Документ предоставлен [КонсультантПлюс](https://www.consultant.ru)
Зарегистрировано в Минюсте России 25 февраля 2022 г. N 67469

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ

ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ПРИКАЗ

от 24 декабря 2021 г. N 808

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ФОРМ ПРОВЕРОЧНЫХ ЛИСТОВ (СПИСКОВ

КОНТРОЛЬНЫХ ВОПРОСОВ, ОТВЕТЫ НА КОТОРЫЕ СВИДЕТЕЛЬСТВУЮТ

О СОБЛЮДЕНИИ ИЛИ НЕСОБЛЮДЕНИИ КОНТРОЛИРУЕМЫМ ЛИЦОМ

ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ), ПРИМЕНЯЕМЫХ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ

ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ

ЧЕЛОВЕКА, ЕЕ ТЕРРИТОРИАЛЬНЫМИ ОРГАНАМИ И ПОДВЕДОМСТВЕННЫМИ

ЕЙ ФЕДЕРАЛЬНЫМИ ГОСУДАРСТВЕННЫМИ УЧРЕЖДЕНИЯМИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ

ПЛАНОВЫХ КОНТРОЛЬНЫХ (НАДЗОРНЫХ) МЕРОПРИЯТИЙ (РЕЙДОВЫХ

ОСМОТРОВ, ВЫЕЗДНЫХ ПРОВЕРОК) ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ФЕДЕРАЛЬНОГО

ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ

(НАДЗОРА) ЗА ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ПОМЕЩЕНИЙ, ЗДАНИЙ, СООРУЖЕНИЙ,

ОБОРУДОВАНИЯ, А ТАКЖЕ ЗА ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ХОЗЯЙСТВУЮЩИХ

СУБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОДАЖУ ТОВАРОВ, ВЫПОЛНЕНИЕ

ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ РАБОТ ИЛИ ОКАЗАНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ УСЛУГ

В соответствии с частью 1 статьи 53 Федерального закона от 31 июля 2020 г. N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2020, N 31, ст. 5007), подпунктами "а" и "г" пункта 4 Положения о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 30 июня 2021 г. N 1100 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, N 28, ст. 5530), пунктом 3 требований к разработке, содержанию, общественному обсуждению проектов форм проверочных листов, утверждению, применению, актуализации форм проверочных листов, а также случаев обязательного применения проверочных листов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 27 октября 2021 г. N 1844 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, N 44, ст. 7443), приказываю:

1. Утвердить прилагаемые:

1.1. [Форму](#P53) проверочного листа (списка контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию, согласно приложению N 1.

1.2. [Форму](#P1666) проверочного листа (списка контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований 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, согласно приложению N 2.

1.3. [Форму](#P2861) проверочного листа (списка контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности на объектах спорта, бассейнах, аквапарках, согласно приложению N 3.

1.4. [Форму](#P4742) проверочного листа (списка контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности по оказанию услуг по стирке, химической чистке и окрашиванию текстильных и меховых изделий, согласно приложению N 4.

1.5. [Форму](#P5415) проверочного листа (списка контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности парикмахерских, салонов красоты, соляриев, согласно приложению N 5.

1.6. [Форму](#P6506) проверочного листа (списка контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности бань и саун, согласно приложению N 6.

2. Признать утратившим силу приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.09.2017 N 860 "Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора" (зарегистрирован Минюстом России 22.12.2017, регистрационный N 49396).

3. Контрольные (надзорные) мероприятия (плановый рейдовый осмотр, плановая выездная проверка) не ограничиваются оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых в формах проверочных листов ([приложения N N 1](#P53) - [6](#P6506) к настоящему приказу) определен список вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований.

4. Настоящий приказ вступает в силу с 1 марта 2022 года.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

А.Ю.ПОПОВА

Приложение N 1

к приказу Роспотребнадзора

от 24.12.2021 N 808

ФОРМА

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

 Проверочный лист

 (список контрольных вопросов, ответы на которые

 свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым

 лицом обязательных требований), применяемый Федеральной

 службой по надзору в сфере защиты прав потребителей

 и благополучия человека, ее территориальными органами

 и федеральными государственными учреждениями при проведении

 планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового

 осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального

 государственного санитарно-эпидемиологического контроля

 (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических

 требований при осуществлении деятельности торговых

 объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию

 1. Наименование вида контроля, включенного в единый реестр видов

федерального государственного контроля (надзора):

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

 2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

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

 3. Реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы

проверочного листа:

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

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

 4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

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

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

проводится контрольное (надзорное) мероприятие:

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

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

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

предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или)

основной государственный регистрационный номер индивидуального

предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя,

наименование юридического лица, его идентификационный номер

налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер,

адрес юридического лица в пределах места нахождения юридического лица (его

филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений),

являющихся контролируемыми лицами:

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

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

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

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

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

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

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

заполнением проверочного листа:

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

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

 9. Реквизиты решения контрольного (надзорного) органа о проведении

контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного уполномоченным

должностным лицом контрольного (надзорного) органа:

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

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

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

 10. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

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

 11. Должность, фамилия и инициалы должностного лица контрольного

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

положением о виде контроля, должностным регламентом или должностной

инструкцией входит осуществление полномочий по виду контроля, в том числе

проведение контрольных (надзорных) мероприятий, проводящего контрольное

(надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист:

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

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

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

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

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

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

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

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

 12. Список контрольных вопросов, отражающих содержание обязательных

требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении

контролируемым лицом обязательных требований:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N | Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы | Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов |
| Да | Нет | Неприменимо | Примечание |
|  | I. Общие требования |  |  |  |  |  |
| 1. | Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности? |  |  |  |  | пункт 3 Правил представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности и учета указанных уведомлений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 N 584 (Собрание законодательств а Российской Федерации, 2009, N 30, ст. 3823; 2021, N 7, ст. 1119) (далее - Правила представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности) |
| 2. | Обеспечивается ли проведение производственного контроля на предприятии торговли в соответствии с программой производственного контроля? |  |  |  |  | статья 32 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2021, N 27, ст. 5185) (далее - Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ);статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2020, N 29, ст. 4504);пункт 1.3 СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2020 N 36 (зарегистрировано Минюстом России 18.12.2020, регистрационный N 61572), которые действуют до 01.01.2027 (далее - СП 2.3.6.3668-20) |
| 3. | Соблюдаются ли требования, направленные на профилактику инфекционных болезней при организации и проведении производственного контроля? |  |  |  |  | статья 15 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ; пункты 1896 - 1898, 2123 - 2129, 2321, 2322, 2180, 2182 - 2186, 2188 - 2190 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 4 (зарегистрировано Минюстом России 15.02.2021, регистрационный N 62500), которые действуют до 01.09.2027 (далее - СанПиН 3.3686-21) |
| 4. | Выполняется ли запрет курения табака или потребления никотинсодержащей продукции на отдельных территориях, в помещениях и на объектах? |  |  |  |  | статья 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" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 8, ст. 721; 2021, N 1, ст. 45) (далее - Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ) |
|  | II. Требования к размещению организаций торговли |  |  |  |  |  |
| 5. | Соблюдаются ли требования к загрузке продукции с торцов жилых зданий? |  |  |  |  | пункт 2.1 СП 2.3.6.3668-20; пункт 138 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", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 3 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021 N 62297), которые действуют до 01.03.2027 (далее - СанПиН 2.1.3684-21) |
| 6. | Соблюдаются ли требования к загрузке продукции из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров? |  |  |  |  |
| 7. | Соблюдаются ли требования к загрузке продукции со стороны автомобильных дорог? |  |  |  |  |
| 8. | Соблюдается ли запрет на загрузку материалов, продукции, товаров со стороны двора многоквартирного дома, где расположены входы в жилые помещения? |  |  |  |  | пункт 2.1 СП 2.3.6.3668-0; пункт 139 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 9. | 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; пункт 137 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 10. | 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? |  |  |  |  | статья 12 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ;постановление Правительства Российской Федерации от 03.03.2018 N 222 "Об утверждении Правил установления санитарно-защитных зон и использования земельных участков, расположенных в границах санитарно-защитных зон" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2018, N 11, ст. 1636; 2018, N 53, ст. 8666) (далее - Правила, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 03.03.2018 N 222);глава VII СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 "Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.09.2007 N 74 (зарегистрировано Минюстом России 25.01.2008, регистрационный N 10995), которые действуют до 01.01.2025 (далее - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03);пункт 2.3 СП 2.3.6.3668-20 |
| 11. | 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 |
| 12. | 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 N 271-ФЗ "О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации" (Собрание законодательств а Российской Федерации, 2007, N 1, ст. 34; 2019, N 49, ст. 6981) |
|  | III. Требования к организации водоснабжения и водоотведения |  |  |  |  |  |
| 13. | Соответствует ли система водоснабжения, водоотведения требованиям к общественным зданиям и сооружениям, в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения? |  |  |  |  | пункт 3.1 СП 2.3.6.3668-20;пункты 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", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2020 N 44 (зарегистрировано Минюстом России 30.12.2020, регистрационный N 61953), которые действуют до 01.01.2027 (далее - СП 2.1.3678-20) |
| 14. | Находятся ли системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения в исправном состоянии? |  |  |  |  | пункт 3.4 СП 2.3.6.3668-20;пункт 2.2 СП 2.1.3678-20 |
| 15. | Соблюдаются ли требования 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 2.3.6.3668-20пункты 2.2, 2.3 СП 2.1.3678-20 |
| 16. | Соблюдаются ли требования 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 к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2010) (далее - Единые санитарно-эпидемиологические требования) |
| 17. | 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 |
| 18. | Осуществляется ли водоотведение стоков в водонепроницаемую емкость, при отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений? |  |  |  |  | пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20 |
| 19. | 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 |
| 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 |
| 21. | Соблюдается ли запрет на организацию (устройство) поглощающих колодцев? |  |  |  |  |
| 22. | 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 |
| 23. | Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по наличию гидравлических затворов (сифонов) на приемниках стоков? |  |  |  |  | пункт 3.6 СП 2.3.6.3668-20 |
| 24. | 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 |
| 25. | 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 |  |  |  |  |  |
| 26. | Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях в части исключения риска загрязнения воздушной среды в помещениях организации, ухудшения условий труда на рабочих местах в общественных и административных зданиях, в которых расположен торговый объект, а также порчу пищевой продукции при ее хранении? |  |  |  |  | пункт 4.2 СП 2.3.6.3668-20;пункт 128 СанПиН 2.1.3684-21;пункт 2.6 СП 2.1.3678-20 |
| 27. | Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях в части ухудшения для здоровья человека условий проживания, в которых расположен торговый объект? |  |  |  |  |
| 28. | Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях по оборудованию автономной системы вентиляции в санитарно-бытовых помещениях (туалеты, душевые, комнаты гигиены женщин)? |  |  |  |  |  |
| 29. | Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях по оборудованию автономной системы вентиляции организаций торговли от системы вентиляции многоквартирного жилого дома? |  |  |  |  |
| 30. | Оборудованы ли в помещениях для хранения, подготовки и реализации пищевых продуктов лампы специальными защитными устройствами для предупреждения попадания в пищевую продукцию осколков стекла? |  |  |  |  | пункт 4.4 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | V. Требования к помещениям торговых объектов |  |  |  |  |  |
| 31. | Соблюдаются ли требования к обеспечению поточности неупакованной пищевой и непищевой? |  |  |  |  | пункты 5.1 СП 2.3.6.3668-20 |
| 32. | Соблюдаются ли требования к обеспечению поточности неупакованной непереработанной и готовой к употреблению пищевой продукции? |  |  |  |  |
| 33. | Обеспечена 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 |
| 34. | 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 |
| 35. | Оборудованы ли фасовочные помещения для скоропортящихся пищевых продуктов холодильным оборудованием? |  |  |  |  | статья 4 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011) (далее - ТР ТС 021/2011);пункт 5.2 СП 2.3.6.3668-20 |
| 36. | 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 |
| 37. | Соблюдается ли требование по хранению уборочного инвентаря в специально выделенном месте при отсутствии отдельного помещения? |  |  |  |  | пункт 5.4 СП 2.3.6.3668-20 |
| 38. | Соблюдается ли требование по выделению помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованных подводкой к нему холодной и горячей? |  |  |  |  | пункт 5.4 СП 2.3.6.3668-20 |
| 39. | Предусмотрены ли раздельные складские помещения для пищевой продукции и непродовольственных товаров при наличии возможности такого разделения? |  |  |  |  | пункт 5.5 СП 2.3.6.3668-20 |
| 40. | 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 |
| 41. | 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 |
| 42. | 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 |
| 43. | 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 |
| 44. | 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 |
| 45. | 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 |
| 46. | 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;пункт 2.7 СП 2.1.3678-20 |
| 47. | 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;пункт 2.7 СП 2.1.3678-20 |
| 48. | 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 |
| 49. | 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 |  |  |  |  |  |
| 50. | 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 N 184-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 30.12.2002, N 52, ст. 5140; 2021, N 27, ст. 517) (далее Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ);статья 15 ТР ТС 021/2011;раздел 16 Единых санитарно-эпидемиологических требований |
| 51. | Соблюдается ли запрет на использование ртутных термометров для контроля за температурным режимом хранения? |  |  |  |  | пункт 6.2 СП 2.3.6.3668-20 |
| 52. | 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 |
| 53. | 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 |
| 54. | Соблюдается ли требование при использовании колоды для рубки мяса по ее ежедневной обработке: зачистке и посыпанию поверхности пищевой солью, а при наличии дефектов - спиливанию? |  |  |  |  | пункт 6.3 СП 2.3.6.3668-20 |
|  | VII. Требования к перевозке, приему, размещению и условиям хранения пищевой продукции |  |  |  |  |  |
| 55. | Осуществляется ли транспортирование пищевой продукции в условиях, обеспечивающих установленные изготовителем условия хранения? |  |  |  |  | пункт 1 статьи 17 ТР ТС 021/2011;пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20 |
| 56. | Осуществляется ли перевозка (транспортирование) пищевой продукции транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции? |  |  |  |  | Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ;пункт 1 статьи 17 ТР ТС 021/2011;пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20 |
| 57. | 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, исключающих 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 |
| 58. | 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 |
| 59. | 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 |
| 60. | 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 |
| 61. | 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 |
| 62. | Соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза, вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров? |  |  |  |  | пункт 6 статьи 17 ТР ТС 021/2011;пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20;глава III СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62296), которые действуют до 01.03.2027 (далее - СанПиН 1.2.3685-21) |
| 63. | 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 |
| 64. | Соответствует ли поступающая пищевая продукция требованиям технических регламентов? |  |  |  |  | пункты 2, 3 статьи 1 главы I, статьи 7 - 9 главы 2, статьи 39 главы 6 ТР ТС 021/2011;технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 2011) (далее - ТР ТС 022/2011);технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 2011);технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011); |
|  |  |  |  |  |  | технический регламент Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18.10.2012 N 191 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 18.06.2012);технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 N 58 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.tsouz.ru/, 2012);технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 N 67 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org/, 2013) (далее - ТР ТС 033/2013); |
|  |  |  |  |  |  | технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 N 68 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org/, 2013) (далее - ТР ТС 034/2013);технический регламент Таможенного союза "О безопасности зерна" (ТР ТС 015/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 874 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011);технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016), утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 2017) (далее - ТР ЕАЭС 040/2016); |
|  |  |  |  |  |  | технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 2017) (далее - ТР ЕАЭС 044/2017) |
| 65. | 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 |
| 66. | Принимаются ли меры по изъятию из обращения пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно? |  |  |  |  | пункт 4 статьи 5 ТР ТС 021/2011;пункт 7.7 СП 2.3.6.3668-20 |
| 67. | Принимается ли пищевая продукция в таре и упаковке с нарушенной целостностью? |  |  |  |  | пункт 7.3 СП 2.3.6.3668-20 |
| 68. | 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 |
| 69. | 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 |
| 70. | 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 |
| 71. | 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 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 72. | 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 статья 17 ТР ТС 021/2011пункт 7.6 СП 2.3.6.3668-20 |
| 73. | 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 |
| 74. | Соблюдается ли требование по размещению изъятой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, отдельно от пищевой продукции, предназначенной для реализации населению? |  |  |  |  | пункт 3 статья 18 ТР ТС 021/2011;пункт 7.7 СП 2.3.6.3668-20 |
| 75. | 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 |
| 76. | 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 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 77. | Соблюдается ли запрет к соприкосновению пищевой продукции с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления при хранении пищевой продукции в торговом объекте? |  |  |  |  |  |
| 78. | 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 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 79. | 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 |
| 80. | 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 статьи 17 ТР ТС 021/2011,пункт 9.2 ТР ТС 034/2013 |
| 81. | Соблюдаются ли требования по хранению на стеллажах или поддонах в холодильных камерах мороженого мяса? |  |  |  |  | пункт 7.9 СП 2.3.6.3668-20;пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011,пункт 93 ТР ТС 034/2013 |
| 82. | 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 |
| 83. | 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;пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011,пункт 57 ТР ЕАЭС 044/2017 |
| 84. | Соблюдаются ли условия хранения хлеба и хлебобулочных изделий в складских помещениях и (или) торговом зале? |  |  |  |  | пункт 7.11 СП 2.3.6.3668-20 |
| 85. | Соблюдается ли запрет на соприкосновение хлеба и хлебобулочных со стенами и (или) полом помещений при их хранении? |  |  |  |  | пункт 7.11 СП 2.3.6.3668-20 |
| 86. | Соблюдаются ли требования к изъятию из торгового зала и складских помещений хлеба или хлебобулочных изделий 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 |
| 87. | Соблюдается ли требование при приеме кондитерских изделий с кремом упакованными в потребительскую или транспортную упаковку? |  |  |  |  | пункт 7.12 СП 2.3.6.3668-20 |
| 88. | Соблюдаются ли условия хранения сыпучих пищевых продуктов, установленные производителями пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 7.13 СП 2.3.6.3668-01;пункт 7 статья 17 ТР ТС 021/2011 |
| 89. | Соблюдаются ли требования к хранению сыпучих пищевых продуктов в помещениях не зараженными амбарными вредителями? |  |  |  |  | пункт 7.13 СП 2.3.6.3668-01;пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 90. | Соблюдаются ли требования при хранении в складских помещениях сыпучих пищевых продуктов 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;пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 91. | Соблюдаются ли требования к обеспечению условий для хранения овощей и корнеплодов, установленные производителями пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 7.14 СП 2.3.6.3668-20;пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 92. | 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;пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 93. | 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 |  |  |  |  |  |
| 94. | Соблюдаются ли требования по соблюдению условий хранения и сроков годности пищевой продукции, установленных изготовителем, при ее реализации? |  |  |  |  | пункт 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011;пункт 8.1 СП 2.3.6.3668-20 |
| 95. | Соблюдается ли запрет на реализацию пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов? |  |  |  |  | пункт 8.1 СП 2.3.6.3668-20 |
| 96. | 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 |
| 97. | 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 |
| 98. | 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 |
| 99. | Соблюдается ли запрет на реализацию готовой пищевой продукции без упаковки? |  |  |  |  | пункт 8.4 СП 2.3.6.3668-20часть 2 статьи 20 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 100. | 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 |
| 101. | Соблюдается ли запрет на продажу яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению? |  |  |  |  |
| 102. | Соблюдается ли запрет на упаковывание пищевой продукции под вакуумом? |  |  |  |  |
| 103. | 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; часть 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011 |
| 104. | 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 |
| 105. | 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;пункт 57 ТР ЕАЭС 040/2016 |
| 106. | Оборудованы ли средствами контроля температурного режима витрины самообслуживания? |  |  |  |  | пункт 8.10 СП 2.3.6.3668-20;пункт 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 107. | Соблюдаются ли условия хранения для замороженной пищевой продукции, установленные изготовителем, в витринах самообслуживания торгового зала или в холодильном оборудовании прилавка? |  |  |  |  |
| 108. | Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции без товаросопроводительных документов? |  |  |  |  | пункт 8.11 СП 2.3.6.3668-20;пункт 4 статьи 5; статья 39 ТР ТС 021/2011;ТР ТС 022/2011 |
| 109. | Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции, не соответствующей органолептическим показателям? |  |  |  |  |
| 110. | Соблюдается ли запрет на реализацию населению в негерметичных, деформированных, консервов и банок с признаками бомбажа и микробиологической порчи? |  |  |  |  |  |
| 111. | Соблюдается ли запрет на реализацию населению позеленевших клубней картофеля? |  |  |  |  |  |
| 112. | Соблюдается ли запрет на реализацию населению размороженных и в последующем повторно замороженных пищевых продуктов? |  |  |  |  |  |
| 113. | Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции с истекшими сроками годности? |  |  |  |  |  |
| 114. | Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов? |  |  |  |  |  |
| 115. | 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? |  |  |  |  |  |
| 116. | 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 |
| 117. | 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 |
| 118. | 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 |
| 119. | Соблюдается ли запрет на хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле? |  |  |  |  | пункт 8.13 СП 2.3.6.3668-20 |
| 120. | Соответствует ли маркировка пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами? |  |  |  |  | статья 39 ТР ТС 021/2011;ТР ТС 022/2011 |
| 121. | 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;часть 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011 |
| 122. | 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;часть 3 статьи 3 29-ФЗ;постановление Правительства Российской Федерации от 07.10.2020 N 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" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2020, N 42, ст. 6579), которое действует до 01.01.2027 |
| 123. | Соответствует ли реализуемая пищевая продукция по показателю безопасности, требованиям ТР ТС 021/2011 и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции? |  |  |  |  | пункты 2 - 3 статьи 1, пункты 1 - 5 статьи 7, статья 10 ТР ТС 021/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевых продуктов |
| 124. | Соблюдаются ли требования к реализации алкогольной продукции? |  |  |  |  | статьи 5, 17 ТР ТС 021/2011;технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности алкогольной продукции" (ТР ЕАЭС 047/2018), утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 05.12.2018 N 98 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 2018);Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1995, N 48, ст. 4553; 2022, N 1, ст. 56);Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ; |
|  |  |  |  |  |  | Федеральный закон от 27.12.2019 N 468-ФЗ "О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2019, N 52, ст. 7786; 2021, N 27, ст. 5173) |
| 125. | Соблюдаются ли требования к реализации табачной продукции? |  |  |  |  | главы II, III, IV, X, XI, XII, XIV технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на табачную продукцию" (ТР ТС 035/2014), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 12.11.2014 N 107 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org, 2014);ТР ТС 021/2011;Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ;Федеральный закон от 22.12.2008 N 268-ФЗ "Технический регламент на табачную продукцию" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 52, ст. 6223) |
|  | IX. Требования к нестационарным торговым объектам при организации мелкорозничной сети и ярмарок |  |  |  |  |  |
| 126. | 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? |  |  |  |  |
| - 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? |  |  |  |  |
| 127. | 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 |
| 128. | 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 |
| 129. | Соблюдается ли требование по реализация хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий в упакованном виде? |  |  |  |  | пункт 9.5 СП 2.3.6.3668-20;часть 3 статьи 20 29-ФЗ |
| 130. | 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 |  |  |  |  |  |
| 131. | Проводится ли ежедневная уборка территории торгового объекта? |  |  |  |  | пункт 10.1 СП 2.3.6.3668-20 |
| 132. | 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 |
| 133. | 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 |
| 134. | 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 |
| 135. | Установлены ли в помещениях выделенные емкости, имеющие соответствующие маркировку для пищевых отходов и санитарного брака? |  |  |  |  | пункт 10.3 СП 2.3.6.3668-20 |
| 136. | 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 |
| 137. | Соблюдается ли требование по выделению места для мытья тары, предназначенной для пищевых отходов? |  |  |  |  | пункт 10.3 СП 2.3.6.3668-20 |
| 138. | Проводится ли ежедневно влажная уборка во всех помещениях с применением моющих средств? |  |  |  |  | пункт 10.4 СП 2.3.6.3668-20 |
| 139. | Проводится ли ежедневно уборка торгового зала в конце рабочего дня с применением моющих средств? |  |  |  |  | пункт 10.4 СП 2.3.6.3668-20 |
| 140. | Проводится ли ежедневно влажная уборка в туалете с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 10.4 СП 2.3.6.3668-20 |
| 141. | Проводится ли 1 раз в месяц уборка всех помещений, а также мытье оборудования и инвентаря с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 10.5 СП 2.3.6.3668-20 |
| 142. | 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 |
| 143. | 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 |
| 144. | Используются ли моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями? |  |  |  |  | пункт 10.7 СП 2.3.6.3668-20;разделы 5.20 Единых санитарно-эпидемиологических требований;пункт 84 СанПиН 3.3686-21 |
| 145. | Имеют ли моющие и дезинфицирующие средства свидетельства о государственной регистрации или декларации о соответствии? |  |  |  |  |
| 146. | 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;пункт 85 СанПиН 3.3686-21 |
| 147. | Соблюдается ли запрет к хранению моющих и дезинфицирующих средств отдельно от пищевых продуктов? |  |  |  |  | пункт 10.7 СП 2.3.6.3668-20 |
| 148. | 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 |
| 149. | Выполняется ли требование о недопущении содержания животных и птиц в объектах торговли? |  |  |  |  |
| 150. | 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 |
| 151. | Соблюдаются ли режимы мытья торгового инвентаря и оборудования? |  |  |  |  | пункт 10.9 СП 2.3.6.3668-20;СП 2.1.3678-20 |
| 152. | 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 |
| 153. | 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 |
| 154. | Соблюдается ли требование по обработке 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 |  |  |  |  |  |
| 155. | Соблюдается ли требование работниками торговых объектов, имеющих непосредственный контакт с пищевой продукцией, о снятии при посещении туалета санитарной одежды в специально отведенном месте и мытье рук с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета? |  |  |  |  | пункт 11.1 СП 2.3.6.3668-20 |
| 156. | 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 также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела? |  |  |  |  | пункт 11.1 СП 2.3.6.3668-20 |
| 157. | Соблюдается ли требование по обеспечению мылом или иным моющим средством для мытья рук, туалетной бумагой, одноразовыми полотенцами или устройством для сушки рук? |  |  |  |  | пункт 11.2 СП 2.3.6.3668-20 |
| 158. | Соблюдается ли требование об отдельном хранении и стирке санитарной и личной одежды персонала? |  |  |  |  | пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20 |
| 159. | Соблюдается ли требование по обеспечению санитарной одеждой работников торговых объектов, имеющих контакт с пищевой продукцией? |  |  |  |  | пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20 |
| 160. | Осуществляется ли замена санитарной одежды при ее загрязнении? |  |  |  |  | пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20 |
| 161. | Соблюдается ли требование по выделению отдельной санитарной одежды для уборки помещений? |  |  |  |  | пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20 |
| 162. | 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 |  |  |  |  |  |
| 163. | Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, медицинские осмотры? |  |  |  |  | статья 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ;пункт 1.4 СП 2.3.6.3668-20;приказ Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н "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" (зарегистрирован Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62278), который действует до 01.04.2027 (далее - приказ Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н);статья 17 ТР ТС 021/2011;пункт 58 СанПиН 3.3686-1Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29 |
| 164. | Проходят ли работники периодические медицинские осмотры? |  |  |  |  |
| 165. | Имеется ли у каждого работника, имеющего непосредственный контакт с пищевой продукцией, 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 N 52-ФЗ;приказ Минздрава России от 29.06.2000 N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" (зарегистрировано Минюстом России 20.07.2000, регистрационный N 2321) |
| 166. | Имеется ли у каждого работника, имеющего непосредственный контакт с пищевой продукцией, личная медицинская книжка, в которую внесены сведения о прививках в соответствии с законодательством Российской Федерации в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний? |  |  |  |  |
| 167. | Соблюдается ли запрет на допуск к работе работников, не прошедших медицинские осмотры и имеющих противопоказания к выполнению работ? |  |  |  |  | Пункт 61 СанПиН 3.3686-21;Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ |
| 168. | 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;часть 10 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
|  | XIII. Реализация непродовольственной продукции |  |  |  |  |  |
| 169. | Прошла ли поступающая на предприятие торговли непродовольственная продукция процедуру обязательного подтверждения соответствия в соответствии с установленными требованиями? |  |  |  |  | статья 3 технического регламента Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (ТР ТС 007/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 N 797 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 30.09.2011) (далее - ТР ТС 007/2011);статья 3 технического регламента Таможенного союза "О безопасности игрушек" (ТР ТС 008/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 N 798 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 30.09.2011) (далее - ТР ТС 008/2011);статья 4 технического регламента Таможенного союза "О безопасности мебельной продукции" (ТР ТС 025/2012), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 32 (далее - ТР ТС 025/2012); |
| 170. | Подтверждается ли товаросопроводительными документами прохождение продукции, реализуемой в предприятии непродовольственной торговли, процедур обязательного подтверждения соответствия? |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | статья 4 технического регламента Таможенного союза "О безопасности парфюмерно-косметической продукции" (ТР ТС 009/2011), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.09.2011 N 799 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011) (далее - ТР ТС 009/2011);статьи 3,7 технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18.10.2011 N 823 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011) (далее - ТР ТС 010/2011);часть 2 статья 28 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ;пункт 1 статья 2, пункт 2 статья 13, статья 41 Федерального закона от 30.03.1999 N 52;статья 3 технического регламента Таможенного союза "О безопасности маломерных судов" (ТР ТС 026/2012), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 33 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 2012) (далее - ТР ТС 026/2012); |
|  |  |  |  |  |  | главы III, VII технического регламента Евразийского экономического союза "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники" (ТР ЕАЭС 037/2016), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 113 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org, 2016) (далее - ТР ЕАЭС 037/2016)главы IV, XII технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности химической продукции" (ТР ЕАЭС 041/2017), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 03.03.2017 N 19 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 2017) (далее - ТР ЕАЭС 041/2017);Единые санитарно-эпидемиологические требования |
| 171. | Соответствует ли маркировка непродовольственной продукции требованиям, установленным техническими регламентами? |  |  |  |  | статьи 9, 12 технического регламента Таможенного союза "О безопасности продукции легкой промышленности" (ТР ТС 017/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 876 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011) (далее - ТР ТС 017/2011);статьи 9, 13 ТР ТС 007/2011 пункт 5 статьи 4, статья 7 ТР ТС 008/2011;статьи 4, 6 технического регламента Таможенного союза "О безопасности средств индивидуальной защиты" (ТР ТС 019/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 878 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011) (далее - ТР ТС 019/2011);статьи 5, 7 ТР ТС 025/2012статьи 5, 8 технического регламента Таможенного Союза "О безопасности низковольтного оборудования" (ТР ТС 004/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 768 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011) (далее - ТР ТС 004/2011);пункт 9 статьи 5, статья 7 ТР ТС 009/2011;статьи 5, 12 ТР ТС 010/2011Статьи 4, 8 ТР ТС 026/2012.главы V, VIII ТР ЕАЭС 037/2016глава VII ТР ЕАЭС 041/2017 |
| 172. | Осуществляется ли реализация непродовольственной продукции с соблюдением условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем? |  |  |  |  | пункт 9 статьи 5 ТР ТС 009/2011статья 9 ТР ТС 007/2011пункт 5 статьи 4 ТР ТС 008/2011;главы IV, XII ТР ЕАЭС 041/2017 |
| 173. | Соблюдается ли требование по утилизации непродовольственной продукции, не соответствующей обязательным требованиям? |  |  |  |  | Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ |
| 174. | Соответствуют ли реализуемая непродовольственная продукция требованиям технических регламентов на отдельные виды продукции? |  |  |  |  | статьи 3 - 10, 12 ТР ТС 017/2011статьи 3 - 11, 13 ТР ТС 007/2011статьи 3 - 7 ТР ТС 008/2011;статьи 3 - 6 ТР ТС 019/2011статьи 4 - 7 ТР ТС 025/2012статьи 5, 6, 8 ТР ТС 004/2011статьи 1 - 5, 7 ТР ТС 009/2011статьи 5 - 7, 12 ТР ТС 010/2011 |
| 175. | Соблюдаются ли требования при реализации дезинфицирующих средств по наличию информации о государственной регистрации, инструкции, декларации? |  |  |  |  | Пункт 86 СанПиН 3.3686-21 |
| 176. | Соблюдаются ли требования при реализации дезинфицирующих средств по отпуску потребителям только в невскрытой упаковке, с необходимой маркировкой? |  |  |  |  | Пункт 86 СанПиН 3.3686-21 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| (должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист) |  | (подпись) |

Приложение N 2

к приказу Роспотребнадзора

от 24.12.2021 N 808

ФОРМА

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

 Проверочный лист

 (список контрольных вопросов, ответы на которые

 свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым

 лицом обязательных требований), применяемый Федеральной

 службой по надзору в сфере защиты прав потребителей

 и благополучия человека, ее территориальными органами

 и федеральными государственными учреждениями при проведении

 планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового

 осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального

 государственного санитарно-эпидемиологического контроля

 (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических

 требований 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 вида контроля, включенного в единый реестр видов

федерального государственного контроля (надзора):

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

 2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

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

 3. Реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы

проверочного листа:

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

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

 4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

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

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

проводится контрольное (надзорное) мероприятие:

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

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

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

предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или)

основной государственный регистрационный номер индивидуального

предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя,

наименование юридического лица, его идентификационный номер

налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер,

адрес юридического лица в пределах места нахождения юридического лица (его

филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений),

являющихся контролируемыми лицами:

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

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

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

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

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

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

заполнением проверочного листа:

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

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

 9. Реквизиты решения контрольного (надзорного) органа о проведении

контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного уполномоченным

должностным лицом контрольного (надзорного) органа:

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

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

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

 10. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

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

 11. Должность, фамилия и инициалы должностного лица контрольного

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

положением о виде контроля, должностным регламентом или должностной

инструкцией входит осуществление полномочий по виду контроля, в том числе

проведение контрольных (надзорных) мероприятий, проводящего контрольное

(надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист:

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

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

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

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

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

 12. Список контрольных вопросов, отражающих содержание обязательных

требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении

контролируемым лицом обязательных требований:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N | Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы | Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов |
| Да | Нет | Неприменимо | Примечания |
|  | I. Общие положения обязательных требований |  |  |  |  |  |
| 1. | Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности? |  |  |  |  | пункт 3 Правил представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности |
|  | II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания |  |  |  |  |  |
| 2. | 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 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2020, регистрационный N 60833), которые действуют до 01.01.2027 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 3. | 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 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 4. | 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 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 5. | 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 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 6. | 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 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 7. | 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 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 8. | 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 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 9. | 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 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 10. | 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 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 11. | 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 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 12. | 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 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 13. | 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 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 14. | 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 и 7 пункта 2 статьи 3, статья 19 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ;пункт 3 статьи 5, статья 21 ТР ТС 021/2011;часть 4.1 и часть 4.2 статьи 4 ТР ТС 022/2011 |
| 15. | 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 и 7 пункта 2 статьи 3, статья 19 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ;пункт 3 статьи 5, статья 21 ТР ТС 021/2011;часть 4.1 и часть 4.2 статьи 4 ТР ТС 022/2011 |
| 16. | 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 и 7 пункта 2 статьи 3, статья 19 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ;пункт 3 статьи 5, статья 21 ТР ТС 021/2011;часть 4.1 и часть 4.2 статьи 4 ТР ТС 022/2011 |
| 17. | 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;пункт 1 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 18. | Соблюдаются ли требования к процессам утилизации пищевой продукции и продовольственного сырья, несоответствующим установленным требованиям, 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 |
| 19. | 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, статьи 21 - 24 ТР ТС 021/2011; |
| 20. | Соответствует ли планировка, конструкция, размещение и размер производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, требованиям технического регламента? |  |  |  |  | пункты 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10 и 14 ТР ТС 021/2011 |
| 21. | 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? |  |  |  |  | пункты 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10 и 14 ТР ТС 021/2011 |
| 22. | Соблюдается ли запрет на работу с использованием продовольственного сырья на предприятии общественного питания, работающего с полуфабрикатами и не имеющего цехового деления? |  |  |  |  | пункты 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10 и 14 ТР ТС 021/2011 |
| 23. | 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;часть 7 статьи 17,часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011,часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 24. | 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, разработанным в соответствии с установленными требованиями и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом? |  |  |  |  | пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 1 статьи 17 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ;пункт 1 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 25. | 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;пункт 1 статьи 17 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ;пункт 1 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 26. | Оснащено ли предприятие общественного питания достаточным для реализации технологического процесса количеством: |  |  |  |  | пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статья 1, пункт 3 статьи 29 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ,статья 15 ТР ТС 021/2011 |
| - технологического, холодильного, моечного оборудования? |  |  |  |  |
| - инвентарем, посудой, тарой? |  |  |  |  |
| 27. | 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 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011) (далее - ТР ТС 005/2011);раздел 16 главы II Единых санитарных требований;статья 3, пункт 5 статьи 17 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 28. | 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 2.1.3684-21раздел III таблицы N 3.1, 3.5, 3.12СанПиН 1.2.3685-21статья 12 ТР ТС 021/2011,статья 19 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ |
| 29. | 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 |
| 30. | 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 |
| 31. | 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;пункты 4.21, 4.42 СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.12.2020 N 40 (зарегистрировано Минюстом России 29.12.2020, регистрационный N 61893), которые действуют до 01.01.2027;пункты 129 - 130 главы VIII СанПиН 2.1.3684-21;главы II, V СанПиН 1.2.3685-21 |
| 32. | Обеспечены ли помещения отделки кондитерских изделий приточной системой вентиляции с противопыльными и бактерицидными фильтрами? |  |  |  |  | пункт 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;часть 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
| 33. | 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;часть 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
| 34. | Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции, холодного водоснабжения? |  |  |  |  | пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
| 35. | 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;статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
| 36. | Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции, водоотведения? |  |  |  |  | пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
| 37. | 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;статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
| 38. | Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции, вентиляции? |  |  |  |  | пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
| 39. | Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции, освещения? |  |  |  |  | пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
| 40. | 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 |
| 41. | Выполняется ли требование о недопустимости наличия повреждений внутренней отделки 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 |
| 42. | Соблюдаются ли требования по сбору и обращению отходов и содержанию территории? |  |  |  |  | пункт 2.17 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ;Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 26, ст. 3009;2021, N 27, ст. 5184);статья 16 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.1.3684-21 |
| 43. | Подвергаются ли уборке все помещения, предназначенные для организации общественного питания? |  |  |  |  | пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статья 10 ТР ТС 021/2011 |
| 44. | Проводится ли влажная уборка в производственных помещениях ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статья 10 ТР ТС 021/2011 |
| 45. | Подвергаются ли уборке столы для посетителей после каждого использования? |  |  |  |  | пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статья 10 ТР ТС 021/2011 |
| 46. | Выделен ли отдельный промаркированный инвентарь для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений? |  |  |  |  | пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 10 части 3 статья 10 ТР ТС 021/2011 |
| 47. | Выделено ли специально отведенное место при хранении уборочного инвентаря? |  |  |  |  | пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 10 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 48. | Хранится ли уборочный инвентарь для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений? |  |  |  |  | пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 10 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 49. | 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 |
| 50. | Проходят ли работники предприятия общественного питания:профессиональную гигиеническую подготовку и аттестациюпредварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию в соответствии с установленным законодательством? |  |  |  |  | пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ;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" (зарегистрирован Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62277), который действует до 01.04.2027 (далее - приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н); |
|  |  |  |  |  |  | приказ Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н;статьи 11 и 17 ТР ТС 021/2011приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок" (зарегистрирован Минюстом России 20.12.2021, регистрационный N 66435) (далее - приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н);Федеральный закон от 17.09.1998 N 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 38, ст. 4736;2021, N 27, ст. 5144) (далее - Федеральный закон от 17.09.1998 N 157-ФЗ) |
| 51. | 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 2.3/2.4.3590-20пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 52. | Вносятся ли результаты осмотра в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях? |  |  |  |  | пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 53. | Соответствует ли список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, числу работников на этот день в смену? |  |  |  |  | пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 54. | 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 2.3/2.4.3590-20пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 55. | В помещениях предприятия отсутствуют насекомые и грызуны, синантропные птицы и животные? |  |  |  |  | пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10 и 14 ТС 021/2011 |
| 56. | Соблюдается ли запрет на проживание в предприятиях общественного питания физических лиц? |  |  |  |  | пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10 и 14 ТС 021/2011 |
| 57. | 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 и 14 ТС 021/2011 |
|  | III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов |  |  |  |  |  |
| 58. | 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 ТР ТС 021/2011 |
| 59. | Имеются ли раздельные для сырья и готовой к употреблению пищевой продукции: |  |  |  |  | пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| - технологическое и холодильное оборудование? |  |  |  |  |
| - производственные столы, разделочный инвентарь? |  |  |  |  |
| 60. | Промаркирован ли разделочный инвентарь? |  |  |  |  | пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 61. | Соблюдаются ли условия обработки (мытье и дезинфекция) кухонной и столовой посуды, подносов для посетителей? |  |  |  |  | пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 62. | 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 |
| 63. | Соблюдается ли запрет на повторное использование одноразовой посуды и инвентаря? |  |  |  |  | пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 64. | 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 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 65. | Соблюдаются ли работниками требования по соблюдению правил личной гигиены и обязанности? |  |  |  |  | пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 9 части 3 статьи 10,часть 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
| 66. | 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 |
| 67. | 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 021/2021 |
| 68. | Соблюдаются ли при реализации пищевой продукции сроки годности и условия хранения реализации продукции общественного питания? |  |  |  |  | пункт 3.5.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 1, 2 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13,часть 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 69. | Соблюдается ли запрет на реализацию на следующий день готовых блюд? |  |  |  |  | пункт 3.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 70. | Соблюдается ли запрет на замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни? |  |  |  |  | пункт 3.5.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 71. | 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 |
| 72. | 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 продукцией? |  |  |  |  | пункт 3.6.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 73. | 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 3.5.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 74. | 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 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 2 статьи 14, пункт 9часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 75. | 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 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 2 статьи 14, пункт 9часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 76. | 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 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 77. | Соблюдается ли условие изготовления полуфабрикатов в стационарных предприятиях общественного питания? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 78. | Соблюдаются ли условия обеспечения павильона (палатка, тент и прочее), водоснабжением и водоотведением, а также холодильным оборудованием для хранения полуфабрикатов? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 79. | Используется ли только одноразовая посуда и столовые приборы? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 80. | Жарка осуществляется непосредственно перед реализацией? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 81. | Имеются ли условия для соблюдения работниками правил личной гигиены? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 82. | Имеется ли специальное место на улице для мытья использованного инвентаря и тары? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 83. | Соблюдается ли условие мойки использованного инвентаря и тары в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 84. | Соблюдаются ли условия обработки (мытье, сушка) столовых приборов и посуды, подносов? |  |  |  |  | пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 85. | 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 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 86. | Осуществляется ли применение дезинфицирующих средств при мойке посуды и столовых приборов ручным способом? |  |  |  |  | пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 87. | 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 3.11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 88. | Промываются и дезинфицируются ли водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции? |  |  |  |  | пункт 3.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 89. | Оборудованы ли складские помещения для хранения продукции приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами? |  |  |  |  | пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 2 статьи 15, пункт 7 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 90. | 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 3.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 9 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов |  |  |  |  |  |
| 91. | При использовании пищевых добавок проводится ли контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению? |  |  |  |  | пункт 4.1, 4.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;ТР ТС 029/2012,статьи 4 ТР ТС 022/2011,пункт 1 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 92. | Доводится ли информация о наличии пищевых добавок, аллергенов в готовой продукции до сведений потребителей? |  |  |  |  |
| 93. | 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 4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 94. | 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 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,пункт 101 СанПиН 3686-21,часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 95. | Соблюдается ли требование по использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов) в соответствии с инструкциями по их применению? |  |  |  |  | пункт 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;раздел 20 Единых санитарно-эпидемиологических требований |
| 96. | Используются ли моющие и дезинфицирующие средства, прошедшие подтверждение соответствия в установленном порядке? |  |  |  |  | часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 97. | Выделено ли специально отведенное место для хранения моющих и дезинфицирующих средств, исключающих их попадание в пищевую продукцию? |  |  |  |  | пункт 4.5 СанПиН 3590-20,часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 98. | Имеется ли маркировка на емкостях с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности? |  |  |  |  | пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,Единые санитарно-эпидемиологические требования,часть 3 статьи 10 ТР ТС 021 |
| 99. | Осуществляется ли контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля? |  |  |  |  | статья 10 ТР ТС 021/2011 |
| 100. | Соблюдается ли запрет на использование ртутных термометров в предприятии общественного питания? |  |  |  |  | пункт 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;раздел 20 Единых санитарно-эпидемиологических требований |
|  | V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов |  |  |  |  |  |
| 101. | Используются ли термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи? |  |  |  |  | пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,пункт 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011;часть 3 статьи 10 ТР ТС 022/2011 |
| 102. | Соответствует ли температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, технологическим документам? |  |  |  |  | пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;часть 3 статьи 10 ТР ТС 022/2011 |
|  | VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг) |  |  |  |  |  |
| 103. | Соответствует ли количество столовой посуды и приборов, запас фужеров, стаканов и чашек количеству порций для однократного применения? |  |  |  |  | пункт 6.1.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 104. | 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? |  |  |  |  | пункт 6.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 105. | 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? |  |  |  |  | пункт 6.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 106. | Соблюдается ли требование по комплектованию контейнеров и тележек с пищевой продукцией не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия? |  |  |  |  | пункт 6.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 107. | Соблюдается ли требование по доставке пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком? |  |  |  |  | пункт 6.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,ч. 2 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 108. | Соблюдается ли требование к информации, обязательной к нанесению на ярлык пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 6.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,ТР ТС 022/2011,12 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 109. | Сохраняются ли ярлыки до конца обслуживания мероприятия? |  |  |  |  | пункт 6.1.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20часть 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 110. | Соблюдается ли срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не более 3 часа (включая время их перевозки)? |  |  |  |  | пункт 6.1.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20часть 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
|  | VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения |  |  |  |  |  |
| 111. | Соблюдается ли запрет на реализацию пищевой продукции домашнего (непромышленного изготовления)? |  |  |  |  | пункт 7.2.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 112. | Закрывается ли плотно буфетно-кухонное оборудование, в том числе съемное, и имеет ли исправные запоры для предупреждения загрязнения пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 7.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 113. | Соблюдаются ли условия охлаждения пищевой продукции до температуры не меньше +1 °C и не более +5 °C, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования? |  |  |  |  | пункт 7.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 114. | Соблюдаются ли сроки годности и условия хранения быстрозамороженных готовых блюд в соответствии с требованиями и условиями хранения, указанными на маркировке? |  |  |  |  | пункт 7.2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 115. | Соблюдается ли температурный режим хранения и сроки годности бортового питания в контейнерах и тележках перед отправкой на воздушные суда и в процессе перевозки (транспортирования)? |  |  |  |  | пункт 7.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 116. | 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? |  |  |  |  | пункт 7.2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 117. | Сохраняются ли ярлыки до конца рейса? |  |  |  |  | пункт 7.2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 118. | Соответствует ли количество столовой посуды и приборов, выдаваемых на борт воздушного судна, в соответствии с пассажирской загрузкой? |  |  |  |  | пункт 7.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 119. | Имеется ли личная медицинская книжка с результатами медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации у представителя авиаперевозчика при приеме бортового питания? |  |  |  |  | пункт 7.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 120. | Соблюдается ли запрет на прием контейнеров с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности пищевой продукции на борт воздушного судна? |  |  |  |  | пункт 7.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 121. | 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? |  |  |  |  | пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 122. | Имеется ли на воздушных судах оборудование для разогрева бортового питания? |  |  |  |  | пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 123. | Созданы ли условия для хранения алюминиевых контейнеров (касалеток) с бортовым питанием при температуре 4 2 °C или при наличии сухого льда? |  |  |  |  | пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 124. | Соблюдаются ли условия сбора использованных подносов? |  |  |  |  | пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| (должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист) |  | (подпись) |

Приложение N 3

к приказу Роспотребнадзора

от 24.12.2021 N 808

ФОРМА

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

 Проверочный лист

 (список контрольных вопросов, ответы на которые

 свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым

 лицом обязательных требований), применяемый Федеральной

 службой по надзору в сфере защиты прав потребителей

 и благополучия человека, ее территориальными органами

 и федеральными государственными учреждениями при проведении

 планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового

 осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального

 государственного санитарно-эпидемиологического контроля

 (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических

 требований при осуществлении деятельности на объектах

 спорта, бассейнах, аквапарках

 1. Наименование вида контроля, включенного в единый реестр видов

федерального государственного контроля (надзора):

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

 2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

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

 3. Реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы

проверочного листа:

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

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

 4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

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

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

проводится контрольное (надзорное) мероприятие:

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

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

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

предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или)

основной государственный регистрационный номер индивидуального

предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя,

наименование юридического лица, его идентификационный номер

налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер,

адрес юридического лица в пределах места нахождения юридического лица (его

филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений),

являющихся контролируемыми лицами:

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

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

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

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

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

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

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

заполнением проверочного листа:

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

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

 9. Реквизиты решения контрольного (надзорного) органа о проведении

контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного уполномоченным

должностным лицом контрольного (надзорного) органа:

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

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

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

 10. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

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

 11. Должность, фамилия и инициалы должностного лица контрольного

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

положением о виде контроля, должностным регламентом или должностной

инструкцией входит осуществление полномочий по виду контроля, в том числе

проведение контрольных (надзорных) мероприятий, проводящего контрольное

(надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист:

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

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

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

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

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

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

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

 12. Список контрольных вопросов, отражающих содержание обязательных

требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении

контролируемым лицом обязательных требований:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N | Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы | Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов |
| Да | Нет | Неприменимо | Примечания |
|  | I. Общие требования |  |  |  |  |  |
| 1. | 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? |  |  |  |  | пункт 2.1 СП 2.1.3678-20 |
| 2. | Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения? |  |  |  |  | пункт 2.2 СП 2.1.3678-20 |
| 3. | 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)? |  |  |  |  | пункт 2.2 СП 2.1.3678-20 |
| 4. | Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)? |  |  |  |  | пункт 2.2 СП 2.1.3678-20 |
| 5. | Исключается ли использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей? |  |  |  |  | пункт 2.3 СП 2.1.3678-20 |
| 6. | Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции? |  |  |  |  | пункт 2.6 СП 2.1.3678-20 |
| 7. | 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? |  |  |  |  | пункт 2.6 СП 2.1.3678-20 |
| 8. | Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха? |  |  |  |  | пункт 2.6 СП 2.1.3678-20 |
| 9. | 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)? |  |  |  |  | пункты 132, 3216 СанПиН 3.3686-21 |
| 10. | 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)? |  |  |  |  | Пункты 132, 3217, 3218 СанПиН 3.3686-21 |
| 11. | Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком? |  |  |  |  | пункт 2.7 СП 2.1.3678-20 |
| 12. | Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 2.7 СП 2.1.3678-20 |
| 13. | Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)? |  |  |  |  | пункт 2.7 СП 2.1.3678-20 |
| 14. | Не допускается ли скопление мусора на территории земельного участка? |  |  |  |  | пункт 2.8 СП 2.1.3678-20 |
| 15. | Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории? |  |  |  |  | пункт 2.8 СП 2.1.3678-20 |
| 16. | Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками? |  |  |  |  | пункт 2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 17. | Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема? |  |  |  |  | пункт 2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 18. | Имеет ли контейнерная площадка для сбора твердых коммунальных отходов твердое покрытие? |  |  |  |  | пункт 2.10 СП 2.1.3678-20 |
| 19. | Превышают ли размеры площадки площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны? |  |  |  |  | пункт 2.10 СП 2.1.3678-20 |
| 20. | Имеет ли контейнерная площадка подъездной путь? |  |  |  |  | пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 21. | Имеет ли контейнерная площадка уклон для отведения талых и дождевых сточных вод? |  |  |  |  | пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 22. | Имеет ли контейнерная площадка ограждение с трех сторон высотой не менее 1 метра, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки? |  |  |  |  | пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 23. | 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? |  |  |  |  | Пункты 4, 8 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 24. | Соблюдены ли требования к максимальному количеству мусоросборников, устанавливаемых на контейнерных площадках? |  |  |  |  | пункт 6 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 25. | 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)? |  |  |  |  | пункт 7 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 26. | Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки в соответствии с требованиями? |  |  |  |  | пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 27. | Не допускается ли промывка контейнеров и (или) бункеров на контейнерных площадках? |  |  |  |  | пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 28. | Исключена ли возможность попадания отходов из мусоросборников на контейнерную площадку, очищается ли контейнерная площадка после погрузки ТКО в мусоровоз (в случае ее загрязнения)? |  |  |  |  | пункты 9, 10 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 29. | Не превышается ли срок временного накопления несортированных ТКО? |  |  |  |  | пункты 11, 13 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 30. | Исключена ли сортировка отходов из мусоросборников на контейнерных площадках? |  |  |  |  | пункт 12 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 31. | Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к обращению с отходами производства и потребления? |  |  |  |  | пункты 212 - 239 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 32. | 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)? |  |  |  |  | пункт 290 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 33. | 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)? |  |  |  |  | пункт 294 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 34. | 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)? |  |  |  |  | пункт 296 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 35. | Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ? |  |  |  |  | пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 36. | Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря? |  |  |  |  | пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 37. | Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание? |  |  |  |  | пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 38. | Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 39. | Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? |  |  |  |  | пункт 2.12 СП 2.1.3678-20 |
| 40. | Проводится ли при появлении синантропных насекомых и грызунов дезинсекция и дератизация силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (в отсутствие работников и потребителей)? |  |  |  |  | пункт 2.12 СП 2.1.3678-20пункт 130 СанПиН 3.3686-21 |
| 41. | Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)? |  |  |  |  | пункты 88, 98, 101, 130 СанПиН 3.3686-21 |
| 42. | Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)? |  |  |  |  | пункты 88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21 |
| 43. | Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия синантропных членистоногих и грызунов? |  |  |  |  | пункт 133 СанПиН 3.3686-21 |
| 44. | Проводится ли ежедневно в местах массового пребывания людей профилактическая дезинфекция силами обученного персонала (в санитарных узлах для персонала и посетителей)? |  |  |  |  | пункт 130 СанПиН 3.3686-21 |
| 45. | Выполняются ли требования по запрету курения табака в помещениях? |  |  |  |  | статьи 10, 11, 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ |
| 46. | Выполнены ли требования к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, а также к порядку его размещения? |  |  |  |  | статья 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ,приказ Минздрава России от 20.02.2021 N 129н "Об утверждении требований к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов и к порядку его размещения" (зарегистрирован Минюстом России 15.03.2021, регистрационный N 62758) (далее - приказ Минздрава России от 20.02.2021 N 129н) |
| 47. | Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, медицинские осмотры? |  |  |  |  | Статья 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ;пункт 58 СанПиН 3.3686-21;приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н,приказ Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н |
| 48. | Проходят ли работники периодические медицинские осмотры? |  |  |  |  |
| 49. | 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? |  |  |  |  | пункты 61, 63 СанПиН 3.3686-21 |
| 50. | Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации? |  |  |  |  | статья 35 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ;пункт 2 статьи 5, статьи 9 - 11 Федерального закона от 17.09.1998 N 157-ФЗ;пункт 64 СанПиН 3.3686-21 |
| 51. | Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки? |  |  |  |  | пункт 62 СанПиН 3.3686-21 |
| 52. | 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? |  |  |  |  | Статья 36 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ;пункты 75, 78 СанПиН 3.3686-21 |
| 53. | 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;ТР ТС 017/2011;ТР ТС 019/2011;ТР ТС 004/2011;ТР ТС 025/2012;ТР ТС 007/2011;ТР ТС 008/2011,ТР ТС 005/2011;Единые санитарно-эпидемиологические требования;Единый перечень продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза, утвержденный Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 2010) (далее - Единый перечень) |
| 54. | Имеется ли свидетельство о присвоении гостинице или иному средству размещения категории, предусмотренной системой классификации гостиниц? |  |  |  |  | пункт 1 статьи 10 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 140;2021, N 24, ст. 4188);пункт 8 Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 18.11.2020 N 1853 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2020, N 47, ст. 7552;2021, N 15, ст. 2581), которые действуют до 31.12.2026 |
|  | II. Специальные требования |  |  |  |  |  |
| 55. | Оборудованы ли ровным твердым покрытием въезды и входы на территорию спортивного объекта? |  |  |  |  | пункт 6.1.1 СП 2.1.3678-20 |
| 56. | Оборудованы ли ровным твердым покрытием дорожки к зданию? |  |  |  |  | пункт 6.1.1 СП 2.1.3678-20 |
| 57. | Оборудованы ли ровным твердым покрытием въезды и входы к хозяйственным постройкам и площадкам? |  |  |  |  | пункт 6.1.1 СП 2.1.3678-20 |
| 58. | Имеется ли наружное искусственное освещение на территории объекта спорта? |  |  |  |  | пункт 6.1.2 СП 2.1.3678-20 |
| 59. | Имеется ли в составе открытых плоскостных объектов спорта необходимый набор вспомогательных помещений? |  |  |  |  | пункт 6.1.4 СП 2.1.3678-20 |
| 60. | Имеются ли оборудованные туалеты, раздельные для мужчин и женщин (или биотуалеты) для зрителей объекта спорта? |  |  |  |  | пункт 6.1.4 СП 2.1.3678-20 |
| 61. | Организованы ли отапливаемые вестибюли? |  |  |  |  | пункт 6.1.5, пункт 6.1.10 СП 2.1.3678-20 |
| 62. | Организованы ли гардеробные? |  |  |  |  | пункт 6.1.5, пункт 6.1.10 СП 2.1.3678-20 |
| 63. | Организованы ли помещения для отдыха? |  |  |  |  | пункт 6.1.5, пункт 6.1.10 СП 2.1.3678-20 |
| 64. | Организованы ли помещения для хранения и сушки обуви (лыжных ботинок и ботинок с коньками)? |  |  |  |  | пункт 6.1.5, пункт 6.1.10 СП 2.1.3678-20 |
| 65. | Организованы ли туалеты (раздельные для женщин, мужчин)? |  |  |  |  | пункт 6.1.5, пункт 6.1.10 СП 2.1.3678-20 |
| 66. | Организована ли комната для хранения уборочного инвентаря в составе вспомогательных помещений лыжных баз и ледовых катков? |  |  |  |  | пункт 6.1.5, пункт 6.1.10 СП 2.1.3678-20 |
| 67. | Соответствует ли размещение спортивного зала действующим требованиям? |  |  |  |  | пункт 6.1.6 СП 2.1.3678-20 |
| 68. | Исключено ли размещение спортивных залов для детей в цокольных и подвальных этажах зданий? |  |  |  |  | пункт 6.1.7 СП 2.1.3678-20 |
| 69. | Вход в спортивный зал является изолированным от жилых помещений многоквартирного дома (в случае размещения в нежилых помещениях жилого дома)? |  |  |  |  | пункт 6.1.8 СП 2.1.3678-20 |
| 70. | Имеется ли необходимый набор помещений на объекте спорта? |  |  |  |  | пункт 6.1.9 СП 2.1.3678-20 |
| 71. | Организован ли в здании объектов спорта медицинский пункт, соответствующий санитарным требованиям? |  |  |  |  | пункт 6.1.9 СП 2.1.3678-20 |
| 72. | Материалы для внутренней отделки являются устойчивыми к проведению уборки влажным способом? |  |  |  |  | пункт 6.1.11 СП 2.1.3678-20 |
| 73. | Материалы для внутренней отделки являются устойчивыми к обработке дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | пункт 6.1.11 СП 2.1.3678-20 |
| 74. | Имеется ли естественное освещение в помещениях для занятий спортом? |  |  |  |  | пункт 6.1.12 СП 2.1.3678-20;раздел V (в т.ч. пункты 83, 165, 166, таблица 5.59) СанПиН 1.2.3685-21 |
| 75. | Имеется ли искусственное освещение в помещениях для занятий спортом? |  |  |  |  | пункт 6.1.12 СП 2.1.3678-20;раздел V (в т.ч. пункты 83, 165, 166, таблица 5.59) СанПиН 1.2.3685-21 |
| 76. | Соответствуют ли уровни освещенности действующим требованиям? |  |  |  |  | пункт 6.1.12 СП 2.1.3678-20;раздел V (в т.ч. пункты 83, 165, 166, таблица 5.59) СанПиН 1.2.3685-21 |
| 77. | Соответствует ли оборудование раздевалок гардеробным санитарным требованиям? |  |  |  |  | пункт 6.1.13 СП 2.1.3678-20 |
| 78. | Количество индивидуальных шкафов соответствует количеству людей, которые могут одновременно заниматься на спортивном объекте? |  |  |  |  | пункт 6.1.13 СП 2.1.3678-20 |
| 79. | Оборудованы ли здания объектов спорта системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, водоотведения и канализацией? |  |  |  |  | пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
| 80. | Обеспечиваются ли холодным водоснабжением помещения объектов спорта? |  |  |  |  | пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
| 81. | Обеспечиваются ли холодным водоснабжением помещения столовой? |  |  |  |  | пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
| 82. | Обеспечиваются ли холодным водоснабжением буфетные? |  |  |  |  | пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
| 83. | Обеспечиваются ли горячим водоснабжением душевые? |  |  |  |  | пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
| 84. | Обеспечиваются ли холодным водоснабжением умывальные? |  |  |  |  | пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
| 85. | Обеспечиваются ли холодным водоснабжением медицинский пункт? |  |  |  |  | пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
| 86. | Обеспечиваются ли холодным водоснабжением туалетные? |  |  |  |  | пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
| 87. | Обеспечиваются ли горячим водоснабжением помещения объектов спорта? |  |  |  |  | пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
| 88. | Обеспечиваются ли горячим водоснабжением помещения столовой? |  |  |  |  | пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
| 89. | Обеспечиваются ли горячим водоснабжением буфетные? |  |  |  |  | пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
| 90. | Обеспечиваются ли горячим водоснабжением душевые? |  |  |  |  | пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
| 91. | Обеспечиваются ли горячим водоснабжением умывальные? |  |  |  |  | пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
| 92. | Обеспечиваются ли горячим водоснабжением медицинский пункт? |  |  |  |  | пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
| 93. | Обеспечиваются ли горячим водоснабжением туалетные? |  |  |  |  | пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20 |
| 94. | Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей для медицинского пункта (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)? |  |  |  |  | пункт 6.1.16 СП 2.1.3678-20 |
| 95. | Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей производственных помещений столовой (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)? |  |  |  |  | пункт 6.1.16 СП 2.1.3678-20 |
| 96. | Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей душевых (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)? |  |  |  |  | пункт 6.1.16 СП 2.1.3678-20 |
| 97. | Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей умывальников (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)? |  |  |  |  | пункт 6.1.16 СП 2.1.3678-20 |
| 98. | Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей помещений для хранения уборочного инвентаря (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)? |  |  |  |  | пункт 6.1.16 СП 2.1.3678-20 |
| 99. | Наличие систем отопления на объекте спорта? |  |  |  |  | пункт 6.1.17 СП 2.1.3678-20 |
| 100. | Наличие систем вентиляции на объекте спорта? |  |  |  |  | пункт 6.1.17 СП 2.1.3678-20 |
| 101. | Доступны ли отопительные приборы для влажной уборки? |  |  |  |  | пункт 6.1.17 СП 2.1.3678-20 |
| 102. | Оборудованы ли санитарные узлы вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока? |  |  |  |  | пункт 6.1.18 СП 2.1.3678-20 |
| 103. | Оборудованы ли помещения для грязного белья вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока? |  |  |  |  | пункт 6.1.18 СП 2.1.3678-20 |
| 104. | Оборудованы ли помещения для временного хранения отходов вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока? |  |  |  |  | пункт 6.1.18 СП 2.1.3678-20 |
| 105. | Оборудованы ли помещения для хранения дезинфекционных средств вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока? |  |  |  |  | пункт 6.1.18 СП 2.1.3678-20 |
| 106. | Проводится ли влажная уборка с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств во всех помещениях объекта и спортивного инвентаря, оборудования ежедневно? |  |  |  |  | пункты 6.1.19, 6.1.20 СП 2.1.3678-20 |
| 107. | Покрытие спортивных матов позволяет ли осуществлять ежедневную влажную обработку и дезинфекцию при наличии таковых на спортивном объекте? |  |  |  |  | пункт 6.1.20 СП 2.1.3678-20 |
| 108. | Имеются ли в наличии дозаторы с дезинфицирующим антисептическим средством в раздевалке? |  |  |  |  | пункт 6.1.20 СП 2.1.3678-20 |
| 109. | Имеется ли в наличии мыло или иные моющие средства в туалетах? |  |  |  |  | пункт 6.1.20 СП 2.1.3678-20 |
| 110. | Имеется ли в наличии туалетная бумага и бумажные полотенца (или электрополотенца) в туалетах? |  |  |  |  | пункт 6.1.20 СП 2.1.3678-20 |
| 111. | 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)? |  |  |  |  | пункт 6.1.21 СП 2.1.3678-20 |
| 112. | При наличии прачечных организованы ли раздельные помещения для сбора грязного белья и хранения чистого? |  |  |  |  | пункт 6.1.22 СП 2.1.3678-20 |
| 113. | Организован на объекте питьевой режим? |  |  |  |  | пункт 6.1.23 СП 2.1.3678-20 |
| 114. | Питьевой режим организован из стационарных питьевых фонтанчиков? |  |  |  |  | пункт 6.1.23 СП 2.1.3678-20 |
| 115. | Питьевой режим организован с использованием воды, расфасованной в емкости? |  |  |  |  | пункт 6.1.23 СП 2.1.3678-20 |
| 116. | Обеспечен ли свободный доступ к питьевой воде лицам, занимающихся физической культурой и спортом, в течение всего времени их пребывания на объекте спорта? |  |  |  |  | пункт 6.1.23 СП 2.1.3678-20 |
| 117. | Обеспечен ли объект спорта установками с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости? |  |  |  |  | пункт 6.1.23 СП 2.1.3678-20 |
| 118. | Обеспечен ли объект спорта достаточным количеством одноразовых стаканчиков при организации питьевого режима с использованием воды, расфасованной в емкости? |  |  |  |  | пункт 6.1.23 СП 2.1.3678-20 |
| 119. | Обеспечен ли объект спорта контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения при организации питьевого режима с использованием воды, расфасованной в емкости? |  |  |  |  | пункт 6.1.23 СП 2.1.3678-20 |
| 120. | Плавательный бассейн со вспомогательными помещениями для их обслуживания размещается в отдельно стоящих зданиях? |  |  |  |  | пункт 6.2.1 СП 2.1.3678-20 |
| 121. | Плавательный бассейн со вспомогательными помещениями для их обслуживания пристроен к зданию в здания общественного назначения? |  |  |  |  | пункт 6.2.1 СП 2.1.3678-20 |
| 122. | Плавательный бассейн со вспомогательными помещениями для их обслуживания пристроен в здания общественного назначения? |  |  |  |  | пункт 6.2.1 СП 2.1.3678-20 |
| 123. | Осуществляется отбор проб воды бассейна (джакузи) на микробиологические исследования на наличие легионелл (после фильтра) ежеквартально? |  |  |  |  | пункт 3215 СанПиН 3.3686-21 |
| 124. | Проводится на объекте количественное микробиологическое исследование в отношении контаминации легионеллами в рамках производственного контроля? |  |  |  |  | пункт 3216 СанПиН 3.3686-21 |
| 125. | Тактика по очистке, промывке и обеззараживанию водной системы водоснабжения, водоподготовки, кондиционирования при профилактике легионеллеза проводится в зависимости от условий эксплуатации и материалов конструкции? |  |  |  |  | пункт 3217 - 3218 СанПиН 3.3686-21 |
| 126. | Обеспечена ли последовательность (поточность), исключающая встречные или перекрестные потоки посетителей: продвижение по функциональной схеме - гардероб (при необходимости), раздевалка, душевая, ножная ванна, ванна бассейна? |  |  |  |  | пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
| 127. | Запрещен ли допуск потребителей в раздевалку в верхней одежде? |  |  |  |  | пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
| 128. | Оборудованы ли здания бассейнов раздельными для мужчин и женщин туалетами? |  |  |  |  | пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
| 129. | Оборудованы ли здания бассейнов раздельными для мужчин и женщин душевыми? |  |  |  |  | пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
| 130. | Оборудованы ли здания бассейнов раздельными для мужчин и женщин раздевалками? |  |  |  |  | пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
| 131. | Оборудованы ли здания бассейнов гардеробными (индивидуальными местами хранения верхней одежды)? |  |  |  |  | пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
| 132. | Оборудованы ли здания бассейнов помещениями для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов? |  |  |  |  | пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
| 133. | Имеются ли в здании бассейнов комнаты тренеров (инструкторов)? |  |  |  |  | пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
| 134. | Количество шкафчиков (индивидуальных мест хранения одежды) в раздевалках спортивных бассейнов рассчитано на не менее 200% единовременной пропускной способности бассейна? |  |  |  |  | пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
| 135. | Количество шкафчиков (индивидуальных мест хранения одежды) в раздевалках оздоровительных, детских и учебных бассейнов рассчитано на не менее 130% единовременной пропускной способности бассейна? |  |  |  |  | пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20 |
| 136. | Имеются ли ножные ванны с проточной водой на пути движения от душа к ванне бассейна? |  |  |  |  | пункт 6.2.4 СП 2.1.3678-20 |
| 137. | В ножные ванны подается очищенная и обеззараженная вода из системы водоподготовки бассейна или системы питьевого водоснабжения? |  |  |  |  | пункт 6.2.4 СП 2.1.3678-20 |
| 138. | Туалеты размещены при раздевалках в соответствии с установленными нормами? |  |  |  |  | пункт 6.2.6.1 СП 2.1.3678-20 |
| 139. | Душевые являются проходными и расположены на пути движения из раздевалки к обходной дорожке? |  |  |  |  | пункт 6.2.6.2 СП 2.1.3678-20 |
| 140. | Душевые размещены проходными и расположены на пути движения из раздевалки к обходной дорожке в соответствии с установленными нормами? |  |  |  |  | пункт 6.2.6.2 СП 2.1.3678-20 |
| 141. | 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)? |  |  |  |  | пункт 6.2.6.3 СП 2.1.3678-20 |
| 142. | Предусмотрен ли обогрев обходных дорожек и стационарных скамей, выполненных из камня и (или) железобетона? |  |  |  |  | пункт 6.2.7 СП 2.1.3678-20 |
| 143. | Покрытие обходных дорожек, дна ножных ванн является противоскользящим? |  |  |  |  | пункт 6.2.8 СП 2.1.3678-20 |
| 144. | Обеспечена ли целостность покрытия облицовочных материалов зала, где расположена ванна бассейна? |  |  |  |  | пункт 6.2.8 СП 2.1.3678-20 |
| 145. | Обеспечена ли целостность покрытия облицовочных материалов помещений с влажным режимом? |  |  |  |  | пункт 6.2.8 СП 2.1.3678-20 |
| 146. | Облицовочные материалы зала ванны бассейна являются устойчивыми к применяемым реагентам и дезинфектантам? |  |  |  |  | пункт 6.2.8 СП 2.1.3678-20 |
| 147. | Облицовочные материалы помещений с влажным режимом являются устойчивыми к применяемым реагентам и дезинфектантам? |  |  |  |  | пункт 6.2.8 СП 2.1.3678-20 |
| 148. | Исключено ли использование деревянных трапов в душевых? |  |  |  |  | пункт 6.2.8 СП 2.1.3678-20 |
| 149. | Исключено ли использование деревянных трапов в раздевалках? |  |  |  |  | пункт 6.2.8 СП 2.1.3678-20 |
| 150. | Система водообмена плавательного бассейна соответствует установленным требованиям? |  |  |  |  | пункт 6.2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 151. | Производится ли периодическая смена воды в плавательном бассейне? |  |  |  |  | пункт 6.2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 152. | Установлены ли желоба в конструкции ванн бассейна для обеспечения водообмена и удаления загрязненного верхнего слоя воды? |  |  |  |  | пункт 6.2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 153. | Применяется ли скиммер в бассейнах для плавания? |  |  |  |  | пункт 6.2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 154. | Установлены ли грязевые лотки или грязевые трапы на обходной дорожке? |  |  |  |  | пункт 6.2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 155. | Водоподготовка осуществляется с добавлением во время работы бассейна свежей водопроводной воды не менее чем 50 литров на каждого посетителя в сутки при рециркуляционном водообмене? |  |  |  |  | пункт 6.2.10 СП 2.1.3678-20 |
| 156. | Расчет времени полного водообмена и количества посетителей осуществляется в соответствии с установленными требованиями? |  |  |  |  | пункт 6.2.10;приложение 4 СП 2.1.3678-20 |
| 157. | Сооружения для очистки, обеззараживания и распределения воды располагаются в основном здании? |  |  |  |  | пункт 6.2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 158. | Сооружения для очистки, обеззараживания и распределения воды располагаются в отдельно стоящем здании? |  |  |  |  | пункт 6.2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 159. | Исключено ли последовательное включение в единую систему водоподготовки двух или более ванн? |  |  |  |  | пункт 6.2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 160. | 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)? |  |  |  |  | пункт 6.2.12 СП 2.1.3678-20 |
| 161. | Система подачи воды в ванны оборудована кранами для отбора проб воды для исследования по этапам водоподготовки? |  |  |  |  | пункт 6.2.13 СП 2.1.3678-20 |
| 162. | 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? |  |  |  |  | пункт 6.2.14 СП 2.1.3678-20 |
| 163. | Обеспечен ли раздельный сбор воды из системы переливного лотка (в систему рециркуляции) и грязевого лотка (в систему канализации)? |  |  |  |  | пункт 6.2.14 СП 2.1.3678-20 |
| 164. | Лотки расположены по периметру ванны и закрываются безопасными решетками? |  |  |  |  | пункт 6.2.14 СП 2.1.3678-20 |
| 165. | Присоединение ванн бассейнов исключают возможность обратного попадания стока и запаха из канализации в ванны? |  |  |  |  | пункт 6.2.15 СП 2.1.3678-20 |
| 166. | Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для залов ванн бассейнов? |  |  |  |  | пункт 6.2.16 СП 2.1.3678-20 |
| 167. | Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для залов для подготовительных занятий? |  |  |  |  | пункт 6.2.16 СП 2.1.3678-20 |
| 168. | Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для помещений насосно-фильтровальной? |  |  |  |  | пункт 6.2.16 СП 2.1.3678-20 |
| 169. | Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для помещений хранения и приготовления дезинфекционных растворов? |  |  |  |  | пункт 6.2.16 СП 2.1.3678-20 |
| 170. | Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для помещений с работающим оборудованием для дезинфекции воды? |  |  |  |  | пункт 6.2.16 СП 2.1.3678-20 |
| 171. | Приборы отопления располагают под окнами и у наружных стен? |  |  |  |  | пункт 6.2.17 СП 2.1.3678-20 |
| 172. | Защищены ли решетками или панелями приборы и трубопроводы отопления, расположенные в залах подготовительных занятий? |  |  |  |  | пункт 6.2.17 СП 2.1.3678-20 |
| 173. | Имеется возможность уборки отопительных приборов влажным способом? |  |  |  |  | пункт 6.2.17 СП 2.1.3678-20 |
| 174. | Предусмотрено ли обеззараживание воды, поступающей в ванну бассейнов рециркуляционного типа (или проточного бассейна с морской водой)? |  |  |  |  | пункт 6.2.18 СП 2.1.3678-20 |
| 175. | В качестве основных методов обеззараживания воды для бассейнов используется хлорирование, бромирование? |  |  |  |  | пункт 6.2.19 СП 2.1.3678-20 |
| 176. | 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? |  |  |  |  | пункт 6.2.19 СП 2.1.3678-20 |
| 177. | Проводится ли ежедневная уборка в конце рабочего дня? |  |  |  |  | пункт 6.2.21 СП 2.1.3678-20 |
| 178. | Производится ли уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией не реже 1 раза в месяц? |  |  |  |  | пункт 6.2.22 СП 2.1.3678-20 |
| 179. | Для бассейна с ежедневной полной сменой воды порядок санитарной обработки Соответствует установленным требованиям? |  |  |  |  | пункт 6.2.23 СП 2.1.3678-20 |
| 180. | Обрабатывается ли ванна бассейна препаратами для уничтожения и предотвращения роста водорослей? |  |  |  |  | пункт 6.2.23 СП 2.1.3678-20 |
| 181. | Лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за качеством воды в процессе эксплуатации плавательного бассейна осуществляется? |  |  |  |  | пункт 6.2.31 СП 2.1.3678-20 |
| 182. | Осуществляется ли лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за параметрами микроклимата в процессе эксплуатации плавательного бассейна? |  |  |  |  | пункт 6.2.31 СП 2.1.3678-20 |
| 183. | Осуществляется ли лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за состоянием воздушной среды в зоне дыхания пловцов в процессе эксплуатации плавательного бассейна? |  |  |  |  | пункт 6.2.31 СП 2.1.3678-20 |
| 184. | Осуществляется ли лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за уровнями шума и освещенности в процессе эксплуатации плавательного бассейна? |  |  |  |  | пункт 6.2.31 СП 2.1.3678-20 |
| 185. | Проводятся ли бактериологические и паразитологические анализы смывов с поверхностей? |  |  |  |  | пункт 6.2.31 СП 2.1.3678-20 |
| 186. | Проводят ли лабораторный контроль по органолептическому показателю (мутность) не реже 1 раза в сутки? |  |  |  |  | пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
| 187. | Проводят ли лабораторный контроль по органолептическому показателю (цветность) не реже 1 раза в сутки? |  |  |  |  | пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
| 188. | Проводят ли лабораторный контроль по органолептическому показателю (запах) не реже 1 раза в сутки? |  |  |  |  | пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
| 189. | Проводят ли лабораторный контроль по остаточному содержанию обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон, диоксид хлора) перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа? |  |  |  |  | пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
| 190. | Проводят ли лабораторный контроль температуры воды - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа? |  |  |  |  | пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
| 191. | Проводят ли лабораторный контроль температуры воздуха - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа? |  |  |  |  | пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
| 192. | Проводят ли лабораторный контроль по основным микробиологическим показателям (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) не реже 2 раз в месяц? |  |  |  |  | пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
| 193. | Проводят ли лабораторный контроль по паразитологическому показателю не реже 1 раза в квартал? |  |  |  |  | пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
| 194. | Проводят ли лабораторный контроль по содержанию хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании) 1 раз в месяц? |  |  |  |  | пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20 |
| 195. | Производится ли лабораторный контроль поступающей (водопроводной) воды по этапам водоподготовки в бассейнах рециркуляционного и проточного типов, а также с периодической сменой воды? |  |  |  |  | пункт 6.2.33 СП 2.1.3678-20 |
| 196. | Проводится ли лабораторный контроль воды до фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах рециркуляционного типа? |  |  |  |  | пункт 6.2.33 СП 2.1.3678-20 |
| 197. | Проводится ли лабораторный контроль воды после фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах рециркуляционного типа? |  |  |  |  | пункт 6.2.33 СП 2.1.3678-20 |
| 198. | Проводится ли лабораторный контроль воды до фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах с морской водой? |  |  |  |  | пункт 6.2.33 СП 2.1.3678-20 |
| 199. | Проводится ли лабораторный контроль воды после фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах с морской водой? |  |  |  |  | пункт 6.2.33 СП 2.1.3678-20 |
| 200. | Производится ли лабораторный контроль воды после обеззараживания по этапам водоподготовки в бассейнах перед подачей воды в ванну? |  |  |  |  | пункт 6.2.33 СП 2.1.3678-20 |
| 201. | 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)? |  |  |  |  | пункт 6.2.34 СП 2.1.3678-20 |
| 202. | Проводится ли бактериологический анализ смывов на присутствие общих колиформных бактерий не реже 1 раза в квартал? |  |  |  |  | пункт 6.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 203. | Проводится ли паразитологический анализ смывов на обсемененность яйцами гельминтов не реже 1 раза в квартал? |  |  |  |  | пункт 6.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 204. | Берутся ли смывы с поручней ванны бассейна? |  |  |  |  | пункт 6.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 205. | Берутся ли смывы со скамеек в раздевалках? |  |  |  |  | пункт 6.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 206. | Берутся ли смывы с пола в душевой? |  |  |  |  | пункт 6.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 207. | Берутся ли смывы с ручек двери из раздевалки в душевую? |  |  |  |  | пункт 6.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 208. | Берутся ли смывы с детских игрушек? |  |  |  |  | пункт 6.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 209. | Берутся ли смывы с предметов спортивного инвентаря? |  |  |  |  | пункт 6.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 210. | При посещении бассейна (аквапарка) осуществлен контроль за прохождением детей дошкольного и младшего школьного возраста обследований на энтеробиоз |  |  |  |  | пункт 4.3.2 СП 3.2.3110-13 пункт 3343 СанПиН 3.3686-21 |
| 211. | Осуществлен ли контроль за прохождением обследований на энтеробиоз и гименолепидоз, лицами, получающими допуск для посещения плавательного бассейна? |  |  |  |  | пункт 3343 СанПиН 3.3686-21 |
| 212. | Результаты производственного лабораторного контроля регистрируются на бумажном носителе (или в электронном виде)? |  |  |  |  | пункт 6.2.37 СП 2.1.3678-20 |
| 213. | Допустимая нагрузка и пропускная способность бассейнов (аквапарка) соответствует нормативным требованиям к площади водной поверхности на 1 посетителя? |  |  |  |  | пункт 6.3.2;приложение N 6 СП 2.1.3678-20 |
| 214. | Внутренняя планировка основных помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям? |  |  |  |  | пункт 6.2.3, 6.3.3 СП 2.1.3678-20 |
| 215. | Места приема пищи и напитков непосредственно в воде бассейнов аквапарка отсутствуют? |  |  |  |  | пункт 6.3.4 СП 2.1.3678-20 |
| 216. | В составе помещений аквапарка предусмотрен медицинский пункт, соответствующий требованиям санитарных правил? |  |  |  |  | пункт 6.3.5 СП 2.1.3678-20 |
| 217. | Бассейны рециркуляторного типа оснащены системами водоподготовки, включающими очистку и обеззараживание? |  |  |  |  | пункт 6.3.6 СП 2.1.3678-20 |
| 218. | Время полного водообмена бассейнов рециркуляторного и проточного типов не превышает 4-х часов? |  |  |  |  | пункт 6.3.7 СП 2.1.3678-20 |
| 219. | Система водоподготовки обеспечивает автоматическое дозирование реагентов? |  |  |  |  | пункт 6.3.8 СП 2.1.3678-20 |
| 220. | Отмечено последовательное включение в единую систему водоподготовки двух или более бассейнов? |  |  |  |  | пункт 6.3.9 СП 2.1.3678-20 |
| 221. | Система подачи подготовленной воды обеспечивает ее распределение по всему объему бассейна с равномерной концентрацией дезинфектантов и температуры воды? |  |  |  |  | пункт 6.3.10 СП 2.1.3678-20 |
| 222. | Система для контроля качества воды оборудована кранами для отбора проб воды по всем этапам водоподготовки? |  |  |  |  | пункт 6.3.11 СП 2.1.3678-20 |
| 223. | Сброс воды из бассейнов осуществляется в канализацию? |  |  |  |  | пункт 6.3.12 СП 2.1.3678-20 |
| 224. | Сброс воды от промывки фильтров осуществляется в канализацию? |  |  |  |  | пункт 6.3.12 СП 2.1.3678-20 |
| 225. | Сброс воды с полов и обходных дорожек осуществляется в канализацию? |  |  |  |  | пункт 6.3.12 СП 2.1.3678-20 |
| 226. | Сброс воды от мытья стен и дна бассейнов осуществляется в канализацию? |  |  |  |  | пункт 6.3.12 СП 2.1.3678-20 |
| 227. | Присоединение ванн бассейнов к канализационным трубопроводам исключает возможность обратного попадания стока и запаха из канализации в бассейны? |  |  |  |  | пункт 6.3.13 СП 2.1.3678-20 |
| 228. | Водные аттракционы всех типов снабжены бассейновой водой? |  |  |  |  | пункт 6.3.14 СП 2.1.3678-20 |
| 229. | Водные аттракционы всех типов снабжены подготовленной водой? |  |  |  |  | пункт 6.3.14 СП 2.1.3678-20 |
| 230. | Системы приточной вентиляции для залов аквапарка являются самостоятельными? |  |  |  |  | пункт 6.3.16 СП 2.1.3678-20 |
| 231. | Системы приточной вентиляции для раздевалок являются самостоятельными? |  |  |  |  | пункт 6.3.16 СП 2.1.3678-20 |
| 232. | Системы приточной вентиляции для помещений с технологическим оборудованием являются самостоятельными? |  |  |  |  | пункт 6.3.16 СП 2.1.3678-20 |
| 233. | Системы приточной вентиляции для складов химических реагентов являются самостоятельными? |  |  |  |  | пункт 6.3.16 СП 2.1.3678-20 |
| 234. | Системы вытяжной вентиляции для залов аквапарка являются самостоятельными? |  |  |  |  | пункт 6.3.16 СП 2.1.3678-20 |
| 235. | Системы вытяжной вентиляции для раздевалок являются самостоятельными? |  |  |  |  | пункт 6.3.16 СП 2.1.3678-20 |
| 236. | Системы вытяжной вентиляции для помещений с технологическим оборудованием являются самостоятельными? |  |  |  |  | пункт 6.3.16 СП 2.1.3678-20 |
| 237. | Системы вытяжной вентиляции для складов химических реагентов являются самостоятельными? |  |  |  |  | пункт 6.3.16 СП 2.1.3678-20 |
| 238. | Ежедневная уборка с дезинфекцией проводится в конце рабочего дня? |  |  |  |  | пункт 6.3.17 СП 2.1.3678-20 |
| 239. | Дезинфекция помещений туалетов осуществляется ежедневно? |  |  |  |  | пункт 6.3.17 СП 2.1.3678-20 |
| 240. | Дезинфекция помещений душевых осуществляется ежедневно? |  |  |  |  | пункт 6.3.17 СП 2.1.3678-20 |
| 241. | Дезинфекция помещений раздевалок осуществляется ежедневно? |  |  |  |  | пункт 6.3.17 СП 2.1.3678-20 |
| 242. | Дезинфекция помещений полов водной зоны аквапарка осуществляется ежедневно? |  |  |  |  | пункт 6.3.17 СП 2.1.3678-20 |
| 243. | Дезинфекция помещений дверных ручек и поручней осуществляется ежедневно? |  |  |  |  | пункт 6.3.17 СП 2.1.3678-20 |
| 244. | Дезинфекция помещений инвентаря аквапарка осуществляется ежедневно? |  |  |  |  | пункт 6.3.17 СП 2.1.3678-20 |
| 245. | Уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией проводится не реже 1 раза в месяц? |  |  |  |  | пункт 6.3.17 СП 2.1.3678-20 |
| 246. | Для бассейнов со сменой воды санитарная обработка включает механическую очистку и обработку ванны бассейна дезинфицирующими препаратами. |  |  |  |  | пункт 6.3.18 СП 2.1.3678-20 |
| 247. | Лабораторный контроль за качеством воды бассейнов осуществляется в полном объеме в соответствии с программой производственного контроля? |  |  |  |  | пункт 6.3.19 СП 2.1.3678-20 |
| 248. | Кратность проведения лабораторных исследований (испытаний) при осуществлении производственного контроля соответствует требованиям санитарных правил? |  |  |  |  | пункт 6.3.19 СП 2.1.3678-20 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| (должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист) |  | (подпись) |

Приложение N 4

к приказу Роспотребнадзора

от 24.12.2021 N 808

ФОРМА

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

 Проверочный лист

 (список контрольных вопросов, ответы на которые

 свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым

 лицом обязательных требований), применяемый Федеральной

 службой по надзору в сфере защиты прав потребителей

 и благополучия человека, ее территориальными органами

 и федеральными государственными учреждениями при проведении

 планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового

 осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального

 государственного санитарно-эпидемиологического контроля

 (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических

 требований при осуществлении деятельности по оказанию

 услуг по стирке, химической чистке и окрашиванию

 текстильных и меховых изделий

 1. Наименование вида контроля, включенного в единый реестр видов

федерального государственного контроля (надзора):

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

 2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

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

 3. Реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы

проверочного листа:

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

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

 4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

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

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

проводится контрольное (надзорное) мероприятие:

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

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

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

предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или)

основной государственный регистрационный номер индивидуального

предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя,

наименование юридического лица, его идентификационный номер

налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер,

адрес юридического лица в пределах места нахождения юридического лица (его

филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений),

являющихся контролируемыми лицами:

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

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

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

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

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

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

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

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

заполнением проверочного листа:

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

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

 9. Реквизиты решения контрольного (надзорного) органа о проведении

контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного уполномоченным

должностным лицом контрольного (надзорного) органа:

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

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

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

 10. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

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

 11. Должность, фамилия и инициалы должностного лица контрольного

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

положением о виде контроля, должностным регламентом или должностной

инструкцией входит осуществление полномочий по виду контроля, в том числе

проведение контрольных (надзорных) мероприятий, проводящего контрольное

(надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист:

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

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

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

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

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

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

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

 12. Список контрольных вопросов, отражающих содержание обязательных

требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении

контролируемым лицом обязательных требований:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N | Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы | Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов |
| Да | Нет | Неприменимо | Примечание |
|  | I. Общие требования |  |  |  |  |  |
| 1. | Осуществляется ли хозяйствующим субъектом производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий? |  |  |  |  | пункт 2.1 СП 2.1.3678-20 |
| 2. | 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? |  |  |  |  | пункт 2.1 СП 2.1.3678-20 |
| 3. | Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения? |  |  |  |  | пункт 2.2, 8.1.10 СП 2.1.3678-20 |
| 4. | 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)? |  |  |  |  | пункт 2.2 СП 2.1.3678-20 |
| 5. | Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)? |  |  |  |  | пункт 2.2 СП 2.1.3678-20 |
| 6. | Исключается ли использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей? |  |  |  |  | пункт 2.3 СП 2.1.3678-20 |
| 7. | Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции? |  |  |  |  | пункт 2.6 СП 2.1.3678-20 |
| 8. | 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? |  |  |  |  | пункт 2.6 СП 2.1.3678-20 |
| 9. | Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха? |  |  |  |  | пункт 2.6 СП 2.1.3678-20 |
| 10. | 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)? |  |  |  |  | пункты 132, 3216 СанПиН 3.3686-21 |
| 11. | 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)? |  |  |  |  | пункты 132, 3217, 3218 СанПиН 3.3686-21 |
| 12. | 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)? |  |  |  |  | пункт 128 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 13. | Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком? |  |  |  |  | пункт 2.7 СП 2.1.3678-20 |
| 14. | Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 2.7 СП 2.1.3678-20 |
| 15. | Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)? |  |  |  |  | пункт 2.7 СП 2.1.3678-20 |
| 16. | Не допускается ли скопление мусора на территории земельного участка? |  |  |  |  | пункт 2.8 СП 2.1.3678-20 |
| 17. | Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории? |  |  |  |  | пункт 2.8 СП 2.1.3678-20 |
| 18. | Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками? |  |  |  |  | пункт 2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 19. | Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема (в случае использования собственных мусоросборников)? |  |  |  |  | пункт 2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 20. | Имеет ли контейнерная площадка для сбора твердых коммунальных отходов твердое покрытие (при наличии в организации)? |  |  |  |  | пункт 2.10 СП 2.1.3678-20 |
| 21. | Превышают ли размеры площадки площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны (при наличии в организации)? |  |  |  |  | пункт 2.10 СП 2.1.3678-20 |
| 22. | Имеет ли контейнерная площадка подъездной путь (при наличии в организации)? |  |  |  |  | пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 23. | Имеет ли контейнерная площадка уклон для отведения талых и дождевых сточных вод? |  |  |  |  | пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 24. | Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки? |  |  |  |  | пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 25. | 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? |  |  |  |  | пункты 4, 8 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 26. | Соблюдены ли требования к максимальному количеству мусоросборников, устанавливаемых на контейнерных площадках? |  |  |  |  | пункт 6 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 27. | 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)? |  |  |  |  | пункт 7 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 28. | Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки и (или) специальной площадки в соответствии с требованиями? |  |  |  |  | пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 29. | Не допускается ли промывка контейнеров и (или) бункеров на контейнерных площадках? |  |  |  |  | пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 30. | 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)? |  |  |  |  | пункты 9, 10 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 31. | Не превышается ли срок временного накопления несортированных ТКО? |  |  |  |  | пункты 11, 13 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 32. | Исключена ли сортировка отходов из мусоросборников на контейнерных площадках? |  |  |  |  | пункт 12 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 33. | Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к обращению с отходами производства и потребления? |  |  |  |  | пункт 212 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 34. | Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ? |  |  |  |  | пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 35. | Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря? |  |  |  |  | пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 36. | Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание? |  |  |  |  | пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 37. | Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 38. | Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? |  |  |  |  | пункт 2.12 СП 2.1.3678-20 |
| 39. | Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия синантропных членистоногих и грызунов? |  |  |  |  | пункт 133 СанПиН 3.3686-21 |
| 40. | Выполняются ли требования по запрету курения табака в помещениях? |  |  |  |  | Статьи 10, 11, 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ |
| 41. | Выполнены ли требования к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, а также к порядку его размещения? |  |  |  |  | статья 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ,приказ Минздрава России от 20.02.2021 N 129н |
| 42. | Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, медицинские осмотры? |  |  |  |  | статья 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ; пункт 58 СанПиН 3.3686-21;приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н;приказ Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н |
| 43. | Проходят ли работники периодические медицинские осмотры? |  |  |  |  |
| 44. | Обеспечен ли "недопуск" к исполнению трудовых обязанностей сотрудников, не прошедших обязательный медицинский осмотр, отказывающихся 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? |  |  |  |  | Пункты 61, 63 СанПиН 3.3686-21 |
| 45. | Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации? |  |  |  |  | статья 35 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ;пункт 2 статьи 5, статьи 9 - 11 Федерального закона от 17.09.1998 N 157-ФЗ;пункт 64 СанПиН 3.3686-21 |
| 46. | Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки? |  |  |  |  | пункт 62 СанПиН 3.3686-21 |
| 47. | 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? |  |  |  |  | статья 36 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ;пункты 75, 78 СанПиН 3.3686-21 |
|  | II. Специальные требования |  |  |  |  |  |
| 48. | Имеется ли автономная система вентиляции (для химчисток, расположенных в торгово-развлекательных центрах, гостиничных комплексах и гипермаркетах)? |  |  |  |  | пункт 8.1.1 СП 2.1.3678-20 |
| 49. | Прием и выдача изделий не осуществляются в производственном помещении организации? |  |  |  |  | пункт 8.1.2 СП 2.1.3678-20 |
| 50. | При выдаче потребителю изделия упакованы? |  |  |  |  | пункт 8.1.2 СП 2.1.3678-20 |
| 51. | Отделка стен, потолка и пола в помещениях производится непористыми материалами, исключающими накопление вредных химических веществ? |  |  |  |  | пункт 8.1.3 СП 2.1.3678-20 |
| 52. | Материалы для покрытия полов в помещениях отделений химической чистки химически стойкие, обеспечивают водонепроницаемость? |  |  |  |  | пункт 8.1.4 СП 2.1.3678-20 |
| 53. | Обеспечивает ли конструкция полов в помещениях отделений химической чистки отвод стоков при проливах и влажной уборке помещений? |  |  |  |  | пункт 8.1.4 СП 2.1.3678-20 |
| 54. | Используют ли для отделки, облицовки и окраски помещений материалы, устойчивые к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 8.1.5 СП 2.1.3678-20 |
| 55. | Не допускается спуск сточных вод на пол производственного помещения? |  |  |  |  | пункт 8.1.6 СП 2.1.3678-20 |
| 56. | Не допускается устройство открытых желобов для стока в канализацию? |  |  |  |  | пункт 8.1.6 СП 2.1.3678-20 |
| 57. | Осуществляются ли в организациях химической чистки мероприятия по дератизации в соответствии с санитарными правилами по профилактике и управлению рисками инфекционных и паразитарных болезней? |  |  |  |  | пункты 2.12, 8.1.7, 8.4.8 СП 2.1.3678-20;пункты 88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21 |
| 58. | Осуществляются ли в организациях химической чистки мероприятия по дезинсекции в соответствии с санитарными правилами по профилактике и управлению рисками инфекционных и паразитарных болезней? |  |  |  |  | пункты 2.12, 8.1.7, 8.4.8 СП 2.1.3678-20пункты 88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21 |
| 59. | Осуществляется ли ежедневно влажная уборка помещений химчистки с использованием моющих средств? |  |  |  |  | пункт 8.1.8 СП 2.1.3678-20 |
| 60. | Проводиться ли ежемесячно уборка помещений с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников, с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 8.1.9 СП 2.1.3678-20 |
| 61. | Обеспечивает ли планировка прачечной последовательность технологического процесса? |  |  |  |  | пункт 8.3.2 СП 2.1.3678-20 |
| 62. | Не допускается ли пересечение потоков чистого и грязного белья, (кроме прачечных самообслуживания)? |  |  |  |  | пункт 8.3.3 СП 2.1.3678-20 |
| 63. | Имеются ли в прачечной два отделения, изолированные друг от друга, (кроме прачечных самообслуживания)? |  |  |  |  | пункт 8.3.4 СП 2.1.3678-20 |
| 64. | Имеются ли в прачечной отдельные технологические линии для стирки белья из медицинских организаций (в случае работы с медицинскими организациями)? |  |  |  |  | пункт 8.3.4 СП 2.1.3678-20 |
| 65. | Отделка пола и стен помещений на всю высоту выполнена из материалов, устойчивых к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 8.3.5 СП 2.1.3678-20 |
| 66. | Имеется ли гидроизоляция полов и стен в производственных помещениях прачечных? |  |  |  |  | пункт 8.3.5 СП 2.1.3678-20 |
| 67. | Имеется ли отдельный вход в прачечную, (кроме прачечных самообслуживания)? |  |  |  |  | пункт 8.3.6 СП 2.1.3678-20 |
| 68. | Проводится ли ежемесячно уборка в помещениях прачечной с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников, с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 8.3.7 СП 2.1.3678-20 |
| 69. | Имеется ли отдельный уборочный инвентарь для уборки основных и вспомогательных помещений, туалетов? |  |  |  |  | пункт 8.3.7 СП 2.1.3678-20 |
| 70. | Имеется ли маркировка уборочного инвентаря (ведра, тазы, швабры) с указанием видов уборочных работ? |  |  |  |  | пункт 8.3.7 СП 2.1.3678-20 |
| 71. | Используется ли уборочный инвентарь по назначению? |  |  |  |  | пункт 8.3.7 СП 2.1.3678-20 |
| 72. | Организовано ли хранение уборочного инвентаря в выделенном помещении (или шкафчике)? |  |  |  |  | пункт 8.3.7 СП 2.1.3678-20 |
| 73. | Осуществляется ли по окончании уборки обработка и просушивание уборочного инвентаря моющими и дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | пункт 8.3.7 СП 2.1.3678-20 |
| 74. | Проводится ли в помещениях прачечной еженедельная дезинфекция? |  |  |  |  | пункт 8.3.8 СП 2.1.3678-20 |
| 75. | Имеются ли входы, изолированные от жилых помещений (при размещении пунктов приема-выдачи в многоквартирных домах)? |  |  |  |  | пункт 8.3.8 СП 2.1.3678-20 |
| 76. | Соблюдается ли требование по недопущению хранения чистого белья непосредственно на полу? |  |  |  |  | пункт 8.3.8 СП 2.1.3678-20 |
| 77. | Выдача чистого белья производится в упаковке? |  |  |  |  | пункт 8.3.8 СП 2.1.3678-20 |
| 78. | Перевозка белья от пунктов приема-выдачи до производственных помещений прачечных и от помещений прачечных до пунктов приема-выдачи осуществляется в закрытых мешках или пакетах? |  |  |  |  | пункт 8.3.8 СП 2.1.3678-20 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| (должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист) |  | (подпись) |

Приложение N 5

к приказу Роспотребнадзора

от 24.12.2021 N 808

ФОРМА

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

 Проверочный лист

 (список контрольных вопросов, ответы на которые

 свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым

 лицом обязательных требований), применяемый Федеральной

 службой по надзору в сфере защиты прав потребителей

 и благополучия человека, ее территориальными органами

 и федеральными государственными учреждениями при проведении

 планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового

 осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального

 государственного санитарно-эпидемиологического контроля

 (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических

 требований при осуществлении деятельности

 парикмахерских, салонов красоты, соляриев

 1. Наименование вида контроля, включенного в единый реестр видов

федерального государственного контроля (надзора):

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

 2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

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

 3. Реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы

проверочного листа:

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

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

 4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

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

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

проводится контрольное (надзорное) мероприятие:

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

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

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

предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или)

основной государственный регистрационный номер индивидуального

предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя,

наименование юридического лица, его идентификационный номер

налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер,

адрес юридического лица в пределах места нахождения юридического лица (его

филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений),

являющихся контролируемыми лицами:

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

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

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

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

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

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

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

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

заполнением проверочного листа:

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

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

 9. Реквизиты решения контрольного (надзорного) органа о проведении

контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного уполномоченным

должностным лицом контрольного (надзорного) органа:

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

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

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

 10. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

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

 11. Должность, фамилия и инициалы должностного лица контрольного

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

положением о виде контроля, должностным регламентом или должностной

инструкцией входит осуществление полномочий по виду контроля, в том числе

проведение контрольных (надзорных) мероприятий, проводящего контрольное

(надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист:

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

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

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

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

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

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

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

 12. Список контрольных вопросов, отражающих содержание обязательных

требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении

контролируемым лицом обязательных требований:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N | Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы | Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов |
| Да | Нет | Неприменимо | Примечание |
|  | I. Общие требования |  |  |  |  |  |
| 1. | Осуществляется ли хозяйствующим субъектом производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий? |  |  |  |  | пункт 2.1 СП 2.1.3678-20 |
| 2. | 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? |  |  |  |  | пункт 2.1 СП 2.1.3678-20 |
| 3. | Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции? |  |  |  |  | пункт 2.6 СП 2.1.3678-20 |
| 4. | 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? |  |  |  |  | пункт 2.6 СП 2.1.3678-20 |
| 5. | Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха? |  |  |  |  | пункт 2.6 СП 2.1.3678-20 |
| 6. | 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)? |  |  |  |  | пункт 128 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 7. | Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком? |  |  |  |  | пункт 2.7 СП 2.1.3678-20 |
| 8. | Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 2.7 СП 2.1.3678-20 |
| 9. | Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)? |  |  |  |  | пункт 2.7 СП 2.1.3678-20 |
| 10. | Не допускается ли скопление мусора на территории земельного участка? |  |  |  |  | пункт 2.8 СП 2.1.3678-20 |
| 11. | Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории? |  |  |  |  | пункт 2.8 СП 2.1.3678-20 |
| 12. | Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками? |  |  |  |  | пункт 2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 13. | Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема? |  |  |  |  | пункт 2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 14. | Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки? |  |  |  |  | пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 15. | Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки и (или) специальной площадки в соответствии с требованиями? |  |  |  |  | пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 16. | 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)? |  |  |  |  | Пункты 9, 10 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 17. | Исключена ли сортировка отходов из мусоросборников, а также из мусоровозов на контейнерных площадках? |  |  |  |  | пункт 12 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 18. | Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к обращению с отходами производства и потребления? |  |  |  |  | пункты 212 - 239 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 19. | Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ? |  |  |  |  | пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 20. | Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря? |  |  |  |  | пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 21. | Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание? |  |  |  |  | пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 22. | Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 23. | Отсутствуют ли в помещениях насекомые и следы их жизнедеятельности? |  |  |  |  | пункт 2.12 СП 2.1.3678-20 |
| 24. | Отсутствуют ли в помещениях грызуны и следы их жизнедеятельности? |  |  |  |  | пункт 2.12 СП 2.1.3678-20 |
| 25. | Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)? |  |  |  |  | Пункты 88, 98, 101 СанПиН 3.3686-21;пункт 130 СанПиН 3.3686-21 |
| 26. | Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)? |  |  |  |  | пункты 88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21 |
| 27. | Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия синантропных членистоногих? |  |  |  |  | пункт 133 СанПиН 3.3686-21 |
| 28. | Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия грызунов? |  |  |  |  | пункт 133 СанПиН 3.3686-21 |
| 29. | Проводится ли ежедневно в местах массового пребывания людей профилактическая дезинфекция силами обученного персонала (в санитарных узлах для персонала и посетителей)? |  |  |  |  | пункт 130 СанПиН 3.3686-21 |
| 30. | Выполняются ли требования по запрету курения табака в помещениях? |  |  |  |  | статьи 10, 11, 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ |
| 31. | Выполнены ли требования к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, а также к порядку его размещения? |  |  |  |  | статья 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ,приказ Минздрава России от 20.02.2021 N 129н, |
| 32. | Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, медицинские осмотры? |  |  |  |  | статья 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ;пункт 58 СанПиН 3.3686-21,приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н;приказ Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н |
| 33. | Проходят ли работники периодические медицинские осмотры? |  |  |  |  |
| 34. | Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации? |  |  |  |  | статья 35 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ,пункт 2 статьи 5, статьи 9 - 11 Федерального закона от 17.09.1998 N 157-ФЗ,пункт 64 СанПиН 3.3686-21 |
| 35. | Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки? |  |  |  |  | пункт 62 СанПиН 3.3686-21 |
| 36. | Организовано ли прохождение гигиенического воспитания и обучения сотрудников (для работников, деятельность которых связана с бытовым обслуживанием населения) с установленной периодичностью? |  |  |  |  | статья 36 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ,пункты 75, 78 СанПиН 3.3686-21 |
| 37. | 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;ТР ТС 017/2011;ТР ТС 019/2011;ТР ТС 004/2011;ТР ТС 025/2012;ТР ТС 007/2011;ТР ТС 008/2011,ТР ТС 005/2011;Единые санитарно-эпидемиологические требования; Единый перечень |
| 38. | 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;ТР ТС 017/2011;ТР ТС 019/2011;ТР ТС 004/2011;ТР ТС 025/2012;ТР ТС 007/2011;ТР ТС 008/2011;ТР ТС 005/2011;Единые санитарно-эпидемиологические требования; Единый перечень |
| 39. | 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;ТР ТС 017/2011;ТР ТС 019/2011;ТР ТС 004/2011;ТР ТС 025/2012;ТР ТС 007/2011;ТР ТС 008/2011;ТР ТС 005/2011;Единые санитарно-эпидемиологические требования; Единый перечень |
|  | II. Специальные требования |  |  |  |  |  |
| 40. | Оборудованы ли организации коммунально-бытового назначения, оказывающие парикмахерские и косметические услуги, системами централизованного водоснабжения? |  |  |  |  | пункт 8.2.1 СП 2.1.3678-20 |
| 41. | Оборудованы ли организации коммунально-бытового назначения, оказывающие парикмахерские и косметические услуги, системами централизованной канализации? |  |  |  |  | пункт 8.2.1 СП 2.1.3678-20 |
| 42. | 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)? |  |  |  |  | пункт 8.2.1 СП 2.1.3678-20 |
| 43. | 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)? |  |  |  |  | пункт 8.2.1 СП 2.1.3678-20 |
| 44. | Имеют ли нагревательные приборы поверхность, позволяющую осуществлять влажную уборку? |  |  |  |  | пункт 8.2.2 СП 2.1.3678-20 |
| 45. | 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? |  |  |  |  | пункт 8.2.3 СП 2.1.3678-20 |
| 46. | Предусмотрено ли комбинированное освещение (общее и местное) в маникюрных и педикюрных кабинетах? |  |  |  |  | пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
| 47. | Предусмотрено ли комбинированное освещение (общее и местное) в кабинетах декоративной косметики? |  |  |  |  | пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
| 48. | Организовано ли в помещениях парикмахерских общее освещение? |  |  |  |  | пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
| 49. | Размещены ли кабинеты оказания разных услуг в отдельных помещениях? |  |  |  |  | пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
| 50. | Соблюдаются ли гигиенические требования к воздухообмену помещений при размещении отдельных рабочих мест для маникюра в помещениях общественных зданий, торговых центров? |  |  |  |  | пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
| 51. | Соблюдаются ли гигиенические требования к параметрам микроклимата при размещении отдельных рабочих мест для маникюра в помещениях общественных зданий, торговых центров? |  |  |  |  | пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
| 52. | 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? |  |  |  |  | пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
| 53. | Соблюдается ли требование последовательности при выполнение услуг маникюра и педикюра на одном рабочем месте мастера, с соблюдением требований к обработке инструмента и оборудования? |  |  |  |  | пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
| 54. | Имеются в педикюрных кабинетах не менее 2-х ванн для ног с подводкой горячей и холодной воды? |  |  |  |  | пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
| 55. | Имеется в педикюрных кабинетах отдельная раковина для мытья рук? |  |  |  |  | пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
| 56. | Изолированы ли в косметических кабинетах рабочие места перегородками высотой 1,8 метра? |  |  |  |  | пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20 |
| 57. | Оборудованы ли рабочие места мебелью, позволяющей проводить обработку моющими и дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | пункт 8.2.5 СП 2.1.3678-20 |
| 58. | Оборудованы ли рабочие места парикмахеров креслами, туалетными столами с раковинами для мытья волос (при отсутствии специального места для мытья волос)? |  |  |  |  | пункт 8.2.6 СП 2.1.3678-20 |
| 59. | Имеются ли в наличии в парикмахерской: |  |  |  |  | пункт 8.2.7 СП 2.1.3678-20 |
| - место для хранения одежды посетителей? |  |  |  |  | пункт 8.2.7 СП 2.1.3678-20 |
| - подсобные, вспомогательные помещения (туалеты, кладовые)? |  |  |  |  | пункт 8.2.7 СП 2.1.3678-20 |
| - помещение или место для хранения инвентаря? |  |  |  |  | пункт 8.2.7 СП 2.1.3678-20 |
| - помещение или место для хранения мусора? |  |  |  |  | пункт 8.2.7 СП 2.1.3678-20 |
| - помещение или место для хранения мусора, остриженных волос? |  |  |  |  | пункт 8.2.7 СП 2.1.3678-20 |
| 60. | Имеется ли помещение для хранения чистого белья, оборудованное стеллажами или шкафами? |  |  |  |  | пункт 8.2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 61. | Имеется ли помещение для хранения парфюмерно-косметических средств, оборудованное стеллажами или шкафами? |  |  |  |  | пункт 8.2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 62. | Имеется ли помещение для хранения грязного белья, оборудованное емкостями с крышками, покрытие которых позволяет проводить их мытье и дезинфекцию? |  |  |  |  | пункт 8.2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 63. | При использовании организацией многоразового белья, оно хранится в помещении для хранения чистого белья? |  |  |  |  | пункт 8.2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 64. | Соблюдается ли запрет на использование в солярии оборудования с диапазоном ультрафиолетового излучения УФ-С? |  |  |  |  | пункт 8.2.10 СП 2.1.3678-20 |
| 65. | В состав помещений, где расположены кабины соляриев, при отсутствии других услуг, оказываемых данной организацией, входит зона, в которой обеспечивается защита оператора от ультрафиолетовых лучей? |  |  |  |  | пункт 8.2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 66. | Оборудована ли зона оператора пультом дистанционного управления солярием (соляриями), исключающим самовольное изменение времени сеанса посетителем? |  |  |  |  | пункт 8.2.12 СП 2.1.3678-20 |
| 67. | Оборудовано ли помещение для эксплуатации соляриев приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, обеспечивающей трехкратный воздухообмен в час? |  |  |  |  | пункт 8.2.13 СП 2.1.3678-20 |
| 68. | Обеспечивается ли при отсутствии приточно-вытяжной вентиляции естественный приток воздуха в помещение в случае установки аппаратов (соляриев), оборудованных собственной системой вентиляции? |  |  |  |  | пункт 8.2.13 СП 2.1.3678-20 |
| 69. | Обеспечивается ли соответствие температуры воздуха в кабине солярия требованиям технической документации на данный аппарат, но не выше значения температуры, составляющего 28 °C? |  |  |  |  | пункт 8.2.14 СП 2.1.3678-20 |
| 70. | Обеспечивается ли соответствие влажности воздуха в кабине солярия требованиям технической документации на данный аппарат, но не выше значения температуры, составляющего 28 °C? |  |  |  |  | пункт 8.2.14 СП 2.1.3678-20 |
| 71. | Соответствует ли значение температуры воздуха в помещении, в котором размещается кабина солярия, диапазону от 18 до 24 °C? |  |  |  |  | пункт 8.2.14 СП 2.1.3678-20 |
| 72. | Соблюдаются ли требования по замене ламп при нормативной выработке часов, указанных в техническом паспорте ламп? |  |  |  |  | пункт 8.2.15 СП 2.1.3678-20 |
| 73. | Обрабатываются ли все поверхности кабины солярия, с которыми контактировал посетитель, после каждого сеанса дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | пункт 8.2.16 СП 2.1.3678-20 |
| 74. | Предоставляются ли посетителям при использовании вертикального солярия одноразовые полотенца для пола кабины солярия или одноразовые тапочки? |  |  |  |  | пункт 8.2.16 СП 2.1.3678-20 |
| 75. | Проводится ли периодическая очистка вентиляционных отверстий внутри аппарата с периодичностью, указанной в инструкции по эксплуатации? |  |  |  |  | пункт 8.2.17 СП 2.1.3678-20 |
| 76. | Соответствие допустимой интенсивности ультрафиолетового излучения изделий бытового назначения облучающего действия требованиям гигиенических нормативов в зависимости от длины волны генерируемого излучения? |  |  |  |  | пункт 8.2.18 СП 2.1.3678-20 |
| 77. | Имеется ли доступ работников и посетителей к умывальнику? |  |  |  |  | пункт 8.2.19 СП 2.1.3678-20 |
| 78. | Имеется ли доступ работников и посетителей к туалету? |  |  |  |  | пункт 8.2.19 СП 2.1.3678-20 |
| 79. | Осуществляются ли в организациях, оказывающих парикмахерские и косметические услуги: |  |  |  |  | пункты 2.12, 8.2.20 СП 2.1.3678-20Пункты 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)? |  |  |  |  |
| - дезинсекция? |  |  |  |  |
| - дератизация? |  |  |  |  |
| 80. | 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? |  |  |  |  | пункт 8.2.20 СП 2.1.3678-20 |
| 81. | Применяются ли физические методы и (или) химические дезинфекционные средства в целях проведения профилактической дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации? |  |  |  |  | пункт 8.2.21 СП 2.1.3678-20 |
| 82. | Регистрируются ли сведения о предстерилизационной очистке и стерилизации в бумажном или электронном виде? |  |  |  |  | пункт 8.2.21 СП 2.1.3678-20 |
| 83. | Соблюдается ли требование о применении стерильных инструментов и материалов при проведении всех манипуляций, которые могут привести к повреждению кожных покровов и слизистых оболочек? |  |  |  |  | пункт 8.2.21 СП 2.1.3678-20 |
| 84. | Заменяется ли после каждого клиента тампон, применяемый для смачивания волос раствором при выполнении химической завивки? |  |  |  |  | пункт 8.2.21 СП 2.1.3678-20 |
| 85. | 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? |  |  |  |  | пункт 8.2.22 СП 2.1.3678-20 |
| 86. | Моют ли расчески для стрижки волос под проточной водой после каждого посетителя и помещают в стерилизаторы, или в растворах дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях? |  |  |  |  | пункт 8.2.23 СП 2.1.3678-20 |
| 87. | Моют ли щетки для стрижки волос под проточной водой после каждого посетителя и помещают в стерилизаторы, или в растворах дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях? |  |  |  |  | пункт 8.2.23 СП 2.1.3678-20 |
| 88. | Моют ли ножницы для стрижки волос под проточной водой после каждого посетителя и помещают в стерилизаторы, или в растворах дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях? |  |  |  |  | пункт 8.2.23 СП 2.1.3678-20 |
| 89. | Соблюдается ли требование по обработке дезинфицирующим средством, в соответствии с инструкцией по применению, съемных ножей электрических бритв, лезвий опасных бритв после использования? |  |  |  |  | пункт 8.2.24 СП 2.1.3678-20 |
| 90. | Подушка, подкладываемая под ногу при проведении педикюра, имеет ли клеенчатый чехол, который после каждого использования обрабатывается дезинфицирующим раствором, в концентрациях, применяемых при грибковых заболеваниях? |  |  |  |  | пункт 8.2.25 СП 2.1.3678-20 |
| 91. | 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? |  |  |  |  | пункт 8.2.26 СП 2.1.3678-20 |
| 92. | 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? |  |  |  |  | пункт 8.2.26 СП 2.1.3678-20 |
| 93. | Используются ли одноразовые салфетки для каждого посетителя при выполнении маникюра, педикюра? |  |  |  |  | пункт 8.2.27 СП 2.1.3678-20 |
| 94. | Имеется ли в наличие для одного рабочего места не менее трех минимальных наборов типовых инструментов, либо сменных одноразовых элементов инструмента для обслуживания одного посетителя? |  |  |  |  | пункт 8.2.28 СП 2.1.3678-20 |
| 95. | 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)? | - |  |  |  | пункт 8.2.29 СП 2.1.3678-20 |
| 96. | Соблюдается ли требование по использованию одноразовых стерильно упакованных ватных дисков, марлевых салфеток, ватных шариков? |  |  |  |  | пункт 8.2.29 СП 2.1.3678-20 |
| 97. | Проводится ли дезинфекция электродов к косметическому оборудованию и приборов перед каждым посетителем? |  |  |  |  | пункт 8.2.30 СП 2.1.3678-20 |
| 98. | 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? |  |  |  |  | пункт 8.2.31 СП 2.1.3678-20 |
| 99. | После окончания дезинфекции инструменты подвергают предстерилизационной очистке и стерилизации? |  |  |  | - | пункт 8.2.31 СП 2.1.3678-20 |
| 100. | Имеется ли трехдневный запас средств для проведения дезинфекционных мероприятий: дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации? |  |  |  |  | пункт 8.2.32 СП 2.1.3678-20 |
| 101. | Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств снабжены крышками? |  |  |  |  | пункт 8.2.32 СП 2.1.3678-20 |
| 102. | Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием названия средства? |  |  |  |  | пункт 8.2.32 СП 2.1.3678-20 |
| 103. | Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием его концентрации? |  |  |  |  | пункт 8.2.32 СП 2.1.3678-20 |
| 104. | Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием назначения? |  |  |  |  | пункт 8.2.32 СП 2.1.3678-20 |
| 105. | Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием даты приготовления рабочего раствора или даты окончания срока годности для готовых растворов? |  |  |  |  | пункт 8.2.32 СП 2.1.3678-20 |
| 106. | Используется ли для обслуживания посетителей чистое белье? |  |  |  |  | пункт 8.2.34 СП 2.1.3678-20 |
| 107. | Имеется ли запас чистого белья в количестве, обеспечивающем его индивидуальное применение для каждого посетителя? |  |  |  |  | пункт 8.2.34 СП 2.1.3678-20 |
| 108. | Соблюдается ли требование по раздельному хранению чистого, использованного белья, парфюмерно-косметических, а также моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 8.2.34 СП 2.1.3678-20 |
| 109. | Соблюдается ли требование по организации стирки использованного белья после каждого посетителя, а одноразового белья - удалению (утилизации)? |  |  |  |  | пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20 Г" |
| 110. | Соблюдается ли требование по организации централизованной стирки использованного белья и рабочей одежды? |  |  |  |  | пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 111. | Соблюдается ли требование по организации стирки использованного белья и рабочей одежды в парикмахерской при наличии отдельного оборудованного помещения? |  |  |  |  | пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 112. | Стирка белья и рабочей одежды производится раздельно (в парикмахерской при наличии отдельного оборудованного помещения)? |  |  |  |  | пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 113. | Организовано ли раздельное хранение рабочей и личной одежды работников? |  |  |  |  | пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 114. | 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? |  |  |  |  | пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 115. | Имеется ли отдельный уборочный инвентарь для уборки основных и вспомогательных помещений, а также туалетов? |  |  |  |  | пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 116. | Промаркирован ли уборочный инвентарь (ведра, тазы, швабры) с указанием видов уборочных работ? |  |  |  |  | пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 117. | Используется ли уборочный инвентарь по назначению? |  |  |  |  | пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 118. | Обрабатывается ли уборочный инвентарь? |  |  |  |  | пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 119. | Хранится ли уборочный инвентарь в выделенном помещении (или шкафчике)? |  |  |  |  | пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 120. | Обрабатывают ли по окончании уборки инвентарь моющими и дезинфицирующими средствами и просушивают? |  |  |  |  | пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20 |
| 121. | 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? |  |  |  |  | пункт 8.2.36 СП 2.1.3678-20 |
| 122. | 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? |  |  |  |  | пункт 8.2.37 СП 2.1.3678-20 |
| 123. | Осуществляется ли в организациях, оказывающих косметические и парикмахерские услуги, производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля за: |  |  |  |  | пункт 8.2.38 СП 2.1.3678-20 |
| - параметрами микроклимата (в теплый и холодный период года)? |  |  |  |  |
| - уровнями искусственной освещенности (1 раз в год)? |  |  |  |  |
| - качеством проведения стерилизации инструментов (2 раза в год)? |  |  |  |  |
| - эффективностью работы стерилизационного оборудования (2 раза в год)? |  |  |  |  |
| 124. | Осуществляется ли бактериологический контроль стерилизационного оборудования после установки, ремонта и в ходе эксплуатации? |  |  |  |  | пункт 8.2.38 СП 2.1.3678-20 |
| 125. | Осуществляется ли контроль качества каждого цикла стерилизации посредством химических индикаторов? |  |  |  |  | пункт 8.2.38 СП 2.1.3678-20 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| (должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист) |  | (подпись) |

Приложение N 6

к приказу Роспотребнадзора

от 24.12.2021 N 808

ФОРМА

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

 Проверочный лист

 (список контрольных вопросов, ответы на которые

 свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым

 лицом обязательных требований), применяемый Федеральной

 службой по надзору в сфере защиты прав потребителей

 и благополучия человека, ее территориальными органами

 и федеральными государственными учреждениями при проведении

 планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового

 осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального

 государственного санитарно-эпидемиологического контроля

 (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических

 требований при осуществлении деятельности бань и саун

 1. Наименование вида контроля, включенного в единый реестр видов

федерального государственного контроля (надзора):

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

 2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

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

 3. Реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы

проверочного листа:

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

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

 4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

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

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

проводится контрольное (надзорное) мероприятие:

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

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

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

предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или)

основной государственный регистрационный номер индивидуального

предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя,

наименование юридического лица, его идентификационный номер

налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер,

адрес юридического лица в пределах места нахождения юридического лица (его

филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений),

являющихся контролируемыми лицами:

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

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

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

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

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

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

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

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

заполнением проверочного листа:

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

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

 9. Реквизиты решения контрольного (надзорного) органа о проведении

контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного уполномоченным

должностным лицом контрольного (надзорного) органа:

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

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

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

 10. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

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

 11. Должность, фамилия и инициалы должностного лица контрольного

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

положением о виде контроля, должностным регламентом или должностной

инструкцией входит осуществление полномочий по виду контроля, в том числе

проведение контрольных (надзорных) мероприятий, проводящего контрольное

(надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист:

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

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

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

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

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

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

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

 12. Список контрольных вопросов, отражающих содержание обязательных

требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении

контролируемым лицом обязательных требований:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N | Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы | Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов |
| Да | Нет | Неприменимо | Примечание |
|  | I. Общие требования |  |  |  |  |  |
| 1. | Осуществляется ли хозяйствующим субъектом производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий? |  |  |  |  | пункт 2.1 СП 2.1.3678-20 |
| 2. | 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? |  |  |  |  | пункт 2.1 СП 2.1.3678-20 |
| 3. | Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения? |  |  |  |  | пункт 2.2 СП 2.1.3678-20 |
| 4. | 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)? |  |  |  |  | пункт 2.2 СП 2.1.3678-20 |
| 5. | Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)? |  |  |  |  | пункт 2.2 СП 2.1.3678-20 |
| 6. | Исключается ли использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей? |  |  |  |  | пункт 2.3 СП 2.1.3678-20 |
| 7. | Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции? |  |  |  |  | пункт 2.6 СП 2.1.3678-20 |
| 8. | 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? |  |  |  |  | пункт 2.6 СП 2.1.3678-20 |
| 9. | Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха? |  |  |  |  | пункт 2.6 СП 2.1.3678-20 |
| 10. | 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? |  |  |  |  | пункты 132, 3217, 3218 СанПиН 3.3686-21 |
| 11. | Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком? |  |  |  |  | пункт 2.7 СП 2.1.3678-20 |
| 12. | Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 2.7 СП 2.1.3678-20 |
| 13. | Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)? |  |  |  |  | пункт 2.7 СП 2.1.3678-20 |
| 14. | 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)? |  |  |  |  | пункт 2.8 СП 2.1.3678-20 |
| 15. | Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории? |  |  |  |  | пункт 2.8 СП 2.1.3678-20 |
| 16. | Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками? |  |  |  |  | пункт 2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 17. | Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема? |  |  |  |  | пункт 2.9 СП 2.1.3678-20 |
| 18. | Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки? |  |  |  |  | пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 19. | Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки? |  |  |  |  | пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 20. | Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки в соответствии с требованиями? |  |  |  |  | пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 21. | Соблюдается ли запрет на промывку контейнеров и (или) бункеров на контейнерных площадках? |  |  |  |  | пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 22. | 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)? |  |  |  |  | Пункты 9, 10 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 23. | Соблюдается ли срок временного накопления несортированных ТКО? |  |  |  |  | пункт 11 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 24. | Соблюдается ли срок вывоза КГО? |  |  |  |  | пункт 13 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 25. | Исключена ли сортировка отходов из мусоросборников, а также из мусоровозов на контейнерных площадках? |  |  |  |  | пункт 12 СанПиН 2.1.3684-21 |
| 26. | Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ? |  |  |  |  | пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 27. | Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря? |  |  |  |  | пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 28. | Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание? |  |  |  |  | пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 29. | Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 |
| 30. | Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? |  |  |  |  | пункт 2.12 СП 2.1.3678-20 |
| 31. | Проводится ли при появлении синантропных насекомых и грызунов дезинсекция и дератизация силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (в отсутствие работников и потребителей)? |  |  |  |  | пункт 2.12 СП 2.1.3678-20пункт 130 СанПиН 3.3686-21 |
| 32. | Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)? |  |  |  |  | пункты 88, 98, 101, 130 СанПиН 3.3686-21 |
| 33. | Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)? |  |  |  |  | пункты 88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21 |
| 34. | Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия синантропных членистоногих и грызунов? |  |  |  |  | пункт 133 СанПиН 3.3686-21 |
| 35. | Проводится ли ежедневно в местах массового пребывания людей профилактическая дезинфекция силами обученного персонала (в санитарных узлах для персонала и посетителей)? |  |  |  |  | пункт 130 СанПиН 3.3686-21 |
| 36. | Выполняются ли требования по запрету курения табака в помещениях? |  |  |  |  | статьи 10, 11, 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ |
| 37. | Выполнены ли требования к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, а также к порядку его размещения? |  |  |  |  | статья 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ,приказ Минздрава России от 20.02.2021 N 129н |
| 38. | Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, медицинские осмотры? |  |  |  |  | Статья 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ,пункт 58 СанПиН 3.3686-21приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н;приказ Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н |
| 39. | Проходят ли работники периодические медицинские осмотры? |  |  |  |  |
| 40. | 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? |  |  |  |  | пункты 61, 63 СанПиН 3.3686-21 |
| 41. | Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации? |  |  |  |  | Статья 35 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ;пункт 2 статьи 5, статьи 9 - 11 Федерального закона от 17.09.1998 N 157-ФЗ,пункт 64 СанПиН 3.3686-21 |
| 42. | Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки? |  |  |  |  | Пункт 62 СанПиН 3.3686-21 |
| 43. | 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? |  |  |  |  | статья 36 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ,пункты 75, 78 СанПиН 3.3686-21 |
|  | II. Специальные требования |  |  |  |  |  |
| 44. | Не допускается ли размещение бани в многоквартирном доме? |  |  |  |  | Пункт 8.5.1 СП 2.1.3678-20 |
| 45. | Обеспечивается ли принцип поточности при эксплуатации бань, предусматривающий последовательность продвижения посетителей по схеме: гардероб, раздевалка, мыльная, парильная? |  |  |  |  | Пункт 8.5.2 СП 2.1.3678-20 |
| 46. | Обеспечивается ли размещение туалетов при раздевалках? |  |  |  |  | Пункт 8.5.2 СП 2.1.3678-20 |
| 47. | Соблюдаются ли требования при размещении в бане помещений для оказания услуг маникюра и педикюра (в случае предоставления в бане указанных услуг)? |  |  |  |  | Пункт 8.5.3 СП 2.1.3678-20Пункт 8.2 СП 2.1.3678-20 |
| 48. | Соблюдаются ли требования при размещении в бане помещений для оказания услуг массажа (в случае предоставления в бане указанных услуг)? |  |  |  |  | Пункт 8.5.3 СП 2.1.3678-20;Раздел IV СП 2.1.3678-20 |
| 49. | Соблюдаются ли требования при размещении в бане помещений для оказания парикмахерских услуг (в случае предоставления в бане указанных услуг)? |  |  |  |  | Пункт 8.5.3 СП 2.1.3678-20;Пункт 8.2 СП 2.1.3678-20 |
| 50. | Соблюдаются ли требования при размещении в бане помещений для оказания косметических услуг (в случае предоставления в бане указанных услуг)? |  |  |  |  | Пункты 8.2, 8.5.3 СП 2.1.3678-20 |
| 51. | Соблюдаются ли требования при размещении в бане прачечной (в случае предоставления в бане указанных услуг)? |  |  |  |  | Пункты 8.3, 8.5.3 СП 2.1.3678-20 |
| 52. | Соблюдаются ли требования при размещении в бане объектов общественного питания (в случае предоставления в бане указанных услуг)? |  |  |  |  | Пункт 8.5.3 СП 2.1.3678-20,СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 53. | Соблюдаются ли требования при размещении в бане объектов розничной торговли (в случае предоставления в бане указанных услуг)? |  |  |  |  | Пункт 8.5.3, глава III СП 2.1.3678-20;СанПиН 2.3/2.4.3590-20;СП 2.3.6.3668-20 |
| 54. | Соблюдаются ли требования при размещении в бане бассейна (в случае предоставления в бане указанных услуг)? |  |  |  |  | Пункты 6.2, 8.5.3 СП 2.1.3678-20 |
| 55. | Оборудованы ли здания бань централизованной системой канализации или локальными очистными сооружениями (в случае отсутствия централизованной канализации)? |  |  |  |  | Пункт 8.5.4 СП 2.1.3678-20 |
| 56. | Выполнена ли отделка помещений бань из влагостойких и устойчивых к дезинфицирующим средствам материалов? |  |  |  |  | Пункт 8.5.5 СП 2.1.3678-20 |
| 57. | Имеет ли мебель в помещениях бань влагостойкие и устойчивые к дезинфицирующим средствам поверхности? |  |  |  |  | пункт 8.5.6 СП 2.1.3678-20 |
| 58. | Оборудованы ли помещения для мытья скамьями, изготовленными из материалов, устойчивых к воздействию влаги и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 8.5.7 СП 2.1.3678-20 |
| 59. | Выполнены ли ванны и тазы для мытья из материалов, устойчивых к коррозии и обработке дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | пункт 8.5.8 СП 2.1.3678-20 |
| 60. | Выполнена ли отделка парильной из строительных материалов, предназначенных для использования при температуре от +20 °C до +160 °C? |  |  |  |  | пункт 8.5.9 СП 2.1.3678-20 |
| 61. | Имеется ли отдельное помещение для хранения чистого белья? |  |  |  |  | пункт 8.5.10 СП 2.1.3678-20 |
| 62. | Имеется ли отдельное помещение для хранения использованного белья? |  |  |  |  | пункт 8.5.10 СП 2.1.3678-20 |
| 63. | При хранении использованного белья более суток предусмотрена ли возможность для сушки использованного белья? |  |  |  |  | пункт 8.5.11 СП 2.1.3678-20 |
| 64. | Промаркирован и используется ли уборочный инвентарь в соответствии с маркировкой в зависимости от назначения помещений (туалет, входная группа помещений, мыльно-парильное отделение, раздевалка)? |  |  |  |  | пункт 8.5.12 СП 2.1.3678-20 |
| 65. | Хранится ли уборочный инвентарь в выделенных помещениях или в отдельном шкафу? |  |  |  |  | пункт 8.5.12 СП 2.1.3678-20 |
| 66. | 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? |  |  |  |  | пункт 8.5.13 СП 2.1.3678-20 |
| 67. | Осуществляется ли ежедневная уборка всех помещений с применением дезинфицирующих средств, в отсутствии посетителей? |  |  |  |  | пункт 8.5.13 СП 2.1.3678-20 |
| 68. | Проводится ли 1 раз в неделю уборка помещений бани с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 8.5.14 СП 2.1.3678-20 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| (должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист) |  | (подпись) |