляются ли в организациях, оказывающих парикмахерские и косметические услуги: |  |  |  |  | П.2.12 СП 2.1.3678-20  П. 8.2.20 СП 2.1.3678-20  Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21 |
| ежедневная профилактическая дезинфекция, включающая обеззараживание пола, стен, мебели, оборудования и инструментов, используемых для оказания услуги, воздуха (проветривание) |  |  |  |  | П.2.12 СП 2.1.3678-20  П. 8.2.20 СП 2.1.3678-20  Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21 |
| дезинсекция |  |  |  |  | П.2.12 СП 2.1.3678-20  П. 8.2.20 СП 2.1.3678-20  Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21 |
| дератизация |  |  |  |  | П.2.12 СП 2.1.3678-20  П. 8.2.20 СП 2.1.3678-20  Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Имеются ли в помещениях организаций, оказывающих парикмахерские услуги, и салонах красоты помещения либо места для дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации инструментов при проведении таких работ самостоятельно, оборудованное раковиной с подводкой горячей и холодной воды? |  |  |  |  | П. 8.2.20 СП 2.1.3678-20 |
|  | Применяются ли физические методы и (или) химические дезинфекционные средства в целях проведения профилактической дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации ? |  |  |  |  | П. 8.2.21 СП 2.1.3678-20 |
|  | Регистрируются ли сведения о предстерилизационной очистке и стерилизации в бумажном или электронном виде? |  |  |  |  | П. 8.2.21 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли требование о применении стерильных инструментов и материалов при проведении всех манипуляций, которые могут привести к повреждению кожных покровов и слизистых оболочек? |  |  |  |  | П. 8.2.21 СП 2.1.3678-20 |
|  | Заменяется ли после каждого клиента тампон, применяемый для смачивания волос раствором при выполнении химической завивки? |  |  |  |  | П. 8.2.21 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли требование по мытью под проточной водой с моющими средствами зажимов, бигуди, колпаков и сеток для химической завивки волос, шапочек для мелирования после каждого посетителя? |  |  |  |  | П. 8.2.22 СП 2.1.3678-20 |
|  | Расчески для стрижки волос моют под проточной водой после каждого посетителя, помещают в стерилизаторы, или в растворах дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях? |  |  |  |  | П. 8.2.23 СП 2.1.3678-20 |
|  | Щетки для стрижки волос моют под проточной водой после каждого посетителя, помещают в стерилизаторы, или в растворах дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях? |  |  |  |  | П. 8.2.23 СП 2.1.3678-20 |
|  | Ножницы для стрижки волос моют под проточной водой после каждого посетителя, помещают в стерилизаторы, или в растворах дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях? |  |  |  |  | П. 8.2.23 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли требование по обработке дезинфицирующим средством, в соответствии с инструкцией по применению, съемных ножей электрических бритв, лезвий опасных бритв после использования? |  |  |  |  | П. 8.2.24 СП 2.1.3678-20 |
|  | Подушка, подкладываемая под ногу при проведении педикюра, имеет ли клеенчатый чехол, который после каждого использования обрабатывается дезинфицирующим раствором, в концентрациях, применяемых при грибковых заболеваниях? |  |  |  |  | П. 8.2.25 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли требование по обработке (протиранию) ванны для ног после каждого посетителя дезинфекционным средством в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфекционного средства по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях? |  |  |  |  | П.8.2.26 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли требование по дезинфекции ванночки для рук после каждого посетителя  путем полного погружения в дезинфицирующий раствор в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфекционного средства по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях? |  |  |  |  | П.8.2.26 СП 2.1.3678-20 |
|  | Используются ли одноразовые салфетки для каждого посетителя при выполнении маникюра, педикюра? |  |  |  |  | П. 8.2.27 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли в наличие для одного рабочего места не менее трех минимальных наборов типовых инструментов, либо сменных одноразовых элементов инструмента для обслуживания одного посетителя? |  |  |  |  | П. 8.2.28 СП 2.1.3678-20 |
|  | Инструменты для маникюра, педикюра, татуажа, пирсинга, пилинга, марлевые салфетки, ватные шарики, а также другие расходные материалы стерилизуются в стерилизаторах упакованными в стерилизационные упаковочные материалы и в них же хранятся (с указанием на пакете даты стерилизации)? |  |  |  |  | П. 8.2.29 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли требование по использованию одноразовых стерильно упакованных ватных дисков, марлевых салфеток, ватных шариков? |  |  |  |  | П. 8.2.29 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли дезинфекция электродов к косметическому оборудованию и приборов перед каждым посетителем? |  |  |  |  | П. 8.2.30 СП 2.1.3678-20 |
|  | Инструменты, используемые для манипуляций, при которых возможно повреждение кожных покровов или слизистых оболочек (маникюр, педикюр, татуаж, пирсинг, пилинг, скраб-пилинг, косметологические услуги), после каждого посетителя промывают в проточной воде, затем просушивают и обрабатывают дезинфицирующим средством, выдержав время экспозиции согласно инструкции по применению, и в концентрациях, применяемых при вирусных гепатитах? |  |  |  |  | П.8.2.31 СП 2.1.3678-20 |
|  | После окончания дезинфекции инструменты подвергают предстерилизационной очистке и стерилизации? |  |  |  |  | П.8.2.31 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли трехдневный запас средств для проведения дезинфекционных мероприятий: дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации? |  |  |  |  | П. 8.2.32 СП 2.1.3678-20 |
|  | Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств снабжены крышками? |  |  |  |  | П. 8.2.32 СП 2.1.3678-20 |
|  | Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием названия средства? |  |  |  |  | П. 8.2.32 СП 2.1.3678-20 |
|  | Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием его концентрации? |  |  |  |  | П. 8.2.32 СП 2.1.3678-20 |
|  | Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием назначения? |  |  |  |  | П. 8.2.32 СП 2.1.3678-20 |
|  | Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указание даты приготовления рабочего раствора или даты окончания срока годности для готовых растворов? |  |  |  |  | П. 8.2.32 СП 2.1.3678-20 |
|  | Для обслуживания посетителей используется чистое белье? |  |  |  |  | П 8.2.34 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли запас чистого белья в количестве, обеспечивающем его индивидуальное применение для каждого посетителя? |  |  |  |  | П 8.2.34 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли требование по раздельному хранению чистого, использованного белья, парфюмерно-косметических, а также моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | П 8.2.34 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли требование по организации стирки использованного белья после каждого посетителя, а одноразового белья - удалению (утилизации)? |  |  |  |  | П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли требование по организации централизованной стирки использованного белья и рабочей одежды? |  |  |  |  | П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли требование по организации стирки использованного белья и рабочей одежды в парикмахерской при наличии отдельного оборудованного помещения? |  |  |  |  | П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Стирка белья и рабочей одежды производиться раздельно (в парикмахерской при наличии отдельного оборудованного помещения)? |  |  |  |  | П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Организовано ли раздельное хранение рабочей и личной одежды работников? |  |  |  |  | П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли периодичность проведения влажной уборки помещений (протирка полов, мебели, оборудования, подоконников, дверей) не менее 2 раз в день с использованием моющих и дезинфицирующих средств или средств, обладающих одновременно моющим и дезинфицирующим действием? |  |  |  |  | П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли отдельный уборочный инвентарь для уборки основных и вспомогательных помещений, а также туалетов? |  |  |  |  | П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Промаркирован ли уборочный инвентарь (ведра, тазы, швабры) с указанием видов уборочных работ? |  |  |  |  | П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Используется ли уборочный инвентарь по назначению? |  |  |  |  | П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обрабатывается ли уборочный инвентарь? |  |  |  |  | П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Хранится ли уборочный инвентарь в выделенном помещении (или шкафчике)? |  |  |  |  | П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обрабатывают ли по окончании уборки инвентарь моющими и дезинфицирующими средствами и просушивают? |  |  |  |  | П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли периодичность проведения во всех помещениях не реже 1 раза в неделю уборки в соответствии с графиком, утвержденным администрацией, с мытьем и обработкой дезинфицирующими растворами стен, полов, плинтусов, дверей, окон (изнутри), мебели и оборудования? |  |  |  |  | П. 8.2.36 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли требование по сбору остриженных волос в совок непосредственно у кресла и складывание в одноразовые полиэтиленовые пакеты для мусора (мешки из крафт-бумаги), которые закрывают, перевязывают, хранят в подсобном помещении и удаляют (утилизируют) вместе с твердыми коммунальными отходами? |  |  |  |  | П. 8.2.37 СП 2.1.3678-20 |
|  | Осуществляется ли в организациях, оказывающих косметические и парикмахерские услуги, производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля за: |  |  |  |  | П. 8.2.38 СП 2.1.3678-20 |
| параметрами микроклимата (в теплый и холодный период года)? |  |  |  |  | П. 8.2.38 СП 2.1.3678-20 |
| уровнями искусственной освещенности (1 раз в год)? |  |  |  |  | П. 8.2.38 СП 2.1.3678-20 |
| качеством проведения стерилизации инструментов (2 раза в год)? |  |  |  |  | П. 8.2.38 СП 2.1.3678-20 |
| эффективностью работы стерилизационного оборудования (2 раза в год)? |  |  |  |  | П. 8.2.38 СП 2.1.3678-20 |
|  | Осуществляется ли бактериологическийконтроль стерилизационного оборудования после установки, ремонта и в ходе эксплуатации? |  |  |  |  | П. 8.2.38 СП 2.1.3678-20 |
|  | Осуществляется ли контроль качества каждого цикла стерилизации посредством химических индикаторов? |  |  |  |  | П. 8.2.38 СП 2.1.3678-20 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

*(инициалы, фамилия, должность инспектора (-ов) (подпись) (дата)*

*в соответствии с пунктом 9 настоящей формы*

Приложение № 6

к приказу Роспотребнадзора

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**ФОРМА**

|  |
| --- |
| поле для нанесения  QR-кода[[25]](#footnote-25) |

**Проверочный лист**

**(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемый Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности бань и саун[[26]](#footnote-26)**

Настоящая форма проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемая Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ее территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности бань и саун.

1. Наименование территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

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

2. Наименование и реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы проверочного листа:

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

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

3. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

4. Объект контроля (надзора), в отношении которого проводится контрольное (надзорное) мероприятие

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

5. 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, место нахождения юридического лица, адрес юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющегося контролируемым лицом:

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

6. Место (места) проведения контрольного (надзорного) мероприятия с заполнением проверочного листа:

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

7. Реквизиты решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного руководителем, заместителем руководителя территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

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

*(дата и номер документа, должность, фамилия и инициалы должностного лица, подписавшего документ)*

8. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

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

9. Должность, фамилия и инициалы должностного лица (лиц) территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в должностные обязанности которого (-ых) в соответствии с Положением о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)[[27]](#footnote-27), должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по данному виду контроля (надзора), в том числе проведение профилактических мероприятий и контрольных (надзорных) мероприятий (далее – инспектор (-ы)[[28]](#footnote-28)), проводящего (-щих) контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего (-щих) проверочный лист:

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

10. Список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований:

| № | Вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы | | | | Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Да | Нет | Непри-менимо | Приме-чание[[29]](#footnote-29) |  |
|  | **I. Общие требования** |  |  |  |  |  |
|  | Осуществляется ли хозяйствующим субъектом производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий? |  |  |  |  | П. 2.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводятся ли в рамках производственного контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью лабораторные исследования и измерения с привлечением испытательных лабораторных центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с законодательством Российской Федерации? |  |  |  |  | П.2.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения? |  |  |  |  | П.2.2 СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения (в случае отсутствия централизованной системы водоснабжения и водоотведения)? |  |  |  |  | П.2.2 СП 2.1.3678-20 |
|  | Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)? |  |  |  |  | П.2.2 СП 2.1.3678-20 |
|  | Исключается ли использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей? |  |  |  |  | П.2.3 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции? |  |  |  |  | П.2.6 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проведено/проводится ли обследование технического состояния системы вентиляции перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет? |  |  |  |  | П.2.6 СП 2.1.3678-20 |
|  | Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха? |  |  |  |  | П.2.6 СП 2.1.3678-20 |
|  | Организуются ли профилактические мероприятия (с периодичностью не реже 1 раза в год), включающие общую очистку и промывку системы, физическую и (или) химическую дезинфекцию, резкое повышение температуры воды в системе до 65 °C и выше, применение дезинфицирующих средств, обладающих способностью разрушать и предотвращать образование новых микробных? |  |  |  |  | Пп. 132, 3217, 3218 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком? |  |  |  |  | П.2.7 СП 2.1.3678-20 |
|  | Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | П.2.7 СП 2.1.3678-20 |
|  | Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)? |  |  |  |  | П.2.7 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдается ли запрет на скопление мусора на территории земельного участка (для территории земельного участка, используемого хозяйствующим субъектом на праве собственности или ином законном основании – (далее – собственная территория)? |  |  |  |  | П.2.8 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории? |  |  |  |  | П.2.8 СП 2.1.3678-20 |
|  | Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками? |  |  |  |  | П.2.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема? |  |  |  |  | П.2.9 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки? |  |  |  |  | П.3 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки? |  |  |  |  | П.3 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки в соответствии с требованиями? |  |  |  |  | П.8 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Соблюдается ли запрет на промывку контейнеров и (или) бункеров на контейнерных площадках? |  |  |  |  | П.8 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Исключена ли возможность попадания отходов из мусоросборников на контейнерную площадку, очищается ли контейнерная площадка и (или) специальной площадки после погрузки ТКО в мусоровоз (в случае ее загрязнения)? |  |  |  |  | Пп.9,10 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Соблюдается ли срок временного накопления несортированных ТКО? |  |  |  |  | П.11 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Соблюдается ли срок вывоза КГО? |  |  |  |  | П. 13 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Исключена ли сортировка отходов из мусоросборников,а также из мусоровозов на контейнерных площадках? |  |  |  |  | П.12 СанПиН 2.1.3684-21 |
|  | Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ? |  |  |  |  | П.2.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря? |  |  |  |  | П.2.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание? |  |  |  |  | П.2.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | П.2.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? |  |  |  |  | П.2.12 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли при появлении синантропных насекомых и грызунов дезинсекция и дератизация силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (в отсутствие работников и потребителей)? |  |  |  |  | П.2.12 СП 2.1.3678-20  П. 130 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)? |  |  |  |  | Пп.88, 98, 101 СанПиН 3.3686-21  П. 130 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)? |  |  |  |  | Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия синантропных членистоногих и грызунов? |  |  |  |  | П.133 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Проводится ли ежедневно в местах массового пребывания людей профилактическая дезинфекция силами обученного персонала (в санитарных узлах для персонала и посетителей)? |  |  |  |  | П. 130 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Выполняются ли требования по запрету курения табака в помещениях? |  |  |  |  | Ст. 10, 11, 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции" |
|  | Выполнены ли требования к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, а также к порядку его размещения? |  |  |  |  | Ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ,  Приказ Министерства здравоохранения РФ от 20 февраля 2021 г. N 129н "Об утверждении требований к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов и к порядку его размещения" |
|  | Организовано ли проведение предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудников в соответствии с требованиями действующего законодательства? |  |  |  |  | Ст. 34 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ  П. 58 СанПиН 3.3686-21  Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"  Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" |
|  | Обеспечен ли «не допуск» к исполнению трудовых обязанностей сотрудников, не прошедших обязательный медицинский осмотр, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, в случае выявления у работника при проведении предварительного или периодического медицинских осмотров острого инфекционного заболевания, а также при наличии медицинских противопоказаний |  |  |  |  | Пп. 61, 63 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации? |  |  |  |  | Ст. 35 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ  П.2 ст.5, ст.ст. 9-11 Федерального закона от 17.09.1998 N 157-ФЗ (ред. от 08.12.2020) "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней"  П.64 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки? |  |  |  |  | П.62 СанПиН 3.3686-21 |
|  | Организовано ли прохождение гигиенического воспитания и обучения сотрудников (для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения) с установленной периодичностью? |  |  |  |  | Ст. 36 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ  Пп. 75, 78 СанПиН 3.3686-21 |
|  | **II. Специальные требования** |  |  |  |  |  |
|  | Не допускается ли размещение бани в многоквартирном доме? |  |  |  |  | П.8.5.1 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечивается ли принцип поточности при эксплуатации бань, предусматривающий последовательность продвижения посетителей по схеме: гардероб, раздевалка, мыльная, парильная? |  |  |  |  | П.8.5.2 СП 2.1.3678-20 |
|  | Обеспечивается ли размещение туалетов при раздевалках? |  |  |  |  | П.8.5.2 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдаются ли требования настоящих санитарных правил при размещении в бане помещений для оказания услуг маникюра и педикюра (в случае предоставления в бане указанных услуг)? |  |  |  |  | П.8.5.3. СП 2.1.3678-20  П. 8.2 СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдаются ли требования настоящих санитарных правил при размещении в бане помещений для оказания услуг массажа (в случае предоставления в бане указанных услуг)? |  |  |  |  | П. 8.5.3. СП 2.1.3678-20  Раздел IV СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдаются ли требования настоящих санитарных правил при размещении в бане помещений для оказания парикмахерских услуг (в случае предоставления в бане указанных услуг)? |  |  |  |  | П. 8.5.3. СП 2.1.3678-20  П. 8.2СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдаются ли требования настоящих санитарных правил при размещении в бане помещений для оказания косметических услуг (в случае предоставления в бане указанных услуг)? |  |  |  |  | П. 8.5.3. СП 2.1.3678-20  П. 8.2СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдаются ли требования настоящих санитарных правил при размещении в бане прачечной (в случае предоставления в бане указанных услуг)? |  |  |  |  | П. 8.5.3. СП 2.1.3678-20  П. 8.3СП 2.1.3678-20 |
|  | Соблюдаются ли требования настоящих санитарных правил при размещении в бане объектов общественного питания (в случае предоставления в бане указанных услуг)? |  |  |  |  | П. 8.5.3. СП 2.1.3678-20  САНПИН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | Соблюдаются ли требования настоящих санитарных правил при размещении в бане объектов розничной торговли (в случае предоставления в бане указанных услуг)? |  |  |  |  | П. 8.5.3. СП 2.1.3678-20  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  Раздел III, п. 8.5.3 СП 2.1.3678-20;  СП 2.3.6.3668-20 |
|  | Соблюдаются ли требования настоящих санитарных правил при размещении в бане бассейна (в случае предоставления в бане указанных услуг)? |  |  |  |  | П. 8.5.3. СП 2.1.3678-20  П. 6.2. СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли здания бань централизованной системой канализации или локальными очистными сооружениями (в случае отсутствия централизованной канализации)? |  |  |  |  | П.8.5.4. СП 2.1.3678-20 |
|  | Выполнена ли отделка помещений бань из влагостойких и устойчивых к дезинфицирующим средствам материалов? |  |  |  |  | П.8.5.5 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеет ли мебель в помещениях бань влагостойкие и устойчивые к дезинфицирующим средствам поверхности? |  |  |  |  | П.8.5.6. СП 2.1.3678-20 |
|  | Оборудованы ли помещения для мытья скамьями, изготовленными из материалов, устойчивых к воздействию влаги и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | П.8.5.7. СП 2.1.3678-20 |
|  | Выполнены ли ванны и тазы для мытья из материалов, устойчивых к коррозии и обработке дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | П.8.5.8. СП 2.1.3678-20 |
|  | Выполнена ли отделка парильной из строительных материалов, предназначенных для использования при температуре от +20 °C до +160 °C? |  |  |  |  | П.8.5.9. СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли отдельное помещение для хранения чистого белья? |  |  |  |  | П.8.5.10 СП 2.1.3678-20 |
|  | Имеется ли отдельное помещение для хранения использованного белья? |  |  |  |  | П.8.5.10 СП 2.1.3678-20 |
|  | При хранении использованного белья более суток предусмотрена ли возможность для сушки использованного белья? |  |  |  |  | П.8.5.11 СП 2.1.3678-20 |
|  | Уборочный инвентарь промаркирован и используется в соответствии с маркировкой в зависимости от назначения помещений (туалет, входная группа помещений, мыльно-парильное отделение, раздевалка)? |  |  |  |  | П.8.5.12 СП 2.1.3678-20 |
|  | Хранится ли уборочный инвентарь в выделенных помещениях или в отдельном шкафу? |  |  |  |  | П. 8.5.12 СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли на протяжении рабочего дня текущая уборка: мытье полов, скамей в раздевалках, а также мытье пола, скамей из шланга в помещениях мыльных и парильных? |  |  |  |  | П.8.5.13. СП 2.1.3678-20 |
|  | Осуществляется ли ежедневная уборка всех помещений с применением дезинфицирующих средств, в отсутствии посетителей? |  |  |  |  | П.8.5.13. СП 2.1.3678-20 |
|  | Проводится ли 1 раз в неделю уборка помещений бани с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | П.8.5.14. СП 2.1.3678-20 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

*(инициалы, фамилия, должность инспектора (-ов) (подпись) (дата)*

*в соответствии с пунктом 9 настоящей формы*

1. В соответствии с требованиями постановления Правительства Российской Федерации от 16 апреля 2021 г. № 604 «Об утверждении Правил формирования и ведения единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий и о внесении изменения в постановление Правительства Российской Федерации от 28 апреля 2015 г.» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 17, ст. 2971; № 30, ст. 5781). [↑](#footnote-ref-1)
2. Контрольное (надзорное) мероприятие не ограничивается оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых определен в настоящем проверочном листе список вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований. [↑](#footnote-ref-2)
3. Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1100 (Собрание законодательства Российской Федерации, 12.07.2021, № 28 (часть II), ст. 5530). [↑](#footnote-ref-3)
4. В случае проведения контрольного (надзорного) мероприятия несколькими инспекторами в составе группы инспекторов указывается руководитель группы инспекторов. [↑](#footnote-ref-4)
5. Подлежит обязательному заполнению в случае заполнения графы «неприменимо». [↑](#footnote-ref-5)
6. В соответствии с требованиями постановления Правительства Российской Федерации от 16 апреля 2021 г. № 604 «Об утверждении Правил формирования и ведения единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий и о внесении изменения в постановление Правительства Российской Федерации от 28 апреля 2015 г.» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 17, ст. 2971; № 30, ст. 5781). [↑](#footnote-ref-6)
7. Контрольное (надзорное) мероприятие не ограничивается оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых определен в настоящем проверочном листе список вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований. [↑](#footnote-ref-7)
8. Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1100 (Собрание законодательства Российской Федерации, 12.07.2021, № 28 (часть II), ст. 5530). [↑](#footnote-ref-8)
9. В случае проведения контрольного (надзорного) мероприятия несколькими инспекторами в составе группы инспекторов указывается руководитель группы инспекторов. [↑](#footnote-ref-9)
10. В соответствии с требованиями постановления Правительства Российской Федерации от 16 апреля 2021 г. № 604 «Об утверждении Правил формирования и ведения единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий и о внесении изменения в постановление Правительства Российской Федерации от 28 апреля 2015 г.» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 17, ст. 2971; № 30, ст. 5781). [↑](#footnote-ref-10)
11. Контрольное (надзорное) мероприятие не ограничивается оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых определен в настоящем проверочном листе список вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований. [↑](#footnote-ref-11)
12. Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1100 («Собрание законодательства Российской Федерации», 12.07.2021, № 28 (часть II), ст. 5530). [↑](#footnote-ref-12)
13. В случае проведения контрольного (надзорного) мероприятия несколькими инспекторами в составе группы инспекторов указывается руководитель группы инспекторов. [↑](#footnote-ref-13)
14. Подлежит обязательному заполнению в случае заполнения графы «неприменимо». [↑](#footnote-ref-14)
15. В соответствии с требованиями постановления Правительства Российской Федерации от 16 апреля 2021 г. № 604 «Об утверждении Правил формирования и ведения единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий и о внесении изменения в постановление Правительства Российской Федерации от 28 апреля 2015 г.» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 17, ст. 2971; № 30, ст. 5781). [↑](#footnote-ref-15)
16. Контрольное (надзорное) мероприятие не ограничивается оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых определен в настоящем проверочном листе список вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований. [↑](#footnote-ref-16)
17. Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1100 (Собрание законодательства Российской Федерации, 12.07.2021, № 28 (часть II), ст. 5530). [↑](#footnote-ref-17)
18. В случае проведения контрольного (надзорного) мероприятия несколькими инспекторами в составе группы инспекторов указывается руководитель группы инспекторов. [↑](#footnote-ref-18)
19. Подлежит обязательному заполнению в случае заполнения графы «неприменимо». [↑](#footnote-ref-19)
20. В соответствии с требованиями постановления Правительства Российской Федерации от 16 апреля 2021 г. № 604 «Об утверждении Правил формирования и ведения единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий и о внесении изменения в постановление Правительства Российской Федерации от 28 апреля 2015 г.» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 17, ст. 2971; № 30, ст. 5781). [↑](#footnote-ref-20)
21. Контрольное (надзорное) мероприятие не ограничивается оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых определен в настоящем проверочном листе список вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований. [↑](#footnote-ref-21)
22. Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1100 (Собрание законодательства Российской Федерации, 12.07.2021, № 28 (часть II), ст. 5530). [↑](#footnote-ref-22)
23. В случае проведения контрольного (надзорного) мероприятия несколькими инспекторами в составе группы инспекторов указывается руководитель группы инспекторов. [↑](#footnote-ref-23)
24. Подлежит обязательному заполнению в случае заполнения графы «неприменимо». [↑](#footnote-ref-24)
25. В соответствии с требованиями постановления Правительства Российской Федерации от 16 апреля 2021 г. № 604 «Об утверждении Правил формирования и ведения единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий и о внесении изменения в постановление Правительства Российской Федерации от 28 апреля 2015 г.» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 17, ст. 2971; № 30, ст. 5781). [↑](#footnote-ref-25)
26. Контрольное (надзорное) мероприятие не ограничивается оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых определен в настоящем проверочном листе список вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований. [↑](#footnote-ref-26)
27. Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1100 (Собрание законодательства Российской Федерации, 12.07.2021, № 28 (часть II), ст. 5530). [↑](#footnote-ref-27)
28. В случае проведения контрольного (надзорного) мероприятия несколькими инспекторами в составе группы инспекторов указывается руководитель группы инспекторов. [↑](#footnote-ref-28)
29. Подлежит обязательному заполнению в случае заполнения графы «неприменимо». [↑](#footnote-ref-29)