



Проект

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКОЕ АГЕНТСТВО
(ФМБА России)

П Р И К А З

№ _____

Москва

Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемых Федеральным медико-биологическим агентством и его территориальными органами и организациями при проведении плановых контрольных (надзорных) мероприятий (рейдовых осмотров, выездных проверок) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в отношении эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования, а также деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг

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

1. Утвердить:

1.1. Форму проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемую Федеральным медико-биологическим агентством и его территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового

осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию в соответствии с приложением № 1.

1.2. Форму проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемую Федеральным медико-биологическим агентством и его территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований на предприятиях, осуществляющих деятельность по предоставлению услуг общественного питания, за исключением общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг, в соответствии с приложением № 2.

1.3. Форму проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемую Федеральным медико-биологическим агентством и его территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности на объектах спорта, бассейнах, аквапарках в соответствии с приложением № 3.

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

1.5. Форму проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемую Федеральным медико-биологическим агентством и его территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением

обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности парикмахерских, салонов красоты, соляриев в соответствии с приложением № 5.

1.6. Форму проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемую Федеральным медико-биологическим агентством и его территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности бань и саун в соответствии с приложением № 6.

2. Контрольные (надзорные) мероприятия не ограничиваются оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых в формах проверочных листов (приложения №№ 1 – 6 к настоящему приказу) определен список вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований.

3. Ввести в действие настоящий приказ с 1 марта 2022 года.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя руководителя ФМБА России И.В. Борисевича.

Руководитель

В.И. Скворцова

Приложение № 1
к приказу Федерального
медико-биологического агентства
от _____ № _____

ФОРМА

поле для
нанесения
QR-кода¹

Проверочный лист

(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемый Федеральным медико-биологическим агентством и его территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию²

Настоящая форма проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемая Федеральным медико-биологическим агентством и его территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию.

1. Наименование территориального органа Федерального медико-биологического агентства:

¹ В соответствии с требованиями постановления Правительства Российской Федерации от 16 апреля 2021 г. № 604 «Об утверждении Правил формирования и ведения единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий и о внесении изменения в постановление Правительства Российской Федерации от 28 апреля 2015 г.» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 17, ст. 2971; № 30, ст. 5781).

² Контрольное (надзорное) мероприятие не ограничивается оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых определен в настоящем проверочном листе список вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований.

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

3. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

5. Фамилия, имя и отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя, наименование юридического лица, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер, место нахождения юридического лица, адрес юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющегося контролируемым лицом:

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

7. Реквизиты решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного руководителем, заместителем руководителя территориального органа Федерального медико-биологического агентства:

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

8. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

9. Должность, фамилия и инициалы должностного лица (лиц) территориального органа Федерального медико-биологического агентства, в должностные обязанности которого (-ых) в соответствии с Положением о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле

(надзоре)³, должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по данному виду контроля (надзора), в том числе проведение профилактических мероприятий и контрольных (надзорных) мероприятий (далее – инспектор (-ы)⁴), проводящего (-щих) контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего (-щих) проверочный лист:

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

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	I. Общие требования					
1.	Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы ФМБА России о начале осуществления предпринимательской деятельности?					постановление Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 № 584 «Об уведомительном порядке начала 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 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

³ Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1100 (Собрание законодательства Российской Федерации, 12.07.2021, № 28 (часть II), ст. 5530).

⁴ В случае проведения контрольного (надзорного) мероприятия несколькими инспекторами в составе группы инспекторов указывается руководитель группы инспекторов.

⁵ Подлежит обязательному заполнению в случае заполнения графы «неприменимо».

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
						(далее – Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ); ст. 22 Федерального закона № 29-ФЗ; ФЗ № 247 от 31.07.2021; пункт 1.3 СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (далее – СП 2.3.6.3668-20)
3.	Соблюдаются ли требования, направленные на профилактику инфекционных болезней?					Ст. 17, 28 Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ; пункты 1895-1898, 2058, 2123-2130, 2179, 2320-2323 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике Инфекционных болезней» (далее – СанПиН 3.3686-21)

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
4.	Выполняется ли запрет курения табака или потребления никотинсодержащей продукции на отдельных территориях, в помещениях и на объектах?					Ст.12 Федерального закона от 23.02.2013 № 15 -ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (далее – Федеральный закон от 23.02.2013 № 15 -ФЗ)
	II. Требования к размещению организаций торговли					
5.	Соблюдаются ли требования по обустройству, оборудованию и содержанию рынка, а также по организации его деятельности по продаже продовольственных товаров?					пункт 1.2 СП 2.3.6.3668-20; Федеральный закон от 30.12.2006 № 271-ФЗ «О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации» (далее – 271-ФЗ)
6.	Соблюдаются ли требования к загрузке продукции с торцов жилых зданий?					пункт 2.1 СП 2.3.6.3668-20; п.139 СанПиН 2.1.3684-21

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
7.	Соблюдаются ли требования к загрузке продукции из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров?					«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (далее – СанПиН 2.1.3684-21)
8.	Соблюдаются ли требования к загрузке продукции со стороны автомобильных дорог?					
9.	Соблюдается ли запрет на загрузку материалов, продукции, товаров со стороны двора многоквартирного дома, где расположены входы в жилые помещения?					пункт 2.1 СП 2.3.6.3668-20
10.	Соблюдается ли запрет на размещение над жилыми комнатами, под ними, а также смежно с ними машинных отделений и шахт лифтов,					пункт 2.1 СП 2.3.6.3668-20; п.137 СанПиН 2.1.3684-21

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	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?					
11.	Соблюдаются ли требования в организациях, расположенных в стационарных торговых объектах и рынках и осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, по их размещению?					пункт 2.2 СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
12.	Соблюдаются ли требования в организациях, расположенных в стационарных торговых объектах и рынках и осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, по соблюдению условий изготовления пищевой продукции, по соблюдению условий изготовления пищевой продукции?					пункт 2.2 СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.3/2.4.3590-20
13.	Соблюдаются ли требования в					пункт 2.2 СП

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	организациях, расположенных в стационарных торговых объектах и рынках и осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, по соблюдению условий изготовления пищевой продукции, по соблюдению условий реализации пищевой продукции?					2.3.6.3668-20; СанПиН 2.3/2.4.3590-20
14.	Соблюдаются ли требования в организациях, расположенных в стационарных торговых объектах и рынках и осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, по соблюдению условий изготовления пищевой продукции, по соблюдению условий хранения пищевой продукции?					пункт 2.2 СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.3/2.4.3590-20
15.	Соблюдается ли требование по размещению стационарных торговых объектов и рынков на территории жилой застройки при соблюдении расстояния до жилых домов в соответствии с требованиями санитарного законодательства?					Постановление Правительства РФ от 3 марта 2018 г. № 222 “Об утверждении Правил установления санитарно-защитных зон и использования земельных участков, расположенных в границах санитарно-защитных зон”; СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
						классификация предприятий, сооружений и иных объектов»; пункт 2.3 СП 2.3.6.3668-20; статьи 4, 5 271-ФЗ
16.	Имеются ли над торговыми местами рынка, не расположенными в помещении, навесы или иные конструкции для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей?					пункт 2.4 СП 2.3.6.3668-20
	III. Требования к организации водоснабжения и водоотведения					
17.	Соответствует ли система водоснабжения, водоотведения требованиям к общественным зданиям и сооружениям, в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений ?					пункт 3.1 СП 2.3.6.3668-20; п. 2.2, 2.3 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (далее – СП

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
						2.1.3678-20)
18.	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 2.3.6.3668-20
19.	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
20.	Соблюдается ли требование в стационарном торговом объекте по наличию централизованной системы горячего водоснабжения и водоотведения?					пункт 3.1 СП 2.3.6.3668-20; п. 2.2, 2.3 СП 2.1.3678-20
21.	Соблюдается ли требование в стационарном торговом объекте по наличию автономной системы горячего водоснабжения и водоотведения?					
22.	Находятся ли системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения в исправном состоянии?					пункт 3.4 СП 2.3.6.3668-20; п.2.2 СП 2.1.3678-20
23.	Подключена ли организация торговли к системе централизованного канализования?					пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20; п.2.2 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
24.	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
25.	Осуществляется ли водоотведение стоков в водонепроницаемую емкость, при отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений?					пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20
26.	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
27.	Соблюдается ли запрет на сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию;					пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20
28.	Соблюдается ли запрет на организацию (устройство) поглощающих колодцев?					
29.	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

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
30.	Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по наличию гидравлических затворов (сифонов) на приемниках стоков?					пункт 3.6 СП 2.3.6.3668-20
31.	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
32.	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					
33.	Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях в части исключения риска загрязнения воздушной среды в помещениях организации и ухудшения для здоровья человека условий проживания, условий труда на					пункт 4.2 СП 2.3.6.3668-20; пункт 128 СанПиН 2.1.3684-21; п.2.6 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	рабочих местах в общественных и административных зданиях, в которых расположен торговый объект, а так же порчу пищевой продукции при ее хранении?					
34.	Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях по оборудованию автономной системы вентиляции в санитарно-бытовых помещениях (туалеты, душевые, комнаты гигиены женщин)?					
35.	Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях по оборудованию автономной системы вентиляции организаций торговли от системы вентиляции многоквартирного жилого дома?					
36.	Имеют ли светильники, расположенные в помещениях для хранения, подготовки и реализации пищевых продуктов, защитные плафоны в целях предотвращения попадания осколков на продукцию при повреждении светильников?					пункт 4.4 СП 2.3.6.3668-20
	V. Требования к помещениям торговых объектов					
37.	Соблюдаются ли требования к обеспечению поточности неупакованной пищевой и непищевой?					пункты 5.1 СП 2.3.6.3668-20
38.	Соблюдаются ли требования к					

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	обеспечению поточности неупакованной переработанной и готовой к употреблению пищевой продукции?					
39.	Обеспечено ли при наличии специализированных отделов организация специально оборудованных помещений или зон в указанных отделах для подготовки (фасовки) пищевой продукции к продаже: мяса, рыбы, овощей, гастрономических и молочно-жировых продуктов?					пункт 5.2 СП 2.3.6.3668-20
40.	Оборудованы ли фасовочные помещения, участки по фасовке непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, 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
41.	Оборудованы ли фасовочные помещения для скоропортящихся пищевых продуктов холодильным оборудованием?					пункт 5.2 СП 2.3.6.3668-20
42.	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
43.	Соблюдается ли требование по хранению уборочного					пункт 5.4 СП 2.3.6.3668-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	инвентаря в специально выделенном месте при отсутствии отдельного помещения?					
44.	Соблюдается ли требование по выделению помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованных подводкой к нему холодной и горячей воды					пункт 5.4 СП 2.3.6.3668-20
45.	Предусмотрены ли отдельные складские помещения для пищевой продукции и непродовольственных товаров?					пункт 5.5 СП 2.3.6.3668-20
46.	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
47.	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
48.	Соблюдается ли требование в случае наличия одного помещения для пищевой и непищевой продукции в части					пункт 5.5 СП 2.3.6.3668-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	хранения пищевой и непищевой продукции в разных зонах (участках), обеспечивающих условия, исключаящие соприкосновение пищевой и непищевой продукции, загрязнения и изменение органолептических свойств пищевой продукции?					
49.	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
50.	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
51.	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
52.	Соблюдаются ли требования к внутренней отделке					пункт 5.7 СП 2.3.6.3668-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	помещений материалами, устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработке дезинфицирующими средствами?					
53.	Соблюдаются ли требования к внутренней отделке помещений в части отсутствия поражения плесневыми грибами потолков и стен в помещениях торгового объекта?					пункт 5.7 СП 2.3.6.3668-20; п. 2.6 СП 2.1.3678-20
54.	Соблюдаются ли требования к внутренней отделке помещений в части отсутствия дефектов стен и полов в помещениях торгового объекта?					пункт 5.7 СП 2.3.6.3668-20; п. 2.6 СП 2.1.3678-20
55.	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
56.	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					
57.	Используемые на предприятии торговли оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми					пункт 6.1 СП 2.3.6.3668-20; Федеральный закон «О техническом регулировании»

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	продуктами?					от 27.12.2002 № 184-ФЗ (далее – 184-ФЗ); ст.15 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011) раздел 16 Единых санитарно-эпидемиологических требований
58.	Соблюдается ли запрет на использование ртутных термометров для контроля за температурным режимом хранения?					пункт 6.2 СП 2.3.6.3668-20; 184-ФЗ; ст.10, 17 ТР ТС 021/2011
59.	Соблюдается ли требование по оснащению холодильного оборудования термометрами или средствами автоматического контроля регистрации температурного режима хранения скоропортящейся пищевой продукции?					пункт 6.2 СП 2.3.6.3668-20; 184-ФЗ; ст.10, 17 ТР ТС 021/2011
60.	Соблюдается ли требование по оснащению складских помещений для хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов средствами измерения температуры и влажности?					пункт 6.2 СП 2.3.6.3668-20; 184-ФЗ; ст.10, 17 ТР ТС 021/2011
61.	Соблюдается ли требование по использованию деревянной колоды для рубки мяса (ежедневное, по окончанию работы, зачистка поверхности колоды ножом, посыпание пищевой солью, спиливание					пункт 6.3 СП 2.3.6.3668-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	при наличии повреждений, дефектов, не поддающихся зачистке ножом)					
	VII. Требования к перевозке, приему, размещению и условиям хранения пищевой продукции					
62.	Осуществляется ли транспортирование пищевой продукции в условиях, обеспечивающих установленные изготовителем условия хранения?					П. 1 ст. 17 ТР ТС 021/2011; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20
63.	Осуществляется ли перевозка (транспортирование) пищевой продукции транспортными средствами, в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции?					184-ФЗ; п. 1 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20
64.	Соблюдается ли требование при использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, в условиях, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции?					пункт 2 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20
65.	Обеспечивает ли конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров защиту пищевой					пункт 3, пункт 4 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункт 7.1 СП

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции?					2.3.6.3668-20
66.	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
67.	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
68.	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
69.	Соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза, вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и	ГН				пункт 6 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20; Раздел III СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	контейнеров?					требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
70.	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
71.	Соответствует ли поступающая пищевая продукция требованиям технических регламентов?					ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (далее- ТР ТС 022/2011), ТР ТС 023/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 027/2012, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 015/2011, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ЕАЭС 044/2017
72.	Маркирована ли единым знаком обращения, установленным законодательством Таможенного союза, принимаемая в торговый					пункт 2 статьи 5 ТР ТС 021/2011; пункт 7.2 СП 2.3.6.3668-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	объект пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия?					
73.	Приняты ли меры по изъятию из обращения пищевой продукции не соответствующая требованиям технических регламентов участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно?					пункт 4 статьи 5 ТР ТС 021/2011; пункт 7.2 СП 2.3.6.3668-20
74.	Принимается ли пищевая продукция в таре и упаковке с нарушенной целостностью?					пункт 7.3 СП 2.3.6.3668-20
75.	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 <u>для пищевой продукции</u> , не упакованной в потребительскую упаковку до момента ее реализации?					пункт 7.4 СП 2.3.6.3668-20
76.	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

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
77.	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 статья 17 ТР ТС 021/2011;
78.	Соблюдается ли требование товарного соседства, при размещении пищевой продукции в торговом объекте, в целях исключения ее загрязнения и изменения органолептических свойств (запахов)?					пункт 7.6, 7.7 СП 2.3.6.3668-20; пункт 8 ст.17 ТР ТС 021/2011
79.	Соблюдается ли запрет на хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции?					пункт 8 ст.17 ТР ТС 021/2011 пункт 7.6 СП 2.3.6.3668-20
80.	Соблюдается ли запрет на фасовку непищевой продукции в отделах (секциях) по реализации пищевой продукции или фасовочных для пищевых продуктов?					Пункт 7.7 СП 2.3.6.3668-20; пункт 8 статьи 17 ТР ТС 021/2011
81.	Соблюдается ли требование по размещению изъятой продукция, не соответствующей требованиям технических регламентов, отдельно от пищевой продукции, предназначенной для реализации населению?					п.3 ст.18 ТР ТС 021/2011; Пункт 7.7 СП 2.3.6.3668-20
82.	Сопровождается ли пищевая продукция, находящаяся на хранении, информацией об условиях хранения, сроке					пункт 9 статьи 17 ТР ТС 021/2011; статья 4 ТР ТС

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	годности продукции?					022/2011
83.	Соблюдаются ли требования к хранению пищевой продукции в складских помещениях, фасовочных при размещении на стеллажах, поддонах?					пункт 7.8 СП 2.3.6.3668-20; пункт 7 ст.17 ТР ТС 021/2011
84.	Соблюдается ли запрет к соприкосновению пищевой продукции с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления при хранении пищевой продукции в торговом объекте?					
85.	Соблюдается ли запрет на хранение непосредственно на полу пищевой продукции неупакованной в транспортную тару?					пункт 7.8 СП 2.3.6.3668-20; пункт 7 ст.17 ТР ТС 021/2011
86.	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
87.	Созданы ли условия в холодильных камерах для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом и без соприкосновения со стенами и полом холодильной камеры?					пункт 7.9 СП 2.3.6.3668-20; пункт 7 ст.17 ТР ТС 021/2011, п 9.2 ТР ТС 034/2013
88.	Соблюдаются ли требования по хранению на стеллажах или поддонах в холодильных					пункт 7.9 СП 2.3.6.3668-20; п7 ст.17 ТР ТС

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	камерах мороженого мяса?					021/2011, п. 93 ТР ТС 034/2013
89.	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
90.	Обеспечены ли условия хранения охлажденной и мороженой рыбы в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем?					пункт 7.10 СП 2.3.6.3668-20; п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011, п.57 ТР ЕАЭС 044/2017
91.	Соблюдаются ли условия хранения хлеба и хлебобулочных изделий в складских помещениях и (или) торговом зале?					пункт 7.11 СП 2.3.6.3668-20
92.	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
93.	Соблюдаются ли требования к изъятию из торгового зала и складских помещений хлеба или хлебобулочные изделия с признаками заболеваний картофельной болезнью, и обработке мест их хранения (полки, стеллажи), с использованием моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 7.11 СП 2.3.6.3668-20
94.	Соблюдается ли требование при приеме кондитерских изделий с кремом упакованными в потребительскую или					пункт 7.12 СП 2.3.6.3668-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	транспортную упаковку?					
95.	Соблюдаются ли условия хранения сыпучих пищевых продуктов, установленные производителями пищевой продукции?					пункт 7.13 СП 2.3.6.3668-01; п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011
96.	Соблюдаются ли требования к хранению сыпучих пищевых продуктов в помещениях не зараженными амбарными вредителями?					пункт 7.13 СП 2.3.6.3668-01; п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011
97.	Соблюдаются ли требования при хранении в складских помещениях сыпучих пищевые продукты штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами и с организацией проходов между штабелями.					пункт 7.13 СП 2.3.6.3668-01; п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011
98.	Соблюдаются ли требования к обеспечению условий для хранения овощей и корнеплодов, установленные производителями пищевой продукции?					пункт 7.14 СП 2.3.6.3668-20; п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011
99.	Осуществляется ли хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов без доступа естественного и искусственного освещения или в светонепроницаемой упаковке?					пункт 7.14 СП 2.3.6.3668-20; п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011
100.	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					

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	пищевой продукции					
101.	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
102.	Соблюдается ли запрет на реализацию пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов?					пункт 8.1 СП 2.3.6.3668-20
103.	Проводится ли отдельно подготовка к реализации, взвешивание и упаковка переработанной 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
104.	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
105.	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
106.	Соблюдается ли запрет на реализацию готовой пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без					пункт 8.4 СП 2.3.6.3668-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	какой либо предварительной обработки, не упакованной производителем, без потребительской упаковки?					
107.	Соблюдается ли запрет на взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка), без упаковки?					пункт 8.5 СП 2.3.6.3668-20
108.	Соблюдается ли запрет на продажу яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению?					
109.	Соблюдается ли запрет на упаковывание пищевой продукции под вакуумом?					
110.	Соблюдается ли требование к процессу реализации вразвес пищевой продукции, поступающей в потребительской упаковке или транспортной таре, при условии наличия раковин для мытья используемого торгового инвентаря и мытья рук, а также с учетом соблюдения требований к информации о сроках годности и условиях хранения?					пункт 8.6 СП 2.3.6.3668-20; ТР ТС 021/2011; пункты 5,6 ч 4.12 ст 4 ТР ТС 022/2011
111.	Соблюдается ли требование к отпуску покупателям готовой к употреблению нефасованной плодоовощной переработанной пищевой продукции, и с использованием специального					Пункт 8.7 СП 2.3.6.3668-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	инвентаря, отдельно от сырых овощей и фруктов?					
112.	Имеется ли специально выделенное, оборудованное помещение для мытья корнеплодов и их фасовки (после просушивания) в сетки или иную потребительскую упаковку?					пункт 8.8 СП 2.3.6.3668-20
113.	Созданы ли условия для содержания реализуемой живой рыбы и живых водных беспозвоночных в части наличия емкостей, предназначенные для содержания живой рыбы и живых водных беспозвоночных и произведенные из материалов, не изменяющих качество воды, и оборудованные устройством, обеспечивающим жизнедеятельность рыбы и водных беспозвоночных?					пункт 8.9 СП 2.3.6.3668-20 п. 57 ТР ЕАЭС 040/2016
114.	Оборудованы ли средствами контроля температурного режима витрины самообслуживания?					пункт 8.10 СП 2.3.6.3668-20 п.12 ст.17 ТР ТС 021/2011
115.	Соблюдаются ли условия хранения для замороженной пищевой продукции, установленные изготовителем, в витринах самообслуживания торгового зала или в холодильном оборудовании прилавка?					
116.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции без товаросопроводительных документов?					пункт 8.11 СП 2.3.6.3668-20; п. 4 ст. 5, статьи 5,

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
117.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции, не соответствующей органолептическим показателям?					статья 39 ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011
118.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению в негерметичных, деформированных, консервов и банок с признаками бомбажа и микробиологической порчи?					
119.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению позеленевших клубней картофеля?					
120.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению размороженных и в последующем повторно замороженных пищевых продуктов?					
121.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции с истекшими сроками годности?					
122.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов?					
123.	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					

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	приготовления и бахчевых культур частями и с надрезами?					
124.	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
125.	Соблюдаются ли условия при доставке пищевой продукции заказчику, обеспечивающих их качество, безопасность и исключают их загрязнение и порчу?					пункт 8.12 СП 2.3.6.3668-20; пункты 1-5 статьи 17 ТР ТС 021
126.	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
127.	Соблюдается ли запрет на хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле?					пункт 8.13 СП 2.3.6.3668-20
128.	Соответствует ли маркировка пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами?					статья 39 ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011
129.	Доводится ли до потребителя информация о продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или упакованной в случае, если часть информации о продукции размещена на листе-вкладыше, прилагаемом к упаковке?					пункт 13 статьи 17 ТР ТС 021/2011; ч.4.12.ст.4 ТР ТС 022/2011
130.	Соблюдается ли требование по утилизации пищевой					статья 18 ТР ТС 021/2011;

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции?					Постановление Правительства РФ от 07.10.2020 № 1612 «Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами»
131.	Соответствует ли реализуемая пищевая продукция по показателям качества и безопасности требованиям ТР ТС 021/2011 и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции?	ГН				пункты 2 - 3 статьи 1, пункты 1 - 5 статьи 7, статья 10 ТР ТС 021/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевых продуктов
132.	Соблюдаются ли требования к реализации алкогольной и табачной продукции?					ТР ТС 021/2011; Разделы II, III, IV, X, XI, XII, XIV ТР ТС 035/2014 «Технический регламент на табачную продукцию»; Федеральный

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
						закон № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции»; Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ; Федеральный закон № 268-ФЗ «Технический регламент на табачную продукцию»; Федеральный закон № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации
	IX. Требования к нестационарным торговым объектам при организации мелкорозничной сети и ярмарок					
133.	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

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	-по соблюдению условий хранения и реализации пищевой продукции:					
	а) по реализации хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий?					
	б) по реализации бахчевых культур?					
	в) по реализации горячих готовых кулинарных изделий?					
	-по оборудованию раковины для мытья рук, с учетом подведения воды в соответствии с пунктом 3.1 СП 2.3.6.3668-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"?					
	-по размещению нестационарных торговых объектов, в том числе и при организации ярмарок в местах, расположенных на расстоянии не более 100 м от туалета?					
	-по ежедневному вывозу оборотной тары после завершения работы с территории нестационарного торгового объекта?					
134.	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
135.	Соблюдается ли запрет на					пункт 9.4 СП

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	реализацию в нестационарных торговых объектах и на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования?					2.3.6.3668-20
136.	Соблюдается ли требование по реализации хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий в упакованном виде					пункт 9.5 СП 2.3.6.3668-20
137.	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
	Х. Требования к содержанию территории, помещений, инвентаря и оборудования					
138.	Проводится ли ежедневная уборка территории торгового объекта?					пункт 10.1, СП 2.3.6.3668-20
139.	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
140.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом проведение промывки и дезинфекции мусоросборников, а также уборка, дезинфекция и дератизация места (площадки)					пункт 10.2 СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.1.3684-21

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	накопления твердых коммунальных отходов?					
141.	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
142.	Установлены ли в помещениях выделенные емкости, имеющие соответствующие маркировку для пищевых отходов и санитарного брака?					пункт 10.3 СП 2.3.6.3668-20
143.	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
144.	Соблюдается ли требование по выделению места для мытья тары, предназначенной для пищевых отходов?					пункт 10.3 СП 2.3.6.3668-20
145.	Проводится ли влажная уборка во всех помещениях по окончании работы с применением моющих и дезинфицирующих средств?					10.4 СП 2.3.6.3668-20
146.	Проводится ли один раз в месяц во всех помещениях генеральная уборка с последующей дезинфекцией?					пункт 10.5 СП 2.3.6.3668-20
147.	Промаркирован ли уборочный инвентарь для уборки торговых залов, складских и вспомогательных помещений в зависимости от назначения помещений и видов					пункт 10.6 СП 2.3.6.3668-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	уборочных работ?					
148.	Соблюдается ли требование по хранению уборочного инвентаря в выделенном помещении или в специально оборудованном шкафу?					пункт 10.6 СП 2.3.6.3668-20
149.	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
150.	Используются ли моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с прилагаемыми инструкциями?					пункт 10.7 СП 2.3.6.3668-20; разделы 5.20 Единых санитарно-эпидемиологических требований, п.84 СанПиН 3.3686-21
151.	Имеют ли моющие и дезинфицирующие средства свидетельства о государственной регистрации или декларации о соответствии?					
152.	Соблюдаются ли требования к хранению моющих и дезинфицирующих средств в таре изготовителя в отдельных помещениях или в специально отведенном месте?					пункт 10.7 СП 2.3.6.3668-20; п.85 СанПиН 3.3686-21
153.	Соблюдается ли запрет к хранению моющих и дезинфицирующих средств отдельно от пищевых продуктов?					пункт 10.7 СП 2.3.6.3668-20
154.	Применяются ли для мытья посуды, оборудования и инвентаря моющие средства в соответствии с прилагаемыми					пункт 10.7 СП 2.3.6.3668-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	инструкциями?					
155.	Соблюдается ли требование о запрете присутствия (наличия) в торговом объекте насекомых и грызунов?					пункт 10.8 СП 2.3.6.3668-20 пункты 2.12 СП 2.1.3678-20; раздел 3 СанПиН 3.3686-21
	Выполняется ли требование о недопущении содержания животных и птиц в объектах торговли?					
156.	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
157.	Соблюдаются ли режимы мытья торгового инвентаря и оборудования?					пункт 10.9 СП 2.3.6.3668-20; СП 2.1.3678-20
158.	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
159.	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
160.	Соблюдается ли требование по обработки пиво- и винаразливочного оборудования, используемого в торговых объектах, в соответствии с инструкцией по эксплуатации с					пункт 10.12 СП 2.3.6.3668-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	использованием моющих и дезинфицирующих средств?					
	XI. Требования к личной гигиене работников торговых объектов					
161. .1	Соблюдается ли требование работниками торговых объектов, имеющих непосредственный контакт с пищевой продукцией снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после помещения туалета мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук?					пункт 11.1 СП 2.3.6.3668-20
162. .2	Соблюдается ли требование работниками торговых объектов, имеющих непосредственный контакт с пищевой продукцией по сообщению руководству организации о появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а так же гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела?					пункт 11.1 СП 2.3.6.3668-20
163.	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
164.	Соблюдается ли требование об отдельном хранении и стирке санитарной и личной одежды персонала?					пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
165.	Соблюдается ли требование по обеспечению санитарной одеждой работников торговых объектов, имеющих контакт с пищевой продукцией?					пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20
166.	Осуществляется ли своевременная замена санитарной одежды при ее загрязнении?					
167.	Соблюдается ли требование по выделению отдельной санитарной одежды для уборки помещений?					пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20
168.	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
	ХII. Требования к прохождению предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенической подготовки, аттестации, профилактических прививок					
169.	Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, и					статья 34 Федеральный закон от

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
	периодические медицинские осмотры?					30.03.1999 № 52-ФЗ; пункт 1.4 СП 2.3.6.3668-20; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, Министерства здравоохранения Российской Федерации от 31.12.2020 №988н/1420н; ст.17 ТР ТС 021/2011 п.58 СанПиН 3.3686-21 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29
170.	Имеется ли у каждого работника личная медицинская книжка, в которую внесена отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации?					пункты 1.5, 1.6 СП 2.3.6.3668-20; статьи 34 - 36 Федеральный закон от 30.03.1999 №
171.	Имеется ли у каждого работника личная медицинская книжка, в которую внесены сведения о прививках в соответствии с законодательством Российской Федерации в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний?					52-ФЗ; Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
172.	Выполняется ли требование по недопущению к работе работников, не прошедших медосмотр?					Пункт 61 СанПиН 3.3686-21; Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ
173.	Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеющие непосредственный контакт с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, используют санитарную одежду, проходят медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках?					пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20 Ч. 10 ст.17 ТР ТС 021/2011
	ХIII. Реализация непродовольственной продукции					
174.	Сопровождаются ли поступающие на предприятие торговли непродовольственные товары товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции?					ст. 11 ТР ТС 017/2011; ст. 10 ТР ТС 007/2011; ст. 8 ТР ТС 008/2011; ст. 5 ТР ТС 019/2011; ст. 6 ТР ТС 025/2012; ст. 6 ТР ТС 004/2011; ст. 6 ТР ТС 009/2011; ст. 6, 7 ТР ТС 010/2011; Закон Российской Федерации от 07.02.1992 №

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
						2300-1 «О защите прав потребителей»
175.	Соответствует ли маркировка непродовольственной продукции требованиям, установленным техническими регламентами?					ст. ст.9, 12 ТР ТС 017/2011 ст. ст.9, 13 ТР ТС 007/2011 п. 5 ст. 4, ст. 7 ТР ТС 008/2011 ст. ст.4, 6 ТР ТС 019/2011 ст.ст.5, 7 ТР ТС 025/2012 ст. 5, 8 ТР ТС 004/2011 п.9 ст. 5, ст. 7 ТР ТС 009/2011 ст. 5, 12 ТР ТС 010/2011
176.	Осуществляется ли реализация непродовольственной продукции с соблюдением условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем?					п.9 ст. 5 ТР ТС 009/2011 ст. 9 ТР ТС 007/2011 п. 5 ст. 4 ТР ТС 008/2011
177.	Соблюдается ли требование по утилизации непродовольственной продукции, не соответствующей обязательным требованиям?					Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ; ТР ТС 004/2011 ТР ТС 009/2011
178.	Соответствуют ли реализуемая непродовольственная продукция требованиям технических регламентов на отдельные виды продукции?					ст.ст. 3-10, 12 ТР ТС 017/2011 ст.ст.3-11, 13 ТР ТС 007/2011 ст.ст. 3-7 ТР ТС 008/2011 ст.ст. 3-6 ТР ТС 019/2011 ст.ст. 4-7 ТР ТС 025/2012 ст.ст. 5,6, 8 ТР ТС 004/2011

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ⁵	
						ст.ст. 1-5, 7 ТР ТС 009/2011 ст.ст. 5-7, 12 ТР ТС 010/2011
179.	Соблюдаются ли требования при реализации дезинфицирующих средств по наличию информации о государственной регистрации, инструкции, декларации?					Пункт 86 СанПиН 3.3686-21
180.	Соблюдаются ли требования при реализации дезинфицирующих средств по отпуску потребителям только в не вскрытой упаковке, с необходимой маркировкой?					Пункт 86 СанПиН 3.3686-21

(инициалы, фамилия, должность инспектора (-ов)
в соответствии с пунктом 9 настоящей формы

(подпись)

(дата) 20__ г.

Приложение № 2
к приказу Федерального медико-
биологического агентства
от _____ № _____

ФОРМА

поле для
нанесения
QR-кода⁶

Проверочный лист

(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемый Федеральным медико-биологическим агентством и его территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований на предприятиях, осуществляющих деятельность по предоставлению услуг общественного питания, за исключением общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг⁷

Настоящая форма проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемая Федеральным медико-биологическим агентством и его территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля

⁶ В соответствии с требованиями постановления Правительства Российской Федерации от 16 апреля 2021 г. № 604 «Об утверждении Правил формирования и ведения единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий и о внесении изменения в постановление Правительства Российской Федерации от 28 апреля 2015 г.» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 17, ст. 2971; № 30, ст. 5781).

⁷ Контрольное (надзорное) мероприятие не ограничивается оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых определен в настоящем проверочном листе список вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований.

(надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований на предприятиях, осуществляющих деятельность по предоставлению услуг общественного питания, за исключением общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг.

1. Наименование территориального органа Федерального медико-биологического агентства:

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

3. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

5. Фамилия, имя и отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя, наименование юридического лица, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер, место нахождения юридического лица, адрес юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющегося контролируемым лицом:

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

7. Реквизиты решения о проведении контрольного (надзорного)

мероприятия, подписанного руководителем, заместителем руководителя территориального органа Федерального медико-биологического агентства:

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

8. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

9. Должность, фамилия и инициалы должностного лица (лиц) территориального органа Федерального медико-биологического агентства, в должностные обязанности которого (-ых) в соответствии с Положением о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)⁸, должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по данному виду контроля (надзора), в том числе проведение профилактических мероприятий и контрольных (надзорных) мероприятий (далее – инспектор (-ы)⁹), проводящего (-щих) контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего (-щих) проверочный лист:

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

⁸ Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1100 (Собрание законодательства Российской Федерации, 12.07.2021, № 28 (часть II), ст. 5530).

⁹ В случае проведения контрольного (надзорного) мероприятия несколькими инспекторами в составе группы инспекторов указывается руководитель группы инспекторов.

Источник: <https://regulation.gov.ru/projects/List/AdvancedSearch#npa=123493>

№	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 ФМБА России о начале осуществления предпринимательской деятельности?					постановление Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»
	II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания					
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; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 ст. 22 Федерального закона № 29-ФЗ
3.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 ст. 22

	общественного питания выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции?					Федерального закона № 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 021/2011 ст. 22 Федерального закона № 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 021/2011 ст. 22 Федерального закона № 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					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 ст. 22 Федерального закона № 29-

	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?					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 021/2011 ст. 22 Федерального закона № 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 021/2011 ст. 22 Федерального закона № 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					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 ст. 22 Федерального закона № 29-ФЗ

	загрязнение пищевой продукции?					
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 021/2011 ст. 22 Федерального закона № 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 021/2011 ст. 22 Федерального закона № 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 021/2011 ст. 22 Федерального закона № 29-ФЗ
13.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль,					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

	основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания прослеживаемость пищевой продукции?					пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 ст. 22 Федерального закона № 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, ст. 19 Федерального закона № 29-ФЗ; пункт 3 статья 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, ст. 19 Федерального закона № 29-ФЗ; пункт 3 статья 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, ст. 19 Федерального закона № 29-ФЗ; пункт 3 статья 5, статья 21

						ТР ТС 021/2011; часть 4.1 и часть 4.2 <u>статьи 4</u> 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, п. 1 ст. 3 Федерального закона № 29-ФЗ
18.	Соблюдаются ли требования к процессам утилизации пищевой продукции и продовольственного сырья, несоответствующей 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; <u>статья 5, статьи 21- 24</u> 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?					пункт 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <u>статьи 10 и 14</u> ТР ТС 021/2011
21.	Обеспечивается ли в предприятии общественного питания последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой					пункт 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <u>статьи 10 и 14</u> ТР ТС 021/2011

	продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала?					
22.	Соблюдается ли запрет на работу с использованием продовольственного сырья на предприятии общественного питания, работающего с полуфабрикатами и не имеющего цехового деления?					пункт 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <u>статьи 10 и 14</u> 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; ч.7 <u>статьи 17</u> , ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 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, разработанными в соответствии с установленными требованиями и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом?					пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 1 ст. 17 Федерального закона № 29-ФЗ; п. 1 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011
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; п. 1 ст. 17 Федерального закона № 29-ФЗ; п. 1 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011
26.	Оснащено ли предприятие общественного питания достаточным количеством технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентарем,					пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ст. 1, п. 3 ст. 29 Федерального

	посудой, тарой, необходимыми для реализации технологического процесса?					закон № 29-ФЗ, ст. 15 ТР ТС 021/2011
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 ТР ТС 005/2011; раздел 16 главы II Единых санитарных требований; Ст. 3, П. 5 ст. 17 Федерального закона № 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; <i>раздел IV СанПиН 2.1.36 84-21</i> <i>Раздел III таблицы №3.1, 3.5, 3.12 СанПиН 1.2.36 85-21</i> статья 12 ТР ТС 021/2011, ст. 19 Федерального закона № 52-ФЗ <i>раздел III СанПиН 1.2.3685-21</i>
29.	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях при размещении предприятий					пункт 2.11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <i>СанПиН 2.1.36 84-21</i>

	общественного питания в жилых зданиях?					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 П. 4.21., 4. 42. СП 2.2.3670-20; раздел VIII п. 129-130 СанПиН 2.1.3684-21 разделы II и V СанПиН 1.2.3685-21
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; ч. 2 ст. 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; ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011
34.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключаящими риск загрязнения пищевой продукции холодного водоснабжения?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ст.ст. 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011

35.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключаящими риск загрязнения пищевой продукции горячего водоснабжения (включая автономные системы и оборудование)?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ст.ст. 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
36.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключаящими риск загрязнения пищевой продукции водоотведения?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ст.ст. 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
37.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключаящими риск загрязнения пищевой продукции теплоснабжения (включая автономные системы и оборудование)??					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ст.ст. 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
38.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключаящими риск загрязнения пищевой продукции вентиляции?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ст.ст. 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
39.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключаящими риск загрязнения пищевой продукции освещения?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ст.ст. 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 отделке производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания?					пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011
42.	Соблюдаются ли требования по					п. 2.17 СанПиН

	сбору и обращению отходов и содержанию территории?					2.3/2.4.3590-20; Федеральный закон № 52-ФЗ; Федеральный закон № 89-ФЗ; 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; ст. 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; ст. 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; ст. 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; п. 10 ч. 3 ст. 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; п. 10 ч. 3 ст. 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; п. 10 ч. 3 ст. 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 аттестацию предварительные и					пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Федеральный закон № 52-ФЗ Приказ Минздрава

	периодические медицинские осмотры, вакцинацию в соответствии с установленным законодательством?					России от 28.01.2021 № 29н; Приказ Минздрава России и Министерство труда от 31.12.2020г. №988н/1420н Статьи 11 и 17 ТР ТС 021/2011 Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"; Федеральный закон № 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 2.3/2.4.3590-20 <u>пункт 7 статьи 11</u> ТР ТС 021/2011
52.	Вносятся ли результаты осмотра в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях?					пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 <u>пункт 7 статьи 11</u> ТР ТС 021/2011
53.	Соответствует ли список работников, отмеченных в					пункт 2.22 СанПиН

	журнале на день осмотра, числу работников на этот день в смену?					2.3/2.4.3590-20 <u>пункт 7 статьи 11</u> 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 2.3/2.4.3590-20 <u>пункт 7 статьи 11</u> 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; <u>статьи 10 и 14</u> 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; <u>статьи 10 и 14</u> 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; <u>статьи 10 и 14</u> 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 17ТР ТС 021/2011
59.	Имеется ли отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь для сырья и готовой к употреблению пищевой продукции?					пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

60.	Промаркирован ли разделочный инвентарь?					пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
61.	Соблюдаются ли условия обработки (мытьё 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 отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем?					пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011
65.	Соблюдается ли работниками требования по соблюдению правил личной гигиены и обязанности?					пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 9 части 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011
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 021/20211
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; п. 1, 2 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011, ч. 7

						ст. 17 ТР ТС 021/2011
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, ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011 п. 9 ч. 3 ст. 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					пункт 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011 п. 9 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011

	производственных и складских помещений?					
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, ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 11 ТР ТС 021/2011
77.	Соблюдается ли условие изготовления полуфабрикатов в стационарных предприятиях общественного питания?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011
78.	Соблюдаются ли условия обеспечения павильона (палатка, тент и прочее), водоснабжением и водоотведения, а также холодильным оборудованием для хранения полуфабрикатов?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011
79.	Используется ли только одноразовая посуда и столовые приборы?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011
80.	Жарка осуществляется непосредственно перед реализацией?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011
81.	Имеются ли условия для соблюдения работниками правил личной гигиены?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011
82.	Имеется ли специальное место на улице для мытья					раздел 3.9 СанПиН

	использованного инвентаря и тары?					2.3/2.4.3590-20 п. 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 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 2.3/2.4.3590-20 п. 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011
84.	Соблюдаются ли условия обработки (мытьё, сушка) столовых приборов и посуды, подносов?					пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 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, ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 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, ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 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, ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 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, ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 11 ТР ТС 021/2011
89.	Оборудованы ли складские помещения для хранения					пункт 3.13 СанПиН

	продукции приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами?					2.3/2.4.3590-20, ч. 2 ст. 15 ТР ТС 021/2011 п. 7 ч. 3 ст. 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 2.3/2.4.3590-20 п. 9 ч. 3 ст. 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; Технический регламент Таможенного союза
92.	Доводится ли информация о наличии пищевых добавок, аллергенов в готовой продукции до сведений потребителей?					«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (далее - ТР ТС 029/2012) ст.4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (далее - ТР ТС 022/2011), п. 1 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011
93.	Осуществляется ли ежедневный контроль фритюрных жиров, используемых при производстве					пункт 4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

	(изготовлении) пищевой продукции во фритюре, с фиксированием информации о замене фритюрных жиров в электронном или бумажном виде и хранением не менее трех месяцев?					ч. 3 ст. 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, п. 101 СанПиН 3686-21, ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011
95.	Соблюдается ли требование по использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов) в соответствии с инструкциями по их применению?					пункт 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 р. 20 Единых санитарно-эпидемиологических требований
96.	Используются ли моющие и дезинфицирующие средства, прошедшие подтверждение соответствия в установленном порядке?					ч.3 ст. 10 ТР ТС 021
97.	Выделено ли специально отведенное место для хранения моющих и дезинфицирующих средств, исключающих их попадание в пищевую продукцию?					П. 4.5. СанПИН 3590-20, ч.3 ст. 10 ТР ТС 021
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 ч.3 ст. 10 ТР ТС 021
99.	Осуществляется ли контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с					Ст. 10 ТР ТС 021/2011

	программой производственного контроля?					
100.	Соблюдается ли запрет на использование ртутных термометров в предприятии общественного питания?					пункт 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 р. 20 Единых санитарно-эпидемиологических требований
	V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов					
101.	Используются ли термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи?					пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 022/2011
102.	Соответствуют 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 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 022/2011
	VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)					
103.	Соответствуют ли количество столовой посуды и приборов, запас фужеров, стаканов и чашек количеству порций для однократного применения?					пункты 6.1.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
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?					пункты 6.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
105.	Производится ли вскрытие					пункты 6.1.3

	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?					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 ст. 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 ст. 17 ТР ТС 021/2011
109.	Сохраняются ли ярлыки до конца обслуживания мероприятия?					пункт 6.1.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ч. 12 ст. 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 2.3/2.4.3590-20 ч. 12 ст. 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)?					п. 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					п. 7.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	предупреждения загрязнения пищевой продукции?					
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?					п. 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?					п. 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)?					п. 7.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
116.	Обеспечивается ли пломбирование всех дверей буфетно-кухонного оборудования с бортовым питанием и наличие на них маркировочных ярлыков с указанием наименования готового блюда, изготовителя, его адреса, даты изготовления и окончательного срока годности бортового питания, условий хранения?					п. 7.2. 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
117.	Сохраняются ли ярлыки до конца рейса?					п. 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?					п. 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?					п.7.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
120.	Соблюдается ли запрет на прием контейнеров с нарушенной пломбировкой или истекшим					п. 7.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	сроком годности пищевой продукции на борт воздушного судна?					
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?					п. 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
122.	Имеется ли на воздушных судах оборудование для разогрева бортового питания?					п. 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°С или при наличии сухого льда?					п. 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
124.	Соблюдаются ли условия сбора использованных подносов?					п. 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

(инициалы, фамилия, должность инспектора (-ов)
в соответствии с пунктом 9 настоящей формы

(подпись)

(дата)

20__ г.

Приложение № 3
к приказу Федерального медико-
биологического агентства
от _____ № _____

ФОРМА

поле для
нанесения
QR-кода¹⁰

Проверочный лист
(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о
соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных
требований), используемый Федеральным медико-биологическим агентством
и его территориальными органами и организациями при проведении
планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра,
выездной проверки) при осуществлении федерального государственного
санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением
обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении
деятельности на объектах спорта, бассейнах, аквапарках¹¹

Настоящая форма проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемая Федеральным медико-биологическим агентством и его территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности на объектах спорта, бассейнах, аквапарках.

¹⁰ В соответствии с требованиями постановления Правительства Российской Федерации от 16 апреля 2021 г. № 604 «Об утверждении Правил формирования и ведения единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий и о внесении изменения в постановление Правительства Российской Федерации от 28 апреля 2015 г.» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 17, ст. 2971; № 30, ст. 5781).

¹¹ Контрольное (надзорное) мероприятие не ограничивается оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых определен в настоящем проверочном листе список вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований.

1. Наименование территориального органа Федерального медико-биологического агентства и его территориальными органами:

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

3. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

5. Фамилия, имя и отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя, наименование юридического лица, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер, место нахождения юридического лица, адрес юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющегося контролируемым лицом:

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

7. Реквизиты решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного руководителем, заместителем руководителя территориального органа Федерального медико-биологического агентства:

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

8. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

9. Должность, фамилия и инициалы должностного лица (лиц)

территориального органа Федерального медико-биологического агентства, в должностные обязанности которого (-ых) в соответствии с Положением о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)¹², должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по данному виду контроля (надзора), в том числе проведение профилактических мероприятий и контрольных (надзорных) мероприятий (далее – инспектор (-ы)¹³), проводящего (-щих) контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего (-щих) проверочный лист:

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

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечания ¹⁴	
	I. Общие требования					
1.	Проводятся ли в рамках производственного контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью лабораторные исследования и измерений с привлечением испытательных лабораторных центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с законодательством Российской Федерации?					П.2.1 СП 2.1.3678-20
2.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и					П.2.2 СП 2.1.3678-20

¹² Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1100 («Собрание законодательства Российской Федерации», 12.07.2021, № 28 (часть II), ст. 5530).

¹³ В случае проведения контрольного (надзорного) мероприятия несколькими инспекторами в составе группы инспекторов указывается руководитель группы инспекторов.

¹⁴ Подлежит обязательному заполнению в случае заполнения графы «неприменимо».

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
	горячего водоснабжения, водоотведения)?					
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)?					П.2.2 СП 2.1.3678-20
4.	Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)?					П.2.2 СП 2.1.3678-20
5.	Исключается ли использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей?					П.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?					П.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?					П.2.6 СП 2.1.3678-20
8.	Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха?					П.2.6 СП 2.1.3678-20
9.	Проводится ли микробиологическое					Пп. 132, 3216

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
	исследование на наличие легионелл в централизованных системах кондиционирования и увлажнения воздуха, визуальное выявление микробного загрязненных участков и поверхностей (биоленок) 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)?					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 °С и выше, применение дезинфицирующих средств, обладающих способностью разрушать и предотвращать образование новых микробных биоленок (при наличии на объекте централизованных систем кондиционирования и увлажнения воздуха)?					Пп. 132, 3217, 3218 СанПиН 3.3686-21
11.	Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибок?					П.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?					П.2.7 СП 2.1.3678-20
13.	Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)?					П.2.7 СП 2.1.3678-20
14.	Не допускается ли скопление мусора					П.2.8 СП

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
	на территории земельного участка?					2.1.3678-20
15.	Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории?					П.2.8 СП 2.1.3678-20
16.	Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками?					П.2.9 СП 2.1.3678-20
17.	Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема?					П.2.9 СП 2.1.3678-20
18.	Имеет ли контейнерная площадка для сбора твердых коммунальных отходов твердое покрытие?					П.2.10 СП 2.1.3678-20
19.	Превышают ли размеры площадки площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны?					П.2.10 СП 2.1.3678-20
20.	Имеет ли контейнерная площадка подъездной путь?					П.3 СанПиН 2.1.3684-21
21.	Имеет ли контейнерная площадка уклон для отведения талых и дождевых сточных вод?					П.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?					П.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?					Пп.4,8 СанПиН 2.1.3684-21
24.	Соблюдены ли требования к					П.6 СанПиН

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
	максимальному количеству мусоросборников, устанавливаемых на контейнерных площадках?					2.1.3684-21
25.	Предусмотрены ли контейнеры для каждого вида отходов или группы однородных отходов, исключая смешивание различных видов отходов или групп отходов, либо групп однородных отходов (в случае раздельного накопления отходов)?					П.7 СанПиН 2.1.3684-21
26.	Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки в соответствии с требованиями?					П.8 СанПиН 2.1.3684-21
27.	Не допускается ли промывка контейнеров и (или) бункеров на контейнерных площадках?					П.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)?					Пп.9,10 СанПиН 2.1.3684-21
29.	Не превышает ли срок временного накопления несортированных ТКО?					Пп.11, 13 СанПиН 2.1.3684-21
30.	Исключена ли сортировка отходов из мусоросборников на контейнерных площадках?					П.12 СанПиН 2.1.3684-21
31.	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к обращению с отходами производства и потребления?					П.212 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					П.290 СанПиН 2.1.3684-21

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
	хозяйствующего субъекта РЭС)?					
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)?					П.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)?					П.296 СанПиН 2.1.3684-21
35.	Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ?					П.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?					П.2.11 СП 2.1.3678-20
37.	Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание?					П.2.11 СП 2.1.3678-20
38.	Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами?					П.2.11 СП 2.1.3678-20
39.	Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?					П.2.12 СП 2.1.3678-20
40.	Проводится ли при появлении синантропных насекомых и грызунов дезинсекция и дератизация силами организации,					П.2.12 СП 2.1.3678-20 П. 130 СанПиН

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
	осуществляющей дезинфекционную деятельность (в отсутствие работников и потребителей)?					3.3686-21
41.	Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)?					Пп.88, 98, 101 СанПиН 3.3686-21 П. 130 СанПиН 3.3686-21
42.	Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)?					Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
43.	Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия синантропных членистоногих и грызунов?					П.133 СанПиН 3.3686-21
44.	Проводится ли ежедневно в местах массового пребывания людей профилактическая дезинфекция силами обученного персонала (в санитарных узлах для персонала и посетителей)?					П. 130 СанПиН 3.3686-21
45.	Выполняются ли требования по запрету курения табака в помещениях?					Ст. 10, 11, 12 Федерального закона от 23.02.2013 № 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
						потребления никотинсодержащей продукции"
46.	Выполнены ли требования к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, а также к порядку его размещения?					Ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013 № 15-ФЗ, Приказ Минздрава России от 12.05.2014 № 214н "Об утверждении требований к знаку о запрете курения и к порядку его размещения"
47.	Организовано ли проведение предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудников в соответствии с требованиями действующего законодательства?					Ст. 34 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 № 52-ФЗ П. 58 СанПиН 3.3686-21 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н, приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020
48.	Обеспечен ли «не допуск» к исполнению трудовых обязанностей					Пп. 61, 63 СанПиН

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
	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					3.3686-21
49.	Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации?					Ст. 35 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 № 52-ФЗ П.2 ст.5, ст. 9-11 Федерального закона от 17.09.1998 № 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней" П.64 СанПиН 3.3686-21
50.	Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки?					П.62 СанПиН 3.3686-21
51.	Организовано лихождение 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					Ст. 36 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 №

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
	обслуживанием населения) с установленной периодичностью?					52-ФЗ Пп. 75, 78 СанПиН 3.3686-21
52.	Соответствует ли качество реализуемой (и/или используемой для обеспечения работы предприятия) продукции производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд требованиям технических регламентов и действующего санитарного законодательства: -по показателям качества и безопасности; -по маркировке; -по процедуре подтверждения соответствия продукции требованиям нормативов?					ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности» ТР ТС 019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты» ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебели» ТРТС 007/2011 "О безопасности и продукции, предназначенной для детей и подростков" ТР ТС 008/2011 "О безопасности игрушек" ТР ТС 005/2011 «О безопасности

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
						упаковки» «Единый перечень продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза» и Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299
53.	Наличие свидетельства о присвоении гостинице или иному средству размещения категории, предусмотренной системой классификации гостиниц					п. 1 ст.10 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
						потребителей» ; п.10 Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации (утв. Постановлением Правительства Российской Федерации № 1085 от 9 октября 2015 г.).
	II. Специальные требования					
54.	Оборудованы ли ровным твердым покрытием въезды и входы на территорию спортивного объекта?					П.6.1.1 СП 2.1.3678-20
55.	Оборудованы ли ровным твердым покрытием дорожки к зданию?					П.6.1.1 СП 2.1.3678-20
56.	Оборудованы ли ровным твердым покрытием въезды и входы к хозяйственным постройкам и площадкам?					П.6.1.1 СП 2.1.3678-20
57.	Имеется ли наружное искусственное освещение на территории объекта спорта?					П.6.1.2 СП 2.1.3678-20
58.	Имеется ли в составе открытых плоскостных объектов спорта необходимый набор вспомогательных помещений?					П.6.1.4 СП 2.1.3678-20
59.	Имеются ли оборудованные туалеты, отдельные для мужчин и женщин (или биотуалеты) для зрителей объекта спорта?					П.6.1.4 СП 2.1.3678-20
60.	Организованы ли отапливаемые вестибюли?					П.6.1.5, П.6.1.10 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
61.	Организованы ли гардеробные?					П.6.1.5, П.6.1.10 СП 2.1.3678-20
62.	Организованы ли помещения для отдыха?					П.6.1.5, П.6.1.10 СП 2.1.3678-20
63.	Организованы ли помещения для хранения и сушки обуви (лыжных ботинок и ботинок с коньками)?					П.6.1.5, П.6.1.10 СП 2.1.3678-20
64.	Организованы ли туалеты (раздельные для женщин, мужчин)?					П.6.1.5, П.6.1.10 СП 2.1.3678-20
65.	Организована ли комната для хранения уборочного инвентаря в составе вспомогательных помещений лыжных баз и ледовых катков?					П.6.1.5, П.6.1.10 СП 2.1.3678-20
66.	Соответствует ли размещение спортивного зала действующим требованиям?					П.6.1.6 СП 2.1.3678-20
67.	Исключено ли размещение спортивных залов для детей в цокольных и подвальных этажах зданий?					П.6.1.7 СП 2.1.3678-20
68.	Вход в спортивный зал является изолированным от жилых помещений многоквартирного дома (в случае размещения в нежилых помещениях жилого дома)?					П.6.1.8 СП 2.1.3678-20
69.	Имеется ли необходимый набор помещений на объекте спорта?					П.6.1.9 СП 2.1.3678-20
70.	Организован ли в здании объектов спорта медицинский пункт, соответствующий санитарным требованиям?					П.6.1.9 СП 2.1.3678-20
71.	Материалы для внутренней отделки являются устойчивыми к проведению уборки влажным способом?					П.6.1.11 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
72.	Материалы для внутренней отделки являются устойчивыми к обработке дезинфицирующими средствами?					П.6.1.11 СП 2.1.3678-20
73.	Имеется ли естественное освещение в помещениях для занятий спортом?					П.6.1.12 СП 2.1.3678-20 СП 2.1.3678-20 Раздел V (в т.ч. пп. 83, 165, 166, табл. 5.59) СанПиН 1.2.3685-21
74.	Имеется ли искусственное освещение в помещениях для занятий спортом?					П.6.1.12 СП 2.1.3678-20 СП 2.1.3678-20 Раздел V (в т.ч. пп. 83, 165, 166, табл. 5.59) СанПиН 1.2.3685-21
75.	Соответствуют ли уровни освещенности действующим требованиям?					П.6.1.12 СП 2.1.3678-20 СП 2.1.3678-20 Раздел V (в т.ч. пп. 83, 165, 166, табл. 5.59) СанПиН 1.2.3685-21
76.	Соответствует ли оборудование раздевалок гардеробным санитарным требованиям?					П.6.1.13 СП 2.1.3678-20
77.	Количество индивидуальных шкафов соответствует количеству людей, которые могут одновременно заниматься на спортивном объекте?					П.6.1.13 СП 2.1.3678-20
78.	Оборудованы ли здания объектов спорта системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, водоотведения и канализацией?					П.6.1.15 СП 2.1.3678-20
79.	Обеспечиваются ли холодным водоснабжением помещения объектов спорта?					П.6.1.15 СП 2.1.3678-20
80.	Обеспечиваются ли холодным					П.6.1.15 СП

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
	водоснабжением помещения столовой?					2.1.3678-20
81.	Обеспечиваются ли холодным водоснабжением буфетные?					П.6.1.15 СП 2.1.3678-20
82.	Обеспечиваются ли горячим водоснабжением душевые?					П.6.1.15 СП 2.1.3678-20
83.	Обеспечиваются ли холодным водоснабжением умывальные?					П.6.1.15 СП 2.1.3678-20
84.	Обеспечиваются ли холодным водоснабжением медицинский пункт?					П.6.1.15 СП 2.1.3678-20
85.	Обеспечиваются ли холодным водоснабжением туалетные?					П.6.1.15 СП 2.1.3678-20
86.	Обеспечиваются ли горячим водоснабжением помещения объектов спорта?					П.6.1.15 СП 2.1.3678-20
87.	Обеспечиваются ли горячим водоснабжением помещения столовой?					П.6.1.15 СП 2.1.3678-20
88.	Обеспечиваются ли горячим водоснабжением буфетные?					П.6.1.15 СП 2.1.3678-20
89.	Обеспечиваются ли горячим водоснабжением душевые?					П.6.1.15 СП 2.1.3678-20
90.	Обеспечиваются ли горячим водоснабжением умывальные?					П.6.1.15 СП 2.1.3678-20
91.	Обеспечиваются ли горячим водоснабжением медицинский пункт?					П.6.1.15 СП 2.1.3678-20
92.	Обеспечиваются ли горячим водоснабжением туалетные?					П.6.1.15 СП 2.1.3678-20
93.	Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей для медицинского пункта (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)?					П.6.1.16 СП 2.1.3678-20
94.	Имеется ли автономная система					П.6.1.16 СП

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
	горячего водоснабжения с установкой водонагревателей производственных помещений столовой (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)?					2.1.3678-20
95.	Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей душевых (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)?					П.6.1.16 СП 2.1.3678-20
96.	Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей умывальников (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)?					П.6.1.16 СП 2.1.3678-20
97.	Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей помещений для хранения уборочного инвентаря (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)?					П.6.1.16 СП 2.1.3678-20
98.	Наличие систем отопления на объекте спорта?					П.6.1.17 СП 2.1.3678-20
99.	Наличие систем вентиляции на объекте спорта?					П.6.1.17 СП 2.1.3678-20
100.	Доступны ли отопительные приборы для влажной уборки?					П.6.1.17 СП 2.1.3678-20
101.	Оборудованы ли санитарные узлы вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока?					П.6.1.18 СП 2.1.3678-20
102.	Оборудованы ли помещения для грязного белья вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока?					П.6.1.18 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
103.	Оборудованы ли помещения для временного хранения отходов вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока?					П.6.1.18 СП 2.1.3678-20
104.	Оборудованы ли помещения для хранения дезинфекционных средств вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока?					П.6.1.18 СП 2.1.3678-20
105.	Проводится ли влажная уборка с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств во всех помещениях объекта и спортивного инвентаря, оборудования ежедневно?					Пп.6.1.19, 6.1.20СП 2.1.3678-20
106.	Покрытие спортивных матов позволяет ли осуществлять ежедневную влажную обработку и дезинфекцию при наличии таковых на спортивном объекте?					П.6.1.20 СП 2.1.3678-20
107.	Имеются ли в наличии дозаторы с дезинфицирующим антисептическим средством в раздевалке?					П.6.1.20 СП 2.1.3678-20
108.	Имеется ли в наличии мыло или иные моющие средства в туалетах?					П.6.1.20 СП 2.1.3678-20
109.	Имеется ли в наличии туалетная бумага и бумажные полотенца (или электрополотенца) в туалетах?					П.6.1.20 СП 2.1.3678-20
110.	Имеется ли в наличии оборудование для дезинфекции спортивного инвентаря, одежды и обуви, используемой спортсменами и тренерами, обуви лыжных баз и ледовых катков (ботинки для коньков, ботинки для лыж)?					П.6.1.21 СП 2.1.3678-20
111.	При наличии прачечных организованы ли отдельные помещения для сбора грязного белья					П.6.1.22 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
	и хранения чистого?					
112.	Организован на объекте питьевой режим ?					П.6.1.23 СП 2.1.3678-20
113.	Питьевой режим организован из стационарных питьевых фонтанчиков?					П.6.1.23 СП 2.1.3678-20
114.	Питьевой режим организован с использованием воды, расфасованной в емкости?					П.6.1.23 СП 2.1.3678-20
115.	Обеспечен ли свободный доступ к питьевой воде лицам, занимающихся физической культурой и спортом, в течение всего времени их пребывания на объекте спорта?					П.6.1.23 СП 2.1.3678-20
116.	Обеспечен ли объект спорта установками с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости?					П.6.1.23 СП 2.1.3678-20
117.	Обеспечен ли объект спорта достаточным количеством одноразовых стаканчиков при организации питьевого режима с использованием воды, расфасованной в емкости?					П.6.1.23 СП 2.1.3678-20
118.	Обеспечен ли объект спорта контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения при организации питьевого режима с использованием воды, расфасованной в емкости?					П.6.1.23 СП 2.1.3678-20
119.	Плавательный бассейн со вспомогательными помещениями для их обслуживания размещается в отдельно стоящих зданиях?					П.6.2.1 СП 2.1.3678-20
120.	Плавательный бассейн со вспомогательными помещениями для их обслуживания пристроен к зданию в здания общественного назначения?					П.6.2.1 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
121.	Плавательный бассейн со вспомогательными помещениями для их обслуживания пристроен в здании общественного назначения?					П.6.2.1 СП 2.1.3678-20
122.	Осуществляется отбор проб воды бассейна (джакузи) на микробиологические исследования на наличие легионелл (после фильтра) ежеквартально?					П. 3215 СанПиН 3.3686-21
123.	Проводится на объекте количественное микробиологическое исследование в отношении контаминации легионеллами в рамках производственного контроля?					П. 3216 СанПиН 3.3686-21
124.	Проводятся профилактические мероприятия по предупреждению легионеллеза при очистке и промывке систем водоснабжения, водоподготовки, кондиционирования и т.д.?					П. 3217-3218 СанПиН 3.3686-21
125.	Обеспечена ли последовательность (поточность), исключая встречные или перекрестные потоки посетителей: продвижение по функциональной схеме - гардероб (при необходимости), раздевалка, душевая, ножная ванна, ванна бассейна?					П.6.2.3 СП 2.1.3678-20
126.	Запрещен ли допуск потребителей в раздевалку в верхней одежде?					П.6.2.3 СП 2.1.3678-20
127.	Оборудованы ли здания бассейнов отдельными для мужчин и женщин туалетами?					П.6.2.3 СП 2.1.3678-20
128.	Оборудованы ли здания бассейнов отдельными для мужчин и женщин душевыми?					П.6.2.3 СП 2.1.3678-20
129.	Оборудованы ли здания бассейнов отдельными для мужчин и женщин раздевалками?					П.6.2.3 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
130.	Оборудованы ли здания бассейнов гардеробными (индивидуальными местами хранения верхней одежды)?					П.6.2.3 СП 2.1.3678-20
131.	Оборудованы ли здания бассейнов помещениями для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов?					П.6.2.3 СП 2.1.3678-20
132.	Имеются ли в здании бассейнов комнаты тренеров (инструкторов)?					П.6.2.3 СП 2.1.3678-20
133.	Количество шкафчиков (индивидуальных мест хранения одежды) в раздевалках спортивных бассейнов рассчитано на не менее 200% единовременной пропускной способности бассейна?					П.6.2.3 СП 2.1.3678-20
134.	Количество шкафчиков (индивидуальных мест хранения одежды) в раздевалках оздоровительных, детских и учебных бассейнов рассчитано на не менее 130% единовременной пропускной способности бассейна?					П.6.2.3 СП 2.1.3678-20
135.	Имеются ли ножные ванны с проточной водой на пути движения от душа к ванне бассейна?					П.6.2.4 СП 2.1.3678-20
136.	В ножные ванны подается очищенная и обеззараженная вода из системы водоподготовки бассейна или системы питьевого водоснабжения?					П.6.2.4 СП 2.1.3678-20
137.	Количество санитарно-технических приборов в санузлах соответствует действующим нормативам?					П.6.2.6.1 СП 2.1.3678-20
138.	Душевые являются проходными и расположены на пути движения из раздевалки к обходной дорожке?					П.6.2.6.2 СП 2.1.3678-20
139.	Количество душевых сеток соответствует установленным требованиям?					П.6.2.6.2 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
140.	В раздевалках (или смежных с ними помещениях) оборудованы сушиары, фены в соответствии с требованиями санитарных правил? (1 прибор на 10 мест - для женщин и 1 прибор на 20 мест - для мужчин в смену)?					П.6.2.6.3 СП 2.1.3678-20
141.	Предусмотрен ли обогрев обходных дорожек и стационарных скамей, выполненных из камня и (или) железобетона?					П.6.2.7 СП 2.1.3678-20
142.	Покрытие обходных дорожек, дна ножных ванн является противоскользящим?					П.6.2.8 СП 2.1.3678-20
143.	Обеспечена ли целостность покрытия облицовочных материалов зала, где расположена ванна бассейна?					П.6.2.8 СП 2.1.3678-20
144.	Обеспечена ли целостность покрытия облицовочных материалов помещений с влажным режимом?					П.6.2.8 СП 2.1.3678-20
145.	Облицовочные материалы зала ванны бассейна являются устойчивыми к применяемым реагентам и дезинфектантам?					П.6.2.8 СП 2.1.3678-20
146.	Облицовочные материалы помещений с влажным режимом являются устойчивыми к применяемым реагентам и дезинфектантам?					П.6.2.8 СП 2.1.3678-20
147.	Исключено ли использование деревянных трапов в душевых?					П.6.2.8 СП 2.1.3678-20
148.	Исключено ли использование деревянных трапов в раздевалках?					П.6.2.8 СП 2.1.3678-20
149.	Система водообмена плавательного бассейна соответствует установленным требованиям?					П.6.2.9 СП 2.1.3678-20
150.	Производится ли периодическая смена воды в плавательном бассейне?					П.6.2.9 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
151.	Установлены ли желоба в конструкции ванн бассейна для обеспечения водообмена и удаления загрязненного верхнего слоя воды?					П.6.2.9 СП 2.1.3678-20
152.	Применяется ли скиммер в бассейнах для плавания?					П.6.2.9 СП 2.1.3678-20
153.	Установлены ли грязевые лотки или грязевые трапы на обходной дорожке?					П.6.2.9 СП 2.1.3678-20
154.	Водоподготовка осуществляется с добавлением во время работы бассейна свежей водопроводной воды не менее чем 50 литров на каждого посетителя в сутки при рециркуляционно водообмене?					П.6.2.10 СП 2.1.3678-20
155.	Расчет времени полного водообмена и количества посетителей осуществляется в соответствии с установленными требованиями?					П.6.2.10 СП 2.1.3678-20 приложение 4
156.	Сооружения для очистки, обеззараживания и распределения воды располагаются в основном здании?					П.6.2.11 СП 2.1.3678-20
157.	Сооружения для очистки, обеззараживания и распределения воды располагаются в отдельно стоящем здании?					П.6.2.11 СП 2.1.3678-20
158.	Исключено ли последовательное включение в единую систему водоподготовки двух или более ванн?					П.6.2.11 СП 2.1.3678-20
159.	Оборудованы ли системы, обеспечивающие водообмен в ваннах бассейна, расходомерами или иными приборами, определяющими количество подаваемой в ванну воды и свежей водопроводной воды (для бассейнов рециркуляционного и проточного типов)?					П.6.2.12 СП 2.1.3678-20
160.	Система подачи воды в ванны оборудована кранами для отбора					П.6.2.13 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
	проб воды для исследования по этапам водоподготовки?					
161.	Сброс загрязненной воды из ванн плавательных бассейнов (при опорожнении ванн бассейнов, от промывки фильтров, от ножных ванн, с обходных дорожек, от мытья переливных желобов, стенок и дна ванн бассейнов) осуществлен в канализацию?					П.6.2.14 СП 2.1.3678-20
162.	Обеспечен ли отдельный сбор воды из системы переливного лотка(в систему рециркуляции) и грязевого лотка (в систему канализации)?					П.6.2.14 СП 2.1.3678-20
163.	Лотки расположены по периметру ванны и закрываются безопасными решетками?					П.6.2.14 СП 2.1.3678-20
164.	Присоединение ванн бассейнов исключают возможность обратного попадания стока и запаха из канализации в ванны?					П.6.2.15 СП 2.1.3678-20
165.	Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для залов ванн бассейнов?					П.6.2.16 СП 2.1.3678-20
166.	Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для залов для подготовительных занятий?					П.6.2.16 СП 2.1.3678-20
167.	Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для помещений насосно-фильтровальной?					П.6.2.16 СП 2.1.3678-20
168.	Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для помещений хранения и приготовления дезинфекционных растворов?					П.6.2.16 СП 2.1.3678-20
169.	Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для помещений с работающим оборудованием для дезинфекции					П.6.2.16 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
	воды?					
170.	Приборы отопления располагают под окнами и у наружных стен?					П.6.2.17 СП 2.1.3678-20
171.	Защищены ли решетками или панелями приборы и трубопроводы отопления, расположенные в залах подготовительных занятий?					П.6.2.17 СП 2.1.3678-20
172.	Имеется возможность уборки отопительных приборов влажным способом?					П.6.2.17 СП 2.1.3678-20
173.	Обеззараживание воды, поступающей в ванну бассейнов рециркуляционного типа (или проточного бассейна с морской водой), предусмотрено?					П.6.2.18 СП 2.1.3678-20
174.	В качестве основных методов обеззараживания воды для бассейнов используется хлорирование, бромирование?					П.6.2.19 СП 2.1.3678-20
175.	Вместе с основным методом обеззараживания в качестве комбинированных методов обеззараживания используется озонирование, УФО, бромирование хлорирование с использованием озонирования или ультрафиолетового излучения, или бромирование с использованием озонирования или ультрафиолетового излучения?					П.6.2.19 СП 2.1.3678-20
176.	Проводится ли ежедневная уборка в конце рабочего дня?					П.6.2.21 СП 2.1.3678-20
177.	Производится ли уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией не реже 1 раза в месяц?					П.6.2.22 СП 2.1.3678-20
178.	Для бассейна с ежедневной полной сменой воды порядок санитарной обработки Соответствует установленным требованиям?					П.6.2.23 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
179.	Обрабатывается ли ванна бассейна препаратами для уничтожения и предотвращения роста водорослей?					П.6.2.23 СП 2.1.3678-20
180.	Лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за качеством воды в процессе эксплуатации плавательного бассейна осуществляется?					П.6.2.31 СП 2.1.3678-20
181.	Осуществляется ли лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за параметрами микроклимата в процессе эксплуатации плавательного бассейна?					П.6.2.31 СП 2.1.3678-20
182.	Осуществляется ли лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за состоянием воздушной среды в зоне дыхания пловцов в процессе эксплуатации плавательного бассейна?					П.6.2.31 СП 2.1.3678-20
183.	Осуществляется ли лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за уровнями шума и освещенности в процессе эксплуатации плавательного бассейна?					П.6.2.31 СП 2.1.3678-20
184.	Проводятся ли бактериологические и паразитологические анализы смывов с поверхностей?					П.6.2.31 СП 2.1.3678-20
185.	Проводят ли лабораторный контроль по органолептическому показателю (мутность) не реже 1 раза в сутки?					П.6.2.32 СП 2.1.3678-20
186.	Проводят ли лабораторный контроль по органолептическому показателю (цветность) не реже 1 раза в сутки?					П.6.2.32 СП 2.1.3678-20
187.	Проводят ли лабораторный контроль по органолептическому показателю (запах) не реже 1 раза в сутки?					П.6.2.32 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
188.	Проводят ли лабораторный контроль по остаточному содержанию обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон, диоксид хлора) перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа?					П.6.2.32 СП 2.1.3678-20
189.	Проводят ли лабораторный контроль температуры воды - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа?					П.6.2.32 СП 2.1.3678-20
190.	Проводят ли лабораторный контроль температуры воздуха - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа?					П.6.2.32 СП 2.1.3678-20
191.	Проводят ли лабораторный контроль по основным микробиологическим показателям (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) не реже 2 раз в месяц?					П.6.2.32 СП 2.1.3678-20
192.	Проводят ли лабораторный контроль по паразитологическому показателю не реже 1 раза в квартал?					П.6.2.32 СП 2.1.3678-20
193.	Проводят ли лабораторный контроль по содержанию хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании) - 1 раз в месяц?					П.6.2.32 СП 2.1.3678-20
194.	Производится ли лабораторный контроль поступающей (водопроводной) воды по этапам водоподготовки в бассейнах рециркуляционного и проточного типов, а также с периодической сменой воды?					П.6.2.33 СП 2.1.3678-20
195.	Проводится ли лабораторный контроль воды до фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах рециркуляционного типа?					П.6.2.33 СП 2.1.3678-20
196.	Проводится ли лабораторный					П.6.2.33 СП

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
	контроль воды после фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах рециркуляционного типа?					2.1.3678-20
197.	Проводится ли лабораторный контроль воды до фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах с морской водой?					П.6.2.33 СП 2.1.3678-20
198.	Проводится ли лабораторный контроль воды после фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах с морской водой?					П.6.2.33 СП 2.1.3678-20
199.	Производится ли лабораторный контроль воды после обеззараживания по этапам водоподготовки в бассейнах перед подачей воды в ванну?					П.6.2.33 СП 2.1.3678-20
200.	Производится ли лабораторный контроль за параметрами микроклимата (кроме температуры воздуха в залах ванн) (не реже 2 раз в год) и освещенности (1 раз в год)?					П.6.2.34 СП 2.1.3678-20
201.	Проводится ли бактериологический анализ смывов на присутствие общих колиформных бактерий не реже 1 раза в квартал?					П.6.2.35 СП 2.1.3678-20
202.	Проводится ли паразитологический анализ смывов на обсемененность яйцами гельминтов не реже 1 раза в квартал?					П.6.2.35 СП 2.1.3678-20
203.	Берутся ли смывы с поручней ванны бассейна?					П.6.2.35 СП 2.1.3678-20
204.	Берутся ли смывы со скамеек в раздевалках?					П.6.2.35 СП 2.1.3678-20
205.	Берутся ли смывы с пола в душевой?					П.6.2.35 СП 2.1.3678-20
206.	Берутся ли смывы с ручек двери из раздевалки в душевую?					П.6.2.35 СП 2.1.3678-20
207.	Берутся ли смывы с детских игрушек?					П.6.2.35 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
208.	Берутся ли смывы с предметов спортивного инвентаря?					П.6.2.35 СП 2.1.3678-20
209.	При посещении бассейна (аквапарка) осуществлен контроль за прохождением детей дошкольного и младшего школьного возраста обследований на энтеробиоз					п.4.3.2 СП 3.2.3110-13 п.3343 СанПиН 3.3686-21
210.	Осуществлен ли контроль за прохождением обследований на энтеробиоз и гименолепидоз, лицами, получающими допуск для посещения плавательного бассейна?					п.3343 СанПиН 3.3686-21
211.	Результаты производственного лабораторного контроля регистрируются на бумажном носителе (или в электронном виде)?					П.6.2.37 СП 2.1.3678-20
212.	Допустимая нагрузка и пропускная способность бассейнов (аквапарка) соответствует нормативным требованиям к площади водной поверхности на 1 посетителя ?					П. 6.3.2. СП 2.1.3678-20 (приложение № 6)
213.	Внутренняя планировка основных помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям?					п. 6.2.3, 6.3.3 СП 2.1.3678-20
214.	Места приема пищи и напитков непосредственно в воде бассейнов аквапарка отсутствуют?					П.6.3.4. СП 2.1.3678-20
215.	В составе помещений аквапарка предусмотрен медицинский пункт, соответствующий требованиям санитарных правил?					П.6.3.5. СП 2.1.3678-20
216.	Бассейны рециркуляторного типа оснащены системами водоподготовки, включающими очистку и обеззараживание?					П.6.3.6. СП 2.1.3678-20
217.	Время полного водообмена бассейнов рециркуляторного и проточного типов не превышает 4-х часов?					П.6.3.7. СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
218.	Система водоподготовки обеспечивает автоматическое дозирование реагентов?					П.6.3.8. СП 2.1.3678-20
219.	Отмечено последовательное включение в единую систему водоподготовки двух или более бассейнов?					П.6.3.9. СП 2.1.3678-20
220.	Система подачи подготовленной воды обеспечивает ее распределение по всему объему бассейна с равномерной концентрацией дезинфектантов и температуры воды?					П.6.3.10. СП 2.1.3678-20
221.	Система для контроля качества воды оборудована кранами для отбора проб воды по всем этапам водоподготовки?					П.6.3.11. СП 2.1.3678-20
222.	Сброс воды из бассейнов осуществляется в канализацию?					П.6.3.12. СП 2.1.3678-20
223.	Сброс воды от промывки фильтров осуществляется в канализацию?					П.6.3.12. СП 2.1.3678-20
224.	Сброс воды с полов и обходных дорожек осуществляется в канализацию?					П.6.3.12. СП 2.1.3678-20
225.	Сброс воды от мытья стен и дна бассейнов осуществляется в канализацию?					П.6.3.12. СП 2.1.3678-20
226.	Присоединение ванн бассейнов к канализационным трубопроводам исключает возможность обратного попадания стока и запаха из канализации в бассейны?					П.6.3.13. СП 2.1.3678-20
227.	Водные аттракционы всех типов снабжены бассейновой водой?					П.6.3.14. СП 2.1.3678-20
228.	Водные аттракционы всех типов снабжены подготовленной водой?					П.6.3.14. СП 2.1.3678-20
229.	Системы приточной вентиляции для залов аквапарка являются самостоятельными?					П.6.3.16. СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
230.	Системы приточной вентиляции для раздевалок являются самостоятельными?					П.6.3.16. СП 2.1.3678-20
231.	Системы приточной вентиляции для помещений с технологическим оборудованием являются самостоятельными?					П.6.3.16. СП 2.1.3678-20
232.	Системы приточной вентиляции для складов химических реагентов являются самостоятельными?					П.6.3.16. СП 2.1.3678-20
233.	Системы вытяжной вентиляции для залов аквапарка являются самостоятельными?					П.6.3.16. СП 2.1.3678-20
234.	Системы вытяжной вентиляции для раздевалок являются самостоятельными?					П.6.3.16. СП 2.1.3678-20
235.	Системы вытяжной вентиляции для помещений с технологическим оборудованием являются самостоятельными?					П.6.3.16. СП 2.1.3678-20
236.	Системы вытяжной вентиляции для складов химических реагентов являются самостоятельными?					П.6.3.16. СП 2.1.3678-20
237.	Ежедневная уборка с дезинфекцией проводится в конце рабочего дня?					П.6.3.17. СП 2.1.3678-20
238.	Дезинфекция помещений туалетов осуществляется ежедневно?					П.6.3.17. СП 2.1.3678-20
239.	Дезинфекция помещений душевых осуществляется ежедневно?					П.6.3.17. СП 2.1.3678-20
240.	Дезинфекция помещений раздевалок осуществляется ежедневно?					П.6.3.17. СП 2.1.3678-20
241.	Дезинфекция помещений полов водной зоны аквапарка осуществляется ежедневно?					П.6.3.17. СП 2.1.3678-20
242.	Дезинфекция помещений дверных ручек и поручней осуществляется ежедневно?					П.6.3.17. СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых
243.	Дезинфекция помещений инвентаря аквапарка осуществляется ежедневно?					П.6.3.17. СП 2.1.3678-20
244.	Уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией проводится не реже 1 раза в месяц?					П.6.3.17. СП 2.1.3678-20
245.	Для бассейнов со сменой воды санитарная обработка включает механическую очистку и обработку ванны бассейна дезинфицирующими препаратами.					П.6.3.18. СП 2.1.3678-20
246.	Лабораторный контроль за качеством воды бассейнов осуществляется в полном объеме в соответствии с программой производственного контроля?					П.6.3.19. СП 2.1.3678-20
247.	Кратность проведения лабораторных исследований (испытаний) при осуществлении производственного контроля соответствует требованиям санитарных правил?					П.6.3.19. СП 2.1.3678-20

*(инициалы, фамилия, должность инспектора (-ов)
в соответствии с пунктом 9 настоящей формы*

(подпись)

(дата)

20__ г.

Приложение № 4
к приказу Федерального медико-
биологического агентства
от _____ № _____

ФОРМА

поле для
нанесения
QR-кода¹⁵

Проверочный лист
(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о
соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных
требований), используемый Федеральным медико-биологическим агентством
и его территориальными органами и организациями при проведении
планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра,
выездной проверки) при осуществлении федерального государственного
санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением
обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении
деятельности объектов по оказанию услуг по стирке, химической чистке и
окрашиванию текстильных и меховых изделий¹⁶

¹⁵ В соответствии с требованиями постановления Правительства Российской Федерации от 16 апреля 2021 г. № 604 «Об утверждении Правил формирования и ведения единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий и о внесении изменения в постановление Правительства Российской Федерации от 28 апреля 2015 г.» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 17, ст. 2971; № 30, ст. 5781).

¹⁶ Контрольное (надзорное) мероприятие не ограничивается оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых определен в настоящем проверочном листе список вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований.

Источник: <https://regulation.gov.ru/projects/List/AdvancedSearch#npa=123493>

Настоящая форма проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемая Федеральным медико-биологическим агентством и его территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности объектов по оказанию услуг по стирке, химической чистке и окрашиванию текстильных и меховых изделий.

1. Наименование территориального органа Федерального медико-биологического агентства:

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

3. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

5. Фамилия, имя и отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя, наименование юридического лица, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер, место нахождения юридического лица, адрес юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющегося контролируемым лицом:

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

Источник: <https://regulation.gov.ru/projects/List/AdvancedSearch#npa=123493>

7. Реквизиты решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного руководителем, заместителем руководителя территориального органа Федерального медико-биологического агентства:

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

8. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

9. Должность, фамилия и инициалы должностного лица (лиц) территориального органа Федерального медико-биологического агентства, в должностные обязанности которого (-ых) в соответствии с Положением о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)¹⁷, должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по данному виду контроля (надзора), в том числе проведение профилактических мероприятий и контрольных (надзорных) мероприятий (далее – инспектор (-ы)¹⁸), проводящего (-щих) контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего (-щих) проверочный лист:

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

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ¹⁹	
	I. Общие требования					
1.	Осуществляется ли хозяйствующим					П. 2.1 СП

¹⁷ Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1100 (Собрание законодательства Российской Федерации, 12.07.2021, № 28 (часть II), ст. 5530).

¹⁸ В случае проведения контрольного (надзорного) мероприятия несколькими инспекторами в составе группы инспекторов указывается руководитель группы инспекторов.

¹⁹ Подлежит обязательному заполнению в случае заполнения графы «неприменимо».

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ¹⁹	
	субъектом производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий?					2.1.3678-20
2.	Проводятся ли в рамках производственного контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью лабораторные исследования и измерений с привлечением испытательных лабораторных центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с законодательством Российской Федерации?					П.2.1 СП 2.1.3678-20
3.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения?					П.2.2, 8.1.10 СП 2.1.3678-20
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)?					П.2.2 СП 2.1.3678-20
5.	Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)?					П.2.2 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ¹⁹	
6.	Исключается ли использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей?					П.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?					П.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?					П.2.6 СП 2.1.3678-20
9.	Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха?					П.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)?					Пп. 132, 3216 СанПиН 3.3686-21

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ¹⁹	
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 °С и выше, применение дезинфицирующих средств, обладающих способностью разрушать и предотвращать образование новых микробных биопленок (при наличии на объекте централизованных систем кондиционирования и увлажнения воздуха)?					Пп. 132, 3217, 3218 СанПиН 3.3686-21
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)?					П.128 СанПиН 2.1.3684-21
13.	Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибок?					П.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?					П.2.7 СП 2.1.3678-20
15.	Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)?					П.2.7 СП 2.1.3678-20
16.	Не допускается ли скопление мусора					П.2.8 СП

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ¹⁹	
	на территории земельного участка?					2.1.3678-20
17.	Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории?					П.2.8 СП 2.1.3678-20
18.	Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками?					П.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)?					П.2.9 СП 2.1.3678-20
20.	Имеет ли контейнерная площадка для сбора твердых коммунальных отходов твердое покрытие (при наличии в организации)?					П.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)?					П.2.10 СП 2.1.3678-20
22.	Имеет ли контейнерная площадка подъездной путь (при наличии в организации)?					П.3 СанПиН 2.1.3684-21
23.	Имеет ли контейнерная площадка уклон для отведения талых и дождевых сточных вод?					П.3 СанПиН 2.1.3684-21
24.	Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки?					П.3 СанПиН 2.1.3684-21

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ¹⁹	
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?					Пп.4,8 СанПиН 2.1.3684-21
26.	Соблюдены ли требования к максимальному количеству мусоросборников, устанавливаемых на контейнерных площадках?					П.6 СанПиН 2.1.3684-21
27.	Предусмотрены ли контейнеры для каждого вида отходов или группы однородных отходов, исключая смешивание различных видов отходов или групп отходов, либо групп однородных отходов (в случае раздельного накопления отходов)?					П.7 СанПиН 2.1.3684-21
28.	Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки и (или) специальной площадки в соответствии с требованиями?					П.8 СанПиН 2.1.3684-21
29.	Не допускается ли промывка контейнеров и (или) бункеров на контейнерных площадках?					П.8 СанПиН 2.1.3684-21
30.	Исключена ли возможность попадания отходов из мусоросборников на контейнерную площадку, очищается ли контейнерная площадка и (или) специальная площадка после					Пп.9,10 СанПиН 2.1.3684-21

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ¹⁹	
	погрузки ТКО в мусоровоз (в случае ее загрязнения)?					
31.	Не превышает ли срок временного накопления несортированных ТКО?					Пп.11, 13 СанПиН 2.1.3684-21 Пп.11, 13 СанПиН 2.1.3684-21
32.	Исключена ли сортировка отходов из мусоросборников на контейнерных площадках?					П.12 СанПиН 2.1.3684-21
33.	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к обращению с отходами производства и потребления?					П.212 СанПиН 2.1.3684-21
34.	Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ?					П.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?					П.2.11 СП 2.1.3678-20
36.	Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание?					П.2.11 СП 2.1.3678-20
37.	Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами?					П.2.11 СП 2.1.3678-20
38.	Отсутствуют ли в помещениях					П.2.12 СП

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ¹⁹	
	насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?					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?					П.133 СанПиН 3.3686-21
40.	Выполняются ли требования по запрету курения табака в помещениях?					Ст. 10, 11, 12 Федерального закона от 23.02.2013 № 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции"
41.	Выполнены ли требования к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, а также к порядку его размещения?					Ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013 № 15-ФЗ, Приказ Министерства здравоохранения РФ от 20 февраля 2021 г. № 129н "Об утверждении требований к знаку о запрете

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ¹⁹	
						курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов и к порядку его размещения"
42.	Организовано ли проведение предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудников в соответствии с требованиями действующего законодательства?					Ст. 34 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 № 52-ФЗ П. 58 СанПиН 3.3686-21 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ¹⁹	
						Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ¹⁹	
						обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры"
43.	Обеспечен ли «не допуск» к исполнению трудовых обязанностей сотрудников, не прошедших обязательный медицинский осмотр, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, в случае выявления у работника при проведении предварительного или периодического медицинских осмотров острого инфекционного заболевания, а также при наличии медицинских противопоказаний					Пп. 61, 63 СанПиН 3.3686-21
44.	Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации?					Ст. 35 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 № 52-ФЗ П.2 ст.5, ст.ст. 9-11 Федерального закона от 17.09.1998 № 157-ФЗ (ред. от 08.12.2020) "Об иммунопрофилактике

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ¹⁹	
						инфекционных болезней" П.64 СанПиН 3.3686-21
45.	Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки?					П.62 СанПиН 3.3686-21
46.	Организовано ли прохождение гигиенического воспитания и обучения сотрудников (для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения) с установленной периодичностью?					Ст. 36 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 № 52-ФЗ Пп. 75, 78 СанПиН 3.3686-21
	II. Специальные требования					
47.	Имеется ли автономная система вентиляции (для химчисток, расположенных в торговых, развлекательных центрах, гостиничных комплексах и гипермаркетах)?					П.8.1.1 СП 2.1.3678-20
48.	Прием и выдача изделий не осуществляются в производственном помещении организации?					П.8.1.2 СП 2.1.3678-20
49.	При выдаче потребителю изделия					П.8.1.2 СП

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ¹⁹	
	упакованы?					2.1.3678-20
50.	Отделка стен, потолка и пола в помещениях производится непористыми материалами, исключая накопление вредных химических веществ?					П.8.1.3 СП 2.1.3678-20
51.	Материалы для покрытия полов в помещениях отделений химической чистки химически стойкие, обеспечивают водонепроницаемость?					П.8.1.4 СП 2.1.3678-20
52.	Обеспечивает ли конструкция полов в помещениях отделений химической чистки отвод стоков при проливах и влажной уборке помещений?					П. 8.1.4 СП 2.1.3678-20
53.	Используют ли для отделки, облицовки и окраски помещений материалы, устойчивые к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств?					П. 8.1.5 СП 2.1.3678-20
54.	Не допускается спуск сточных вод на пол производственного помещения?					П. 8.1.6 СП 2.1.3678-20
55.	Не допускается устройство открытых желобов для стока в канализацию?					П. 8.1.6 СП 2.1.3678-20
56.	Осуществляются ли в организациях химической чистки мероприятия по дератизации в соответствии с санитарными правилами по профилактике и управлению рисками инфекционных и паразитарных болезней?					П.2.12 СП 2.1.3678-20 П. 8.1.7 СП 2.1.3678-20 П. 8.4.8 СП 2.1.3678-20 Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ¹⁹	
						21
57.	Осуществляются ли в организациях химической чистки мероприятия по дезинсекции в соответствии с санитарными правилами по профилактике и управлению рисками инфекционных и паразитарных болезней?					П.2.12 СП 2.1.3678-20 П. 8.1.7 СП 2.1.3678-20 П. 8.4.8 СП 2.1.3678-20 Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
58.	Осуществляется ли ежедневно влажная уборка помещений химчистки с использованием моющих средств?					П. 8.1.8 СП 2.1.3678-20
59.	Проводится ли ежемесячно уборка помещений с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников, с применением моющих и дезинфицирующих средств?					П. 8.1.9 СП 2.1.3678-20
60.	Обеспечивает ли планировка прачечной последовательность технологического процесса?					П.8.3.2 СП 2.1.3678-20
61.	Не допускается ли пересечение потоков чистого и грязного белья, (кроме прачечных самообслуживания)?					П.8.3.3 СП 2.1.3678-20
62.	Имеются ли в прачечной два отделения, изолированные друг от друга, (кроме прачечных самообслуживания)?					П.8.3.4 СП 2.1.3678-20
63.	Имеются ли в прачечной отдельные технологические линии для стирки					П.8.3.4 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ¹⁹	
	белья из медицинских организаций (в случае работы с медицинскими организациями)?					
64.	Отделка пола и стен помещений на всю высоту выполнена из материалов, устойчивых к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств?					П. 8.3.5 СП 2.1.3678-20
65.	Имеется ли гидроизоляция полов и стен в производственных помещениях прачечных?					П. 8.3.5 СП 2.1.3678-20
66.	Имеется ли отдельный вход в прачечную, (кроме прачечных самообслуживания)?					П. 8.3.6 СП 2.1.3678-20
67.	Проводится ли ежемесячно уборка в помещениях прачечной с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников, с применением моющих и дезинфицирующих средств?					П. 8.3.7 СП 2.1.3678-20
68.	Имеется ли отдельный уборочный инвентарь для уборки основных и вспомогательных помещений, туалетов?					П. 8.3.7 СП 2.1.3678-20
69.	Имеется ли маркировка уборочного инвентаря (ведра, тазы, швабры) с указанием видов уборочных работ?					П. 8.3.7 СП 2.1.3678-20
70.	Уборочный инвентарь используется по назначению?					П. 8.3.7 СП 2.1.3678-20
71.	Организовано ли хранение уборочного инвентаря в выделенном помещении (или шкафчике)?					П. 8.3.7 СП 2.1.3678-20
72.	Осуществляется ли по окончании уборки обработка и просушивание					П. 8.3.7 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ¹⁹	
	уборочного инвентаря моющими и дезинфицирующими средствами?					
73.	Проводится ли в помещениях прачечной еженедельная дезинфекция?					П. 8.3.8 СП 2.1.3678-20
74.	Имеются ли входы, изолированные от жилых помещений (при размещении пунктов приема-выдачи в многоквартирных домах)?					П. 8.3.8 СП 2.1.3678-20
75.	Соблюдается ли требование по недопущению хранения чистого белья непосредственно на полу?					П. 8.3.8 СП 2.1.3678-20
76.	Выдача чистого белья производится в упаковке?					П. 8.3.8 СП 2.1.3678-20
77.	Перевозка белья от пунктов приема-выдачи до производственных помещений прачечных и от помещений прачечных до пунктов приема-выдачи осуществляется в закрытых мешках или пакетах?					П. 8.3.8 СП 2.1.3678-20

*(инициалы, фамилия, должность инспектора (-ов)
в соответствии с пунктом 9 настоящей формы*

(подпись)

(дата) 20__ г.

Приложение № 5
к приказу Федерального медико-
биологического агентства
от _____ № _____

ФОРМА

поле для
нанесения
QR-кода²⁰

Проверочный лист
(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о
соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных
требований), используемый Федеральным медико-биологическим агентством
и его территориальными органами и организациями при проведении
планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра,

²⁰ В соответствии с требованиями постановления Правительства Российской Федерации от 16 апреля 2021 г. № 604 «Об утверждении Правил формирования и ведения единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий и о внесении изменения в постановление Правительства Российской Федерации от 28 апреля 2015 г.» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 17, ст. 2971; № 30, ст. 5781).

Источник: <https://regulation.gov.ru/projects/List/AdvancedSearch#npa=123493>

выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности парикмахерских, салонов красоты, соляриев²¹

Настоящая форма проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемая Федеральным медико-биологическим агентством и его территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности парикмахерских, салонов красоты, соляриев.

1. Наименование территориального органа Федерального медико-биологического агентства:

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

3. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

5. Фамилия, имя и отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя,

²¹ Контрольное (надзорное) мероприятие не ограничивается оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых определен в настоящем проверочном листе список вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований.

наименование юридического лица, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер, место нахождения юридического лица, адрес юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющегося контролируемым лицом:

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

7. Реквизиты решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного руководителем, заместителем руководителя территориального органа Федерального медико-биологического агентства:

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

8. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

9. Должность, фамилия и инициалы должностного лица (лиц) территориального органа Федерального медико-биологического агентства, в должностные обязанности которого (-ых) в соответствии с Положением о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)²², должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по данному виду контроля (надзора), в том числе проведение профилактических мероприятий и контрольных (надзорных) мероприятий (далее – инспектор (-ы)²³), проводящего (-щих) контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего (-щих) проверочный лист:

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

№	Вопросы, отражающие	Ответы на вопросы	Реквизиты
---	---------------------	-------------------	-----------

²² Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1100 (Собрание законодательства Российской Федерации, 12.07.2021, № 28 (часть II), ст. 5530).

²³ В случае проведения контрольного (надзорного) мероприятия несколькими инспекторами в составе группы инспекторов указывается руководитель группы инспекторов.

Источник: <https://regulation.gov.ru/projects/List/AdvancedSearch#npa=123493>

	содержание обязательных требований	Да	Нет	Неприменимо	Примечание ²⁴	нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
	I. Общие требования					
1.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий?					П. 2.1 СП 2.1.3678-20
2.	Проводятся ли в рамках производственного контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью лабораторные исследования и измерений с привлечением испытательных лабораторных центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с законодательством Российской Федерации?					П.2.1 СП 2.1.3678-20
3.	Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции?					П.2.6 СП 2.1.3678-20
4.	Проведено/проводится					П.2.6 СП 2.1.3678-20

²⁴ Подлежит обязательному заполнению в случае заполнения графы «неприменимо».

	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?					
5.	Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха?					П.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)?					П.128 СанПиН 2.1.3684-21
7.	Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком?					П.2.7 СП 2.1.3678-20
8.	Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств?					П.2.7 СП 2.1.3678-20

9.	Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)?					П.2.7 СП 2.1.3678-20
10.	Не допускается ли скопление мусора на территории земельного участка?					П.2.8 СП 2.1.3678-20
11.	Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории?					П.2.8 СП 2.1.3678-20
12.	Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками?					П.2.9 СП 2.1.3678-20
13.	Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема?					П.2.9 СП 2.1.3678-20
14.	Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки?					П.3 СанПиН 2.1.3684-21
15.	Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки и (или) специальной площадки в соответствии с требованиями?					П.8 СанПиН 2.1.3684-21
16.	Исключена ли возможность попадания отходов из мусоросборников на					Пп.9,10 СанПиН 2.1.3684-21

	контейнерную площадку, очищается ли контейнерная площадка и (или) специальной площадки после погрузки ТКО в мусоровоз (в случае ее загрязнения)?					
17.	Исключена ли сортировка отходов из мусоросборников, а также из мусоровозов на контейнерных площадках?					П.12 СанПиН 2.1.3684-21
18.	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к обращению с отходами производства и потребления?					П.212 СанПиН 2.1.3684-21
19.	Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ?					П.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?					П.2.11 СП 2.1.3678-20
21.	Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание?					П.2.11 СП 2.1.3678-20
22.	Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после					П.2.11 СП 2.1.3678-20

	использования дезинфицирующими средствами?					
23.	Отсутствуют ли в помещениях насекомые и следы их жизнедеятельности?					П.2.12 СП 2.1.3678-20
24.	Отсутствуют ли в помещениях грызуны и следы их жизнедеятельности?					П.2.12 СП 2.1.3678-20
25.	Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)?					Пп.88, 98, 101 СанПиН 3.3686-21 П. 130 СанПиН 3.3686-21
26.	Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)?					Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
27.	Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия синантропных членистоногих?					П.133 СанПиН 3.3686-21
28.	Обследуются ли системы					П.133 СанПиН 3.3686-21

	мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия грызунов?					
29.	Проводится ли ежедневно в местах массового пребывания людей профилактическая дезинфекция силами обученного персонала (в санитарных узлах для персонала и посетителей)?					П. 130 СанПиН 3.3686-21
30.	Выполняются ли требования по запрету курения табака в помещениях?					Ст. 10, 11, 12 Федерального закона от 23.02.2013 № 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции"
31.	Выполнены ли требования к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, а также к порядку его размещения?					Ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013 № 15-ФЗ, Приказ Минздрава России от 12.05.2014 № 214н "Об утверждении требований к знаку о запрете курения и к порядку его размещения"
32.	Организовано ли проведение предварительных медицинских осмотров сотрудников в соответствии с требованиями действующего					Ст. 34 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 № 52-ФЗ П. 58 СанПиН 3.3686-21

	законодательства?					<p>Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 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"</p> <p>Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры"</p>
33.	Организовано ли проведение					Ст. 34 Федерального закона "О санитарно-

	<p>периодических медицинских осмотров сотрудников в соответствии с требованиями действующего законодательства?</p>				<p>эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 № 52-ФЗ П. 58 СанПиН 3.3686-21 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и</p>
--	--	--	--	--	--

						периодические медицинские осмотры"
34.	Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации?					Ст. 35 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 № 52-ФЗ П.2 ст.5, ст.ст. 9-11 Федерального закона от 17.09.1998 № 157-ФЗ (ред. от 08.12.2020) "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней" П.64 СанПиН 3.3686-21
35.	Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки?					П.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?					Ст. 36 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 № 52-ФЗ Пп. 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					ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности» ТР ТС 019 /2011 «О безопасности средств

	регламентов и действующего санитарного законодательства по показателям качества и безопасности?					индивидуальной защиты» ТР ТС 004 /2011 «О безопасности низковольтного оборудования» ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебели» ТРТС 007/2011"О безопасности продукции,предназначенной для детей и подростков" ТР ТС 008/2011"О безопасности игрушек" ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» «Единый перечень продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза» и «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299)
38.	Соответствует ли качество реализуемой (и/или используемой для обеспечения работы предприятия) продукции					ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции»

	<p>производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд требованиям технических регламентов и действующего санитарного законодательства по маркировке?</p>				<p>ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности» ТР ТС 019 /2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты» ТР ТС 004 /2011 «О безопасности низковольтного оборудования» ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебели» ТРТС 007/2011"О безопасности продукции,предназначенной для детей и подростков" ТР ТС 008/2011"О безопасности игрушек" ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» «Единый перечень продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза» и «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299)</p>
--	--	--	--	--	--

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?					<p>ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции»</p> <p>ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности»</p> <p>ТР ТС 019 /2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты»</p> <p>ТР ТС 004 /2011 «О безопасности низковольтного оборудования»</p> <p>ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебели»</p> <p>ТРТС 007/2011"О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков"</p> <p>ТР ТС 008/2011"О безопасности игрушек"</p> <p>ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»</p> <p>«Единый перечень продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза» и «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому</p>
-----	--	--	--	--	--	--

						надзору (контролю)» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299)
	II. Специальные требования					
40.	Оборудованы ли организации коммунально-бытового назначения, оказывающие парикмахерские и косметические услуги, системами централизованного водоснабжения?					П.8.2.1 СП 2.1.3678-20
41.	Оборудованы ли организации коммунально-бытового назначения, оказывающие парикмахерские и косметические услуги, системами централизованной канализации?					П.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)?					П.8.2.1 СП 2.1.3678-20
43.	Оборудованы ли помещения организации коммунально-бытового назначения, оказывающей парикмахерские и косметические услуги,					П.8.2.1 СП 2.1.3678-20

	автономными системами канализации (при отсутствии в населенном пункте централизованных систем водоснабжения и канализации)?					
44.	Имеют ли нагревательные приборы поверхность, позволяющую осуществлять влажную уборку?					П.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?					П.8.2.3 СП 2.1.3678-20
46.	Предусмотрено ли комбинированное освещение (общее и местное) в маникюрных и педикюрных кабинетах?					П.8.2.4 СП 2.1.3678-20
47.	Предусмотрено ли комбинированное освещение (общее и местное) в кабинетах декоративной косметики?					П.8.2.4 СП 2.1.3678-20
48.	Организовано ли в помещениях парикмахерских общее освещение?					П.8.2.4 СП 2.1.3678-20
49.	Размещены ли кабинеты оказания разных услуг в отдельных помещениях?					П.8.2.4 СП 2.1.3678-20
50.	Соблюдаются ли					П.8.2.4 СП 2.1.3678-

	гигиенические требования к воздухообмену помещений при размещении отдельных рабочих мест для маникюра в помещениях общественных зданий, торговых центров?					20
51.	Соблюдаются ли гигиенические требования к параметрам микроклимата при размещении отдельных рабочих мест для маникюра в помещениях общественных зданий, торговых центров?					П.8.2.4 СП 2.1.3678-20
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?					П.8.2.4 СП 2.1.3678-20
53.	Соблюдается ли требование последовательности при выполнении услуг маникюра и педикюра на одном рабочем месте мастера, с соблюдением требований настоящих правил к обработке инструмента и оборудования?					П.8.2.4 СП 2.1.3678-20

54.	Имеются в педикюрных кабинетах не менее 2-х ванн для ног с подводкой горячей и холодной воды?					П.8.2.4 СП 2.1.3678-20
55.	Имеются в педикюрных кабинетах отдельная раковина для мытья рук?					П.8.2.4 СП 2.1.3678-20
56.	Изолированы ли в косметических кабинетах рабочие места перегородками высотой 1,8 метра?					П.8.2.4 СП 2.1.3678-20
57.	Оборудованы ли рабочие места мебелью, позволяющей проводить обработку моющими и дезинфицирующими средствами?					П.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)?					П. 8.2.6 СП 2.1.3678-20
59.	Наличие в парикмахерской:					П. 8.2.7 СП 2.1.3678-20
	мест для хранения одежды посетителей,					П. 8.2.7 СП 2.1.3678-20
	подсобных, вспомогательных помещений (туалеты, кладовые)					П. 8.2.7 СП 2.1.3678-20
	помещений или мест для хранения инвентаря					П. 8.2.7 СП 2.1.3678-20
	помещений или мест для хранения мусора					П. 8.2.7 СП 2.1.3678-20
	помещений или мест для хранения мусора стриженных волос					П. 8.2.7 СП 2.1.3678-20

60.	Имеется ли помещение для хранения чистого белья оборудованное стеллажами или шкафами?					П. 8.2.9 СП 2.1.3678-20
61.	Имеется ли помещение для хранения парфюмерно-косметических средств, оборудованное стеллажами или шкафами?					П. 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.					П. 8.2.9 СП 2.1.3678-20
63.	При использовании организацией многоразового белья, оно хранится в помещении для хранения чистого белья?					П. 8.2.9 СП 2.1.3678-20
64.	Соблюдается ли запрет на использование в солярии оборудования с диапазоном ультрафиолетового излучения УФ-С?					П. 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?					П. 8.2.11 СП 2.1.3678-20
66.	Оборудована ли зона оператора пультом дистанционного управления солярием (соляриями),					П. 8.2.12 СП 2.1.3678-20

	исключающим самовольное изменение времени сеанса посетителем?					
67.	Оборудовано ли помещение для эксплуатации соляриев приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, обеспечивающей трехкратный воздухообмен в час?					П. 8.2.13 СП 2.1.3678- 20
68.	Обеспечивается ли при отсутствии приточно- вытяжной вентиляции естественный приток воздуха в помещение в случае установки аппаратов (соляриев), оборудованных собственной системой вентиляции?					П. 8.2.13 СП 2.1.3678- 20
69.	Обеспечивается ли соответствие температуры воздуха в кабине солярия требованиям технической документации на данный аппарат, но не выше значения температуры, составляющего 28 °С?					П. 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 °С?					П. 8.2.14 СП 2.1.3678- 20
71.	Соответствует ли значение температуры воздуха в помещении, в					П. 8.2.14 СП 2.1.3678- 20

	котором размещается кабина солярия, диапазону от 18 до 24 °С?					
72.	Соблюдаются ли требования по замене ламп при нормативной выработке часов, указанных в техническом паспорте ламп?					П. 8.2.15 СП 2.1.3678-20
73.	Обрабатываются ли все поверхности кабины солярия, с которыми контактировал посетитель, после каждого сеанса дезинфицирующими средствами?					П. 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?					П. 8.2.16 СП 2.1.3678-20
75.	Проводится ли периодическая очистка вентиляционных отверстий внутри аппарата с периодичностью, указанной в инструкции по эксплуатации?					П. 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					П 8.2.18 СП 2.1.3678-20

	излучения?					
77.	Имеется ли доступ работников и посетителей к умывальнику?					П. 8.2.19 СП 2.1.3678-20
78.	Имеется ли доступ работников и посетителей к туалету?					П. 8.2.19 СП 2.1.3678-20
79.	Осуществляются ли в организациях, оказывающих парикмахерские и косметические услуги:					П.2.12 СП 2.1.3678-20 П. 8.2.20 СП 2.1.3678-20 Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
	ежедневная профилактическая дезинфекция, включающая обеззараживание пола, стен, мебели, оборудования и инструментов, используемых для оказания услуги, воздуха (проветривание)					П.2.12 СП 2.1.3678-20 П. 8.2.20 СП 2.1.3678-20 Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
	дезинсекция					П.2.12 СП 2.1.3678-20 П. 8.2.20 СП 2.1.3678-20 Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
	дератизация					П.2.12 СП 2.1.3678-20 П. 8.2.20 СП 2.1.3678-20 Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
80.	Имеются ли в помещениях организаций, оказывающих парикмахерские услуги, и салонах красоты помещения либо места для дезинфекции,					П. 8.2.20 СП 2.1.3678-20

	предстерилизационной очистки и стерилизации инструментов при проведении таких работ самостоятельно, оборудованное раковиной с подводкой горячей и холодной воды?					
81.	Применяются ли физические методы и (или) химические дезинфекционные средства в целях проведения профилактической дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации ?					П. 8.2.21 СП 2.1.3678-20
82.	Регистрируются ли сведения о предстерилизационной очистке и стерилизации в бумажном или электронном виде?					П. 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?					П. 8.2.21 СП 2.1.3678-20
84.	Заменяется ли после каждого клиента тампон, применяемый для смачивания волос раствором при выполнении химической завивки?					П. 8.2.21 СП 2.1.3678-20
85.	Соблюдается ли требование по мытью под проточной водой с моющими средствами					П. 8.2.22 СП 2.1.3678-20

	зажимов, бигуди, колпаков и сеток для химической завивки волос, шапочек для мелирования после каждого посетителя?					
86.	Расчески для стрижки волос моют под проточной водой после каждого посетителя, помещают в стерилизаторы, или в растворах дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях?					П. 8.2.23 СП 2.1.3678-20
87.	Щетки для стрижки волос моют под проточной водой после каждого посетителя, помещают в стерилизаторы, или в растворах дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях?					П. 8.2.23 СП 2.1.3678-20
88.	Ножницы для стрижки волос моют под проточной водой после каждого посетителя, помещают в стерилизаторы, или в растворах дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях?					П. 8.2.23 СП 2.1.3678-20
89.	Соблюдается ли требование по обработке дезинфицирующим средством, в соответствии с инструкцией по применению, съемных					П. 8.2.24 СП 2.1.3678-20

	ножей электрических бритв, лезвий опасных бритв после использования?					
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?					П. 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?					П.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					П.8.2.26 СП 2.1.3678-20

	грибковых заболеваний?					
93.	Используются ли одноразовые салфетки для каждого посетителя при выполнении маникюра, педикюра?					П. 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?					П. 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)?					П. 8.2.29 СП 2.1.3678-20
96.	Соблюдается ли требование по использованию одноразовых стерильно упакованных ватных дисков, марлевых салфеток, ватных шариков?					П. 8.2.29 СП 2.1.3678-20
97.	Проводится ли дезинфекция электродов косметическому оборудованию и приборов перед каждым посетителем?					П. 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?					П.8.2.31 СП 2.1.3678-20
99.	После окончания дезинфекции инструменты подвергают предстерилизационной очистке и стерилизации?					П.8.2.31 СП 2.1.3678-20
100.	Имеется ли трехдневный запас средств для проведения дезинфекционных мероприятий: дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации?					П. 8.2.32 СП 2.1.3678-20
101.	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств снабжены крышками?					П. 8.2.32 СП 2.1.3678-20
102.	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием названия					П. 8.2.32 СП 2.1.3678-20

	средства?					
103.	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием его концентрации?					П. 8.2.32 СП 2.1.3678-20
104.	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием назначения?					П. 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?					П. 8.2.32 СП 2.1.3678-20
106.	Для обслуживания посетителей используется чистое белье?					П 8.2.34 СП 2.1.3678-20
107.	Имеется ли запас чистого белья в количестве, обеспечивающем его индивидуальное применение для каждого посетителя?					П 8.2.34 СП 2.1.3678-20
108.	Соблюдается ли требование по отдельному хранению чистого, использованного белья, парфюмерно-косметических, а также моющих и дезинфицирующих средств?					П 8.2.34 СП 2.1.3678-20
109.	Соблюдается ли требование по организации стирки					П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20

	использованного белья после каждого посетителя, а одноразового белья - удалению (утилизации)?					
110.	Соблюдается ли требование по организации централизованной стирки использованного белья и рабочей одежды?					П. 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?					П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20
112.	Стирка белья и рабочей одежды производится отдельно (в парикмахерской при наличии отдельного оборудованного помещения)?					П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20
113.	Организовано ли раздельное хранение рабочей и личной одежды работников?					П. 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?					П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20

115.	Имеется ли отдельный уборочный инвентарь для уборки основных и вспомогательных помещений, а также туалетов?					П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20
116.	Промаркирован ли уборочный инвентарь (ведра, тазы, швабры) с указанием видов уборочных работ?					П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20
117.	Используется ли уборочный инвентарь по назначению?					П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20
118.	Обрабатывается ли уборочный инвентарь?					П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20
119.	Хранится ли уборочный инвентарь в выделенном помещении (или шкафчике)?					П. 8.2.35 СП 2.1.3678-20
120.	Обрабатывают ли по окончании уборки инвентарь моющими и дезинфицирующими средствами и просушивают?					П. 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?					П. 8.2.36 СП 2.1.3678-20
122.	Соблюдается ли требование по сбору остриженных волос в совок непосредственно у кресла и складывание в					П. 8.2.37 СП 2.1.3678-20

	одноразовые полиэтиленовые пакеты для мусора (мешки из крафт-бумаги), которые закрывают, перевязывают, хранят в подсобном помещении и удаляют (утилизируют) вместе с твердыми коммунальными отходами?					
123.	Осуществляется ли в организациях, оказывающих косметические и парикмахерские услуги, производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля за:					П. 8.2.38 СП 2.1.3678-20
	параметрами микроклимата (в теплый и холодный период года)?					П. 8.2.38 СП 2.1.3678-20
	уровнями искусственной освещенности (1 раз в год)?					П. 8.2.38 СП 2.1.3678-20
	качеством проведения стерилизации инструментов (2 раза в год)?					П. 8.2.38 СП 2.1.3678-20
	эффективностью работы стерилизационного оборудования (2 раза в год)?					П. 8.2.38 СП 2.1.3678-20
124.	Осуществляется ли бактериологический контроль стерилизационного оборудования после установки, ремонта и в ходе эксплуатации?					П. 8.2.38 СП 2.1.3678-20
125.	Осуществляется ли контроль качества					П. 8.2.38 СП 2.1.3678-20

каждого стерилизации посредством химических индикаторов?	цикла					
--	-------	--	--	--	--	--

*(инициалы, фамилия, должность инспектора (-ов)
в соответствии с пунктом 9 настоящей формы*

(подпись)

(дата) 20__ г.

Приложение № 6
к приказу Федерального медико-
биологического агентства
от _____ № _____

ФОРМА

поле для
нанесения
QR-кода²⁵

Проверочный лист
(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о
соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных
требований), используемый Федеральным медико-биологическим агентством
и его территориальными органами и организациями при проведении
планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра,
выездной проверки) при осуществлении федерального государственного
санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением
обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении
деятельности бань и саун²⁶

Настоящая форма проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемая Федеральным медико-биологическим агентством и его территориальными органами и организациями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением обязательных санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности бань и саун.

1. Наименование территориального органа Федерального медико-

²⁵ В соответствии с требованиями постановления Правительства Российской Федерации от 16 апреля 2021 г. № 604 «Об утверждении Правил формирования и ведения единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий и о внесении изменения в постановление Правительства Российской Федерации от 28 апреля 2015 г.» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 17, ст. 2971; № 30, ст. 5781).

²⁶ Контрольное (надзорное) мероприятие не ограничивается оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых определен в настоящем проверочном листе список вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований.

биологического агентства:

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

3. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

5. Фамилия, имя и отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя, наименование юридического лица, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер, место нахождения юридического лица, адрес юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющегося контролируемым лицом:

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

7. Реквизиты решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного руководителем, заместителем руководителя территориального органа Федерального медико-биологического агентства:

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

8. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

9. Должность, фамилия и инициалы должностного лица (лиц)

территориального органа Федерального медико-биологического агентства, в должностные обязанности которого (-ых) в соответствии с Положением о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)²⁷, должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по данному виду контроля (надзора), в том числе проведение профилактических мероприятий и контрольных (надзорных) мероприятий (далее – инспектор (-ы)²⁸), проводящего (-щих) контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего (-щих) проверочный лист:

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

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ²⁹	
	I. Общие требования					
1.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий?					П. 2.1 СП 2.1.3678-20
2.	Проводятся ли в рамках производственного контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью лабораторные исследования и измерения с привлечением испытательных лабораторных центров,					П.2.1 СП 2.1.3678-20

²⁷ Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1100 (Собрание законодательства Российской Федерации, 12.07.2021, № 28 (часть II), ст. 5530).

²⁸ В случае проведения контрольного (надзорного) мероприятия несколькими инспекторами в составе группы инспекторов указывается руководитель группы инспекторов.

²⁹ Подлежит обязательному заполнению в случае заполнения графы «неприменимо».

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ²⁹	
	аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с законодательством Российской Федерации?					
3.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения?					П.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)?					П.2.2 СП 2.1.3678-20
5.	Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)?					П.2.2 СП 2.1.3678-20
6.	Исключается ли использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей?					П.2.3 СП 2.1.3678-20
7.	Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся					П.2.6 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ²⁹	
	источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции?					
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?					П.2.6 СП 2.1.3678-20
9.	Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха?					П.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 °С и выше, применение дезинфицирующих средств, обладающих способностью разрушать и предотвращать образование новых микробных?					Пп. 132, 3217, 3218 СанПиН 3.3686-21
11.	Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибок?					П.2.7 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ²⁹	
12.	Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств?					П.2.7 СП 2.1.3678-20
13.	Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)?					П.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)?					П.2.8 СП 2.1.3678-20
15.	Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории?					П.2.8 СП 2.1.3678-20
16.	Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками?					П.2.9 СП 2.1.3678-20
17.	Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема?					П.2.9 СП 2.1.3678-20
18.	Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки?					П.3 СанПиН 2.1.3684-21

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ²⁹	
19.	Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки?					П.3 СанПиН 2.1.3684-21
20.	Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки в соответствии с требованиями?					П.8 СанПиН 2.1.3684-21
21.	Соблюдается ли запрет на промывку контейнеров и (или) бункеров на контейнерных площадках?					П.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)?					Пп.9,10 СанПиН 2.1.3684-21
23.	Соблюдается ли срок временного накопления несортированных ТКО?					П.11 СанПиН 2.1.3684-21
24.	Соблюдается ли срок вывоза КГО?					П. 13 СанПиН 2.1.3684-21
25.	Исключена ли сортировка отходов из мусоросборников, а также из мусоровозов на контейнерных площадках?					П.12 СанПиН 2.1.3684-21
26.	Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в					П.2.11 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ²⁹	
	зависимости от назначения помещений и видов работ?					
27.	Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря?					П.2.11 СП 2.1.3678-20
28.	Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание?					П.2.11 СП 2.1.3678-20
29.	Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами?					П.2.11 СП 2.1.3678-20
30.	Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?					П.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)?					П.2.12 СП 2.1.3678-20 П. 130 СанПиН 3.3686-21
32.	Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность					Пп.88, 98, 101 СанПиН 3.3686-21 П. 130 СанПиН 3.3686-21

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприемимо	Примечание ²⁹	
	объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)?					
33.	Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)?					Пп.88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
34.	Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия синантропных членистоногих и грызунов?					П.133 СанПиН 3.3686-21
35.	Проводится ли ежедневно в местах массового пребывания людей профилактическая дезинфекция силами обученного персонала (в санитарных узлах для персонала и посетителей)?					П. 130 СанПиН 3.3686-21
36.	Выполняются ли требования по запрету курения табака в помещениях?					Ст. 10, 11, 12 Федерального закона от 23.02.2013 № 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции"

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ²⁹	
37.	Выполнены ли требования к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, а также к порядку его размещения?					Ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013 № 15-ФЗ, Приказ Министерства здравоохранения РФ от 20 февраля 2021 г. № 129н "Об утверждении требований к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов и к порядку его размещения"
38.	Организовано ли проведение предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудников в соответствии с требованиями действующего законодательства?					Ст. 34 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 № 52-ФЗ П. 58 СанПиН 3.3686-21 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 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

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ²⁹	
						выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры"
39.	Обеспечен ли «не допуск» к исполнению трудовых обязанностей сотрудников, не прошедших обязательный медицинский осмотр, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, в случае выявления у работника при проведении предварительного или периодического медицинских осмотров острого инфекционного заболевания, а также при наличии медицинских противопоказаний					Пп. 61, 63 СанПиН 3.3686-21
40.	Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с					Ст. 35 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ²⁹	
	законодательством Российской Федерации?					благополучия населения" от 30.03.1999 № 52-ФЗ П.2 ст.5, ст.ст. 9-11 Федерального закона от 17.09.1998 № 157-ФЗ (ред. от 08.12.2020) "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней" П.64 СанПиН 3.3686-21
41.	Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки?					П.62 СанПиН 3.3686-21
42.	Организовано ли прохождение гигиенического воспитания и обучения сотрудников (для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения) с установленной периодичностью?					Ст. 36 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 № 52-ФЗ Пп. 75, 78 СанПиН 3.3686-21
	II. Специальные требования					
43.	Не допускается ли размещение бани в многоквартирном доме?					П.8.5.1 СП 2.1.3678-20
44.	Обеспечивается ли принцип поточности при эксплуатации бань, предусматривающий последовательность продвижения посетителей по схеме: гардероб, раздевалка,					П.8.5.2 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ²⁹	
	мыльная, парильная?					
45.	Обеспечивается ли размещение туалетов при раздевалках?					П.8.5.2 СП 2.1.3678-20
46.	Соблюдаются ли требования настоящих санитарных правил при размещении в бане помещений для оказания услуг маникюра и педикюра (в случае предоставления в бане указанных услуг)?					П.8.5.3. СП 2.1.3678-20 П. 8.2 СП 2.1.3678-20
47.	Соблюдаются ли требования настоящих санитарных правил при размещении в бане помещений для оказания услуг массажа (в случае предоставления в бане указанных услуг)?					П. 8.5.3. СП 2.1.3678-20 Раздел IV СП 2.1.3678-20
48.	Соблюдаются ли требования настоящих санитарных правил при размещении в бане помещений для оказания парикмахерских услуг (в случае предоставления в бане указанных услуг)?					П. 8.5.3. СП 2.1.3678-20 П. 8.2СП 2.1.3678-20
49.	Соблюдаются ли требования настоящих санитарных правил при размещении в бане помещений для оказания косметических услуг (в случае предоставления в бане указанных услуг)?					П. 8.5.3. СП 2.1.3678-20 П. 8.2СП 2.1.3678-20
50.	Соблюдаются ли требования настоящих санитарных правил при размещении в бане прачечной (в случае предоставления в бане указанных услуг)?					П. 8.5.3. СП 2.1.3678-20 П. 8.3СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ²⁹	
51.	Соблюдаются ли требования настоящих санитарных правил при размещении в бане объектов общественного питания (в случае предоставления в бане указанных услуг)?					П. 8.5.3. СП 2.1.3678-20 САНПИН 2.3/2.4.3590-20
52.	Соблюдаются ли требования настоящих санитарных правил при размещении в бане объектов розничной торговли (в случае предоставления в бане указанных услуг)?					П. 8.5.3. СП 2.1.3678-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Раздел III, п. 8.5.3 СП 2.1.3678-20; СП 2.3.6.3668-20
53.	Соблюдаются ли требования настоящих санитарных правил при размещении в бане бассейна (в случае предоставления в бане указанных услуг)?					П. 8.5.3. СП 2.1.3678-20 П. 6.2. СП 2.1.3678-20
54.	Оборудованы ли здания бань централизованной системой канализации или локальными очистными сооружениями (в случае отсутствия централизованной канализации)?					П.8.5.4. СП 2.1.3678-20
55.	Выполнена ли отделка помещений бань из влагостойких и устойчивых к дезинфицирующим средствам материалов?					П.8.5.5 СП 2.1.3678-20
56.	Имеет ли мебель в помещениях бань влагостойкие и устойчивые к дезинфицирующим средствам поверхности?					П.8.5.6. СП 2.1.3678-20
57.	Оборудованы ли помещения для мытья скамьями,					П.8.5.7. СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ²⁹	
	изготовленными из материалов, устойчивых к воздействию влаги и дезинфицирующих средств?					
58.	Выполнены ли ванны и тазы для мытья из материалов, устойчивых к коррозии и обработке дезинфицирующими средствами?					П.8.5.8. СП 2.1.3678-20
59.	Выполнена ли отделка парильной из строительных материалов, предназначенных для использования при температуре от +20 °С до +160 °С?					П.8.5.9. СП 2.1.3678-20
60.	Имеется ли отдельное помещение для хранения чистого белья?					П.8.5.10 СП 2.1.3678-20
61.	Имеется ли отдельное помещение для хранения использованного белья?					П.8.5.10 СП 2.1.3678-20
62.	При хранении использованного белья более суток предусмотрена ли возможность для сушки использованного белья?					П.8.5.11 СП 2.1.3678-20
63.	Уборочный инвентарь промаркирован и используется в соответствии с маркировкой в зависимости от назначения помещений (туалет, входная группа помещений, мыльно-парильное отделение, раздевалка)?					П.8.5.12 СП 2.1.3678-20
64.	Хранится ли уборочный инвентарь в выделенных					П. 8.5.12 СП 2.1.3678-20

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание ²⁹	
	помещениях или в отдельном шкафу?					
65.	Проводится ли на протяжении рабочего дня текущая уборка: мытье полов, скамей в раздевалках, а также мытье пола, скамей из шланга в помещениях мыльных и парильных?					П.8.5.13. СП 2.1.3678-20
66.	Осуществляется ли ежедневная уборка всех помещений с применением дезинфицирующих средств, в отсутствие посетителей?					П.8.5.13. СП 2.1.3678-20
67.	Проводится ли 1 раз в неделю уборка помещений бани с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников с применением моющих и дезинфицирующих средств?					П.8.5.14. СП 2.1.3678-20

*(инициалы, фамилия, должность инспектора (-ов)
в соответствии с пунктом 9 настоящей формы*

(подпись)

(дата) 20__ г.

Пояснительная записка

к проекту приказа Федерального медико-биологического агентства «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемых Федеральным медико-биологическим агентством и его территориальными органами и организациями при проведении плановых контрольных (надзорных) мероприятий (рейдовых осмотров, выездных проверок) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в отношении эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования, а также деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»

Проект приказа Федерального медико-биологического агентства об утверждении форм проверочных листов разработан в соответствии с частью 1 статьи 53 Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», подпунктов «а» и «г» пункта 4 Положения о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 30 июня 2021 г. № 1100 и постановлением Правительства Российской Федерации от 27 октября 2021 г. № 1844 «Об утверждении требований к разработке, содержанию, общественному обсуждению проектов форм проверочных листов, утверждению, применению, актуализации форм проверочных листов, а также случаев обязательного применения проверочных листов».